

Prélèvements du 31 août au 02 septembre 2020
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	207	12,3	3,16	5,0	41,5	3,0	6,6	76	1577
	CHINON	16	204	12,1	3,14	5,1	40,1	3,3	6,7	71	1626
	CRAVANT	19	184	11,0	3,08	5,2	35,7	3,4	6,5	133	1466
	CRAVANT	20	201	11,9	3,14	4,8	41,9	2,8	6,4	152	1441
	CROUZILLES	18	209	12,4	3,23	4,4	47,0	2,9	6,2	88	1579
	LIGRE	17	205	12,2	3,20	4,8	42,6	3,0	6,6	70	1625
	SAVIGNY	13	180	10,7	3,10	4,7	38,7	2,5	6,6	124	1416
	BEAUMONT	14	204	12,1	3,16	4,9	41,8	3,0	6,4	89	1500
	SAVIGNY	30	209	12,4	3,28	4,4	47,6	3,1	5,9	84	1614
	SAVIGNY	36	184	11,0	3,08	5,2	35,8	3,2	6,6	116	1438
ST LOUANS	175	194	11,5	3,11	5,0	38,8	3,2	6,3	119	1443	
REGION DE BOURGUEIL	BOURGUEIL	188	193	11,5	3,21	4,5	43,1	2,8	6,6	104	1594
	INGRANDES	1	176	10,5	3,01	5,8	30,7	4,1	6,6	86	1376
	INGRANDES	2	180	10,7	3,08	5,9	30,7	4,8	6,4	81	1529
	RESTIGNE	3	176	10,4	2,98	6,5	26,9	5,3	6,6	64	1451
	RESTIGNE	4	186	11,1	3,01	5,9	31,8	4,1	6,8	57	1541
	RESTIGNE	5	184	10,9	3,09	5,0	36,6	3,2	6,5	94	1443
RESTIGNE	6	197	11,7	3,05	5,1	38,8	3,1	6,4	79	1304	
REGION DE SAINT NICOLAS	ST NICOLAS	10	196	11,6	3,35	4,6	42,5	3,8	5,8	268	1681
	ST NICOLAS	11	198	11,7	3,26	4,6	43,2	2,7	6,4	210	1663
	ST NICOLAS	12	194	11,5	3,13	4,3	44,7	2,2	6,4	149	1354
	ST NICOLAS	21	195	11,6	3,15	5,5	35,1	4,5	6,3	60	1656
TOURAIN	BLERE	49	177	10,5	3,07	4,7	37,8	2,9	6,4	58	1266
	CHEILLE	169	188	11,2	3,05	6,1	31,0	4,1	7,0	53	1625

Moyenne des 24 échantillons Cabernet Franc : 192 11,4 3,13 5,1 38,0 3,4 6,5 104 1509

GAMAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	160	188	11,2	3,05	5,4	35,1	3,0	7,0	68	1368
	CHARGE	53	194	11,5	3,14	5,6	34,9	3,9	6,6	146	1634
VALLEE DU CHER	BLERE	62	189	11,2	3,02	5,5	34,5	2,9	7,0	101	1324
	BLERE	152	206	12,2	3,24	5,0	40,8	3,4	6,2	179	1580
	CIVRAY	164	217	12,9	3,17	4,6	47,5	2,0	6,1	122	1266

Moyenne des 5 échantillons de Gamay : 199 11,8 3,12 5,2 38,3 3,0 6,6 123 1434

GROLLEAU	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
AZAY LE RIDEAU	CHEILLE	167	168	10,0	2,96	6,3	26,8	5,6	5,6	59	1167

COT	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	AMBOISE	79	188	11,2	3,11	5,7	32,9	4,8	5,8	138	1206
	BLERE	80	176	10,4	3,09	6,0	29,4	5,4	5,8	126	1214
	POCE	73	194	11,5	3,18	6,2	31,4	6,4	5,0	172	1363
	LIMERAY	179	198	11,8	3,18	5,7	34,8	5,4	5,3	173	1320
	LIMERAY	180	202	12,0	3,15	5,7	35,4	5,3	5,6	76	1455
	LIMERAY	181	165	9,8	3,16	5,4	30,6	5,5	5,1	167	1384
	LIMERAY	182	196	11,6	3,22	6,2	31,6	7,1	4,9	151	1529
	AMBOISE	184	194	11,5	3,04	6,6	29,6	5,4	6,0	89	1222

Moyenne des 8 échantillons de Côt : 189 11,2 3,16 5,8 32,4 5,7 5,4 143 1353

AUTRES CEPAGES	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
PINOT NOIR	ESVRES	87	216	12,8	3,38	4,7	46,5	3,3	5,7	193	1587
CABERNET SAUVIGNON	INGRANDES	31	183	10,9	3,01	6,8	27,0	5,4	6,6	96	1475

LES CEPAGES BLANCS

PINEAU DE LA LOIRE	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION DE VOUVRAY	VOUVRAY	97	195	11,6	3,11	5,0	39,0	4,3	5,1	129	1218
	VOUVRAY	98	179	10,6	3,00	6,7	26,9	7,3	4,9	60	1107
	VOUVRAY	99	226	13,4	3,16	4,5	50,3	3,4	4,6	107	1063
	VOUVRAY	100	193	11,4	3,03	6,7	28,6	6,7	5,2	89	1109
	VOUVRAY	101	205	12,2	3,16	6,1	33,7	6,0	5,1	129	1312
	VOUVRAY	102	204	12,1	3,05	5,2	38,9	4,8	4,7	88	1067
	VOUVRAY	103	216	12,8	3,15	4,9	44,4	4,4	4,8	84	1280
	ROHECORBON	96	231	13,7	3,15	5,7	40,6	4,8	5,4	47	1570
	CHANCAY	128	202	12,0	3,13	4,6	43,6	3,9	5,0	93	1151
CHANCAY	129	211	12,5	3,14	5,1	41,6	4,7	4,6	114	1146	
REGION DE MONTLOUIS	MONTLOUIS	72	193	11,5	3,11	5,1	37,8	4,6	5,1	97	1114
	MONTLOUIS	112	193	11,5	3,12	5,4	35,5	5,0	5,2	61	1220
	MONTLOUIS	113	209	12,4	3,19	5,0	42,0	4,9	4,8	48	1329
	ST MARTIN	109	203	12,1	3,14	6,2	32,7	6,2	5,4	61	1373
	ST MARTIN	110	198	11,8	3,24	5,3	37,4	5,8	4,8	70	1313
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	161	176	10,5	3,01	6,6	26,6	6,3	5,5	92	1150
	CHARGE	121	178	10,6	3,00	6,2	28,6	6,2	5,1	92	1159
	LIMERAY	139	216	12,8	3,15	5,3	40,9	4,4	5,4	132	1301
REGION D'AZAY	AZAY	172	187	11,1	3,02	7,9	23,6	8,1	5,8	76	1473
	AZAY	174	191	11,3	3,13	6,2	30,7	6,3	5,5	92	1492
	CHEILLE	189	207	12,3	3,12	5,6	36,7	5,2	5,1	68	1306
REGION DE CHINON	CHINON	176	217	12,9	3,18	4,9	44,3	4,5	4,9	106	1305
	CHINON	186	180	10,7	2,97	6,9	26,1	6,5	5,5	112	1080

Moyenne des 23 échantillons Pineau de la Loire : **200 11,9 3,11 5,7 35,1 5,4 5,1 89 1278**

SAUVIGNON	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
VALLEE DU CHER	BLERE	40	217	12,9	3,29	3,6	60,8	1,9	5,3	67	1306
	BLERE	147	188	11,2	3,19	4,4	42,5	2,7	5,9	185	1254
	CIVRAY	165	223	13,3	3,39	3,3	67,6	1,8	5,2	210	968
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	162	190	11,3	3,14	3,6	52,8	1,7	5,4	140	968
	CHARGE	163	204	12,1	3,19	4,3	47,4	2,8	5,7	112	1381
	MOSNES	166	202	12,0	3,21	4,0	49,9	2,5	5,8	126	1356
REGION DE CHINON	CHINON	187	212	12,6	3,07	5,9	35,9	4,5	5,9	138	1294

Moyenne des 7 échantillons de Sauvignon : **205 12,2 3,21 4,2 49,3 2,6 5,5 140 1218**

CHARDONNAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	AZAY	173	177	10,5	3,13	6,2	28,6	5,9	5,8	157	1571
	ST MARTIN	154	193	11,4	3,24	4,3	44,6	4,2	4,1	192	748
	TOURNAINE	155	186	11,0	3,14	5,6	33,4	4,7	5,8	154	1395

Moyenne des 3 échantillons de Chardonnay : **185 11,0 3,17 5,4 34,5 4,9 5,2 168 1238**

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...

EVOLUTION DE LA MATURITE

	Degré potentiel	pH	Acidité totale	Acide malique
Cabernet franc	+1,1	+0,16	-1,2	-1,0
Gamay	+1,1	+0,12	-0,8	-0,4
Côt	+1,2	+0,16	-2,0	-1,9
Pineau de la Loire	+1,2	+0,12	-1,3	-1,2
Sauvignon	+0,8	+0,12	-0,8	-0,5
Chardonnay	+0,4	+0,09	-0,4	+0,4

Les vendanges ont déjà commencé sur plusieurs secteurs du département. Il est important de continuer à surveiller l'avancement de la maturité ainsi que la baisse importante de l'acidité totale.

Les teneurs en azote assimilable étant très variables entre les parcelles, il est nécessaire de les vérifier dans vos moûts (avant fermentation). Cela permet de raisonner les apports azotés et d'assurer une bonne cinétique fermentaire.

La maturité technologique et phénolique du Côt progressent convenablement et restent à suivre.

La situation est plus compliquée sur le Cabernet Franc où la maturité phénolique a du mal à progresser. Sur plusieurs parcelles, la véraison ne semble pas avoir beaucoup évoluée depuis une ou deux semaines. Si l'hétérogénéité persiste, il faudra envisager certaines stratégies.

Erwan Loaec
Œnologue référent
erwan.loaec@invalys.fr

Bruna Marti Trevisan
Œnologue
b.marti@invalys.fr