

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	188	11,2	3,08	6,1	30,7	5,6	5,2	103	1272
	VOUVRAY	98	204	12,1	3,14	5,0	41,2	3,7	5,2	89	1312
	VOUVRAY	99	187	11,1	3,04	6,3	29,5	5,8	5,1	113	1173
	VOUVRAY	100	196	11,6	3,10	6,7	29,4	6,2	5,2	121	1265
	VOUVRAY	101	195	11,6	3,08	7,2	27,1	7,0	5,0	154	1187
	VOUVRAY	102	202	12,0	3,08	5,9	34,5	5,2	5,0	74	1356
	VOUVRAY	103	197	11,7	3,11	5,1	38,4	4,4	4,5	135	1129
	ROCHECORBON	96	181	10,8	3,07	6,4	28,2	5,9	5,5	106	1282
	CHANCAY	128	183	10,9	3,09	5,6	32,5	5,1	5,2	102	1252
	CHANCAY	129	197	11,7	3,14	5,5	35,9	4,9	5,0	122	1260
REGION DE MONTLOUIS	MONTLOUIS	112	180	10,7	3,06	6,6	27,4	6,0	5,5	96	1321
	MONTLOUIS	113	189	11,2	3,06	7,0	27,2	6,9	5,2	90	1328
	ST MARTIN	110	190	11,3	3,13	5,6	33,8	4,8	5,6	79	1471
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	161	189	11,2	3,13	5,8	32,9	5,3	5,0	124	1380
	CHARGE	121	199	11,8	3,08	5,6	35,4	5,0	4,9	98	1103
	LIMERAY	139	213	12,6	3,21	6,1	34,9	5,5	5,2	137	1480
REGION DE CHINON	CHINON	176	200	11,9	3,28	4,9	41,0	3,2	6,2	146	1707
	CHINON	186	207	12,3	3,12	5,1	40,9	3,7	5,3	115	1183
	CHINON	185	185	11,0	3,12	6,9	26,8	6,8	5,1	186	1311

Moyenne des 19 échantillons Pineau de la Loire : **194 11,5 3,11 6,0 32,5 5,3 5,2 115 1365**

SAUVIGNON	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
VALLEE DU CHER	BLERE	147	202	12,0	3,24	5,2	38,7	4,0	6,1	131	1628
	CIVRAY	165	212	12,6	3,17	4,1	52,3	2,4	5,1	83	1258
REGION D'AMBOISE	CHARGE	163	213	12,7	3,30	4,0	53,4	2,6	5,5	129	1465
REGION DE CHINON	CHINON	187	204	12,1	3,07	5,3	38,6	3,6	5,3	163	1162

Moyenne des 4 échantillons de Sauvignon : **208 12,3 3,20 4,6 44,8 3,2 5,6 127 1378**

CHARDONNAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	TOURAINNE	155	202	12,0	3,17	5,0	40,6	3,4	5,6	165	1365

Moyenne des 1 échantillons de Chardonnay : **202 12,0 3,17 5,0 40,6 3,4 5,6 165 1365**

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...

	Degré potentiel	pH	Acidité totale	Acide malique
Cabernet franc	+0,4	+0,09	-1,0	-0,9
Gamay	+1,0	+0,11	-0,9	-1,3
Côt	+0,6	+0,09	-1,2	-1,5
Pineau de la Loire	+0,8	+0,10	-1,6	-1,8
Sauvignon	+0,1	+0,06	-0,6	-0,7
Chardonnay	+0,7	+0,12	-0,9	-1,1
Grolleau	+0,8	+0,03	-0,9	-0,7

La maturation progresse toujours de façon plus ou moins marquée selon les cépages. Les pH sont encore bas sur certains cépages et nous constatons des teneurs relativement élevées en acide tartrique par rapport à la teneur en acide malique.

L'état sanitaire est dans l'ensemble bon pour l'instant mais il a été constaté des attaques de drosophila suzukii ainsi que des foyers de pourriture. Les conditions climatiques des prochains jours seront déterminantes sur la qualité de la récolte.

Erwan LOAEC
Œnologue
Responsable pôle œnologie

Dominique TERRAY,
Œnologue

Etienne CARRE,
Œnologue