

Prélèvements du 07 au 09 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	217	12,9	3,29	4,3	50,8	2,5	6,3	49	1561
	CHINON	16	204	12,1	3,21	5,2	39,5	3,6	6,7	53	1604
	CRAVANT	19	199	11,8	3,21	4,7	42,9	2,8	6,6	119	1498
	CRAVANT	20	216	12,9	3,29	4,2	51,5	2,4	6,4	126	1521
	CROUZILLES	18	219	13,0	3,37	4,1	53,6	2,5	6,4	60	1662
	LIGRE	17	215	12,7	3,34	4,7	45,3	2,8	7,0	33	1850
	SAVIGNY	13	204	12,1	3,28	4,3	47,6	2,0	6,8	128	1409
	BEAUMONT	14	215	12,8	3,29	4,5	47,6	2,6	6,5	71	1510
	SAVIGNY	30	168	10,0	3,21	5,3	31,7	4,6	6,6	91	1709
	SAVIGNY	36	207	12,3	3,31	4,5	46,2	2,6	6,8	123	1648
	ST LOUANS	175	199	11,8	3,20	4,8	41,1	3,3	6,4	95	1467
REGION DE BOURGUEIL	BOURGUEIL	188	211	12,5	3,42	3,8	56,0	2,1	6,7	87	1789
	INGRANDES	1	199	11,8	3,22	4,4	45,7	2,7	6,3	69	1384
	INGRANDES	2	200	11,9	3,26	4,8	42,1	3,5	6,3	42	1592
	RESTIGNE	3	198	11,8	3,18	5,5	36,2	4,2	6,5	36	1666
	RESTIGNE	4	212	12,6	3,26	4,8	44,4	3,0	6,6	38	1678
	RESTIGNE	5	206	12,2	3,14	4,4	46,4	2,6	6,1	37	1324
	RESTIGNE	6	195	11,6	3,20	4,6	42,2	2,6	6,8	55	1560
REGION DE SAINT NICOLAS	ST NICOLAS	10	205	12,2	3,43	4,5	45,7	3,6	6,2	192	1791
	ST NICOLAS	11	213	12,6	3,41	4,0	53,5	2,1	6,4	214	1645
	ST NICOLAS	12	213	12,7	3,28	3,8	55,5	1,6	6,4	135	1419
	ST NICOLAS	21	213	12,6	3,38	4,3	49,9	3,0	6,2	24	1757
TOURAINE	CHEILLE	169	216	12,8	3,30	4,9	44,2	3,1	6,7	19	1749

Moyenne des 23 échantillons Cabernet Franc : 206 12,3 3,28 4,5 45,5 2,9 6,5 82 1600

GAMAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION D'AMBOISE	CHARGE	53	230	13,7	3,18	5,0	45,9	2,7	6,0	66	1646

GROLLEAU	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
AZAY LE RIDEAU	CHEILLE	167	190	11,3	3,12	4,9	38,8	4,3	5,2	16	1216

COT	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	POCE	73	209	12,4	3,18	5,7	37,0	5,4	5,0	96	1465
	LIMERAY	179	215	12,8	3,20	5,4	39,5	4,8	5,2	132	1367
	LIMERAY	180	216	12,9	3,19	5,4	40,0	4,8	5,4	30	1536
	LIMERAY	181	175	10,4	3,17	4,9	35,6	4,8	5,2	110	1416
	LIMERAY	182	214	12,7	3,26	5,6	38,2	6,2	4,7	90	1614
	AMBOISE	184	215	12,8	3,16	5,6	38,8	4,2	5,8	84	1280

Moyenne des 6 échantillons de Côt : 207 12,3 3,20 5,4 38,4 5,2 5,1 92 1480

AUTRES CEPAGES	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
CABERNET SAUVIGNON	INGRANDES	31	201	12,0	3,18	5,7	35,2	4,4	6,5	64	1497

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	213	12,7	3,14	4,7	45,5	3,9	5,0	76	1361
	VOUVRAY	98	184	10,9	2,99	6,3	29,0	6,9	4,7	11	1163
	ROCHECORBON	96	249	14,8	3,23	5,4	46,1	4,7	4,8	18	1652
	CHANCAY	128	228	13,6	3,21	4,5	51,0	3,6	4,9	52	1365
	CHANCAY	129	234	13,9	3,22	4,7	49,7	3,8	4,8	93	1307
REGION DE MONTLOUIS	MONTLOUIS	72	225	13,4	3,17	4,8	46,7	3,8	5,0	20	1233
	MONTLOUIS	112	213	12,6	3,20	5,0	42,9	4,5	5,1	13	1361
	MONTLOUIS	113	225	13,4	3,28	4,5	50,5	4,1	4,7	32	1407
	ST MARTIN	109	216	12,8	3,17	5,0	43,2	4,4	5,1	37	1214
REGION D'AMBOISE	CHARGE	121	194	11,5	3,01	5,8	33,5	5,3	5,3	34	1251
	LIMERAY	139	253	15,0	3,30	4,7	53,3	4,1	4,5	53	1575
REGION D'AZAY	CHEILLE	189	207	12,3	3,14	6,0	34,4	5,2	5,7	27	1394
REGION DE CHINON	CHINON	176	240	14,3	3,33	4,4	54,4	3,9	4,5	82	1336
	CHINON	186	206	12,3	3,12	5,5	37,6	4,9	5,2	75	1096

Moyenne des 14 échantillons Pineau de la Loire : **220 13,1 3,18 5,1 43,3 4,5 4,9 45 1319**

SAUVIGNON	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION D'AMBOISE	CHARGE	163	221	13,1	3,17	4,1	54,5	2,5	5,3	58	1325

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	+0,9	+0,15	-0,6	-0,5
Côt	+1,1	+0,04	-0,4	-0,5
Pineau de la Loire	+1,2	+0,07	-0,6	-0,9

Les cépages blancs ont déjà atteint une maturité optimale, de plus, la présence de botrytis est un facteur supplémentaire pour accélérer les vendanges.

L'hétérogénéité de la maturité phénolique sur le Cabernet franc est toujours d'actualité et il sera donc nécessaire de faire un tri à la vendange ainsi que d'adapter les techniques d'extraction pour éviter la présence d'arômes herbacés.

La moyenne des pH est relativement élevée ce qui pourrait favoriser des départs de fermentation malolactique avant la fin de la fermentation alcoolique, il est important de surveiller les cinétiques fermentaires pour éviter la piqûre lactique.

Erwan Loaec
Œnologue référent
erwan.loaec@inovalys.fr

Bruna Marti Trevisan
Œnologue
b.marti@inovalys.fr