

## ANALYSE DE LA MATURITE DES RAISINS



Prélèvements du 29 au 31 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	CHINON	15	233	13,8	3,34	4,5	51,8	1,6	7,5	57	1708
	CHINON	16	226	13,4	3,33	4,7	48,7	1,9	7,9	53	1826
	CRAVANT	19	211	12,5	3,29	4,3	49,2	1,8	7,2	126	1521
	CRAVANT	20	219	13,0	3,24	4,2	51,9	1,3	7,3	113	1461
	CROUZILLES	18	226	13,5	3,39	4,5	50,5	2,0	7,5	46	1886
	LIGRE	17	218	13,0	3,37	4,6	47,1	2,2	7,7	76	1862
	SAVIGNY	13	212	12,6	3,30	4,6	46,1	1,7	7,9	92	1724
	BEAUMONT	14	207	12,3	3,18	5,5	37,7	2,6	8,2	52	1758
	SAVIGNY	36	199	11,8	3,27	4,9	40,8	1,9	8,3	117	1764
	ST LOUANS	175	209	12,4	3,27	4,7	44,9	2,1	7,6	104	1674
REGION DE BOURGUEIL	BOURGUEIL	188	219	13,0	3,43	4,2	52,4	2,0	7,6	83	1912
	RESTIGNE	3	220	13,0	3,30	5,0	43,6	2,5	7,7	43	1859
	RESTIGNE	4	226	13,4	3,37	4,6	49,0	1,8	7,7	45	1894
	RESTIGNE	5	199	11,8	3,24	5,2	38,6	3,4	7,3	111	1713
	RESTIGNE	6	228	13,5	3,25	4,8	47,6	2,0	7,3	43	1624
REGION DE SAINT NICOLAS	ST NICOLAS	10	204	12,1	3,30	4,9	41,4	2,5	7,9	168	1807
	ST NICOLAS	21	219	13,0	3,33	4,9	44,6	2,3	8,0	53	1865
TOURAINE	CHEILLE	169	200	11,9	3,15	6,5	31,0	3,3	9,0	17	2058
<i>Moyenne des 18 échantillons Cabernet Franc :</i>			<b>215</b>	<b>12,8</b>	<b>3,30</b>	<b>4,8</b>	<b>44,8</b>	<b>2,2</b>	<b>7,8</b>	<b>78</b>	<b>1773</b>
GAMAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION D'AMBOISE	CANGEY	42	179	10,6	3,17	5,8	30,8	3,2	9,5	239	1579
	CHARGE	53	206	12,2	3,14	6,1	33,6	3,7	9,4	110	1818
	LIMERAY	57	205	12,2	3,12	5,8	35,4	3,2	8,7	147	1471
VALLEE DU CHER	CIVRAY	164	231	13,7	3,32	5,1	45,6	2,2	7,9	103	1812
<i>Moyenne des 4 échantillons de Gamay :</i>			<b>205</b>	<b>12,2</b>	<b>3,19</b>	<b>5,7</b>	<b>36,0</b>	<b>3,1</b>	<b>8,9</b>	<b>150</b>	<b>1670</b>
GROLLEAU	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
AZAY LE RIDEAU	RIVARENNES	190	179	10,6	3,15	4,9	36,9	3,1	6,6	47	1375
	CHEILLE	167	200	11,9	3,19	4,8	41,9	2,9	6,6	47	1420
<i>Moyenne des 2 échantillons de Grolleau :</i>			<b>189</b>	<b>11,3</b>	<b>3,17</b>	<b>4,8</b>	<b>39,4</b>	<b>3,0</b>	<b>6,6</b>	<b>47</b>	<b>1398</b>
COT	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	LIMERAY	179	187	11,1	3,03	5,4	34,9	3,7	6,8	53	1269
	LIMERAY	181	159	9,5	3,12	6,0	26,4	4,4	8,2	181	1539
	LIMERAY	182	179	10,7	3,07	7,1	25,4	6,7	7,1	107	1522
	AMBOISE	184	157	9,4	3,03	6,1	25,7	4,9	6,8	66	1170
<i>Moyenne des 4 échantillons de Côt :</i>			<b>171</b>	<b>10,1</b>	<b>3,07</b>	<b>6,1</b>	<b>27,8</b>	<b>4,9</b>	<b>7,4</b>	<b>114</b>	<b>1443</b>
AUTRES CEPAGES	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
PINOT NOIR	ESVRES	87	196	11,6	3,26	5,0	38,8	3,4	7,1	112	1506
PINOT MEUNIER	ESVRES	90	239	14,2	3,46	5,4	44,6	4,0	6,6	184	1882
PINOT GRIS	ESVRES	95	232	13,8	3,50	4,2	55,0	2,5	6,8	121	1799

## 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	192	11,4	3,07	5,7	33,9	3,1	8,3	111	1395
	VOUVRAY	98	189	11,2	3,06	6,0	31,3	5,2	6,4	47	1301
	VOUVRAY	99	184	11,0	3,00	6,1	30,4	4,5	7,1	49	1121
	VOUVRAY	100	172	10,2	3,01	6,4	27,0	4,0	8,6	151	1471
	VOUVRAY	101	156	9,3	2,86	8,1	19,4	6,8	8,4	95	1196
	VOUVRAY	102	204	12,1	3,10	5,4	37,5	4,1	6,6	63	1334
	VOUVRAY	103	202	12,0	3,09	5,5	36,6	3,8	7,2	51	1450
	ROCHECORBON	96	186	11,1	3,00	6,3	29,5	4,5	8,1	53	1480
	CHANCAY	128	176	10,5	3,01	5,8	30,3	3,8	8,0	76	1333
CHANCAY	129	155	9,2	2,86	7,3	21,4	5,4	8,7	73	1341	
REGION DE MONTLOUIS	MONTLOUIS	72	179	10,6	3,00	5,7	31,4	3,7	7,1	42	1266
	MONTLOUIS	112	175	10,4	3,01	5,7	30,7	4,0	7,0	32	1152
	MONTLOUIS	113	219	13,0	3,24	4,9	45,1	3,2	6,4	27	1377
	ST MARTIN	109	195	11,6	3,13	5,5	35,2	4,2	6,6	119	1276
	ST MARTIN	110	202	12,0	3,22	5,9	34,4	5,3	6,3	44	1528
REGION D'AMBOISE	CHARGE	121	170	10,1	2,95	7,2	23,6	6,3	7,6	73	1373
	LIMERAY	139	206	12,2	3,06	6,4	32,1	4,7	7,9	45	1529
REGION D'AZAY	RIVARENNES	191	212	12,6	3,19	6,0	35,6	4,2	6,5	100	1605
	AZAY	172	207	12,3	3,14	6,1	33,8	4,6	7,0	49	1582
	AZAY	174	187	11,1	2,97	7,5	25,1	5,4	7,9	30	1486
	CHEILLE	189	209	12,4	3,20	5,6	37,2	3,7	6,9	25	1618
	RIVARENNES	192	210	12,5	3,15	6,3	33,3	4,8	7,0	47	1664
REGION DE CHINON	CHINON	176	230	13,7	3,23	4,6	50,4	2,3	6,4	63	1369
	CHINON	186	220	13,1	3,08	5,6	39,6	2,9	7,0	37	1354

**Moyenne des 24 échantillons Chenin : 193 11,5 3,07 6,1 31,9 4,4 7,3 63 1441**

SAUVIGNON	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
VALLEE DU CHER	CIVRAY	165	217	12,9	3,25	4,0	54,7	1,6	6,5	133	1191
REGION D'AMBOISE	CHARGE	163	224	13,3	3,27	4,2	53,5	2,4	6,8	87	1482
	MOSNES	166	231	13,7	3,25	4,9	46,9	2,4	8,1	54	1732
REGION DE CHINON	CHINON	187	216	12,8	3,05	5,4	40,2	2,4	7,3	70	1258

**Moyenne des 4 échantillons de Sauvignon : 222 13,2 3,21 4,6 48,1 2,2 6,7 86 1416**

CHARDONNAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	AZAY	173	207	12,3	3,23	5,3	38,8	3,6	7,0	101	1677
	ST MARTIN	154	222	13,2	3,28	3,6	61,2	1,4	6,1	100	1277
	TOURAINNE	155	194	11,5	3,12	5,5	35,4	3,6	7,4	88	1457

**Moyenne des 3 échantillons de Chardonnay : 208 12,3 3,21 4,8 43,1 2,9 6,8 96 1470**

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
<b>Cabernet franc</b>	+2,3	+0,21	-1,1	-1,0
<b>Gamay</b>	+1,7	+0,13	-0,9	-1,0
<b>Côt</b>	+0,8	+0,13	-0,9	-0,7
<b>Chenin</b>	+1,5	+0,14	-1,6	-1,9
<b>Sauvignon</b>	+1,8	+0,11	-0,4	-0,5
<b>Chardonnay</b>	+1,7	+0,15	-1,3	-1,4

On constate une forte évolution de la teneur en sucres sur l'ensemble des cépages hormis pour le Côt qui semble être le plus impacté par les conditions climatiques extrêmes de cette année. On le voit aussi très bien sur les évolutions des indices de maturité phénolique, le CAB 37 a progressé très favorablement alors que l'indice Côt semble stagner.

Pour les cépages précoces ainsi que les parcelles destinées à l'élaboration des vins de base, la récolte est à envisager. Certaines vendanges peuvent même déjà rentrer dans la production de vin tranquille.

Attention aux teneurs en azote assimilable qui sont pour la plupart inférieures à 150mg/L et qui pourraient provoquer des fermentations alcooliques difficiles.

Il faudra aussi surveiller les stabilités tartriques (le tartrate de potassium et le tartrate de calcium) car les conditions de stress hydrique favorisent l'accumulation du calcium dans les baies de raisin. A noter que les teneurs en acide tartrique sont actuellement élevées.

**Erwan Loaec**

œnologue référent

erwan.loaec@inovalys.fr

**Bruna Marti Trevisan**

œnologue

b.marti@inovalys.fr