

## MATURITE DES COMPOSES PHENOLIQUES DU CABERNET FRANC

Prélèvements du 19 septembre 2022

CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Cab 37 (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baies
REGION DE CHINON	PANZOULT	250	239	14,2	3,31	3,4	70	1,329	9,03	53	111	220
	LIGRE	255	247	14,7	3,56	2,9	87	1,235	7,93	50	45	231
	VAUGAUDRY	256	240	14,3	3,49	3,3	72	1,149	9,74	62	34	242
REGION DE BOURGUEIL	INGRANDES	201	246	14,6	3,52	2,7	90	1,414	8,54	47	18	244
	RESTIGNE	202	210	12,4	3,47	2,9	72	0,801	5,85	56	114	293
	BENAI	203	247	14,6	3,42	3,0	83	1,231	8,21	52	31	257
	BOURGUEIL	204	232	13,8	3,44	2,8	83	0,861	5,49	50	89	308
	LA FORET	205	217	12,9	3,33	3,0	72	1,252	7,26	45	81	219
REGION DE SAINT NICOLAS	CHEVRETTE	206	229	13,6	3,44	2,9	80	1,241	7,76	49	80	261
	LA TAILLE	207	195	11,6	3,41	2,8	69	1,141	7,16	49	158	214
	COTEAU	208	236	14,0	3,48	2,8	86	0,996	7,03	55	72	283

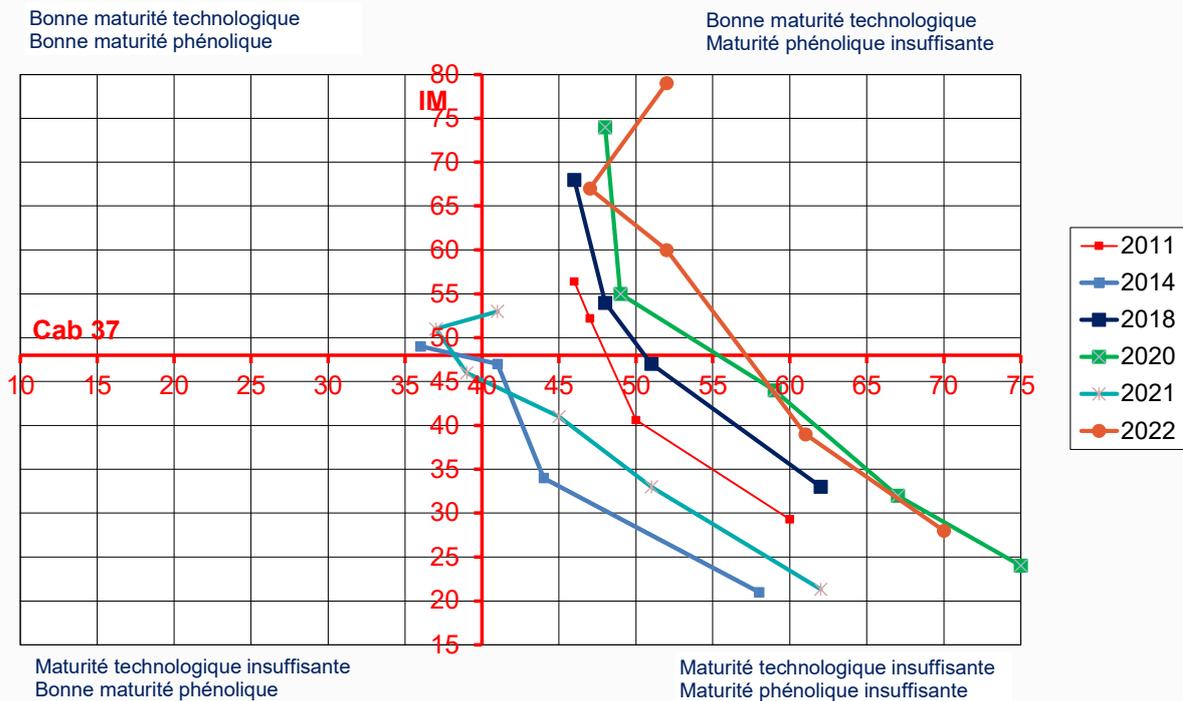
**Moyenne des 11 échantillons de Cabernet Franc : 231 13,7 3,44 3,0 79 1,150 7,64 52 76 252**

(\*) : 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  
Céologue référent

Bruna MARTI TREVISAN  
Céologue