

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	211	12,5	3,49	3,6	58,1	2,3	5,9	109	1616
	CHINON	16	213	12,6	3,43	3,9	54,1	2,3	6,1	116	1657
	CROUZILLES	18	219	13,0	3,46	3,7	59,7	2,2	5,7	77	1701
	LIGRE	17	199	11,8	3,44	3,8	52,1	2,9	5,5	84	1628
	SAVIGNY	13	222	13,2	3,52	3,7	59,8	1,9	6,0	142	1645
	BEAUMONT	14	218	13,0	3,44	4,0	55,1	2,1	5,9	113	1700
	ST LOUANS	175	216	12,8	3,33	3,8	57,2	1,8	5,8	87	1470
REGION DE BOURGUEIL	RESTIGNE	3	209	12,4	3,53	3,9	53,4	3,2	5,7	88	1987
	RESTIGNE	4	212	12,6	3,62	3,7	57,9	2,7	5,9	115	2075
	RESTIGNE	5	209	12,4	3,58	4,0	52,3	3,0	5,8	233	1915
	RESTIGNE	6	215	12,8	3,37	3,9	55,0	2,0	5,8	53	1664
REGION DE SAINT NICOLAS	ST NICOLAS	11	221	13,1	3,51	4,1	54,0	2,3	6,0	195	1771
	ST NICOLAS	12	202	12,0	3,42	3,7	55,2	1,9	5,8	117	1568
	ST NICOLAS	21	218	12,9	3,43	3,7	58,2	2,1	5,9	42	1726
TOURAIN	CHEILLE	169	231	13,7	3,42	4,0	58,0	1,9	5,8	<20	1703
Moyenne des 15 échantillons Cabernet Franc :			214	12,7	3,47	3,8	56,0	2,3	5,8	112	1722

GROLLEAU	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
AZAY LE RIDEAU	CHEILLE	167	206	12,3	3,19	4,4	47,0	3,1	5,0	<20	1218

COT	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	LIMERAY	179	211	12,5	3,37	3,8	54,9	2,9	4,9	118	1314
	LIMERAY	196	228	13,6	3,50	3,7	61,0	2,8	5,1	69	1565
	AMBOISE	184	208	12,4	3,24	4,4	47,1	2,7	5,4	50	1255
Moyenne des 3 échantillons de Côt :			216	12,8	3,44	3,8	56,9	2,9	5,0	94	1440

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	188	11,1	3,12	4,2	44,3	3,2	4,5	69	1043
	VOUVRAY	103	184	11,0	3,10	4,4	41,9	2,9	5,0	63	1103
	CHANCAY	128	198	11,8	3,25	4,5	44,1	3,1	5,1	108	1296
	CHANCAY	129	212	12,6	3,25	5,1	41,9	3,7	4,8	203	1138
REGION DE MONTLOUIS	MONTLOUIS	72	198	11,8	3,22	4,0	49,7	2,7	4,5	116	1020
	MONTLOUIS	112	222	13,2	3,29	4,3	52,0	2,9	4,8	62	1205
	MONTLOUIS	113	214	12,7	3,25	4,5	47,9	3,2	4,8	24	1268
	ST MARTIN	110	152	9,0	3,14	5,4	28,0	4,7	5,2	140	1130
REGION D'AMBOISE	CIVRAY	193	207	12,3	3,32	4,4	47,0	3,5	4,8	136	1265
	CHINON	176	202	12,0	3,23	4,1	49,7	3,2	4,7	45	1226
Moyenne des 10 échantillons Chenin :			198	11,7	3,22	4,5	44,1	3,3	4,8	97	1186

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

La maturité phénolique ne semble plus progresser et l'état sanitaire pourrait se dégrader assez rapidement.

Il semblerait qu'il y ait une grande hétérogénéité de la maturité au sein d'une même parcelle voir à l'intérieur d'un cep.

La situation sur le cépage Chenin est de plus en plus préoccupante avec l'apparition de la pourriture acide. Il serait souhaitable de vérifier l'acidité volatile des moûts lors des bilans avant fermentations.

L'équipe du service œnologie vous souhaite de bonnes vendanges.

Erwan Loaec
 Œnologue référent
 erwan.loaec@inovalys.fr

Bruna Marti Trevisan
 Œnologue
 b.marti@inovalys.fr