



## ANALYSE DE LA MATURITE DES RAISINS

Prélèvements du 17 au 19 septembre 2018

LABORATOIRE  
DE TOURAIN  
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	252	15,0	3,57	3,7	69,2	1,3	5,9	71	1947
	CHINON	16	247	14,7	3,54	3,8	65,8	1,5	5,8	55	1910
	CRAVANT	19	217	12,9	3,30	4,4	48,8	2,6	5,9	111	1615
	CRAVANT	20	236	14,0	3,37	4,0	58,5	1,7	5,9	84	1644
	CROUZILLES	18	233	13,8	3,47	4,0	58,9	2,0	6,0	57	1893
	LIGRE	17	231	13,7	3,47	4,0	57,3	2,1	6,1	56	2017
	SAVIGNY	13	221	13,1	3,40	3,9	56,2	1,7	6,1	152	1699
	BEAUMONT	14	228	13,5	3,42	4,0	56,8	1,9	6,1	73	1840
	SAVIGNY	36	209	12,4	3,45	3,5	59,3	1,7	5,9	130	1681
ST LOUAND	175	233	13,8	3,28	4,5	51,8	2,8	5,2	60	1475	
REGION DE BOURGUEIL	BOURGUEIL	9	222	13,2	3,45	3,5	62,6	1,7	5,7	138	1702
	RESTIGNE	3	232	13,8	3,46	3,9	59,3	2,2	5,7	78	1917
	RESTIGNE	4	238	14,1	3,51	3,7	64,5	2,1	5,5	83	1932
	RESTIGNE	5	214	12,7	3,35	4,3	49,7	2,7	5,9	123	1767
RESTIGNE	6	234	13,9	3,36	3,9	59,7	1,6	5,9	54	1716	
REGION DE SAINT NICOLAS	ST NICOLAS	10	215	12,8	3,52	3,8	57,1	2,3	5,8	182	1965
	ST NICOLAS	11	197	11,7	3,27	4,3	45,3	2,2	6,3	173	1599
	ST NICOLAS	12	205	12,2	3,32	4,0	52,0	1,6	6,3	142	1665
	ST NICOLAS	21	227	13,5	3,50	3,8	59,4	2,1	5,9	54	1938
TOURAIN	CHEILLE	169	228	13,6	3,24	4,5	50,3	1,9	6,3	40	1607

Moyenne des 20 échantillons Cabernet Franc : **226 13,4 3,41 4,0 56,8 2,0 5,9 96 1776**

GAMAY	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
REGION D'AMBOISE	CHARGE	53	223	13,2	3,31	5,1	43,7	2,8	6,6	110	1924
VALLEE DU CHER	CIVRAY	164	220	13,0	3,22	4,8	46,1	3,1	5,5	60	1440
AZAY LE RIDEAU	CHEILLE	168	239	14,2	3,29	5,1	46,8	2,6	6,2	75	1800

Moyenne des 3 échantillons de Gamay : **227 13,5 3,27 5,0 45,5 2,8 6,1 82 1721**

GROLLEAU	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
AZAY LE RIDEAU	CHEILLE	167	171	10,2	3,10	4,8	35,8	4,2	5,0	46	1259

Moyenne des 1 échantillons de Grolleau : **171 10,2 3,10 4,8 35,8 4,2 5,0 46 1259**

COT	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	AMBOISE	79	181	10,8	3,15	5,4	33,5	4,6	5,4	99	1523
	POCE	73	218	12,9	3,34	4,9	44,9	4,6	5,0	88	1616
	LIMERAY	179	231	13,7	3,35	4,4	52,2	3,3	5,2	81	1637
	LIMERAY	181	212	12,6	3,40	4,6	45,9	4,1	5,6	98	1892
	LIMERAY	182	221	13,1	3,43	4,7	47,3	4,5	5,2	87	1979

Moyenne des 5 échantillons de Côt : **213 12,6 3,33 4,8 44,3 4,2 5,3 91 1729**

## LES CEPAGES BLANCS

<b>PINEAU DE LA LOIRE</b>	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
<b>REGION DE VOUVRAY</b>	VOUVRAY	97	221	13,1	3,28	4,7	47,2	4,0	5,0	82	1644
	VOUVRAY	98	219	13,0	3,21	5,0	44,2	4,0	5,5	60	1559
	VOUVRAY	102	240	14,3	3,33	4,5	53,6	3,7	4,7	27	1671
	VOUVRAY	103	227	13,5	3,22	4,6	49,2	3,5	5,2	37	1476
	ROCHECORBON	96	235	13,9	3,22	5,1	46,3	4,1	4,9	42	1611
	CHANCAY	128	210	12,5	3,20	4,8	43,9	3,7	5,5	71	1507
	CHANCAY	129	213	12,7	3,16	5,3	40,6	3,9	5,6	95	1411
<b>REGION DE MONTLOUIS</b>	MONTLOUIS	112	204	12,1	3,12	5,3	38,4	4,1	5,4	40	1348
	MONTLOUIS	113	237	14,1	3,33	4,4	53,3	3,0	5,0	38	1636
	ST MARTIN	109	233	13,9	3,25	4,7	50,1	4,1	4,2	44	1487
	ST MARTIN	110	231	13,7	3,38	4,5	51,1	3,8	4,9	57	1618
<b>REGION D'AMBOISE</b>	AMBOISE	161	185	11,0	2,98	6,3	29,4	4,6	6,4	41	1483
	CHARGE	121	199	11,8	3,10	6,1	32,6	5,9	5,3	52	1446
	LIMERAY	139	234	13,9	3,32	4,5	52,5	3,3	5,2	72	1603
<b>REGION DE CHINON</b>	CHINON	176	227	13,5	3,45	4,0	57,3	2,3	5,8	113	1841
	CHINON	186	237	14,1	3,25	4,6	52,1	2,4	5,2	27	1511

*Moyenne des 16 échantillons Pineau de la Loire : 222 13,2 3,24 4,9 45,5 3,8 5,2 56 1553*

<b>SAUVIGNON</b>	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
<b>REGION DE CHINON</b>	CHINON	187	191	11,3	3,10	4,2	45,9	2,6	89,0	89	1081

*Moyenne des 1 échantillons de Sauvignon : 191 11,3 3,10 4,2 45,9 2,6 89,0 89 1081*

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 g/L	Acide malique g/L
<b>Cabernet franc</b>	+0,8	+0,10	-0,4	-0,6
<b>Gamay</b>	+1,2	+0,10	-0,5	-0,4
<b>Côt</b>	+0,7	+0,13	-0,8	-0,7
<b>Pineau de la Loire</b>	+0,8	+0,10	-0,7	-0,9

Les vendanges ont déjà bien commencé dans l'est de la Touraine et vont démarrer sans tarder dans les régions de l'ouest. Le vent d'est a un effet desséchant qui provoque une concentration des baies. Cela se traduit par des degrés élevés et des taux de potassium importants. Les pH ont bien remonté. L'analyse de la maturité à la parcelle est toujours nécessaire si on ne veut pas se laisser piéger par des conditions météo qui font évoluer rapidement la vendange.

Les ramassages des échantillons commencent dès demain, le tableau est envoyé en parallèle de ce bulletin.

Erwan LOAEC  
Œnologue  
Responsable pôle œnologie

Dominique TERRAY,  
Œnologue

Etienne CARRE,  
Œnologue  
Directeur