

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	204	12,1	3,37	5,3	38,3	3,0	6,1	96	1858
	CHINON	16	200	11,9	3,33	5,5	36,3	3,1	6,3	101	1868
	CRAVANT	19	204	12,1	3,34	5,4	37,6	3,2	6,1	178	1718
	CRAVANT	20	210	12,4	3,31	4,8	43,3	2,2	5,8	180	1578
	CROUZILLES	18	198	11,8	3,28	5,3	37,3	3,0	6,1	104	1617
	LIGRE	17	200	11,9	3,32	5,7	35,2	3,4	6,3	117	1713
	SAVIGNY	13	202	12,0	3,42	5,0	40,3	2,9	6,0	143	1681
	BEAUMONT	14	209	12,4	3,38	5,3	39,6	3,0	6,3	135	1907
	SAVIGNY	36	206	12,2	3,39	5,5	37,7	3,5	6,3	140	1934
	ST LOUANS	175	196	11,7	3,21	5,0	39,4	2,3	6,0	84	1471
REGION DE BOURGUEIL	BOURGUEIL	188	210	12,5	3,37	5,0	42,1	2,4	6,4	80	1810
	RESTIGNE	3	197	11,7	3,41	5,4	36,4	4,1	5,9	92	2019
	RESTIGNE	4	204	12,1	3,46	5,5	36,9	3,8	6,3	126	2078
	RESTIGNE	5	190	11,3	3,36	5,8	32,9	3,9	6,2	193	1963
	RESTIGNE	6	183	10,8	3,18	5,6	32,5	3,3	6,2	97	1476
REGION DE SAINT NICOLAS	ST NICOLAS	10	194	11,5	3,38	5,7	34,3	3,3	6,3	252	1783
	ST NICOLAS	11	203	12,1	3,41	5,2	39,1	2,6	6,4	222	1619
	ST NICOLAS	12	191	11,3	3,30	5,1	37,6	2,6	6,0	153	1486
	ST NICOLAS	21	200	11,9	3,29	5,3	37,5	3,0	6,2	53	1827
TOURAIN	CHEILLE	169	207	12,3	3,32	5,5	37,6	3,2	6,4	55	1780
Moyenne des 20 échantillons Cabernet Franc :			200	11,9	3,34	5,3	37,5	3,1	6,2	130	1759
GAMAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	160	182	10,8	3,23	6,1	29,7	3,7	6,7	245	1512
	CANGEY	42	155	9,2	3,08	6,4	24,3	4,4	6,0	253	1224
	CHARGE	53	195	11,6	3,15	6,1	32,2	3,3	6,6	119	1388
	MOSNES	195	181	10,7	3,06	6,6	27,2	4,4	6,6	118	1401
VALLEE DU CHER	CIVRAY	164	201	11,9	3,31	5,0	40,3	2,5	6,0	228	1363
Moyenne des 5 échantillons de Gamay :			183	10,9	3,17	6,0	30,2	3,7	6,4	193	1378
GROLLEAU	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
AZAY LE RIDEAU	RIVARENNES	190	165	9,8	3,13	5,8	28,5	4,6	4,7	102	1160
	CHEILLE	167	204	12,1	3,27	5,2	39,6	3,3	5,1	41	1500
Moyenne des 2 échantillons de Grolleau :			184	11,0	3,20	5,5	33,7	4,0	4,9	72	1330
COT	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	AMBOISE	79	135	8,0	3,08	7,5	18,0	6,7	5,9	192	1325
	LIMERAY	179	178	10,6	3,12	5,9	30,2	5,2	4,5	139	1114
	CIVRAY	194	187	11,1	3,34	5,1	36,7	4,2	5,1	171	1378
	LIMERAY	196	202	12,0	3,24	5,5	36,5	4,8	5,0	91	1379
	LIMERAY	181	183	10,9	3,25	5,5	33,6	5,3	4,4	166	1253
	LIMERAY	182	183	10,9	3,24	6,4	28,5	6,4	4,9	153	1422
	AMBOISE	184	164	9,8	3,04	6,7	24,7	5,5	5,3	90	958
Moyenne des 7 échantillons de Côt :			176	10,5	3,21	6,0	29,4	5,4	5,0	152	1312
AUTRES CEPAGES	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
PINOT NOIR	ESVRES	87	195	11,6	3,28	6,1	31,9	5,0	5,6	180	1487
PINOT MEUNIER	ESVRES	90	217	12,9	3,42	5,6	38,5	3,9	5,4	196	1786
PINOT GRIS	ESVRES	95	230	13,6	3,26	7,0	32,7	3,5	6,0	280	1579

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	176	10,5	3,13	6,4	27,6	5,5	5,0	159	1176
	VOUVRAY	98	179	10,6	3,07	6,9	26,1	6,3	4,9	116	1152
	VOUVRAY	99	184	11,0	3,09	6,1	30,3	4,7	5,1	103	995
	VOUVRAY	100	171	10,2	3,05	7,2	23,8	6,7	4,9	99	974
	VOUVRAY	101	183	10,9	3,12	7,2	25,4	6,7	4,9	141	1188
	VOUVRAY	102	178	10,6	3,04	6,4	27,7	5,5	4,7	151	909
	VOUVRAY	103	165	9,8	2,99	6,2	26,5	4,7	5,2	121	890
	ROCHECORBON	96	188	11,2	3,13	6,3	29,9	5,2	4,9	115	1234
	CHANCAY	128	167	9,9	3,08	7,5	22,1	6,9	5,1	193	899
	CHANCAY	129	190	11,3	3,18	6,5	29,1	5,6	4,9	204	1011
REGION DE MONTLOUIS	MONTLOUIS	72	177	10,5	3,11	6,5	27,1	5,7	4,7	155	1042
	MONTLOUIS	112	195	11,6	3,14	6,3	30,9	5,3	5,1	48	1277
	MONTLOUIS	113	187	11,1	3,11	7,2	26,1	6,4	5,3	53	1140
	ST MARTIN	109	185	11,0	3,12	7,1	26,0	6,5	5,2	109	1360
	ST MARTIN	110	146	8,7	3,04	7,4	19,6	6,7	5,3	153	1063
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	161	162	9,6	3,02	7,2	22,4	6,6	5,2	81	1146
	CHARGE	121	166	9,8	3,01	7,3	22,7	6,1	5,3	155	950
	CIVRAY	193	187	11,1	3,19	6,0	31,3	5,2	4,8	149	1184
REGION D'AZAY	RIVARENNES	191	199	11,8	3,18	6,2	31,9	5,4	4,8	82	1365
	AZAY	172	164	9,7	3,08	7,1	23,0	6,5	5,4	63	1406
	AZAY	174	194	11,5	3,14	6,6	29,3	5,2	5,3	61	1312
	CHEILLE	189	224	13,3	3,23	7,1	31,4	5,5	5,4	50	1691
	RIVARENNES	192	193	11,5	3,18	6,3	30,8	5,2	5,0	112	1242
REGION DE CHINON	CHINON	176	197	11,7	3,16	6,0	32,7	4,4	5,2	84	1248
	CHINON	186	184	10,9	3,10	7,0	26,1	6,0	5,1	102	1162

Moyenne des 25 échantillons Chenin : 182 10,8 3,11 6,7 27,0 5,8 5,1 114 1239

SAUVIGNON	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
VALLEE DU CHER	CIVRAY	165	180	10,7	3,26	4,2	43,1	2,4	4,8	238	826
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	162	172	10,2	3,08	4,6	37,4	2,5	4,9	119	826
	CHARGE	163	172	10,2	3,10	4,9	35,3	2,9	5,2	72	1010
	MOSNES	166	205	12,2	3,18	5,2	39,1	3,0	5,6	125	1228
REGION DE CHINON	CHINON	187	192	11,4	3,11	5,2	37,0	2,6	5,5	67	1235

Moyenne des 5 échantillons de Sauvignon : 184 10,9 3,15 4,8 38,2 2,7 5,0 124 1025

CHARDONNAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	AZAY	173	193	11,5	3,33	5,8	33,5	4,8	5,4	178	1717
	ST MARTIN	154	199	11,8	3,36	5,6	35,3	4,3	5,6	223	1843
	TOURAINNE	155	192	11,4	3,25	5,4	35,6	3,8	5,4	156	1286

Moyenne des 3 échantillons de Chardonnay : 195 11,6 3,31 5,6 34,8 4,3 5,5 186 1615

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...

	Degré potentiel	pH	Acidité totale	Acide malique
Cabernet franc	+1.5	+0.18	-0.6	-1.4
Gamay	+1.1	+0.12	-0.4	-0.8
Côt	+0.8	+0.09	-0.6	-1.3
Chenin	+1.3	+0.10	-0.7	-1.3
Sauvignon	+0.7	+0.07	-0.7	-1.2
Chardonnay	+1.4	+0.23	-1.7	-2.4

En fonction des différentes conduites culturales (effeuillage, égrappage en vert entre autres) on peut constater une certaine hétérogénéité sur la maturité et sur l'état sanitaire. On constate toujours une baisse significative des acidités qui ne jouera pas en faveur des vendanges altérées. Le dosage de l'acide gluconique peut permettre de séparer les lots afin de les traiter en conséquence.

A des IM équivalents, nous avons identifié des maturités aromatiques différentes, la dégustation des baies sera donc un outil indispensable pour vos plans de vendanges.

Erwan Loaec
Œnologue référent
erwan.loaec@inovalys.fr

Bruna Marti Trevisan
Œnologue
b.marti@inovalys.fr