

ANALYSE DE LA MATURITE DES RAISINS



Prélèvements du 22 au 24 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	182	10,8	3,07	5,3	34,6	2,4	7,9	104	1349
	CRAVANT	20	189	11,2	3,07	4,9	38,7	2,1	7,6	84	1263
	CROUZILLES	18	190	11,3	3,18	5,4	35,4	2,8	7,7	73	1644
	LIGRE	17	166	9,9	3,02	6,8	24,2	3,7	9,3	39	1821
	SAVIGNY	13	172	10,2	3,02	6,4	27,1	3,5	8,7	62	1603
	BEAUMONT	14	173	10,3	2,96	6,9	25,1	4,2	8,9	31	1693
	SAVIGNY	36	158	9,4	3,02	6,2	25,3	3,4	8,8	77	1580
REGION DE BOURGUEIL	BOURGUEIL	188	191	11,4	3,26	4,8	39,6	2,7	7,8	101	1568
	RESTIGNE	3	187	11,1	3,09	6,4	29,4	4,0	8,3	36	1721
	RESTIGNE	4	190	11,3	3,19	5,5	34,8	2,8	8,1	43	1748
	RESTIGNE	5	180	10,7	3,12	5,9	30,6	4,0	7,8	114	1504
REGION DE SAINT NICOLAS	RESTIGNE	6	195	11,6	3,04	5,8	33,4	2,9	8,1	15	1568
	ST NICOLAS	10	175	10,4	3,13	5,8	30,4	3,2	8,2	142	1701
	ST NICOLAS	11	155	9,2	3,08	6,1	25,3	3,2	8,8	166	1551
	ST NICOLAS	12	154	9,2	3,09	5,6	27,5	2,8	8,5	127	1523
	ST NICOLAS	21	185	11,0	3,12	6,0	31,0	3,5	8,4	44	1710

Moyenne des 16 échantillons Cabernet Franc : **178 10,5 3,09 5,9 30,3 3,2 8,3 79 1597**

GAMAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION D'AMBOISE	CANGEY	42	152	9,0	3,04	7,0	21,8	4,6	9,5	247	1474
	CHARGE	53	182	10,8	3,07	7,1	25,7	4,8	9,8	174	1485
	LIMERAY	57	174	10,3	2,98	6,9	25,3	4,3	9,3	180	1163
VALLEE DU CHER	CIVRAY	164	202	12,0	3,13	5,5	36,5	2,7	7,0	115	1481

Moyenne des 4 échantillons de Gamay : **177 10,5 3,06 6,6 26,8 4,1 8,9 179 1401**

GROLLEAU	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
AZAY LE RIDEAU	RIVARENNES	190	161	9,6	2,98	6,0	26,7	4,4	7,0	38	1281

COT	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	LIMERAY	179	164	9,8	2,94	7,0	23,4	5,6	7,8	101	1151
	AMBOISE	184	149	8,8	2,87	7,7	19,3	6,3	6,8	83	1136

Moyenne des 2 échantillons de Côt : **156 9,3 2,94 7,0 22,3 5,6 7,8 101 1151**

AUTRES CEPAGES	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
PINOT NOIR	ESVRES	87	169	10,1	3,09	6,0	28,5	4,4	6,7	105	1529
PINOT MEUNIER	ESVRES	90	201	11,9	3,39	5,0	40,0	3,6	6,2	170	1761
PINOT GRIS	ESVRES	95	208	12,4	3,28	5,1	40,7	3,5	5,9	116	1584

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	97	162	9,6	2,88	7,5	21,6	5,1	9,3	119	1278
	VOUVRAY	98	169	10,0	2,99	7,2	23,5	6,8	6,8	78	1174
	VOUVRAY	99	183	10,9	3,04	7,1	25,7	6,3	7,2	98	1232
	VOUVRAY	100	181	10,7	2,99	6,9	26,3	5,1	8,4	110	1320
	VOUVRAY	101	153	9,1	2,90	9,5	16,2	8,8	8,7	152	1240
	VOUVRAY	102	182	10,8	3,03	6,3	29,0	5,1	6,9	85	1173
	VOUVRAY	103	167	9,9	2,97	6,4	26,3	4,8	7,5	90	1204
	ROCHECORBON	96	170	10,1	2,89	8,1	21,0	6,3	9,2	79	1373
	CHANCAY	128	153	9,1	2,87	7,9	19,2	6,2	8,7	104	1236
	CHANCAY	129	133	7,9	2,81	9,3	14,4	7,0	10,5	193	1334
REGION DE MONTLOUIS	MONTLOUIS	72	152	9,1	2,82	8,2	18,6	6,3	7,3	78	1216
	MONTLOUIS	112	159	9,4	2,87	7,1	22,5	5,3	6,8	41	1137
	MONTLOUIS	113	196	11,6	3,06	6,1	31,9	4,4	6,1	48	1239
	ST MARTIN	109	158	9,4	2,87	7,9	19,9	6,1	7,0	141	1183
	ST MARTIN	110	181	10,7	3,10	6,5	27,7	5,7	6,0	56	1372
REGION D'AMBOISE	CHARGE	121	134	8,0	2,78	10,0	13,5	9,1	9,1	73	1298
	LIMERAY	139	189	11,2	3,02	7,6	24,9	6,4	8,0	102	1332
REGION D'AZAY	RIVARENNES	191	186	11,0	3,02	8,0	23,3	6,9	7,5	68	1551
	AZAY	172	178	10,6	2,99	7,9	22,5	6,9	7,5	43	1451
	AZAY	174	157	9,3	2,78	9,7	16,1	8,0	8,9	21	1528
	RIVARENNES	192	180	10,7	2,98	8,1	22,2	7,1	7,6	55	1518
REGION DE CHINON	CHINON	186	183	10,9	2,88	7,1	25,7	4,6	7,6	58	1145

Moyenne des 22 échantillons Chenin : 168 10,0 2,93 7,7 21,8 6,3 7,9 86 1331

SAUVIGNON	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
VALLEE DU CHER	CIVRAY	165	197	11,7	3,15	4,5	43,6	2,2	6,0	151	1095
REGION D'AMBOISE	CHARGE	163	193	11,5	3,18	5,0	39,0	2,9	7,2	160	1235
REGION DE CHINON	CHINON	187	188	11,2	2,96	5,4	34,6	2,9	7,1	47	1110

Moyenne des 3 échantillons de Sauvignon : 193 11,4 3,10 5,0 38,8 2,7 6,6 119 1147

CHARDONNAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	AZAY	173	180	10,7	3,10	6,1	29,4	4,6	7,4	97	1506
	ST MARTIN	154	183	10,9	3,11	4,9	37,2	2,9	5,7	147	1168
	TOURAINE	155	169	10,1	2,97	7,1	23,8	5,3	8,4	133	1328

Moyenne des 3 échantillons de Chardonnay : 178 10,6 3,06 6,1 29,3 4,3 7,2 126 1334

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...

Les indices Cot et Cab indiquent une maturité phénolique insuffisante, cela pourrait entre autres s'expliquer par le blocage de la synthèse des anthocyanes dû au stress hydrique.

Toutefois les précipitations de ces derniers jours étant relativement localisées et d'intensité variable, la situation de stress peut encore avoir un impact non négligeable sur certaines parcelles.

La maturité technologique est dans certains cas relativement avancée et est à suivre de près pour l'élaboration des vins de base. Les cépages précoces sont aussi à surveiller.

Les conditions sanitaires sont saines actuellement permettant d'organiser les vendanges en fonction des cuvées souhaitées et des maturités. Cette dernière pouvant être très différente entre chaque parcelle.

Erwan Loaec

Œnologue référent

erwan.loaec@inovalys.fr

Bruna Marti Trevisan

Œnologue

b.marti@inovalys.fr