

# MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU CABERNET FRANC

Prélèvements du 12 septembre 2022

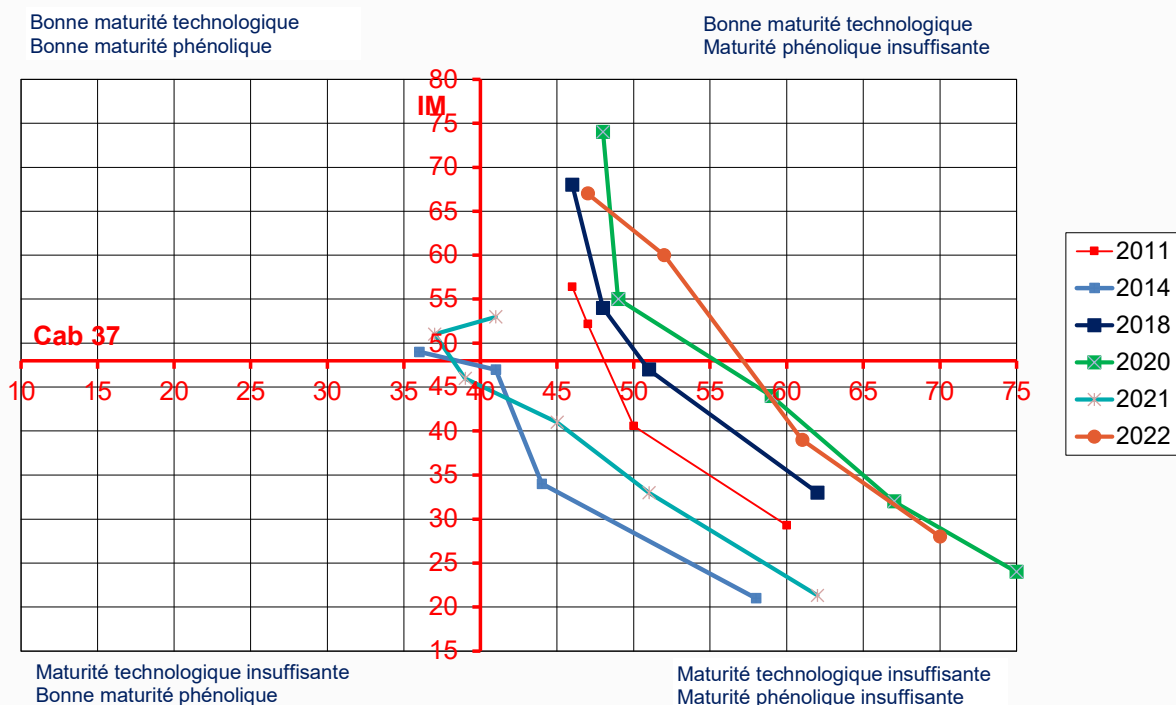
| CABERNET FRANC                                  | LIEU RECOLTE        | n°  | SUCRES | D°prob | pH   | AC TOT | IM | Anthocyanes (*)<br>g / kg baies | CPT (**) g / kg baies | Cab 37 (***) | Azote Ass. mg/L | Poids de 200 baies |
|-------------------------------------------------|---------------------|-----|--------|--------|------|--------|----|---------------------------------|-----------------------|--------------|-----------------|--------------------|
| REGION DE CHINON                                | PANZOULT            | 250 | 231    | 13,7   | 3,29 | 3,3    | 69 | 1,532                           | 8,95                  | 45           | 128             | 196                |
|                                                 | CRAVANT LES COTEAUX | 251 | 213    | 12,7   | 3,27 | 2,9    | 75 | 1,492                           | 9,46                  | 50           | 104             | 184                |
|                                                 | VERON               | 252 | 226    | 13,4   | 3,28 | 3,7    | 61 | 1,428                           | 7,95                  | 43           | 118             | 242                |
|                                                 | CHINON              | 253 | 215    | 12,8   | 3,31 | 3,1    | 69 | 1,413                           | 7,17                  | 37           | 177             | 249                |
|                                                 | LIGRE               | 255 | 235    | 14,0   | 3,48 | 3,1    | 76 | 1,340                           | 7,68                  | 44           | 99              | 232                |
|                                                 | VAUGAUDRY           | 256 | 220    | 13,1   | 3,39 | 3,7    | 60 | 1,097                           | 7,70                  | 54           | 86              | 262                |
| REGION DE BOURGUEIL                             | INGRANDES           | 201 | 231    | 13,7   | 3,44 | 3,2    | 71 | 1,350                           | 8,57                  | 50           | 41              | 251                |
|                                                 | RESTIGNE            | 202 | 199    | 11,8   | 3,41 | 3,5    | 57 | 0,897                           | 5,95                  | 52           | 102             | 300                |
|                                                 | BENAI               | 203 | 236    | 14,0   | 3,39 | 3,4    | 69 | 1,328                           | 8,39                  | 49           | 58              | 264                |
|                                                 | BOURGUEIL           | 204 | 216    | 12,8   | 3,38 | 3,2    | 67 | 0,913                           | 5,90                  | 50           | 76              | 300                |
|                                                 | LA FORET            | 205 | 207    | 12,3   | 3,30 | 3,1    | 66 | 1,389                           | 8,09                  | 45           | 101             | 224                |
| REGION DE SAINT NICOLAS                         | CHEVRETTE           | 206 | 218    | 12,9   | 3,31 | 3,3    | 65 | 1,207                           | 6,91                  | 44           | 92              | 273                |
|                                                 | LA TAILLE           | 207 | 182    | 10,8   | 3,33 | 3,4    | 54 | 1,301                           | 7,34                  | 43           | 167             | 173                |
|                                                 | COTEAU              | 208 | 218    | 13,0   | 3,38 | 3,2    | 69 | 1,028                           | 6,78                  | 52           | 62              | 289                |
|                                                 | FONDIS              | 219 | 216    | 12,8   | 3,47 | 3,0    | 71 | 1,434                           | 7,80                  | 41           | 118             | 202                |
| Moyenne des 15 échantillons de Cabernet Franc : |                     |     | 218    | 12,9   | 3,36 | 3,3    | 67 | 1,277                           | 7,64                  | 47           | 102             | 243                |

(\*) : Méthode ITV France, (\*\*) : Composés Phénoliques Totaux, (\*\*\*) : C'est la contribution des tanins de pépins aux polyphénols totaux. Il correspond à la maturité polyphénolique de la baie de raisin; il décroît quand la maturité augmente.

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...

Note : " Après étude de l'évolution du CAB37 des vingt dernières années, nous avons modifié l'axe de la maturité phénolique. Le seuil du CAB37 est maintenant porté à 40 (au lieu de 35)".

## Maturité globale en Cabernet franc : IM / Cab37



Erwan LOAEC  
Œnologue référent

Bruna MARTI TREVISAN  
Œnologue