

ANALYSE DE LA MATURITE DES RAISINS



Prélèvements du 10 au 12 août 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	CRAVANT	19	108	6,4	2,62	12,2	8,9	10,0	9,3	78	1518
	CRAVANT	20	118	7,0	2,62	11,6	10,2	9,2	9,4	80	1442
	LIGRE	17	137	8,1	2,79	10,3	13,4	8,3	8,9	63	1654
	BOURGUEIL	188	120	7,1	2,80	10,3	11,6	8,0	9,3	71	1773
REGION DE BOURGUEIL	RESTIGNE	3	77	4,6	2,45	17,5	4,4	17,0	10,2	21	1680
	RESTIGNE	4	118	7,0	2,67	12,6	9,3	10,8	9,6	61	1729
	RESTIGNE	5	121	7,2	2,72	10,8	11,3	8,5	8,9	78	1508
	RESTIGNE	6	118	7,0	2,60	11,9	9,9	9,6	9,4	35	1429
REGION DE SAINT NICOLAS	ST NICOLAS	11	146	8,6	2,99	8,2	17,8	6,0	8,2	180	1665
	ST NICOLAS	12	148	8,8	3,00	8,2	18,1	6,5	7,6	178	1533
	ST NICOLAS	21	128	7,6	2,81	10,8	11,9	9,3	8,8	36	1721
<i>Moyenne des 11 échantillons Cabernet Franc :</i>			122	7,2	2,73	11,3	10,8	9,4	9,1	80	1605
GAMAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	160	158	9,4	2,79	8,9	17,7	6,0	8,8	138	1553
	BLERE	62	160	9,5	2,84	8,6	18,6	5,6	8,4	166	1411
VALLEE DU CHER	BLERE	152	172	10,2	3,00	8,2	21,1	6,3	7,7	229	1436
	CIVRAY	164	182	10,8	2,91	7,5	24,4	4,2	8,2	178	1399
<i>Moyenne des 4 échantillons de Gamay :</i>			168	10,0	2,89	8,3	20,3	5,5	8,3	178	1450
COT	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	AMBOISE	79	135	8,0	2,68	14,8	9,1	14,6	8,8	181	1507
	POCE	73	138	8,2	2,95	14,4	9,6	16,2	7,2	332	1650
	LIMERAY	179	134	8,0	2,80	15,4	8,7	16,4	8,1	281	1595
<i>Moyenne des 3 échantillons de Côt :</i>			136	8,1	2,81	14,9	9,1	15,7	8,0	265	1584
AUTRES CEPAGES	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
PINOT NOIR	BLERE	22	155	9,2	2,94	9,5	16,4	7,9	7,9	187	1647
PINOT NOIR	ESVRES	87	170	10,1	3,19	7,4	23,1	6,6	6,6	262	1685
PINOT MEUNIER	ESVRES	90	176	10,4	3,20	6,6	26,8	5,9	6,2	219	1580
PINOT GRIS	ESVRES	95	173	10,2	3,11	6,7	25,6	6,0	6,2	150	1540

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	102	137	8,1	2,78	12,4	11,1	13,3	6,7	118	1340
	VOUVRAY	103	153	9,1	2,87	10,4	14,7	10,7	6,4	156	1427
	CHANCAY	128	112	6,7	2,73	13,0	8,6	12,9	8,3	115	1561
	CHANCAY	129	98	5,8	2,64	16,0	6,1	16,4	8,6	149	1521
REGION DE MONTLOUIS	MONTLOUIS	72	74	4,4	2,54	17,3	4,3	18,0	8,8	116	1592
	MONTLOUIS	112	86	5,1	2,58	16,1	5,4	16,0	9,1	108	1675
	MONTLOUIS	113	136	8,1	2,77	12,7	10,7	12,7	7,9	75	1475
	ST MARTIN	109	146	8,7	2,86	10,2	14,3	10,0	7,0	148	1374
REGION D'AMBOISE	ST MARTIN	110	116	6,9	2,76	13,0	8,9	13,9	7,6	93	1319
	AMBOISE	161	96	5,7	2,60	15,1	6,4	14,9	8,9	136	1594
	LIMERAY	139	162	9,6	2,91	10,9	14,8	10,6	7,6	166	1506

Moyenne des 11 échantillons Pineau de la Loire : 120 7,1 2,73 13,4 8,9 13,6 7,9 125 1505

SAUVIGNON	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
VALLEE DU CHER	BLERE	40	164	9,7	2,96	6,9	23,6	4,1	8,1	133	1404
	BLERE	147	160	9,5	2,93	8,3	19,3	6,1	8,0	211	1390
	CIVRAY	165	172	10,2	2,92	7,8	22,2	5,4	7,6	254	1345
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	162	145	8,6	2,69	9,6	15,1	6,3	9,1	190	1345

Moyenne des 4 échantillons de Sauvignon : 160 9,5 2,88 8,2 19,6 5,5 8,2 197 1371

CHARDONNAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	ST MARTIN	154	142	8,4	2,78	9,2	15,4	7,2	7,9	156	1334

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...

Nous constatons une grande hétérogénéité dans l'avancement de la maturité due à des conditions de stress hydrique plus ou moins importante en fonction de chaque parcelle.

De façon générale, l'acidité totale est encore élevée. Avec les précipitations prévues ces prochains jours, il faudra suivre l'évolution des différents paramètres.

Nous vous rappelons les dates des Visites des Vignes 2020:

20/08 – AOC Touraine Noble Joué

25/08 – AOC Touraine Azay-le-Rideau

31/08 – AOC Vouvray

02/09 – AOC Chinon

03/09 – AOC Amboise

04/09 – AOC Bourgueil et AOC Saint Nicolas de Bourgueil

Erwan Loaec
Œnologue référent
erwan.loaec@invalys.fr

Bruna Marti Trevisan
Œnologue
b.marti@invalys.fr