



ANALYSE DE LA MATURITE DES RAISINS

Prélèvements du 3 au 5 septembre 2018

LABORATOIRE
DE TOURAINE
OENOLOGIE

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	212	12,6	3,23	4,6	46,0	2,2	6,5	69	1650
	CHINON	16	218	12,9	3,27	4,6	46,9	2,4	6,4	74	1653
	CRAVANT	19	194	11,5	3,13	5,2	37,6	3,3	6,3	113	1535
	CRAVANT	20	203	12,1	3,15	4,9	41,2	2,8	6,3	90	1531
	CROUZILLES	18	208	12,4	3,23	4,7	44,5	2,7	6,1	70	1632
	LIGRE	17	197	11,7	3,22	4,7	41,8	2,9	6,3	73	1676
	SAVIGNY	30	179	10,6	3,21	5,4	32,9	4,8	5,9	118	1796
	SAVIGNY	36	182	10,8	3,22	4,6	39,8	3,0	6,2	130	1520
	ST LOUAND	175	193	11,5	3,18	5,2	37,0	3,3	6,7	92	1690
REGION DE BOURGUEIL	BOURGUEIL	9	189	11,2	3,20	4,5	42,4	2,8	6,1	99	1515
	INGRANDES	1	186	11,0	3,17	4,5	41,4	2,8	6,0	86	1569
	INGRANDES	2	186	11,1	3,15	5,1	36,3	3,5	6,3	82	1645
	RESTIGNE	3	195	11,6	3,14	5,6	34,8	3,8	6,6	74	1739
	RESTIGNE	4	210	12,5	3,25	4,8	43,5	3,2	6,1	81	1764
	RESTIGNE	5	190	11,3	3,21	4,6	40,9	3,0	6,2	115	1606
REGION DE SAINT NICOLAS	RESTIGNE	6	196	11,6	3,09	5,0	39,4	3,1	6,0	65	1448
	ST NICOLAS	10	180	10,7	3,19	4,8	37,4	3,0	6,3	168	1545
	ST NICOLAS	11	167	9,9	3,13	5,4	31,1	3,4	6,8	177	1610
	ST NICOLAS	12	175	10,4	3,12	4,5	38,5	2,4	6,4	121	1462
TOURAIN	ST NICOLAS	21	202	12,0	3,24	4,8	42,2	3,2	6,1	60	1715
	BLERE	49	166	9,9	2,98	5,6	29,9	3,4	6,8	43	1433
	CHEILLE	169	181	10,7	2,95	6,1	29,5	4,0	6,8	44	1431

Moyenne des 22 échantillons Cabernet Franc : **191 11,4 3,17 5,0 38,5 3,1 6,3 93 1598**

GAMAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	160	197	11,7	3,14	5,8	34,1	3,8	6,6	115	1775
	CANGEY	42	169	10,0	3,06	6,4	26,3	4,7	6,8	174	1592
	CHARGE	53	196	11,6	3,23	5,7	34,1	4,3	6,6	104	1929
VALLEE DU CHER	BLERE	62	173	10,3	3,02	5,5	31,3	3,7	6,0	140	1209
	BLERE	152	200	11,9	3,20	5,3	37,9	3,4	6,4	116	1709
	CIVRAY	164	208	12,3	3,12	4,9	42,6	2,0	6,8	67	1631
AZAY LE RIDEAU	CHEILLE	168	207	12,3	3,08	5,8	36,1	3,5	6,6	91	1559

Moyenne des 7 échantillons de Gamay : **193 11,5 3,12 5,6 34,3 3,6 6,5 115 1629**

GROLLEAU	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
AZAY LE RIDEAU	AZAY	188	149	8,8	2,98	5,4	27,6	4,6	5,4	55	1255
	CHEILLE	167	150	8,9	2,98	5,4	27,8	5,2	4,8	52	1121

Moyenne des 2 échantillons de Grolleau : **149 8,9 2,98 5,4 27,7 4,9 5,1 54 1188**

COT	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	AMBOISE	79	158	9,4	2,93	7,2	22,1	6,1	6,5	82	1471
	BLERE	80	157	9,4	2,98	6,6	23,8	5,7	6,1	95	1349
	POCE	73	179	10,7	3,12	6,4	27,9	6,2	5,4	123	1390
	LIMERAY	179	189	11,2	3,14	5,9	31,8	5,7	5,2	106	1354
	LIMERAY	181	178	10,6	3,18	6,2	28,6	6,0	5,8	145	1744
	LIMERAY	182	190	11,3	3,20	7,0	27,1	7,5	5,5	111	1822
	AMBOISE	184	201	11,9	3,07	6,1	33,0	4,8	5,7	80	1445

Moyenne des 7 échantillons de Côt : **179 10,6 3,09 6,6 27,3 6,2 5,8 110 1522**

AUTRES CEPAGES	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
PINOT NOIR	ESVRES	87	212	12,6	3,30	5,5	38,5	4,6	5,7	145	1789
PINOT MEUNIER	ESVRES	90	204	12,1	3,36	3,8	54,3	2,2	5,4	172	1555
PINOT GRIS	ESVRES	95	227	13,5	3,43	4,1	55,8	2,3	5,4	178	1700
CABERNET SAUVIGNON	INGRANDES	31	196	11,7	3,15	5,9	33,6	4,4	6,3	82	1671

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	193	11,5	3,07	6,3	30,4	5,5	5,6	79	1539
	VOUVRAY	98	181	10,7	2,99	7,2	25,2	6,5	6,1	70	1484
	VOUVRAY	99	166	9,8	2,90	7,5	22,2	7,2	5,7	58	1288
	VOUVRAY	100	187	11,1	3,02	6,8	27,5	6,8	5,1	89	1323
	VOUVRAY	101	179	10,6	2,93	7,2	24,8	6,4	5,7	104	1223
	VOUVRAY	102	209	12,4	3,10	5,9	35,2	5,2	5,0	54	1444
	VOUVRAY	103	192	11,4	3,01	6,1	31,4	5,4	5,4	71	1273
	ROCHECORBON	96	186	11,1	3,00	6,4	29,2	5,1	6,0	27	1545
	CHANCAY	128	174	10,3	2,97	6,7	25,9	5,8	6,1	69	1369
	CHANCAY	129	175	10,4	2,96	7,2	24,2	6,2	6,2	107	1340
REGION DE MONTLOUIS	MONTLOUIS	112	171	10,2	2,91	7,1	24,3	6,0	6,1	39	1445
	MONTLOUIS	113	203	12,0	3,09	5,8	35,1	4,9	5,1	41	1493
	ST MARTIN	109	210	12,5	3,11	5,7	37,1	4,1	5,8	67	1517
	ST MARTIN	110	210	12,5	3,21	5,8	36,6	5,1	5,4	66	1597
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	161	153	9,1	2,81	7,8	19,6	6,1	7,2	50	1488
	CHARGE	121	205	12,2	3,10	6,0	34,3	5,6	5,1	71	1380
	LIMERAY	139	206	12,3	3,13	5,8	35,6	4,5	5,8	98	1466
REGION D'AZAY	AZAY	172	179	10,6	3,00	7,6	23,6	7,6	5,6	84	1440
	AZAY	174	188	11,1	3,12	6,2	30,2	5,9	5,6	82	1589
REGION DE CHINON	CHINON	176	195	11,6	3,04	5,8	33,4	4,5	5,9	64	1397
	CHINON	186	195	11,6	2,98	6,3	30,7	4,9	6,0	59	1244
Moyenne des 21 échantillons Pineau de la Loire :			188	11,2	3,02	6,5	28,9	5,7	5,7	69	1460

SAUVIGNON	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
VALLEE DU CHER	BLERE	40	181	10,7	3,04	4,8	37,3	3,1	5,8	76	1217
	BLERE	147	202	12,0	3,20	4,1	49,3	2,3	5,4	88	1483
	CIVRAY	165	205	12,2	3,11	4,0	52,0	1,7	5,4	69	1578
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	162	159	9,5	2,97	5,4	29,5	2,6	7,3	81	1578
	CHARGE	163	195	11,6	3,11	4,9	39,5	3,7	5,6	61	1391
REGION DE CHINON	CHINON	187	157	9,3	2,84	6,0	25,9	4,4	101,0	101	939
Moyenne des 6 échantillons de Sauvignon :			183	10,9	3,05	4,9	37,6	3,0	5,9	79	1364

CHARDONNAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	AZAY	173	192	11,4	3,18	5,8	33,1	5,2	5,6	116	1656
	ST MARTIN	154	208	12,4	3,14	3,9	53,7	1,9	4,9	90	1267
	TOURAINE	155	177	10,5	3,01	5,4	33,0	3,9	5,7	66	1289
Moyenne des 3 échantillons de Chardonnay :			192	11,4	3,11	5,0	38,4	3,7	5,4	91	1404

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...

Ramassages des échantillons, période transitoire : Des ramassages d'échantillons sont prévus les jeudis et les vendredis à partir du 13 septembre pendant la période de l'analyse de la maturité.

EVOLUTION DE LA MATURETE

	Degré potentiel	pH	Acidité totale	Acide malique
Cabernet franc	+0,9	+0,11	-0,7	-0,8
Gamay	+1,6	+0,18	-1,3	-1,8
Côt	+0,8	+0,08	-1,1	-1,2
Pineau de la Loire	+1,1	+0,07	-1,1	-1,3
Chardonnay	+1,2	+0,04	-1,1	-1,4

Malgré le manque d'eau, la maturation du raisin se poursuit à un rythme modéré avec des différences relativement importantes en fonction des parcelles.

L'acide malique a beaucoup baissé alors que l'acide tartrique reste assez élevé donnant des pH assez bas.

Les teneurs en anthocyanes sur le cépage Cabernet Franc présentent une grande disparité qui nécessitera un suivi parcellaire détaillé.

Erwan LOAEC
Œnologue
Responsable pôle œnologie

Dominique TERRAY,
Œnologue

Etienne CARRE,
Œnologue
Directeur