

ANALYSE DE LA MATURITE DES RAISINS



Prélèvements du 17 au 19 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	133	7,9	2,72	8,7	15,3	6,5	7,9	153	1360
	CRAVANT	20	151	9,0	2,81	7,8	19,4	5,9	7,4	180	1394
	CROUZILLES	18	156	9,3	2,92	7,3	21,4	5,8	7,4	111	1592
	LIGRE	17	163	9,7	2,96	6,4	25,3	5,0	6,9	140	1496
	SAVIGNY	13	143	8,5	2,85	6,8	21,1	4,5	7,4	148	1239
	BEAUMONT	14	162	9,6	2,90	6,8	23,9	4,8	7,3	125	1388
	SAVIGNY	36	133	7,9	2,78	8,9	14,9	7,0	8,0	157	1567
	ST LOUAND	175	142	8,4	2,79	8,1	17,6	6,2	7,7	158	1354
REGION DE BOURGUEIL	BOURGUEIL	188	153	9,1	2,97	6,5	23,3	4,7	7,5	153	1559
	INGRANDES	1	127	7,6	2,68	9,7	13,2	8,1	8,0	129	1393
	INGRANDES	2	124	7,3	2,72	10,6	11,7	9,9	8,0	103	1568
	RESTIGNE	3	126	7,5	2,67	10,7	11,8	9,7	8,0	95	1520
	RESTIGNE	4	154	9,2	2,88	7,6	20,3	6,1	7,4	109	1588
	RESTIGNE	5	144	8,6	2,82	7,8	18,6	5,9	7,5	153	1446
	RESTIGNE	6	148	8,8	2,74	8,1	18,2	6,2	7,5	98	1268
REGION DE SAINT NICOLAS	ST NICOLAS	21	154	9,1	2,90	7,5	20,4	6,2	7,2	114	1533

Moyenne des 16 échantillons Cabernet Franc : **145** **8,6** **2,82** **8,1** **17,9** **6,4** **7,6** **133** **1454**

GAMAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	160	162	9,6	2,88	6,7	24,2	4,6	7,6	124	1448
	CANGEY	42	170	10,1	3,01	7,1	24,1	4,7	7,3	273	1589
	CHARGE	53	177	10,5	2,95	7,2	24,5	4,6	7,6	193	1598
VALLEE DU CHER	BLERE	62	164	9,7	2,86	6,7	24,7	4,3	7,4	147	1396
	BLERE	152	180	10,7	3,10	6,2	28,9	4,6	7,0	254	1559
	CIVRAY	164	184	10,9	2,97	5,7	32,6	3,1	7,2	149	1344

Moyenne des 6 échantillons de Gamay : **173** **10,3** **2,96** **6,6** **26,3** **4,3** **7,4** **190** **1489**

COT	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	AMBOISE	79	138	8,2	2,68	10,4	13,3	10,0	7,4	120	1184
	BLERE	80	140	8,3	2,84	9,0	15,7	9,2	6,3	178	1204
	POCE	73	150	8,9	2,97	9,8	15,4	10,5	5,9	275	1301
	LIMERAY	179	152	9,0	2,88	10,4	14,6	10,4	6,7	265	1343
	LIMERAY	180	152	9,0	2,82	10,9	13,9	10,9	7,3	139	1541
	LIMERAY	181	124	7,4	2,91	10,3	12,1	10,6	6,7	292	1505
	LIMERAY	182	146	8,7	2,91	11,9	12,3	13,7	6,0	253	1408
	AMBOISE	184	148	8,8	2,74	10,4	14,2	10,0	7,2	156	1202

Moyenne des 8 échantillons de Côt : **144** **8,5** **2,86** **10,4** **13,9** **10,8** **6,6** **217** **1355**

AUTRES CEPAGES	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
PINOT NOIR	BLERE	22	184	10,9	3,21	5,5	33,2	4,5	6,4	193	1660
PINOT NOIR	ESVRES	87	166	9,9	3,15	5,2	31,7	4,9	5,9	198	1506
PINOT MEUNIER	ESVRES	90	177	10,5	3,08	5,8	30,7	5,2	5,7	239	1313
PINOT GRIS	ESVRES	95	182	10,8	3,05	5,5	33,0	4,5	6,0	179	1275
CABERNET SAUVIGNON	INGRANDES	31	131	7,8	2,75	10,8	12,0	10,1	7,9	126	1516

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	125	7,4	2,76	11,2	11,2	12,7	5,9	102	1081
	VOUVRAY	98	136	8,1	2,81	9,3	14,7	8,9	6,7	183	1162
	VOUVRAY	99	169	10,1	2,88	7,8	21,6	7,0	6,0	161	1065
	VOUVRAY	100	145	8,6	2,82	10,2	14,1	10,5	6,4	135	1152
	VOUVRAY	101	145	8,6	2,88	10,0	14,6	10,8	5,9	215	1118
	VOUVRAY	102	163	9,7	2,87	7,8	20,9	7,7	5,4	132	1068
	VOUVRAY	103	170	10,1	2,92	7,2	23,5	6,9	5,6	154	1181
	CHANCAY	128	147	8,7	2,88	7,6	19,3	7,0	6,2	158	1117
	CHANCAY	129	156	9,3	2,91	8,1	19,2	7,6	6,2	183	1151
REGION DE MONTLOUIS	MONTLOUIS	72	139	8,3	2,72	9,5	14,7	9,2	6,9	116	1188
	MONTLOUIS	112	147	8,7	2,80	8,7	16,8	8,8	6,5	83	1199
	MONTLOUIS	113	168	10,0	2,92	7,1	23,5	7,3	5,8	87	1095
	ST MARTIN	109	136	8,1	2,74	10,0	13,7	9,7	7,3	129	1237
	ST MARTIN	110	146	8,7	2,93	8,1	18,2	8,9	5,9	88	1268
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	161	137	8,1	2,75	9,5	14,4	9,3	7,0	138	1239
	CHARGE	121	142	8,4	2,83	9,5	15,0	9,4	6,5	159	1291
	LIMERAY	139	177	10,5	2,95	8,2	21,5	7,6	6,3	187	1263
REGION DE CHINON	CHINON	176	167	9,9	2,91	8,0	20,9	7,6	6,0	182	1187

Moyenne des 18 échantillons Pineau de la Loire : 151 9,0 2,85 8,8 17,2 8,7 6,3 144 1219

SAUVIGNON	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
VALLEE DU CHER	BLERE	40	161	9,6	2,92	5,2	31,3	3,2	6,6	110	1278
	BLERE	147	165	9,8	3,00	5,7	29,0	4,0	6,8	210	1255
	CIVRAY	165	183	10,9	3,10	4,5	40,3	3,0	6,0	242	1121
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	162	155	9,2	2,85	5,9	26,4	3,5	7,1	187	1121
	CHARGE	163	160	9,5	2,93	6,4	25,0	4,7	6,7	175	1278

Moyenne des 5 échantillons de Sauvignon : 165 9,8 2,96 5,5 29,8 3,7 6,6 185 1211

CHARDONNAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	ST MARTIN	154	166	9,9	2,98	5,8	28,7	4,5	6,2	207	1111
	TOURAINE	155	161	9,6	2,93	7,1	22,5	5,5	6,6	202	1214

Moyenne des 2 échantillons de Chardonnay : 164 9,7 2,96 6,5 25,3 5,0 6,4 205 1163

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	+1,4	+0,07	-3,2	-3,0
Gamay	+0,3	+0,07	-1,7	-1,2
Côt	+0,4	+0,05	-4,5	-4,9
Pineau de la Loire	+1,9	+0,12	-4,6	-4,9
Sauvignon	+0,3	+0,08	-2,7	-1,8

L'augmentation du nombre de parcelles analysées par rapport à la première semaine nous permet d'avoir une image plus représentative de la situation globale sur le secteur ouest.

Les pluies des derniers jours ont favorisé le grossissement des baies accompagné de la dilution de ses composés. Sauf sur le Cabernet Franc et le Pineau de la Loire où la teneur en sucres a nettement augmentée. De nombreuses parcelles sur ces deux cépages étaient en situation de stress hydrique.

Les indices de maturité ont progressé de façon général sous l'influence plus prononcée de la dégradation de l'acide malique et donc de la baisse de l'acidité totale.

La véraison sur Cabernet et Côt a été ralentie par le stress hydrique, ce qui a réduit la précocité annoncée pour ces deux cépages. La première série du CAB37 met en évidence cette situation.

Erwan Loaec

œnologue référent

erwan.loaec@inovalys.fr

Bruna Marti Trevisan

œnologue

b.marti@inovalys.fr