



## ANALYSE DE LA MATURITE DES RAISINS

Prélèvements du 10 au 12 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	239	14,2	3,36	4,1	57,9	1,8	6,3	40	1788
	CHINON	16	239	14,2	3,38	4,2	57,2	1,8	6,0	37	1833
	CRAVANT	19	209	12,4	3,24	4,5	46,1	2,8	6,0	92	1635
	CRAVANT	20	222	13,2	3,24	4,7	47,3	2,5	6,1	63	1647
	CROUZILLES	18	226	13,4	3,35	4,4	51,6	2,5	6,0	40	1791
	LIGRE	17	218	12,9	3,35	4,2	52,0	2,4	6,1	48	1851
	SAVIGNY	13	204	12,1	3,28	4,3	47,6	2,3	6,4	118	1642
	BEAUMONT	14	216	12,9	3,26	4,7	46,2	2,7	6,3	51	1663
	SAVIGNY	30	186	11,0	3,39	4,8	38,4	4,7	6,1	110	2090
	SAVIGNY	36	197	11,7	3,29	4,1	48,5	2,4	6,1	110	1572
	ST LOUAND	175	216	12,8	3,32	4,6	46,8	2,8	6,4	83	1876
REGION DE BOURGUEIL	BOURGUEIL	9	188	11,2	3,27	4,3	43,6	2,6	6,5	113	1689
	INGRANDES	1	214	12,7	3,36	3,7	57,4	2,2	5,6	72	1635
	INGRANDES	2	211	12,6	3,31	4,4	47,9	2,6	6,2	55	1736
	RESTIGNE	3	225	13,4	3,34	4,5	50,0	2,9	6,0	49	1897
	RESTIGNE	4	226	13,4	3,35	4,5	50,1	2,9	5,9	54	1892
	RESTIGNE	5	206	12,2	3,29	4,3	47,7	2,7	6,0	109	1698
	RESTIGNE	6	220	13,0	3,22	4,3	50,9	2,2	6,1	42	1566
REGION DE SAINT NICOLAS	ST NICOLAS	10	205	12,2	3,40	4,2	48,5	2,8	6,0	158	1816
	ST NICOLAS	11	184	10,9	3,24	4,8	38,4	2,9	6,6	152	1639
	ST NICOLAS	12	191	11,4	3,23	4,2	45,7	1,9	6,4	123	1526
	ST NICOLAS	21	219	13,0	3,39	4,1	53,0	2,5	5,9	34	1863
TOURAINE	CHEILLE	169	228	13,6	3,24	4,5	51,0	2,1	6,2	36	1654
<i>Moyenne des 23 échantillons Cabernet Franc :</i>			<b>212</b>	<b>12,6</b>	<b>3,31</b>	<b>4,4</b>	<b>48,7</b>	<b>2,6</b>	<b>6,1</b>	<b>78</b>	<b>1739</b>
GAMAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	160	216	12,8	3,22	5,1	42,0	3,0	6,5	107	1720
	CANGEY	42	183	10,9	3,14	6,0	30,7	3,7	6,8	174	1660
	CHARGE	53	207	12,3	3,18	5,2	39,6	2,8	6,6	80	1684
AZAY LE RIDEAU	CHEILLE	168	222	13,2	3,14	5,6	39,4	3,1	6,6	75	1638
<i>Moyenne des 4 échantillons de Gamay :</i>			<b>207</b>	<b>12,3</b>	<b>3,17</b>	<b>5,5</b>	<b>37,7</b>	<b>3,2</b>	<b>6,6</b>	<b>109</b>	<b>1676</b>
GROLLEAU	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
AZAY LE RIDEAU	AZAY	188	173	10,3	3,26	4,5	38,5	4,1	5,1	71	1631
	CHEILLE	167	169	10,0	2,99	5,3	31,7	4,5	5,2	19	1160
<i>Moyenne des 2 échantillons de Grolleau :</i>			<b>171</b>	<b>10,2</b>	<b>3,13</b>	<b>4,9</b>	<b>34,8</b>	<b>4,3</b>	<b>5,2</b>	<b>45</b>	<b>1396</b>
COT	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	AMBOISE	79	175	10,4	3,10	6,1	28,8	5,5	5,9	84	1645
	POCE	73	205	12,2	3,21	5,7	35,9	5,2	5,1	95	1556
	LIMERAY	179	219	13,0	3,25	5,0	43,6	4,4	5,0	100	1440
	LIMERAY	180	216	12,8	3,30	4,8	45,2	4,0	5,2	91	1631
	LIMERAY	181	197	11,7	3,27	5,4	36,9	4,7	5,7	117	1778
	LIMERAY	182	208	12,4	3,29	5,7	36,4	5,7	5,2	100	1854
	AMBOISE	183	177	10,5	2,95	6,6	26,9	4,9	6,7	54	1485
<i>Moyenne des 7 échantillons de Côt :</i>			<b>199</b>	<b>11,9</b>	<b>3,20</b>	<b>5,6</b>	<b>35,6</b>	<b>4,9</b>	<b>5,5</b>	<b>92</b>	<b>1627</b>
AUTRES CEPAGES	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
PINOT NOIR	ESVRES	87	241	14,3	3,42	4,9	49,0	3,7	5,4	143	1831
CABERNET SAUVIGNON	INGRANDES	31	220	13,0	3,34	4,9	44,6	3,1	6,1	54	1847

## 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	210	12,5	3,17	5,5	38,3	4,6	5,4	88	1594
	VOUVRAY	98	203	12,0	3,10	5,9	34,4	4,9	5,6	80	1507
	VOUVRAY	99	223	13,2	3,23	4,8	46,4	4,0	4,7	69	1412
	VOUVRAY	100	201	12,0	3,09	6,0	33,5	5,3	5,3	79	1265
	VOUVRAY	101	196	11,6	3,06	6,0	32,6	5,2	5,2	104	1145
	VOUVRAY	102	220	13,1	3,16	5,3	41,6	4,5	5,0	60	1461
	VOUVRAY	103	212	12,6	3,11	5,0	42,1	4,1	4,9	67	1310
	ROCHECORBON	96	215	12,8	3,23	5,2	41,1	4,3	5,3	52	1665
	CHANCAY	128	194	11,5	3,07	5,8	33,6	4,5	5,9	76	1479
	CHANCAY	129	207	12,3	3,13	5,8	35,6	4,7	5,6	114	1442
REGION DE MONTLOUIS	MONTLOUIS	112	188	11,2	3,00	6,2	30,2	5,1	5,7	44	1374
	MONTLOUIS	113	220	13,1	3,22	5,0	44,4	3,9	5,1	46	1541
	ST MARTIN	109	187	11,1	3,04	6,5	28,8	6,0	5,5	45	1459
	ST MARTIN	110	213	12,7	3,24	5,3	39,9	4,8	5,3	60	1646
REGION D'AMBOISE	AMBOISE	161	216	12,9	3,35	4,8	45,3	4,1	5,0	136	1651
	CHARGE	121	195	11,6	3,05	6,7	29,4	6,5	5,4	95	1269
	LIMERAY	139	223	13,3	3,22	5,3	41,9	4,2	5,3	99	1467
REGION D'AZAY	AZAY	172	196	11,7	3,02	6,5	30,3	5,7	5,7	40	1339
	AZAY	174	213	12,6	3,23	5,2	41,2	4,5	5,3	56	1562
REGION DE CHINON	CHINON	176	217	12,9	3,16	5,1	42,8	3,5	5,6	41	1440
	CHINON	186	225	13,4	3,10	5,2	43,5	3,3	5,3	26	1299
	CHINON	185	213	12,6	3,19	6,1	35,1	5,6	5,2	110	1552

Moyenne des 22 échantillons Pineau de la Loire : **208 12,4 3,14 5,6 37,3 4,7 5,3 72 1467**

SAUVIGNON	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION D'AMBOISE	CHARGE	163	230	13,6	3,30	4,0	57,4	2,3	5,2	103	1431
REGION DE CHINON	CHINON	187	180	10,7	2,97	5,0	35,8	3,3	82,0	82	1012

Moyenne des 2 échantillons de Sauvignon : **205 12,2 3,14 4,5 45,4 2,8 5,2 93 1222**

CHARDONNAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	AZAY	173	213	12,6	3,33	4,7	45,3	3,5	5,5	99	1663
	ST MARTIN	154	198	11,8	3,20	4,4	45,0	3,0	5,2	92	878
	TOURAINNE	155	207	12,3	3,15	4,5	45,7	2,9	5,4	85	1259

Moyenne des 3 échantillons de Chardonnay : **206 12,2 3,23 4,5 45,3 3,1 5,4 92 1267**

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 MATURITE

	Degré potentiel	pH	Acidité totale g/L	Acide malique g/L
<b>Cabernet franc</b>	+1,2	+0,14	-0,6	-0,5
<b>Gamay</b>	+0,8	+0,05	-0,1	-0,4
<b>Côt</b>	+1,3	+0,11	-1,0	-1,3
<b>Pineau de la Loire</b>	+1,2	+0,12	-0,9	-1,0
<b>Chardonnay</b>	+0,8	+0,12	-0,5	-0,6

Nous observons les mêmes tendances que la semaine dernière avec des parcelles évoluant rapidement tandis que d'autres subissent encore le stress dû au manque d'eau.

L'évolution des sucres suit la courbe normale mais les pH remontent rapidement suivant l'évolution de l'acide malique. Le sulfitage de la vendange devra prendre en compte ces paramètres.

La maturité phénolique progresse rapidement sauf sur certaines parcelles où elle semble aller au ralenti.

Il convient de suivre chacune de vos parcelles pour en connaître la situation exacte. L'azote assimilable est un point indispensable pour des fermentations se déroulant sans problème.

En cas de prévision d'une journée chaude, il conviendra de vendanger le matin (température de la vendange inférieure à 20°C).

Erwan LOAEC  
Œnologue  
Responsable pôle œnologie

Dominique TERRAY,  
Œnologue

Etienne CARRE,  
Œnologue  
Directeur