

ANALYSE DE LA MATURITE DES RAISINS



Prélèvements du 06 au 08 septembre 2021

LES CEPAGES ROUGES

CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION DE CHINON	CRAVANT	19	171	10,2	3,02	6,9	24,8	6,1	6,1	158	1508
	CRAVANT	20	188	11,2	3,06	5,7	32,8	4,4	6,0	132	1375
	CROUZILLES	18	179	10,7	3,02	6,7	26,7	5,8	6,3	52	1555
	LIGRE	17	185	11,0	3,07	6,4	28,7	5,2	6,5	91	1593
	SAVIGNY	13	188	11,2	3,08	5,5	34,3	3,9	6,2	73	1489
	BEAUMONT	14	169	10,0	2,96	7,3	23,1	6,4	6,6	66	1550
	SAVIGNY	36	170	10,1	2,97	6,9	24,7	5,6	6,6	106	1475
	ST LOUANS	175	171	10,1	3,02	7,3	23,3	6,7	6,5	96	1593
REGION DE BOURGUEIL	BOURGUEIL	188	186	11,1	3,11	5,4	34,3	4,0	6,5	82	1572
	INGRANDES	1	166	9,9	2,94	7,8	21,2	6,9	6,7	77	1452
	INGRANDES	2	169	10,1	2,98	7,6	22,4	6,6	6,9	60	1613
	RESTIGNE	3	166	9,8	2,97	7,9	21,0	7,2	6,8	73	1719
	RESTIGNE	4	180	10,7	2,99	7,2	25,0	6,1	6,6	66	1674
	RESTIGNE	5	176	10,5	3,04	6,6	26,8	5,6	6,4	104	1564
	RESTIGNE	6	179	10,6	2,95	6,7	26,8	5,2	6,5	50	1391
REGION DE SAINT NICOLAS	ST NICOLAS	10	187	11,1	3,18	6,1	30,5	5,3	6,2	220	1764
	ST NICOLAS	11	169	10,0	3,10	6,3	26,8	5,2	6,5	198	1648
	ST NICOLAS	12	178	10,6	3,05	5,8	30,5	4,3	6,4	142	1472
	ST NICOLAS	21	173	10,3	3,02	6,9	25,1	5,5	6,9	44	1651

Moyenne des 19 échantillons Cabernet Franc : **176** **10,5** **3,03** **6,7** **26,3** **5,6** **6,5** **99** **1561**

GAMAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	160	176	10,4	3,01	7,8	22,6	7,2	6,5	173	1679
	CANGEY	42	151	9,0	2,93	8,8	17,2	9,0	6,2	321	1538
VALLEE DU CHER	BLERE	62	188	11,2	3,01	7,1	26,3	5,3	6,8	242	1606
	BLERE	152	172	10,2	3,03	7,2	24,0	6,4	6,4	208	1477
	CIVRAY	164	182	10,8	3,02	7,2	25,3	6,2	6,4	189	1539

Moyenne des 5 échantillons de Gamay : **174** **10,3** **3,00** **7,6** **22,8** **6,8** **6,5** **227** **1568**

GROLLEAU	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
AZAY LE RIDEAU	RIVARENNES	190	150	8,9	2,85	9,8	15,4	10,3	5,7	86	1227

COT	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	AMBOISE	79	168	10,0	2,94	10,5	16,0	11,7	5,7	178	1488
	BLERE	80	172	10,2	3,00	8,7	19,7	9,9	5,1	173	1419
	LIMERAY	179	165	9,8	2,95	9,6	17,1	11,5	5,0	228	1238
	LIMERAY	180	168	10,0	2,86	11,8	14,2	13,4	6,3	162	1438
	LIMERAY	181	160	9,5	2,95	11,4	14,1	13,6	5,8	276	1602
	LIMERAY	182	172	10,2	2,98	11,0	15,6	13,0	5,7	246	1597
	AMBOISE	184	160	9,5	2,84	10,8	14,8	11,5	6,1	200	1319

Moyenne des 7 échantillons de Côt : **166** **9,9** **2,95** **10,5** **15,8** **12,2** **5,6** **211** **1464**

AUTRES CEPAGES	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
PINOT NOIR	BLERE	22	185	11,0	3,05	7,5	24,7	7,2	5,8	173	1492
PINOT NOIR	ESVRES	87	193	11,5	3,21	6,4	30,0	6,3	6,0	206	1859
PINOT MEUNIER	ESVRES	90	198	11,8	3,22	6,9	28,8	7,2	5,6	276	1845
PINOT GRIS	ESVRES	95	203	12,0	3,09	6,2	32,7	5,3	5,8	164	1542
CABERNET SAUVIGNON	INGRANDES	31	171	10,1	2,99	8,4	20,4	8,4	6,3	73	1521

LES CEPAGES BLANCS

CHENIN	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION DE VOUVRAY	VOUVRAY	98	170	10,1	2,87	9,5	18,0	11,0	5,1	133	1126
	VOUVRAY	99	167	9,9	2,92	10,7	15,7	12,7	5,2	184	1272
	VOUVRAY	100	157	9,3	2,86	8,8	17,9	9,4	5,4	208	1008
	VOUVRAY	101	188	11,2	2,97	9,5	19,8	11,3	5,1	196	1243
	VOUVRAY	102	181	10,8	2,95	8,2	22,0	9,9	4,5	132	1154
	VOUVRAY	103	186	11,0	2,96	7,8	23,9	9,1	4,4	166	1133
	ROCHECORBON	96	155	9,2	2,87	10,1	15,4	11,8	5,5	138	1361
REGION DE MONTLOUIS	MONTLOUIS	72	162	9,6	2,89	10,0	16,3	11,4	5,2	164	1333
	ST MARTIN	109	172	10,2	2,95	9,7	17,7	10,9	5,4	211	1483
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	161	157	9,4	2,80	10,6	14,9	11,8	5,6	86	1135
	CHARGE	121	148	8,8	2,80	11,5	12,9	13,4	5,5	219	1224
REGION D'AZAY	RIVARENNES	191	164	9,7	2,87	11,6	14,1	13,3	5,9	115	1434
	AZAY	172	167	9,9	2,91	10,7	15,7	12,0	5,8	114	1386
	AZAY	174	177	10,5	2,94	10,3	17,3	11,5	5,8	95	1490
	RIVARENNES	192	158	9,4	2,84	11,7	13,5	13,3	6,0	92	1408
REGION DE CHINON	CHINON	176	173	10,3	2,91	8,7	19,9	8,6	5,9	102	1228
	CHINON	186	172	10,2	2,90	8,4	20,3	8,7	5,7	64	1297

Moyenne des 17 échantillons Chenin : 168 10,0 2,89 9,9 17,0 11,2 5,4 142 1342

SAUVIGNON	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
VALLEE DU CHER	BLERE	40	201	12,0	3,04	5,0	40,4	3,7	5,5	60	1354
	BLERE	147	188	11,2	2,99	6,4	29,5	5,6	5,6	171	1184
	CIVRAY	165	192	11,4	3,01	6,1	31,4	5,3	5,5	224	1477
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	162	192	11,4	2,95	7,6	25,4	7,0	6,2	135	1477
	CHARGE	163	181	10,7	2,94	7,4	24,3	7,4	5,8	155	1408
REGION DE CHINON	CHINON	187	153	9,1	2,73	9,4	16,2	8,6	7,0	61	1250

Moyenne des 6 échantillons de Sauvignon : 185 11,0 2,94 7,0 26,4 6,3 5,7 134 1358

CHARDONNAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	AZAY	173	166	9,8	2,94	9,3	17,7	9,7	6,2	183	1511
	ST MARTIN	154	193	11,4	3,12	7,2	26,8	6,6	5,8	339	1617
	TOURAINNE	155	143	8,5	2,82	11,0	13,0	12,2	6,4	215	1300

Moyenne des 3 échantillons de Chardonnay : 167 9,9 2,96 9,2 18,2 9,5 6,1 246 1476

Note: le degré est calculé sur la base de 16.83 g de sucres pour 1 degré d'alcool produit. Ce rendement est théorique. Dans la réalité, il peut varier en fonction de nombreux paramètres : type de vinification, levure, etc...

EVOLUTION DE LA MATURITE

	Degré potentiel	pH	Acidité totale	Acide malique
Cabernet franc	+1.3	+0.26	-3.8	-4.9
Gamay	+1.6	+0.14	-1.7	-2.7
Côt	+1.2	+0.15	-4.1	-5.2
Chenin	+1.7	+0.14	-3.8	-4.9
Sauvignon	+1.9	+0.20	-3.4	-4.3

Les précédents jours ont eu un effet bénéfique sur la maturité technologique avec une nette augmentation des teneurs en sucre accompagnée par la dégradation de l'acide malique.

Sur les cépages rouges (Côt et Cabernet) on constate que les maturités technologique et phénolique sont nettement insuffisantes et qu'il faudra attendre quelques semaines avant d'atteindre les conditions optimales. On observe sur le Côt que la maturité phénolique semble un peu plus avancée que la maturité technologique.

Au vu des contrôles parcellaires, les premiers vins de base sont potentiellement à vendanger à partir de ce weekend.

L'état sanitaire reste à surveiller pour toute prise de décision.

Erwan Loaec
Œnologue référent
erwan.loaec@inovalys.fr

Bruna Marti Trevisan
Œnologue
b.marti@inovalys.fr