

# ANALYSE DE LA MATURITE DES RAISINS



Prélèvements du 28 au 30 août 2023

## LES CEPAGES ROUGES

CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
<b>REGION DE CHINON</b>	CHINON	15	167	9,9	3,16	5,5	30,2	4,1	6,1	146	1303
	CHINON	16	172	10,2	3,19	5,7	30,4	4,3	6,2	134	1472
	CRAVANT	19	180	10,7	3,20	6,0	30,3	4,7	6,0	175	1560
	CRAVANT	20	174	10,3	3,14	5,4	32,4	3,6	5,8	211	1202
	CROUZILLES	18	173	10,3	3,13	5,9	29,5	4,5	6,1	103	1473
	LIGRE	17	175	10,4	3,15	5,7	30,6	4,4	6,1	111	1382
	SAVIGNY	13	181	10,8	3,26	5,4	33,6	4,1	5,8	167	1433
	BEAUMONT	14	185	11,0	3,21	5,6	33,2	4,0	6,0	147	1512
	SAVIGNY	36	179	10,6	3,21	6,2	28,9	4,9	6,2	169	1556
ST LOUANS	175	169	10,0	3,08	5,7	29,7	3,9	6,0	90	1352	
<b>REGION DE BOURGUEIL</b>	BOURGUEIL	188	182	10,8	3,16	5,5	32,8	3,8	6,2	114	1465
	RESTIGNE	3	177	10,5	3,16	6,6	26,8	6,0	5,9	98	1769
	RESTIGNE	4	187	11,1	3,27	5,8	32,1	4,8	6,0	143	1710
	RESTIGNE	5	177	10,5	3,16	6,6	26,9	5,5	6,2	189	1676
<b>REGION DE SAINT NICOLAS</b>	RESTIGNE	6	177	10,5	3,09	6,0	29,7	4,2	6,0	116	1265
	ST NICOLAS	10	175	10,4	3,24	6,1	28,7	4,6	6,4	245	1648
	ST NICOLAS	11	166	9,9	3,23	6,1	27,2	5,0	6,4	208	1646
	ST NICOLAS	12	176	10,5	3,18	5,2	33,9	3,5	6,0	186	1337
<b>TOURAIN</b>	ST NICOLAS	21	169	10,0	3,10	5,9	28,5	4,6	5,9	79	1475
	BLERE	49	159	9,4	3,04	6,0	26,3	4,4	6,0	108	1302
	CHEILLE	169	170	10,1	3,03	6,8	25,0	5,1	6,5	81	1355

**Moyenne des 21 échantillons Cabernet Franc : 175 10,4 3,16 5,9 29,7 4,5 6,1 144 1471**

GAMAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
<b>REGION D'AMBOISE</b>	CANGEY	42	138	8,2	3,02	6,4	21,6	4,8	6,0	255	1134
	CHARGE	53	174	10,3	3,04	6,6	26,3	4,5	6,7	154	1283
	MOSNES	195	168	10,0	2,98	6,7	25,1	4,7	6,6	141	1218
<b>VALLEE DU CHER</b>	BLERE	62	158	9,4	2,94	7,0	22,5	4,7	6,8	150	1162
	BLERE	152	164	9,7	3,09	6,6	24,7	5,3	6,2	207	1356
	CIVRAY	164	190	11,3	3,20	5,3	35,7	3,1	5,9	266	1274

**Moyenne des 6 échantillons de Gamay : 165 9,8 3,05 6,4 25,7 4,5 6,4 196 1238**

GROLLEAU	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
<b>AZAY LE RIDEAU</b>	RIVARENNES	190	133	7,9	2,97	6,8	19,6	6,5	4,9	123	902
	CHEILLE	167	164	9,8	3,05	6,1	27,1	4,9	5,1	85	1104

**Moyenne des 2 échantillons de Grolleau : 149 8,8 3,01 6,4 23,2 5,7 5,0 104 1003**

COT	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	BLERE	80	152	9,1	3,06	6,7	22,6	6,2	5,4	145	1137
	LIMERAY	179	162	9,6	3,06	6,8	24,0	6,5	4,9	190	956
	CIVRAY	194	170	10,1	3,22	5,9	28,9	5,6	5,0	229	1229
	LIMERAY	196	180	10,7	3,12	6,6	27,1	6,4	5,3	117	1229
	LIMERAY	181	161	9,5	3,14	6,2	25,9	6,7	4,4	178	1121
	LIMERAY	182	155	9,2	3,12	7,7	20,3	8,7	5,0	186	1278
	AMBOISE	184	160	9,5	3,01	7,3	22,0	6,8	5,4	150	1090

**Moyenne des 7 échantillons de Côt : 163 9,7 3,12 6,6 24,5 6,7 5,0 174 1158**

AUTRES CEPAGES	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
PINOT NOIR	BLERE	22	177	10,5	3,14	6,0	29,6	4,8	5,7	96	1438
PINOT NOIR	ESVRES	87	156	9,3	3,10	6,6	23,8	6,1	5,7	122	1479
PINOT MEUNIER	ESVRES	90	193	11,5	3,28	6,0	32,4	5,2	5,6	221	1552
PINOT GRIS	ESVRES	95	183	10,9	3,18	6,1	29,9	5,0	5,4	219	1358

## 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	167	9,9	3,08	6,5	25,7	6,0	5,2	193	1058
	VOUVRAY	98	167	9,9	3,02	7,2	23,2	6,9	5,2	149	1023
	VOUVRAY	99	163	9,7	3,03	6,6	24,6	6,1	5,1	183	887
	VOUVRAY	100	147	8,8	2,92	8,5	17,4	8,4	5,3	129	925
	VOUVRAY	101	138	8,2	2,91	8,6	16,1	8,8	5,1	143	814
	VOUVRAY	102	162	9,6	2,96	7,1	22,8	6,5	4,9	182	764
	VOUVRAY	103	155	9,2	2,92	6,9	22,7	5,8	5,3	146	799
	ROCHECORBON	96	167	9,9	3,02	6,7	25,1	6,3	4,9	118	1071
	CHANCAY	128	152	9,0	3,00	7,6	19,9	7,6	5,2	184	963
CHANCAY	129	169	10,0	3,07	7,1	23,8	7,0	4,8	220	1000	
REGION DE MONTLOUIS	MONTLOUIS	72	156	9,3	3,02	7,3	21,5	7,2	4,9	168	1085
	MONTLOUIS	112	174	10,3	3,04	7,2	24,1	6,8	5,0	141	1019
	MONTLOUIS	113	163	9,7	2,96	8,2	19,9	7,9	5,3	95	979
	ST MARTIN	109	173	10,3	3,20	7,0	24,8	6,6	5,6	279	1577
	ST MARTIN	110	127	7,5	2,99	8,2	15,6	8,2	5,6	169	1200
REGION D'AMBOISE	CHARGE	121	153	9,1	2,92	7,3	20,9	6,3	5,6	106	849
	CIVRAY	193	169	10,0	3,10	6,8	25,0	6,4	5,0	187	1113
REGION D'AZAY	RIVARENNES	191	168	10,0	2,99	7,3	22,9	7,1	5,0	118	1049
	AZAY	172	142	8,4	2,97	8,1	17,6	8,2	5,4	115	1119
	AZAY	174	165	9,8	3,00	7,4	22,3	7,0	5,4	103	1070
	CHEILLE	189	188	11,2	3,02	7,9	23,7	7,3	5,6	82	1228
	RIVARENNES	192	164	9,7	3,00	7,6	21,6	7,4	5,1	136	950
REGION DE CHINON	CHINON	176	167	9,9	3,02	6,6	25,5	5,6	5,4	110	1041
	CHINON	186	157	9,3	2,96	8,2	19,0	8,3	5,1	120	921

*Moyenne des 24 échantillons Chenin : 161 9,5 3,01 7,4 21,7 7,1 5,2 149 1086*

SAUVIGNON	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
VALLEE DU CHER	BLERE	40	167	9,9	3,13	5,3	31,7	3,6	6,0	99	1330
	BLERE	147	143	8,5	2,95	6,6	21,8	5,5	5,6	126	1023
	CIVRAY	165	169	10,0	3,18	4,7	36,2	3,3	4,9	268	999
REGION D'AMBOISE	CHARGE	163	155	9,2	2,98	5,3	29,2	3,6	5,5	89	842
	MOSNES	166	191	11,3	3,06	5,6	34,4	3,7	5,7	106	1134
REGION DE CHINON	CHINON	187	164	9,8	2,95	5,8	28,3	3,7	5,6	102	934

*Moyenne des 6 échantillons de Sauvignon : 165 9,8 3,04 5,5 29,8 3,9 5,5 132 1044*

CHARDONNAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	AZAY	173	176	10,5	3,19	6,3	28,0	5,8	5,5	201	1454
	ST MARTIN	154	171	10,1	2,99	8,9	19,2	8,4	5,8	281	1139
	TOURAINNE	155	166	9,9	3,06	6,8	24,4	5,9	5,9	126	1363

*Moyenne des 3 échantillons de Chardonnay : 171 10,2 3,08 7,3 23,3 6,7 5,7 203 1319*

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>	+1.2	+0.13	-1.6	-1.8
<b>Gamay</b>	+0.7	+0.07	-1.3	-1.9
<b>Côt</b>	+1.5	+0.16	-2.7	-3.1
<b>Chenin</b>	+1.5	+0.16	-2.9	-3.3
<b>Sauvignon</b>	+1.4	+0.17	-1.8	-1.7
<b>Chardonnay</b>	+1.0	+0.04	-0.8	-1.2

On peut constater une augmentation de la teneur en sucres qui est certainement impactée par les nombreux épisodes pluvieux entraînant une dilution non négligeable de l'ensemble des composés. Avec l'engorgement des baies après la véraison on constate déjà une fragilisation des grains les rendant sensibles sur le plan sanitaire. Nous avons observé des cas de foyer de Botrytis qui pourraient devenir inquiétants par la suite. Les conditions climatiques des prochaines semaines seront déterminantes sur les évolutions des maturités technologiques, phénoliques et aromatiques. Certains choix seront peut-être à faire en conséquence aussi bien lors des vendanges que dans la conduite des profils de vinifications.

**Erwan Loaec**  
Œnologue référent  
erwan.loaec@inovalys.fr

**Bruna Marti Trevisan**  
Œnologue  
b.marti@inovalys.fr