



CONSEIL GÉNÉRAL  
D'INDRE & LOIRE

LABORATOIRE  
DE TOURAINE  
OENOLOGIE

## ANALYSE DE LA MATURITE DES RAISINS

Prélèvements du 27 au 29 août 2018

### LES CEPAGES ROUGES

CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS
REGION DE CHINON	CHINON	15	202	12,0	3,16	4,9	41,3	2,6	6,6	67
	CHINON	16	189	11,2	3,13	5,3	35,4	3,4	6,7	61
	CRAVANT	19	175	10,4	3,05	5,8	30,1	4,1	6,5	96
	CRAVANT	20	184	11,0	3,00	5,7	32,2	3,5	6,8	74
	LIGRE	17	177	10,5	3,09	5,6	31,7	3,9	6,8	54
	SAVIGNY	13	174	10,3	3,09	5,2	33,2	3,1	6,7	129
	BEAUMONT	14	179	10,6	3,01	6,1	29,1	4,1	7,0	62
	SAVIGNY	30	183	10,9	3,18	5,3	34,3	4,7	5,9	90
	SAVIGNY	36	155	9,2	3,02	5,5	28,1	3,9	6,5	108
	ST LOUAND	175	170	10,1	2,97	6,7	25,4	4,5	7,4	70
REGION DE BOURGUEIL	INGRANDES	1	162	9,6	2,98	6,0	27,1	4,2	6,9	63
	INGRANDES	2	168	10,0	3,04	6,2	27,1	4,4	7,0	51
	RESTIGNE	3	177	10,5	3,05	6,1	29,0	4,5	6,9	64
	RESTIGNE	4	191	11,3	3,12	5,9	32,3	4,4	6,6	60
	RESTIGNE	5	178	10,6	3,10	5,4	33,2	3,7	6,7	106
	RESTIGNE	6	186	11,0	3,00	5,6	33,0	3,5	6,5	67
REGION DE SAINT NICOLAS	ST NICOLAS	10	174	10,4	3,18	4,9	35,7	3,1	6,4	137
	ST NICOLAS	21	179	10,6	3,11	5,7	31,3	4,4	6,5	52
TOURAINE	BLERE	49	152	9,0	2,87	6,6	23,1	4,3	7,3	34
	CHEILLE	169	189	11,2	2,96	6,3	30,0	3,8	7,1	48

Moyenne des 20 échantillons Cabernet Franc : **177 10,5 3,06 5,7 30,8 3,9 6,7 75**

GAMAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS
REGION D'AMBOISE	CANGEY	42	156	9,3	3,07	6,6	23,5	5,0	6,9	185
	CHARGE	53	140	8,3	2,79	10,6	13,2	11,1	6,5	82
VALLEE DU CHER	BLERE	62	165	9,8	2,96	6,0	27,7	4,2	6,2	150
	CIVRAY	164	198	11,8	3,04	5,2	37,9	2,3	7,0	75
AZAY LE RIDEAU	CHEILLE	168	175	10,4	2,94	6,2	28,4	4,5	6,4	82

Moyenne des 5 échantillons de Gamay : **167 9,9 2,96 6,9 24,1 5,4 6,6 115**

GROLLEAU	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS
AZAY LE RIDEAU	AZAY	188	140	8,3	2,90	6,7	21,1	5,6	6,3	53
	CHEILLE	167	114	6,7	2,80	8,6	13,3	9,0	5,7	33

Moyenne des 2 échantillons de Grolleau : **127 7,5 2,85 7,6 16,7 7,3 6,0 43**

COT	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS
	BLERE	80	148	8,8	2,93	7,5	19,6	7,1	6,2	97
	POCE	73	173	10,3	3,04	8,1	21,4	8,3	5,8	109
	LIMERAY	179	179	10,6	3,04	7,1	25,3	6,8	5,6	107
	LIMERAY	181	154	9,2	3,02	7,9	19,5	7,5	6,8	118
	AMBOISE	184	174	10,4	2,94	8,2	21,2	7,4	6,4	104

Moyenne des 5 échantillons de Côt : **166 9,8 3,01 7,7 21,6 7,4 6,1 108**

AUTRES CEPAGES	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS
PINOT NOIR	BLERE	22	189	11,2	3,10	6,0	31,7	4,5	6,3	74
PINOT NOIR	ESVRES	87	201	11,9	3,24	5,9	33,8	5,1	6,0	135
PINOT MEUNIER	ESVRES	90	197	11,7	3,32	4,4	44,5	2,8	6,0	166
PINOT GRIS	ESVRES	95	204	12,1	3,24	4,3	47,0	2,6	5,7	128
CABERNET SAUVIGNON	INGRANDES	31	180	10,7	3,00	6,7	27,0	5,0	6,6	67

## LES CEPAGES BLANCS

<b>PINEAU DE LA LOIRE</b>	<b>LIEU RECOLTE</b>	<b>n°</b>	<b>SUCRES</b>	<b>D°prob</b>	<b>pH</b>	<b>AC TOT</b>	<b>IM</b>	<b>Ac MAL</b>	<b>Ac TART</b>	<b>AZOTE ASS</b>
<b>REGION DE VOUVRAY</b>	VOUVRAY	99	171	10,2	2,95	7,7	22,3	7,6	5,6	75
	VOUVRAY	100	167	9,9	2,94	8,9	18,7	9,1	5,9	87
	VOUVRAY	101	160	9,5	2,92	8,3	19,2	8,1	6,0	117
	VOUVRAY	102	193	11,5	3,02	6,7	28,7	6,3	5,3	62
	VOUVRAY	103	177	10,5	2,96	6,5	27,4	5,9	5,5	66
	ROCHECORBON	96	170	10,1	2,92	7,5	22,6	6,9	6,1	51
	CHANCAY	128	153	9,1	2,91	7,4	20,7	6,4	6,6	69
	CHANCAY	129	157	9,3	2,91	8,0	19,6	7,3	6,5	93
<b>REGION DE MONTLOUIS</b>	MONTLOUIS	72	160	9,5	2,95	8,0	20,0	8,0	5,9	80
	MONTLOUIS	112	145	8,6	2,80	8,9	16,3	8,2	6,8	30
	MONTLOUIS	113	186	11,0	2,99	6,8	27,4	5,9	5,9	50
	ST MARTIN	109	179	10,7	2,97	7,2	24,8	6,9	5,4	73
	ST MARTIN	110	165	9,8	2,94	8,1	20,5	7,6	6,4	51
<b>REGION D'AMBOISE</b>	CHARGE	121	174	10,3	3,10	6,8	25,8	5,7	6,7	118
	LIMERAY	139	192	11,4	3,08	6,4	30,0	5,3	6,0	102
<b>REGION D'AZAY</b>	AZAY	172	156	9,3	2,86	10,2	15,3	10,7	6,2	84
	AZAY	174	172	10,2	3,02	7,0	24,5	6,6	6,0	78
<b>REGION DE CHINON</b>	CHINON	176	176	10,4	2,91	7,5	23,6	6,1	6,7	74
	CHINON	186	181	10,7	2,90	7,3	24,7	5,9	6,4	54
	CHINON	185	161	9,6	2,85	6,8	23,6	5,4	6,1	101

*Moyenne des 20 échantillons Pineau de la Loire : 170 10,1 2,95 7,6 22,3 7,0 6,1 76*

<b>SAUVIGNON</b>	<b>LIEU RECOLTE</b>	<b>n°</b>	<b>SUCRES</b>	<b>D°prob</b>	<b>pH</b>	<b>AC TOT</b>	<b>IM</b>	<b>Ac MAL</b>	<b>Ac TART</b>	<b>AZOTE ASS</b>
<b>VALLEE DU CHER</b>	BLERE	40	164	9,8	2,92	5,3	31,0	3,6	6,0	54
	CIVRAY	165	195	11,6	3,07	4,2	46,0	2,0	5,8	78
<b>REGION D'AMBOISE</b>	CHARGE	163	210	12,4	3,18	5,0	41,7	3,4	6,2	75

*Moyenne des 3 échantillons de Sauvignon : 190 11,3 3,06 4,9 39,1 3,0 6,0 69*

<b>CHARDONNAY</b>	<b>LIEU RECOLTE</b>	<b>n°</b>	<b>SUCRES</b>	<b>D°prob</b>	<b>pH</b>	<b>AC TOT</b>	<b>IM</b>	<b>Ac MAL</b>	<b>Ac TART</b>	<b>AZOTE ASS</b>
	AZAY	173	171	10,2	3,08	6,5	26,3	5,8	6,1	101
	ST MARTIN	154	182	10,8	3,16	5,3	34,3	4,3	5,9	87
	TOURAINNE	155	165	9,8	2,97	6,4	25,7	5,1	6,3	109

*Moyenne des 3 échantillons de Chardonnay : 172 10,2 3,07 6,1 28,4 5,1 6,1 99*

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...

Les conditions climatiques très chaudes et sèches de ce millésime 2018 ont provoqué des situations de stress hydrique plus ou moins importantes. Le comportement de chaque parcelle est particulier. Certains raisins ont grillé, d'autres ont passerillé d'autres sont restés bloqués, certains enfin ont traversé cette période sans dommage. Des mesures représentatives de chaque parcelle sont nécessaires à la prise de décision en fonction de la maturité et du type de vin souhaité.

Erwan LOAEC  
Œnologue  
Responsable pôle œnologie

Dominique TERRAY,  
Œnologue

Etienne CARRE,  
Œnologue  
Directeur