

### 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  | 198    | 11,8   | 3,22 | 4,7    | 42,5 | 3,3    | 5,7     | 57        | 1567      |
|                                              | CHINON       | 16  | 208    | 12,4   | 3,26 | 4,6    | 44,8 | 3,1    | 6,0     | 40        | 1701      |
|                                              | CRAVANT      | 19  | 190    | 11,3   | 3,17 | 4,6    | 41,1 | 3,4    | 5,4     | 138       | 1478      |
|                                              | CRAVANT      | 20  | 210    | 12,4   | 3,17 | 4,1    | 50,7 | 2,3    | 5,4     | 96        | 1369      |
|                                              | CROUZILLES   | 18  | 201    | 12,0   | 3,17 | 4,5    | 44,4 | 2,9    | 5,5     | 36        | 1468      |
|                                              | SAVIGNY      | 13  | 209    | 12,4   | 3,20 | 4,2    | 49,3 | 2,2    | 5,7     | 67        | 1445      |
|                                              | BEAUMONT     | 14  | 190    | 11,3   | 3,12 | 5,1    | 37,4 | 3,7    | 5,8     | 31        | 1577      |
|                                              | SAVIGNY      | 30  | 189    | 11,2   | 3,14 | 5,3    | 35,7 | 3,7    | 6,3     | 19        | 1724      |
|                                              | SAVIGNY      | 36  | 198    | 11,8   | 3,20 | 4,6    | 43,2 | 3,0    | 5,7     | 105       | 1584      |
|                                              | ST LOUANS    | 175 | 197    | 11,7   | 3,23 | 4,6    | 42,8 | 3,4    | 5,7     | 71        | 1683      |
| REGION DE BOURGUEIL                          | BOURGUEIL    | 188 | 201    | 11,9   | 3,20 | 4,3    | 46,5 | 2,5    | 5,9     | 55        | 1551      |
|                                              | INGRANDES    | 1   | 190    | 11,3   | 3,12 | 4,8    | 39,2 | 3,6    | 5,4     | 58        | 1428      |
|                                              | INGRANDES    | 2   | 190    | 11,3   | 3,12 | 5,2    | 36,3 | 3,8    | 5,8     | 35        | 1555      |
|                                              | RESTIGNE     | 3   | 185    | 11,0   | 3,13 | 5,5    | 33,5 | 4,4    | 6,1     | 43        | 1703      |
|                                              | RESTIGNE     | 4   | 202    | 12,0   | 3,19 | 4,9    | 41,6 | 3,4    | 5,7     | 44        | 1653      |
|                                              | RESTIGNE     | 5   | 188    | 11,2   | 3,12 | 5,1    | 36,9 | 3,7    | 5,8     | 72        | 1547      |
| REGION DE SAINT NICOLAS                      | RESTIGNE     | 6   | 197    | 11,7   | 3,08 | 4,7    | 41,8 | 3,0    | 5,6     | 35        | 1293      |
|                                              | ST NICOLAS   | 10  | 188    | 11,2   | 3,24 | 4,9    | 38,5 | 3,6    | 5,8     | 168       | 1749      |
| TOURAINE                                     | ST NICOLAS   | 21  | 194    | 11,5   | 3,18 | 5,0    | 38,5 | 3,6    | 6,0     | 27        | 1618      |
|                                              | CHEILLE      | 169 | 176    | 10,4   | 3,02 | 6,5    | 27,1 | 5,4    | 6,2     | 21        | 1622      |
| Moyenne des 20 échantillons Cabernet Franc : |              |     | 195    | 11,6   | 3,16 | 4,9    | 40,0 | 3,4    | 5,8     | 61        | 1566      |

| GROLLEAU                                 | LIEU RECOLTE | n°  | SUCRES | D°prob | pH   | AC TOT | IM   | Ac MAL | Ac TART | AZOTE ASS | Potassium |
|------------------------------------------|--------------|-----|--------|--------|------|--------|------|--------|---------|-----------|-----------|
| AZAY LE RIDEAU                           | RIVARENNES   | 190 | 172    | 10,2   | 2,98 | 6,8    | 25,2 | 6,7    | 5,1     | 33        | 1300      |
|                                          | CHEILLE      | 167 | 182    | 10,8   | 3,01 | 6,0    | 30,2 | 5,2    | 5,2     | 23        | 1267      |
| Moyenne des 2 échantillons de Grolleau : |              |     | 177    | 10,5   | 3,00 | 6,4    | 27,6 | 6,0    | 5,2     | 28        | 1284      |

| AUTRES CEPAGES     | LIEU RECOLTE | n° | SUCRES | D°prob | pH   | AC TOT | IM   | Ac MAL | Ac TART | AZOTE ASS | Potassium |
|--------------------|--------------|----|--------|--------|------|--------|------|--------|---------|-----------|-----------|
| CABERNET SAUVIGNON | INGRANDES    | 31 | 182    | 10,8   | 3,10 | 6,4    | 28,3 | 6,1    | 5,6     | 72        | 1560      |

### LES CEPAGES BLANCS

| CHENIN                              | LIEU RECOLTE | n°  | SUCRES | D°prob | pH   | AC TOT | IM   | Ac MAL | Ac TART | AZOTE ASS | Potassium |
|-------------------------------------|--------------|-----|--------|--------|------|--------|------|--------|---------|-----------|-----------|
| REGION D'AZAY                       | RIVARENNES   | 191 | 188    | 11,2   | 2,99 | 7,9    | 23,8 | 8,4    | 5,0     | 68        | 1355      |
|                                     | AZAY         | 172 | 179    | 10,6   | 2,99 | 8,3    | 21,6 | 8,8    | 5,4     | 51        | 1444      |
|                                     | AZAY         | 174 | 191    | 11,4   | 3,02 | 7,6    | 25,2 | 8,0    | 5,1     | 53        | 1404      |
|                                     | CHEILLE      | 189 | 190    | 11,3   | 2,92 | 7,5    | 25,2 | 7,5    | 5,0     | 11        | 1190      |
|                                     | RIVARENNES   | 192 | 190    | 11,3   | 2,99 | 7,8    | 24,5 | 8,2    | 5,1     | 47        | 1379      |
| REGION DE CHINON                    | CHINON       | 176 | 197    | 11,7   | 3,04 | 5,8    | 34,1 | 5,1    | 4,8     | 49        | 1212      |
|                                     | CHINON       | 186 | 188    | 11,1   | 2,97 | 6,3    | 29,6 | 6,1    | 4,6     | 31        | 1024      |
| Moyenne des 7 échantillons Chenin : |              |     | 189    | 11,2   | 2,99 | 7,3    | 25,9 | 7,4    | 5,1     | 44        | 1287      |

| SAUVIGNON        | LIEU RECOLTE | n°  | SUCRES | D°prob | pH   | AC TOT | IM   | Ac MAL | Ac TART | AZOTE ASS | Potassium |
|------------------|--------------|-----|--------|--------|------|--------|------|--------|---------|-----------|-----------|
| REGION DE CHINON | CHINON       | 187 | 201    | 11,9   | 3,00 | 5,5    | 36,5 | 3,9    | 5,1     | 98        | 1054      |

| CHARDONNAY | LIEU RECOLTE | n°  | SUCRES | D°prob | pH   | AC TOT | IM   | Ac MAL | Ac TART | AZOTE ASS | Potassium |
|------------|--------------|-----|--------|--------|------|--------|------|--------|---------|-----------|-----------|
|            | AZAY         | 173 | 179    | 10,6   | 3,04 | 6,8    | 26,2 | 6,5    | 5,5     | 129       | 1507      |

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...

Le degré potentiel du Cabernet Franc a progressé de +0,5 en moyenne. Certaines parcelles semblent s'approcher d'une bonne maturité technologique par contre les données fournies par le réseau CAB37 indiquent une maturité phénolique insuffisante. L'état sanitaire est satisfaisant pour le moment.

Pour le Chenin la maturité technologique n'est pas encore atteinte et les acidités sont encore élevées. Il faudra vérifier au cas par cas car l'état sanitaire peut se dégrader rapidement.

On peut aussi constater que de nombreuses parcelles sont carencées en azote assimilable, il sera important d'ajuster les teneurs à la vendange aux alentours des 150 à 200mg/L.

**Erwan Loaec**  
Œnologue référent  
erwan.loaec@inovalys.fr

**Bruna Marti Trevisan**  
Œnologue  
b.marti@inovalys.fr