

## ANALYSE DE LA MATURITE DES RAISINS



Prélèvements du 14 au 17 août 2023

### LES CEPAGES ROUGES

<b>CABERNET FRANC</b>	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
<b>REGION DE CHINON</b>	CRAVANT	19	136	8,1	2,87	11,8	11,6	11,1	5,7	141	1572
	CRAVANT	20	138	8,2	2,84	10,4	13,3	8,8	5,5	134	1326
	CROUZILLES	18	124	7,3	2,84	11,7	10,5	10,8	5,9	49	1598
	LIGRE	17	115	6,8	2,78	12,2	9,4	11,5	5,9	31	1585
	ST LOUANS	175	119	7,1	2,74	11,9	10,0	10,5	6,4	59	1503
<b>REGION DE BOURGUEIL</b>	BOURGUEIL	188	147	8,7	2,93	9,8	15,0	8,3	5,9	81	1640
	RESTIGNE	3	123	7,3	2,84	13,6	9,0	13,7	6,1	60	1796
	RESTIGNE	4	129	7,7	2,85	12,4	10,4	11,7	6,1	43	1826
	RESTIGNE	5	135	8,0	2,88	12,5	10,8	12,4	5,8	141	1698
	RESTIGNE	6	121	7,2	2,75	12,4	9,8	11,4	6,0	47	1432
<b>REGION DE SAINT NICOLAS</b>	ST NICOLAS	11	129	7,7	2,92	11,5	11,2	11,3	5,4	170	1563
	ST NICOLAS	12	127	7,6	2,94	11,2	11,3	11,2	5,3	139	1547
	ST NICOLAS	21	116	6,9	2,77	12,8	9,1	12,0	6,4	32	1658
<i>Moyenne des 13 échantillons Cabernet Franc :</i>			<b>128</b>	<b>7,6</b>	<b>2,84</b>	<b>11,9</b>	<b>10,8</b>	<b>11,1</b>	<b>5,9</b>	<b>87</b>	<b>1596</b>
<b>GAMAY</b>	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
<b>REGION D'AMBOISE</b>	CHARGE	53	111	6,6	2,80	10,5	10,5	9,1	6,0	148	1292
<b>VALLEE DU CHER</b>	CIVRAY	164	155	9,2	2,91	7,8	20,0	5,8	7,2	226	1284
<i>Moyenne des 2 échantillons de Gamay :</i>			<b>133</b>	<b>7,9</b>	<b>2,86</b>	<b>9,1</b>	<b>14,6</b>	<b>7,5</b>	<b>6,6</b>	<b>187</b>	<b>1288</b>
<b>COT</b>	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	LIMERAY	179	116	6,9	2,84	13,9	8,3	14,8	4,8	205	1164
	CIVRAY	194	133	7,9	2,92	10,3	12,9	10,9	4,8	208	1281
<i>Moyenne des 2 échantillons de Côt :</i>			<b>124</b>	<b>7,4</b>	<b>2,88</b>	<b>12,1</b>	<b>10,3</b>	<b>12,9</b>	<b>4,8</b>	<b>207</b>	<b>1223</b>
<b>AUTRES CEPAGES</b>	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
<b>PINOT NOIR</b>	ESVRES	87	131	7,8	2,89	10,5	12,5	10,5	6,5	177	1427
<b>PINOT MEUNIER</b>	ESVRES	90	146	8,6	2,99	8,8	16,5	8,8	6,1	218	1435
<b>PINOT GRIS</b>	ESVRES	95	142	8,4	2,98	8,4	16,9	8,2	5,9	184	1414

## 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	97	5,8	2,66	16,0	6,1	16,7	5,4	161	1050
	VOUVRAY	103	96	5,7	2,66	14,2	6,7	14,0	5,7	157	1103
	ROCHECORBON	96	110	6,5	2,77	14,3	7,7	15,5	4,9	126	1343
REGION DE MONTLOUIS	MONTLOUIS	112	86	5,1	2,60	15,9	5,4	16,5	4,9	79	1161
	MONTLOUIS	113	73	4,3	2,54	20,8	3,5	23,0	4,2	67	1292
	ST MARTIN	109	93	5,5	2,66	16,3	5,7	18,1	4,2	151	1251
REGION D'AMBOISE	ST MARTIN	110	108	6,4	2,78	14,4	7,5	16,1	4,9	89	1271
	CHARGE	121	86	5,1	2,69	16,0	5,4	16,8	5,8	170	1235
REGION D'AMBOISE	CIVRAY	193	123	7,3	2,81	12,9	9,6	13,7	4,7	179	1307
	CHINON	176	106	6,3	2,72	14,3	7,4	14,9	5,6	66	1345
<i>Moyenne des 10 échantillons Chenin :</i>			<b>98</b>	<b>5,8</b>	<b>2,69</b>	<b>15,5</b>	<b>6,3</b>	<b>16,5</b>	<b>5,0</b>	<b>125</b>	<b>1266</b>

SAUVIGNON	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
VALLEE DU CHER	CIVRAY	165	136	8,1	2,88	8,4	16,1	7,2	6,4	239	1143
REGION D'AMBOISE	CHARGE	163	108	6,4	2,69	12,4	8,7	11,3	6,0	113	1100
<i>Moyenne des 2 échantillons de Sauvignon :</i>			<b>122</b>	<b>7,3</b>	<b>2,79</b>	<b>10,4</b>	<b>11,7</b>	<b>9,3</b>	<b>6,2</b>	<b>176</b>	<b>1122</b>

CHARDONNAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	ST MARTIN	154	128	7,6	2,86	10,7	11,9	10,5	6,9	207	1509

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...

	Date	Visite	Le rendez-vous
Lundi	4 septembre	NOBLE JOUE	14h - La Liodière. Joué Les Tours
Mardi	5 septembre	VOUVRAY	7h30 – Hôtel Noble. Vernou sur Brenne
Mercredi	6 septembre	AMBOISE	Lycée Agricole
Jeudi	7 septembre	CHINON	Cravant-les-Côteaux
Vendredi	8 septembre	BOURGUEIL et SAINT-NICOLAS DE BOURGUEIL	Abbaye de Bourgueil

  

<b>Erwan Loaec</b> Œnologue référent erwan.loaec@inovalys.fr	<b>Bruna Marti Trevisan</b> Œnologue b.marti@inovalys.fr
--	--