

ANALYSE DE LA MATURITE DES RAISINS



Prélèvements du 16 au 18 août 2022

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	161	9,5	2,91	6,8	23,8	3,9	8,0	113	1449
	CRAVANT	20	167	9,9	2,90	6,2	26,9	3,1	7,8	92	1296
	LIGRE	17	158	9,4	2,96	7,9	20,0	5,5	8,6	53	1859
REGION DE BOURGUEIL	BOURGUEIL	188	170	10,1	3,06	6,1	27,7	3,6	7,9	82	1680
	RESTIGNE	3	144	8,5	2,73	10,2	14,1	7,6	9,6	24	1876
	RESTIGNE	4	158	9,4	2,92	7,7	20,5	4,7	8,7	35	1803
	RESTIGNE	5	152	9,0	2,90	8,1	18,9	6,2	8,0	112	1558
REGION DE SAINT NICOLAS	ST NICOLAS	6	173	10,3	2,91	7,0	24,8	4,1	7,9	38	1576
	ST NICOLAS	11	165	9,8	3,12	5,6	29,4	3,4	7,3	148	1564
	ST NICOLAS	12	167	9,9	3,13	5,7	29,1	3,7	7,3	153	1517
	ST NICOLAS	21	159	9,5	2,91	7,8	20,5	5,0	8,6	41	1761
Moyenne des 11 échantillons Cabernet Franc :			161	9,6	2,95	7,2	22,4	4,6	8,2	81	1631
GAMAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION D'AMBOISE	CANGEY	42	150	8,9	3,01	7,4	20,4	5,3	7,6	280	1566
	LIMERAY	57	168	10,0	2,94	7,4	22,9	5,3	7,2	188	1349
Moyenne des 2 échantillons de Gamay :			159	9,5	2,98	7,4	21,6	5,3	7,4	234	1458
AUTRES CEPAGES	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
PINOT NOIR	BLERE	22	183	10,9	3,17	6,8	26,9	5,3	7,3	114	1971
PINOT NOIR	ESVRES	87	167	9,9	3,08	7,2	23,1	6,0	7,1	154	1734
PINOT MEUNIER	ESVRES	90	187	11,1	3,24	5,9	31,7	4,3	6,7	178	1876
PINOT GRIS	ESVRES	95	192	11,4	3,30	5,5	35,2	4,5	6,1	193	1651

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	102	154	9,1	2,85	8,3	18,6	7,2	6,9	82	1247
	VOUVRAY	103	160	9,5	2,88	7,6	21,1	6,1	7,0	94	1283
REGION DE MONTLOUIS	MONTLOUIS	72	112	6,6	2,61	11,4	9,8	10,0	8,8	58	1439
	MONTLOUIS	112	146	8,7	2,75	8,9	16,4	7,2	7,8	39	1266
	MONTLOUIS	113	176	10,5	2,93	7,8	22,6	6,4	7,1	60	1372
	ST MARTIN	109	127	7,5	2,71	10,2	12,5	8,2	8,5	139	1446
REGION D'AMBOISE	LIMERAY	139	164	9,7	2,90	8,7	18,8	7,9	7,1	104	1504
REGION DE CHINON	CHINON	186	136	8,1	2,64	10,8	12,5	8,8	8,8	56	1337

Moyenne des 8 échantillons Chenin : 147 8,7 2,78 9,2 15,9 7,7 7,6 79 1394

SAUVIGNON	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION DE CHINON	CHINON	187	168	10,0	2,77	7,8	21,5	5,0	7,8	59	1289

CHARDONNAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	ST MARTIN	154	179	10,6	3,14	5,5	32,6	3,4	6,5	224	1472

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...

La sécheresse historique de cette année va imposer une gestion parcellaire au cas par cas car le stress hydrique est vécu différemment par la vigne selon les sols, les porte-greffes, l'âge des vignes, l'exposition et les précipitations des derniers jours.

Nous vous rappelons les dates des Visites des Vignes 2022 :

22/08 – AOC Touraine Noble Joué

29/08 – AOC Vouvray

02/09 – AOC Bourgueil et AOC Saint Nicolas de Bourgueil

05/09 – AOC Amboise

06/09 – AOC Chinon

A définir – AOC Touraine Azay-le-Rideau

Erwan Loaec

œnologue référent

erwan.loaec@inovalys.fr

Bruna Marti Trevisan

œnologue

b.marti@inovalys.fr