

ANALYSE DE LA MATURITE DES RAISINS



Prélèvements du 5 au 7 septembre 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	238	14,2	3,48	3,3	71,3	0,7	7,2	39	1739
	CHINON	16	236	14,0	3,45	3,4	68,9	0,7	7,3	39	1694
	CRAVANT	19	216	12,9	3,35	3,3	66,1	0,6	7,0	92	1461
	CRAVANT	20	225	13,4	3,31	3,4	67,1	0,4	7,1	99	1411
	CROUZILLES	18	238	14,1	3,51	3,3	73,1	0,9	7,0	50	1747
	LIGRE	17	225	13,4	3,50	3,5	64,8	1,1	7,2	82	1789
	SAVIGNY	13	220	13,1	3,35	3,8	57,5	1,3	7,2	62	1687
	BEAUMONT	14	222	13,2	3,45	3,3	67,5	0,7	7,2	70	1678
	SAVIGNY	36	205	12,2	3,32	3,7	56,1	0,9	7,5	127	1530
	ST LOUANS	175	220	13,1	3,46	3,2	68,7	0,9	7,0	111	1661
REGION DE BOURGUEIL	BOURGUEIL	188	229	13,6	3,52	3,1	73,6	0,9	7,0	82	1807
	RESTIGNE	3	229	13,6	3,43	3,6	63,6	1,1	7,1	49	1711
	RESTIGNE	4	229	13,6	3,44	3,4	68,0	0,6	7,2	35	1771
REGION DE SAINT NICOLAS	ST NICOLAS	10	219	13,0	3,43	3,6	60,1	1,2	6,8	220	1574
	ST NICOLAS	11	192	11,4	3,32	3,6	52,9	1,0	7,4	169	1428
	ST NICOLAS	12	219	13,0	3,42	3,4	65,3	1,0	7,1	127	1562
	ST NICOLAS	21	229	13,6	3,46	3,6	63,0	1,0	7,4	28	1849
TOURAINE	BLERE	49	216	12,8	3,31	4,0	54,5	1,1	7,9	37	1574
	CHEILLE	169	224	13,3	3,36	4,6	48,8	1,8	7,7	10	1959
Moyenne des 19 échantillons Cabernet Franc : 223 13,2 3,41 3,5 63,2 0,9 7,2 80 1665											
GAMAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION D'AMBOISE	LIMERAY	57	223	13,2	3,20	4,9	45,4	1,8	8,2	118	1547
	VALLEE DU CHER	BLERE	62	222	13,2	3,29	4,9	45,5	1,9	9,1	92
	BLERE	152	212	12,6	3,34	4,9	43,4	2,8	8,6	159	1766
Moyenne des 3 échantillons de Gamay : 219 13,0 3,28 4,9 44,8 2,2 8,6 123 1686											
GROLLEAU	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
AZAY LE RIDEAU	RIVARENNES	190	195	11,6	3,25	3,5	55,7	1,7	6,2	36	1276
	CHEILLE	167	218	13,0	3,33	3,3	65,3	1,3	6,1	30	1389
Moyenne des 2 échantillons de Grolleau : 207 12,3 3,29 3,4 60,4 1,5 6,2 33 1333											
COT	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	AMBOISE	79	188	11,2	3,23	4,5	41,4	3,6	6,3	80	1439
	BLERE	80	219	13,0	3,32	4,0	55,4	2,5	6,2	44	1449
	LIMERAY	181	171	10,2	3,23	4,4	39,1	2,4	6,9	120	1639
	LIMERAY	182	194	11,5	3,21	5,0	38,6	3,7	6,2	97	1534
	AMBOISE	184	180	10,7	3,09	4,3	41,6	2,7	6,5	30	1253
Moyenne des 5 échantillons de Côt : 190 11,3 3,25 4,5 42,5 3,1 6,4 85 1515											

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	207	12,3	3,19	4,3	48,0	1,5	7,2	98	1393
	VOUVRAY	98	201	12,0	3,16	4,7	43,0	3,3	5,5	45	1298
	VOUVRAY	99	222	13,2	3,27	4,7	47,3	3,2	5,8	59	1533
	VOUVRAY	100	212	12,6	3,21	4,9	42,9	2,9	6,9	92	1470
	VOUVRAY	101	188	11,2	3,00	5,9	32,1	3,9	7,0	59	1176
	VOUVRAY	102	207	12,3	3,15	4,5	46,3	2,8	5,9	37	1363
	VOUVRAY	103	201	11,9	3,15	4,4	45,6	2,2	6,3	53	1331
	ROCHECORBON	96	225	13,4	3,22	4,4	51,0	2,4	6,1	30	1489
	CHANCAY	128	199	11,8	3,13	4,4	44,9	1,8	6,9	57	1312
	CHANCAY	129	179	10,6	3,07	5,4	33,2	3,4	7,0	98	1285
REGION DE MONTLOUIS	MONTLOUIS	72	187	11,1	3,11	4,1	45,4	2,1	6,7	35	1243
	ST MARTIN	110	220	13,0	3,34	3,9	55,7	2,7	5,6	26	1484
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	161	187	11,1	3,11	4,7	40,0	2,8	7,1	38	1366
REGION D'AZAY	RIVARENNES	191	233	13,8	3,36	4,3	53,9	2,6	6,5	28	1678
	CHEILLE	189	212	12,6	3,24	5,0	42,8	2,8	7,0	10	1587
REGION DE CHINON	CHINON	176	238	14,1	3,34	3,5	68,2	1,2	6,0	52	1333
	CHINON	186	233	13,9	3,21	4,2	55,8	1,5	6,2	19	1276

Moyenne des 17 échantillons Chenin : 209 12,4 3,19 4,5 45,9 2,5 6,5 49 1424

SAUVIGNON	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	162	225	13,3	3,30	3,6	63,1	1,3	6,9	60	1484
REGION DE CHINON	CHINON	187	217	12,9	3,10	4,5	48,5	1,0	7,3	15	1306

Moyenne des 2 échantillons de Sauvignon : 221 13,1 3,20 4,0 54,9 1,2 6,9 38 1395

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	+0,4	+0,11	-1,3	-1,3
Gamay	+0,8	+0,09	-0,8	-0,9
Côt	+1,2	+0,18	-1,6	-1,8
Chenin	+0,9	+0,12	-1,6	-1,9

Avec les teneurs en acidité totale en acide malique et vu les pH actuels il est impératif de prévoir des moyens de contrôle sur la vendange, les moûts et les vins en fermentation (sulfitage, bio protection, gestion des températures, inertage et acidification).

Attention au vu des teneurs très faibles en acide malique, la fermentation malolactique pourrait se faire très rapidement et entraîner des piqûres lactiques surtout si la fermentation alcoolique ne se déroule pas convenablement.

La maturité phénolique a nettement progressé, toutefois, si les vendanges des cépages rouges sont enclenchées en fonction des acidités et non en fonction de celle-ci il faudra adapter l'extraction en conséquence.

Pour les cépages blancs, il faut surveiller l'état sanitaire qui semble, dans certains cas, évoluer défavorablement.

Dans l'ensemble, la stabilisation des vins finis pourra être complexe à piloter.

Ce millésime 2022 est encore un millésime atypique, apportant de nouveaux challenges.

Erwan Loaec

œnologue référent

erwan.loaec@inovalys.fr

Bruna Marti Trevisan

œnologue

b.marti@inovalys.fr