

## ANALYSE DE LA MATURITE DES RAISINS



Prélèvements du 11 au 13 septembre 2023

## 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	209	12,4	3,37	4,2	50,0	2,2	6,1	121	1674
	CHINON	16	206	12,2	3,39	4,2	49,2	2,5	6,0	130	1639
	CRAVANT	19	218	13,0	3,34	4,6	47,3	2,5	5,9	181	1598
	CRAVANT	20	217	12,9	3,28	4,4	49,2	1,9	5,9	184	1438
	CROUZILLES	18	210	12,5	3,36	4,3	49,2	2,4	6,0	98	1548
	LIGRE	17	211	12,6	3,38	4,5	47,1	2,4	6,1	152	1434
	SAVIGNY	13	218	13,0	3,43	4,2	51,4	2,3	6,0	149	1767
	BEAUMONT	14	211	12,5	3,43	4,3	49,4	2,6	6,0	172	1766
	SAVIGNY	36	209	12,4	3,40	4,6	46,0	2,9	6,1	151	1810
	ST LOUANS	175	208	12,4	3,25	4,2	50,0	1,9	5,8	102	1404
REGION DE BOURGUEIL	BOURGUEIL	188	213	12,7	3,39	4,3	49,5	2,1	6,3	96	1701
	RESTIGNE	3	209	12,4	3,46	4,3	48,8	3,0	6,0	116	1806
	RESTIGNE	4	211	12,5	3,48	4,1	51,0	2,8	5,9	115	1847
	RESTIGNE	5	206	12,2	3,42	4,5	45,5	2,9	5,8	259	1761
	RESTIGNE	6	201	12,0	3,22	4,4	45,8	2,4	5,8	80	1363
REGION DE SAINT NICOLAS	ST NICOLAS	10	202	12,0	3,46	4,5	44,5	2,9	6,3	238	1862
	ST NICOLAS	11	208	12,4	3,46	4,3	48,8	2,6	5,9	235	1761
	ST NICOLAS	12	198	11,8	3,26	4,4	45,0	2,0	6,0	157	1399
	ST NICOLAS	21	209	12,4	3,34	4,3	49,1	2,3	5,9	72	1586
TOURAIN	BLERE	49	194	11,5	3,26	4,6	42,4	2,5	6,0	120	1451
	CHEILLE	169	218	12,9	3,32	4,6	47,3	2,6	5,9	41	1646

Moyenne des 21 échantillons Cabernet Franc : **209** **12,4** **3,37** **4,4** **47,9** **2,5** **6,0** **141** **1631**

GAMAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION D'AMBOISE	CANGEY	42	195	11,6	3,15	5,6	34,6	3,4	6,1	250	1395
	CHARGE	53	222	13,2	3,24	5,6	40,0	2,9	6,7	143	1635
	MOSNES	195	216	12,9	3,23	5,6	39,0	2,6	6,7	133	1559
VALLEE DU CHER	BLERE	62	198	11,8	3,07	6,1	32,3	3,1	7,2	73	1507
	BLERE	152	198	11,7	3,24	6,1	32,3	4,1	6,5	214	1641

Moyenne des 5 échantillons de Gamay : **206** **12,2** **3,19** **5,8** **35,5** **3,2** **6,6** **163** **1547**

GROLLEAU	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
AZAY LE RIDEAU	CHEILLE	167	176	10,5	3,09	4,9	36,2	3,7	4,8	35	1155

COT	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	BLERE	80	196	11,6	3,30	5,0	38,8	3,8	5,2	186	1405
	LIMERAY	179	210	12,5	3,31	4,8	43,8	3,8	4,8	182	1317
	CIVRAY	194	216	12,9	3,48	4,1	52,9	3,1	4,9	210	1434
	LIMERAY	196	224	13,3	3,42	4,7	48,0	3,7	5,3	112	1635
	LIMERAY	181	209	12,4	3,39	4,1	50,7	3,4	4,7	173	1475
	LIMERAY	182	207	12,3	3,38	5,1	40,9	4,7	4,9	165	1633
	AMBOISE	184	191	11,3	3,14	5,4	35,4	3,9	5,2	109	1038

Moyenne des 7 échantillons de Côt : **208** **12,3** **3,38** **4,6** **44,8** **3,8** **5,0** **171** **1483**

## LES CEPAGES BLANCS

CHENIN	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
<b>REGION DE VOUVRAY</b>	VOUVRAY	97	214	12,7	3,30	4,9	43,7	3,5	5,1	186	1362
	VOUVRAY	98	210	12,5	3,21	5,4	39,1	4,5	4,7	116	1358
	VOUVRAY	99	235	14,0	3,38	4,0	58,9	2,3	4,6	168	1123
	VOUVRAY	100	206	12,3	3,13	5,3	38,8	3,9	4,8	154	888
	VOUVRAY	101	208	12,3	3,19	5,5	37,6	4,6	4,9	147	1238
	VOUVRAY	102	193	11,5	3,05	5,5	35,2	4,2	4,7	160	992
	VOUVRAY	103	190	11,3	3,06	5,4	35,0	3,8	5,3	125	1130
	ROCHECORBON	96	205	12,2	3,15	6,2	33,2	4,4	5,3	131	1409
	CHANCAY	128	218	13,0	3,27	5,0	43,7	3,4	4,9	226	1135
CHANCAY	129	221	13,1	3,29	5,6	39,4	4,4	4,8	255	1213	
<b>REGION DE MONTLOUIS</b>	MONTLOUIS	72	203	12,1	3,22	4,7	43,1	3,5	4,4	166	1120
	MONTLOUIS	112	191	11,3	3,14	5,4	35,4	3,9	5,2	109	1038
	MONTLOUIS	113	213	12,6	3,30	5,0	42,6	4,0	4,8	171	1395
	ST MARTIN	109	186	11,0	3,05	5,6	33,1	3,2	6,3	104	1174
	ST MARTIN	110	198	11,7	3,24	6,1	32,3	4,1	6,5	214	1641
<b>REGION D'AMBOISE</b>	CHARGE	121	209	12,4	3,14	4,9	42,3	3,6	4,8	122	1057
	CIVRAY	193	213	12,6	3,30	5,0	42,6	4,0	4,8	171	1395
<b>REGION DE CHINON</b>	CHINON	176	207	12,3	3,20	4,6	45,4	3,2	4,9	55	1280
	CHINON	186	198	11,8	3,18	4,7	42,4	3,9	4,5	59	1132

*Moyenne des 19 échantillons Chenin : 206 12,3 3,20 5,2 39,7 3,8 5,0 149 1248*

SAUVIGNON	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
<b>VALLEE DU CHER</b>	BLERE	40	226	13,4	3,37	4,1	55,1	2,1	5,5	93	1519
	BLERE	147	186	11,0	3,05	5,6	33,1	3,2	6,3	104	1174
<b>REGION D'AMBOISE</b>	CHARGE	163	225	13,4	3,27	3,7	61,5	1,8	4,6	74	1147
<b>REGION DE CHINON</b>	CHINON	187	186	11,1	3,11	4,5	41,7	2,3	5,6	77	1128

*Moyenne des 4 échantillons de Sauvignon : 206 12,2 3,20 4,5 46,1 2,4 5,5 87 1242*

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
<b>Cabernet franc</b>	+0.5	+0.03	-0.9	-0.6
<b>Gamay</b>	+1.3	+0.02	-0.2	-0.5
<b>Côt</b>	+1.8	+0.17	-1.4	-1.6
<b>Chenin</b>	+1.5	+0.09	-1.5	-2.0
<b>Sauvignon</b>	+1.3	+0.05	-0.3	-0.3

Les pH élevés sur l'ensemble des cépages auront des conséquences sur la stabilité des moûts et des vins (flores microbiennes, soufre actif, altération de la matière colorante, activité tyrosinase, ...). Par ailleurs, la contamination par le Botrytis est de plus en plus présente et les activités laccases seront à maîtriser. Les populations de drosophiles commencent à avoir des impacts conséquents sur moût (des piqûres acétiques peuvent être constatées). Pour ce millésime, il serait souhaitable de trier les raisins ou les jus et d'adopter un protocole de vinification adapté.

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

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