

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	CHINON	15	192	11,4	3,22	5,1	38,1	4,1	6,0	60	1605
	CHINON	16	191	11,3	3,20	5,2	36,8	4,3	6,0	42	1609
	CRAVANT	19	183	10,8	3,18	5,4	33,9	4,6	5,7	156	1465
	CRAVANT	20	201	11,9	3,23	4,4	45,3	3,1	5,6	124	1451
	CROUZILLES	18	196	11,6	3,17	5,1	38,1	3,9	5,9	49	1497
	LIGRE	17	203	12,1	3,26	4,6	43,8	3,3	6,1	52	1607
	SAVIGNY	13	199	11,8	3,23	4,5	44,0	2,9	6,1	75	1519
	BEAUMONT	14	186	11,1	3,16	5,3	35,1	4,4	6,0	50	1515
	SAVIGNY	30	185	11,0	3,24	4,4	42,3	3,9	5,1	108	1458
	SAVIGNY	36	190	11,3	3,27	4,7	40,1	3,7	5,9	128	1619
ST LOUANS	175	186	11,1	3,22	5,3	35,4	4,5	6,0	99	1565	
REGION DE BOURGUEIL	BOURGUEIL	188	194	11,5	3,25	4,5	43,4	3,1	6,1	71	1570
	INGRANDES	1	184	10,9	3,11	5,7	32,1	4,7	6,0	74	1462
	INGRANDES	2	174	10,3	3,10	6,0	28,8	5,2	6,2	47	1491
	RESTIGNE	3	177	10,5	3,12	6,1	28,9	5,5	6,3	58	1640
	RESTIGNE	4	189	11,2	3,18	5,7	33,3	4,7	6,2	62	1657
	RESTIGNE	5	180	10,7	3,13	5,7	31,7	4,9	6,0	84	1511
	RESTIGNE	6	185	11,0	3,03	5,8	32,1	4,6	6,0	30	1318
REGION DE SAINT NICOLAS	ST NICOLAS	10	188	11,2	3,30	5,4	34,9	4,7	6,1	177	1763
	ST NICOLAS	11	180	10,7	3,28	5,4	33,3	4,5	6,2	257	1695
	ST NICOLAS	12	194	11,5	3,22	4,6	42,3	3,0	6,0	155	1447
	ST NICOLAS	21	189	11,2	3,22	5,3	35,6	4,1	6,4	50	1665
TOURAIN	BLERE	49	174	10,3	3,07	6,0	29,0	4,8	6,2	119	1437
	CHEILLE	169	175	10,4	3,04	6,9	25,5	6,0	6,5	24	1541

Moyenne des 24 échantillons Cabernet Franc : 187 11,1 3,18 5,3 35,4 4,3 6,0 90 1546

GAMAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	160	182	10,8	3,06	6,5	27,9	5,3	6,3	199	1494
	CHARGE	53	184	10,9	3,17	6,9	26,8	6,1	6,4	230	1726
VALLEE DU CHER	BLERE	62	197	11,7	3,12	6,1	32,2	4,0	6,5	250	1398
	BLERE	152	180	10,7	3,12	6,6	27,2	5,6	6,4	215	1557
	CIVRAY	164	194	11,6	3,11	6,5	29,9	5,1	6,4	201	1567

Moyenne des 5 échantillons de Gamay : 188 11,1 3,12 6,5 28,7 5,2 6,4 219 1548

GROLLEAU	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
AZAY LE RIDEAU	RIVARENNES	190	167	9,9	3,02	7,5	22,2	7,8	5,3	62	1260
	CHEILLE	167	176	10,5	3,00	6,9	25,5	6,3	5,6	39	1242

Moyenne des 2 échantillons de Grolleau : 171 10,2 3,01 7,2 23,8 7,1 5,5 51 1251

COT	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	AMBOISE	79	191	11,3	3,10	7,2	26,5	7,3	5,5	150	1451
	BLERE	80	188	11,2	3,09	7,4	25,6	7,8	5,1	153	1302
	LIMERAY	179	174	10,3	3,10	7,5	23,1	8,5	4,8	204	1293
	LIMERAY	180	172	10,2	3,03	9,1	18,9	9,9	5,9	118	1476
	LIMERAY	181	178	10,6	3,23	7,6	23,4	8,7	5,3	300	1678
	LIMERAY	182	182	10,8	3,22	8,0	22,8	9,5	5,2	198	1725
	AMBOISE	184	188	11,1	3,10	7,0	27,0	7,2	5,2	170	1344

Moyenne des 7 échantillons de Côt : 182 10,8 3,13 7,8 23,3 8,6 5,3 187 1488

AUTRES CEPAGES	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
PINOT NOIR	ESVRES	87	194	11,5	3,21	5,8	33,3	5,3	5,8	158	1712
PINOT MEUNIER	ESVRES	90	193	11,5	3,20	6,6	29,5	6,1	6,0	213	1695
PINOT GRIS	ESVRES	95	213	12,6	3,32	4,8	43,9	3,9	5,4	236	1595
CABERNET SAUVIGNON	INGRANDES	31	182	10,8	3,16	6,8	26,7	6,7	6,1	79	1597

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	187	11,1	3,06	7,0	26,9	7,6	4,8	119	1140
	VOUVRAY	99	184	10,9	3,08	8,1	22,8	9,0	5,0	173	1276
	VOUVRAY	100	164	9,7	3,01	7,3	22,6	7,8	4,7	127	1003
	VOUVRAY	101	194	11,5	3,16	7,1	27,3	7,9	5,0	151	1483
	VOUVRAY	102	197	11,7	3,12	6,1	32,3	6,9	4,2	108	1198
	VOUVRAY	103	203	12,0	3,15	5,5	37,1	5,7	4,4	132	1144
	ROCHECORBON	96	178	10,6	3,12	7,1	25,1	7,7	5,2	159	1376
REGION DE MONTLOUIS	MONTLOUIS	72	185	11,0	3,05	7,1	26,1	7,7	4,6	153	1254
	MONTLOUIS	112	175	10,4	3,03	8,7	20,2	10,2	4,9	136	1364
	MONTLOUIS	113	177	10,5	2,94	8,6	20,6	9,5	5,0	64	1249
	ST MARTIN	109	186	11,0	3,09	7,3	25,5	7,6	5,1	219	1370
REGION D'AMBOISE	ST MARTIN	110	172	10,2	3,04	7,6	22,6	8,6	4,8	95	1390
	AMBOISE	161	154	9,2	2,88	9,6	16,1	10,7	5,4	123	1137
	CHARGE	121	173	10,3	3,01	9,0	19,1	10,1	5,3	197	1271
REGION D'AZAY	RIVARENNES	191	182	10,8	3,05	8,8	20,7	10,0	5,3	82	1471
	AZAY	172	181	10,7	3,07	8,3	21,8	9,4	5,3	70	1514
	AZAY	174	186	11,0	3,07	8,0	23,2	8,8	5,4	60	1487
	CHEILLE	189	188	11,2	2,99	8,3	22,7	8,6	5,5	42	1275
	RIVARENNES	192	183	10,8	3,06	8,3	21,9	9,4	5,3	69	1413
REGION DE CHINON	CHINON	176	186	11,0	3,06	6,7	27,8	6,6	5,3	69	1244

Moyenne des 20 échantillons Chenin : 182 10,8 3,05 7,7 23,5 8,5 5,0 117 1341

SAUVIGNON	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
VALLEE DU CHER	BLERE	40	229	13,6	3,37	3,7	62,6	2,5	5,1	92	1558
	BLERE	147	193	11,4	3,12	6,0	32,3	5,3	5,6	191	1290
	CIVRAY	165	205	12,2	3,14	5,0	40,7	4,0	5,2	244	1442
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	162	206	12,2	3,16	5,4	37,8	4,5	5,6	139	1442
	CHARGE	163	206	12,3	3,16	5,3	38,7	4,6	5,5	132	1361

Moyenne des 5 échantillons de Sauvignon : 208 12,3 3,19 5,1 40,8 4,2 5,4 160 1419

CHARDONNAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	AZAY	173	174	10,3	3,08	7,8	22,3	8,1	5,8	165	1542
	ST MARTIN	154	199	11,8	3,25	6,2	32,0	5,3	5,7	365	1639
	TOURNAINE	155	161	9,5	2,97	7,8	20,6	7,6	6,1	126	1310

Moyenne des 3 échantillons de Chardonnay : 178 10,6 3,10 7,3 24,5 7,0 5,9 219 1497

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	+0.6	+0.15	-1.4	-1.3
Gamay	+0.8	+0.12	-1.1	-1.6
Côt	+0.9	+0.18	-2.7	-3.6
Chenin	+0.8	+0.16	-2.2	-2.7
Sauvignon	+1.3	+0.25	-1.9	-2.1

Sur le cépage Côt, la présence de mildiou sur les feuilles ralentit le métabolisme de la plante. Par conséquent, la maturité est très en retard et donc en fonction de l'état sanitaire il faudra adapter les macérations et les vinifications. L'optimum de l'indice Côt ne sera probablement pas atteint cette année.

L'évolution de la maturité du Cabernet semble se rapprocher de la courbe du CAB37 du millésime 2016 mais avec deux semaines d'avance. Son évolution reste à surveiller en parallèle de l'état sanitaire.

Certaines parcelles de Chenin atteignent un équilibre qui permettrait l'élaboration de vins de base ou de vins secs avec de la fraîcheur. L'état sanitaire est à surveiller de très près, des parcelles en plus de présenter du mildiou ont aussi des foyers de botrytis.

Le Sauvignon est à vendanger.

Erwan Loaec
Œnologue référent
erwan.loaec@inovalys.fr

Bruna Marti Trevisan
Œnologue
b.marti@inovalys.fr