



07 septembre 2023
Journée technique pré-vendanges
Millésime 2023

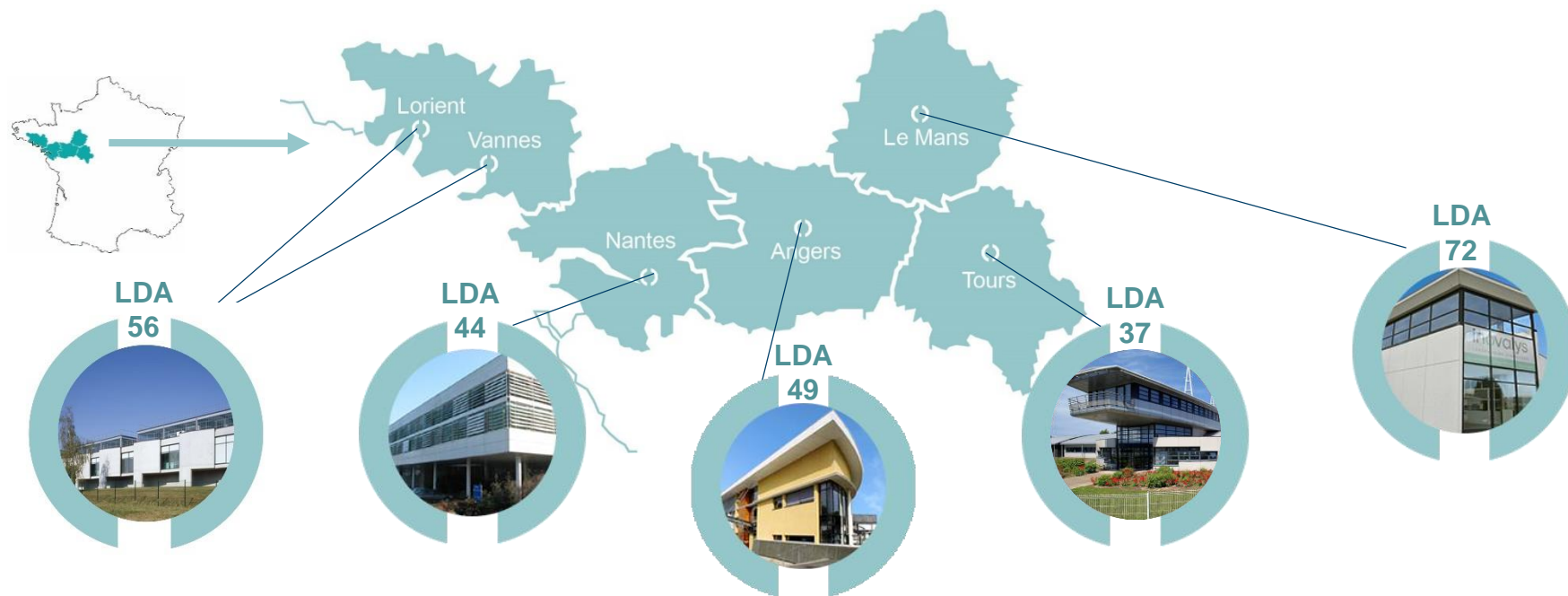
Sommaire

- Le Laboratoire Inovalys
- Données Climatiques
- Contrôles de Maturité



Groupement d'intérêt public (GIP)

Issu du regroupement des laboratoires départementaux
44-49-72 en 2014
puis 37 en 2020
56 en 2022



Date de création du 1^{er} laboratoire : 1852

Rayonnement régional – national voire international

œnologie



Produits analysés

- Raisins
- Moûts
- Vins
- Alcools et spiritueux,
Fruits à l'eau de vie
- Cidres
- Bières
- Boissons sans alcools
- Vinaigres

Gammes d'analyses

- Analyses physico-chimiques classiques
- Contrôles de Maturité
- Analyses d'autocontrôle
- Analyses en vue de l'exportation
- Analyses microbiologiques
- Résidus et contaminants
- Screening Pesticides (+de 500 molécules)

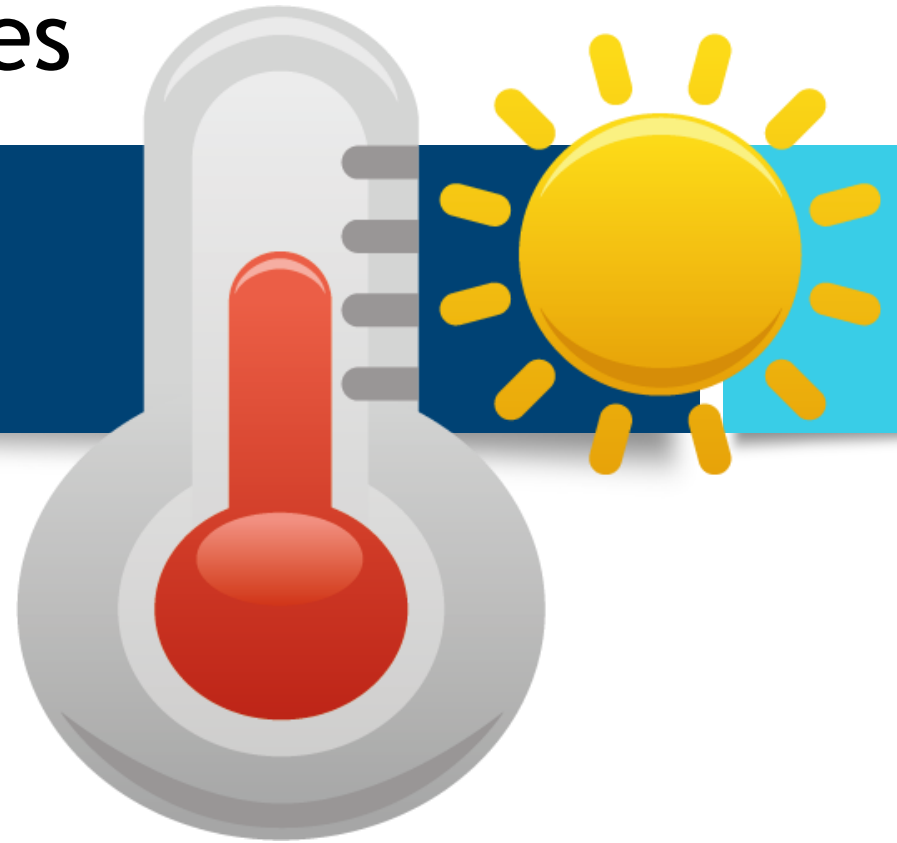
Points de collecte d'échantillons

Planning complet à consulter sur www.inovalys.fr

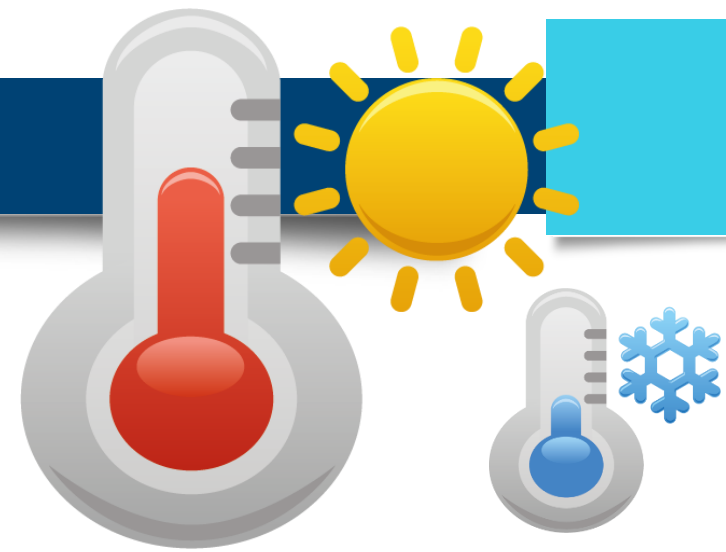


- **Cave Coopérative de Bourgueil :**
Restigné
- **Coopérative agricole SNB :**
Saint Nicolas de Bourgueil
- **Chez Rodolphe Raffault :**
Savigny-en-Véron
- **Antenne Viticole Les Fontenils :**
Chinon
- **11, rue Principale :**
Cravant-les-Côteaux
- **Gamme Vert:**
Azay-le-Rideau

Données climatiques



Millésime 2023

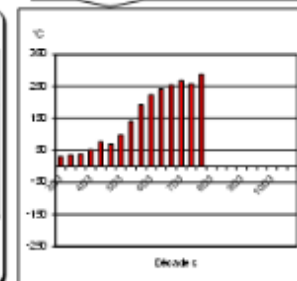
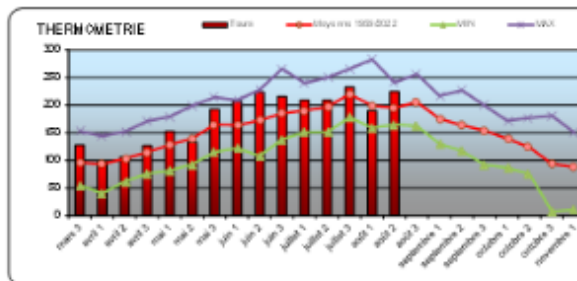


- Plusieurs épisodes de canicule
- Juillet frais et pluvieux
- Plusieurs épisodes orageux
- Canicule tardive fin août

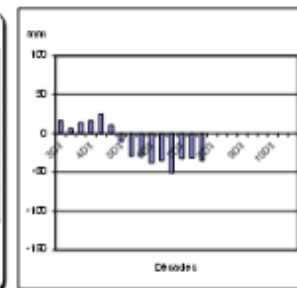
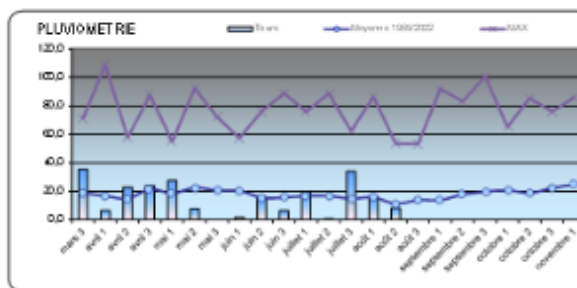
Profil Climatique

À Savigny en Véron 2023

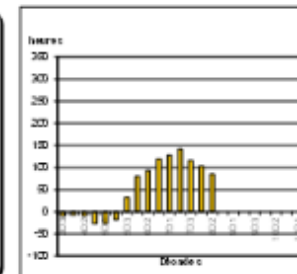
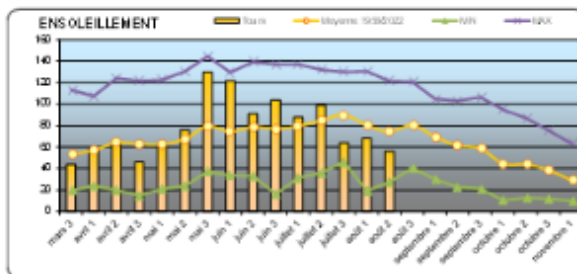
Cumul des ventales moyenne annuelle et moyennes 1950 - 2022



La thermométrie est exprimée en somme d température moyenne journalière (degré centigrade) par décennie.



La pluviométrie est donnée en somme de précipitations (mm) par décennie.



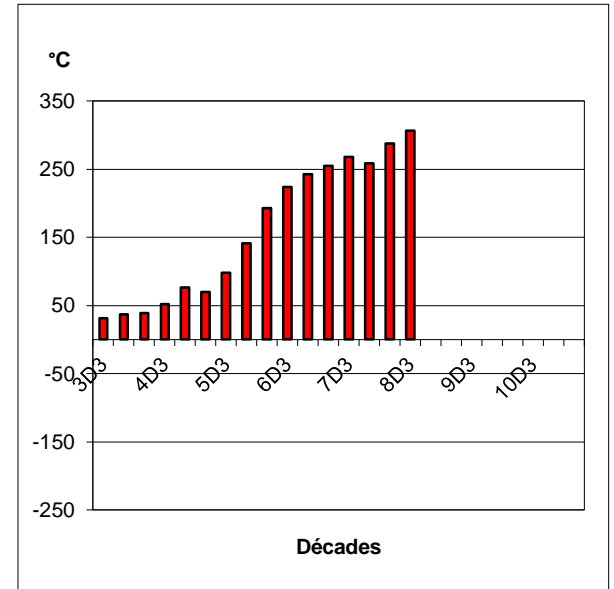
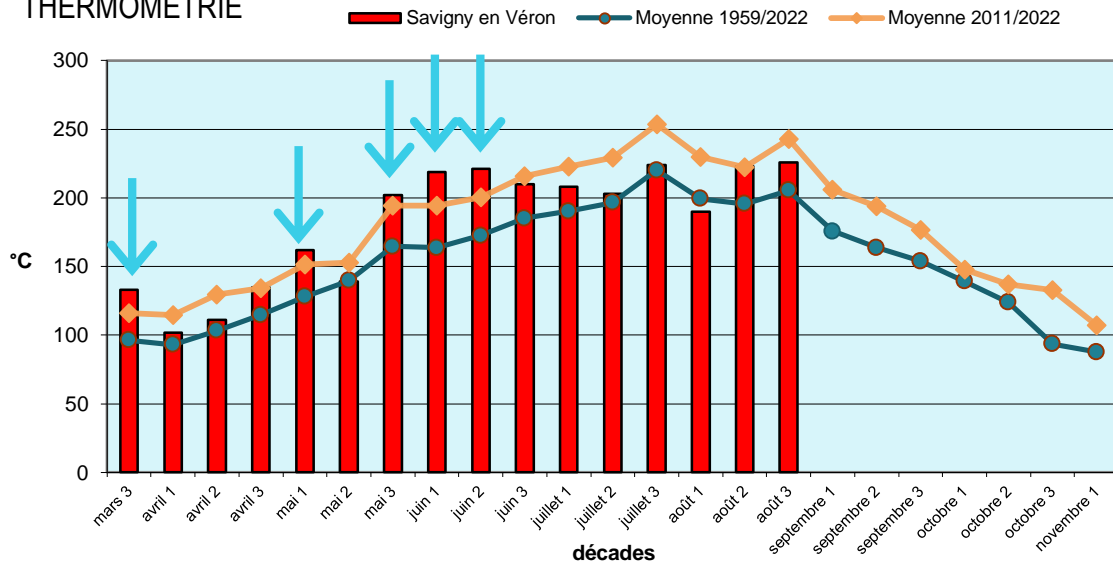
La solarimétrie donne les cumuls d'heures d'ensoleillement pour la décennie considérée.

Ces données sont issues des relevés réalisés par METEO FRANCE à Parçay-Meslay / TOURS (37)

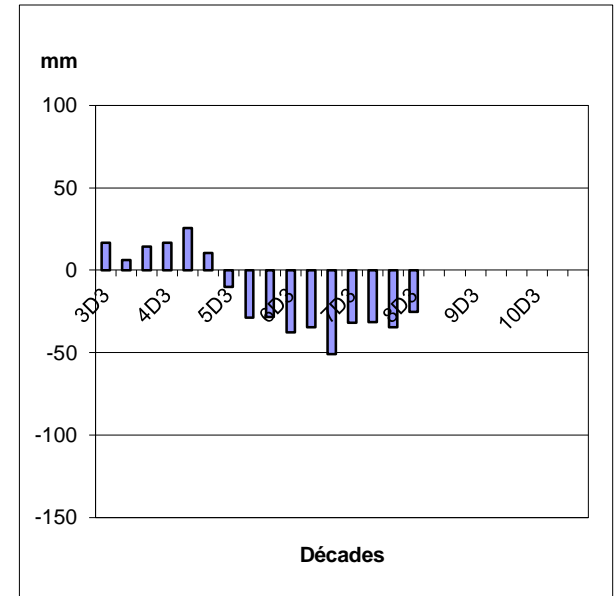
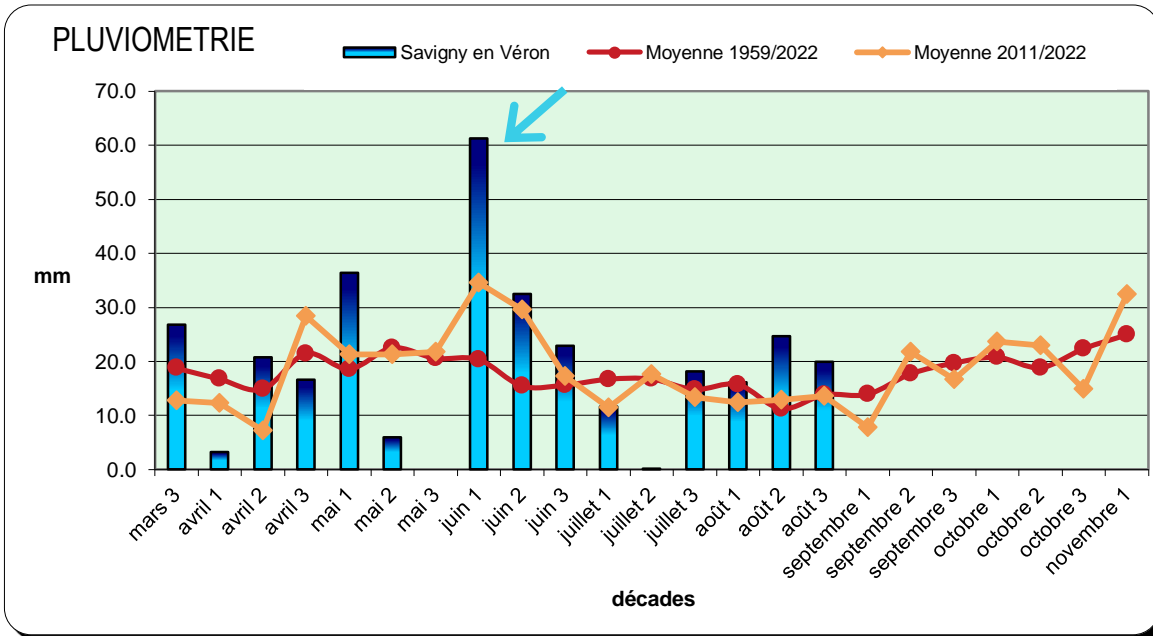
THERMOMETRIE



THERMOMETRIE



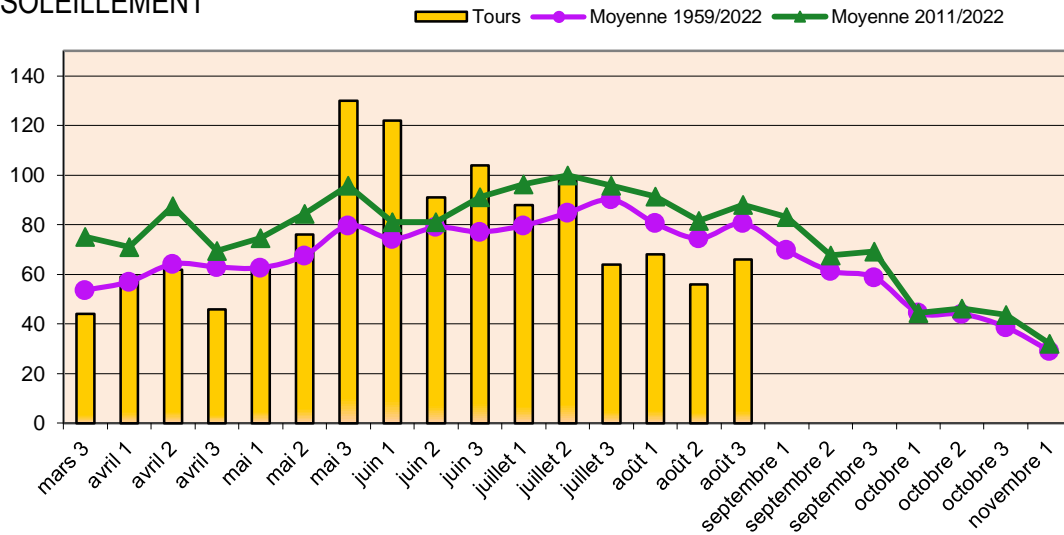
PLUVIOMETRIE



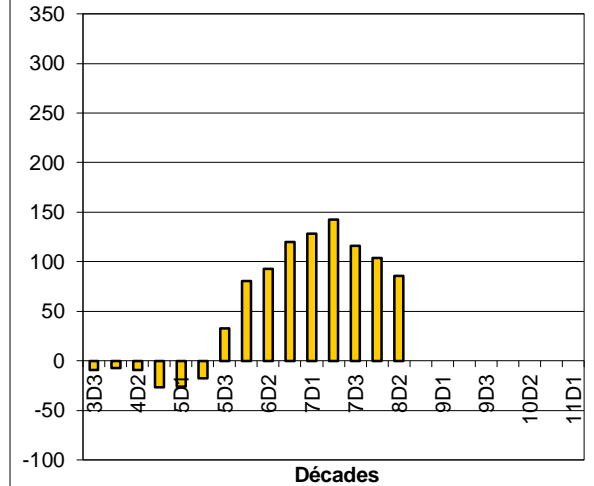
ENSOLEILLEMENT



ENSOLEILLEMENT

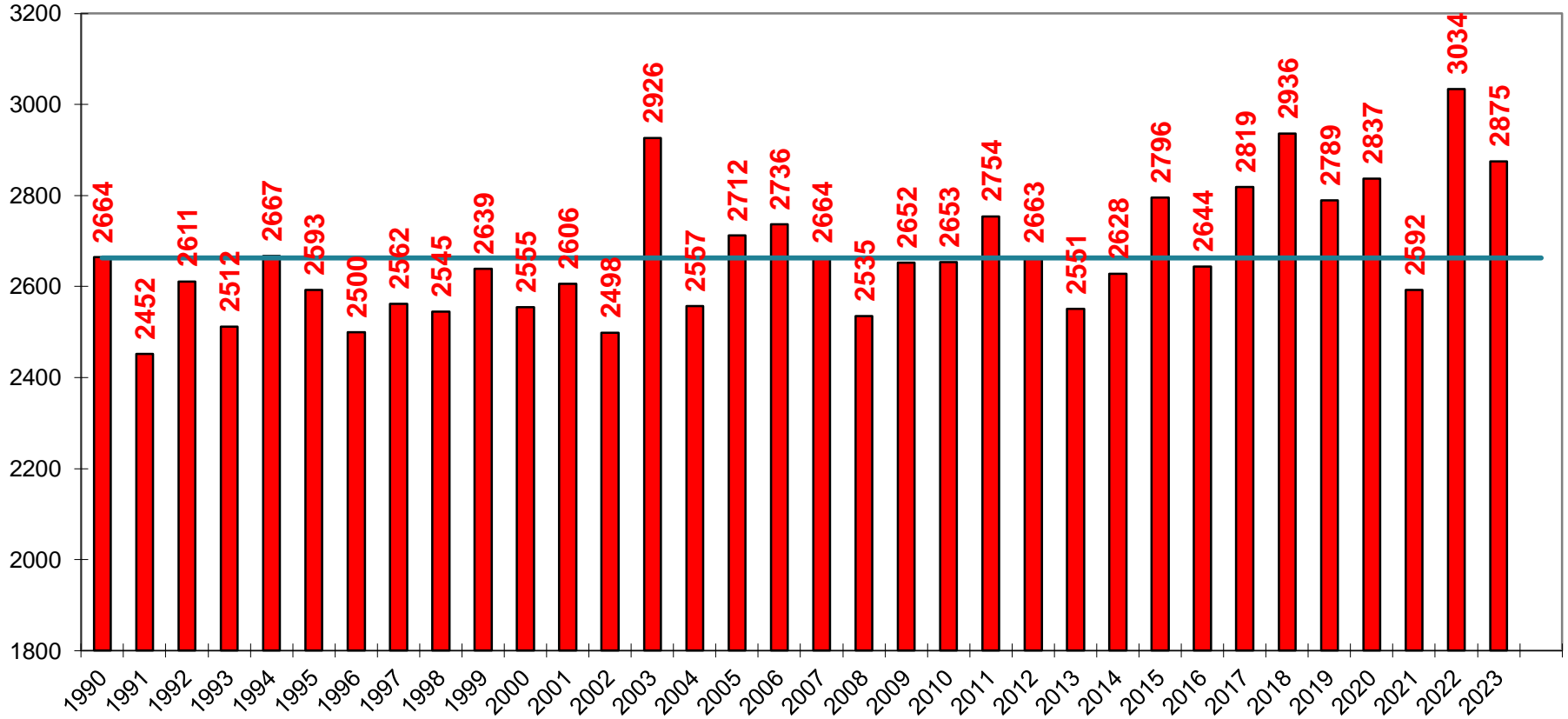


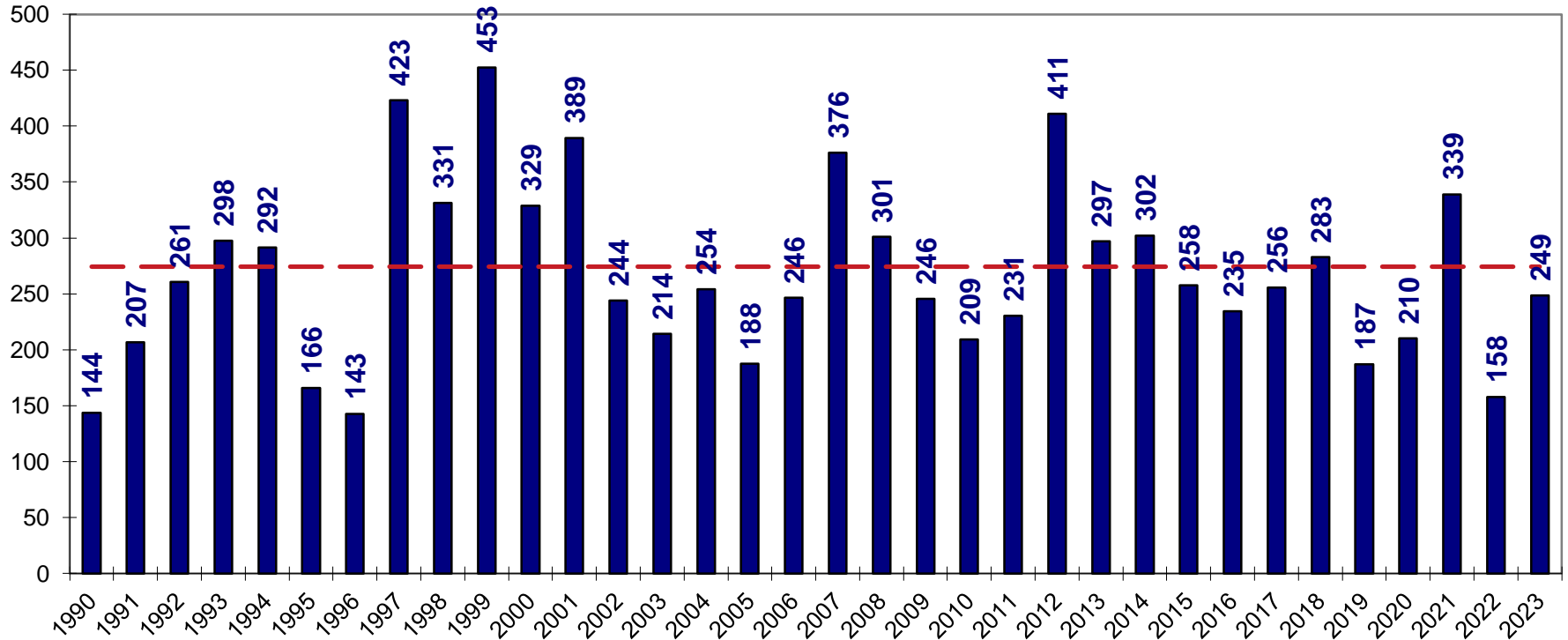
heures





Thermométrie

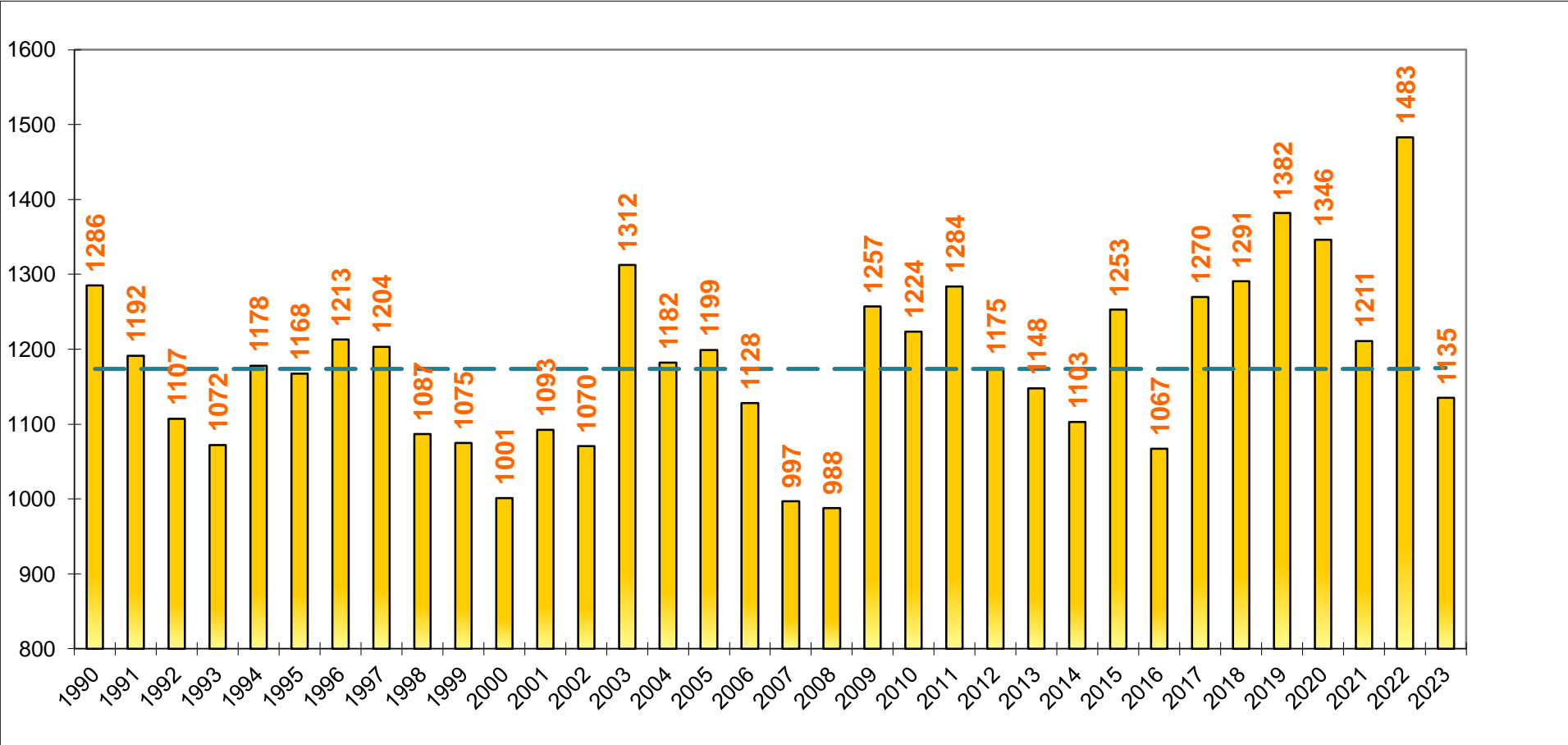




 Pluviométrie moyenne

 1959 - 2021 : 262 mm

 1990 - 2021 : 266 mm



- Ensoleillement moyen
- 1959 - 2021 : 1082 h
- 1990 - 2021 : 1129 h

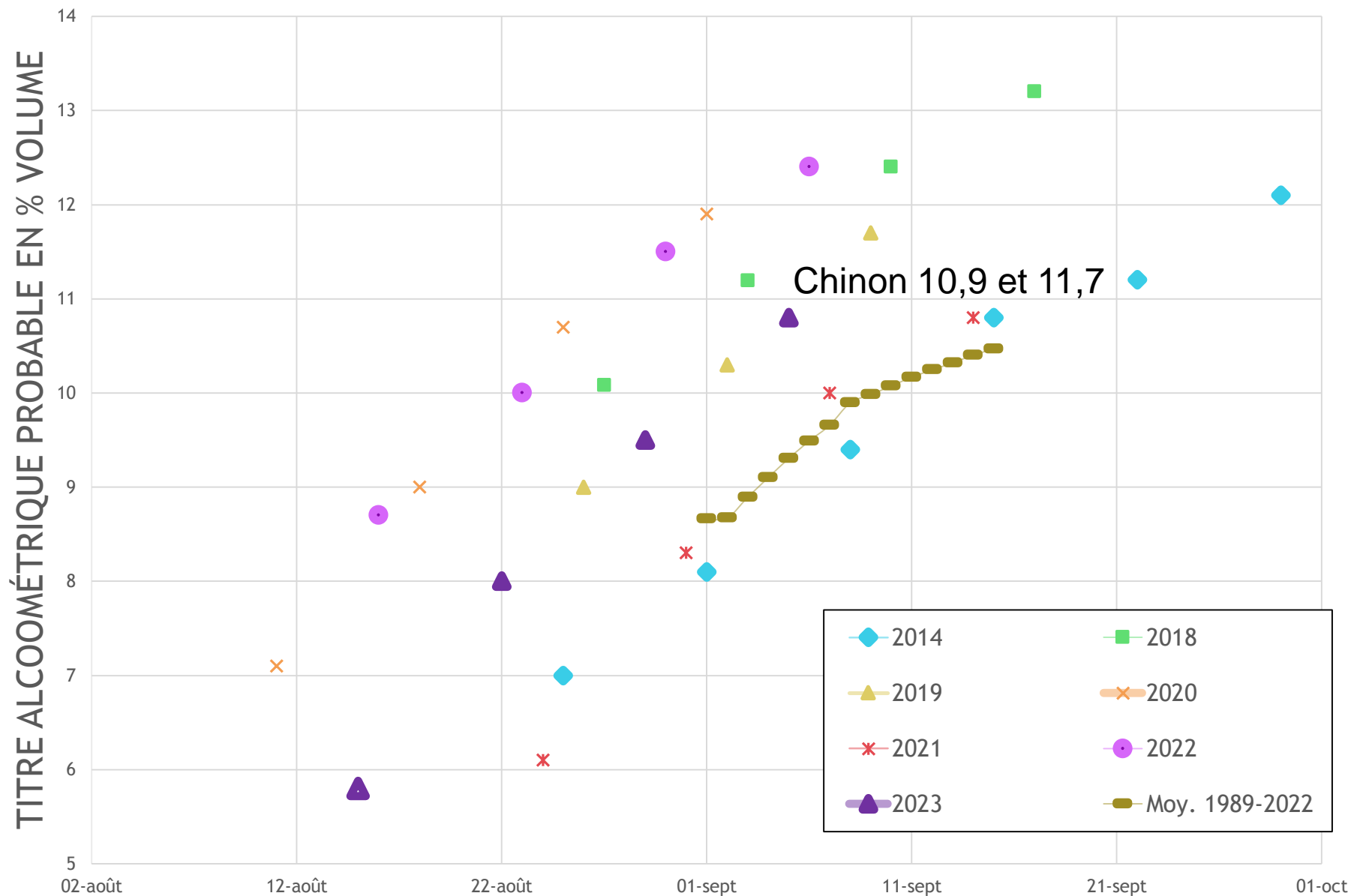
Réseau historique

inovalys

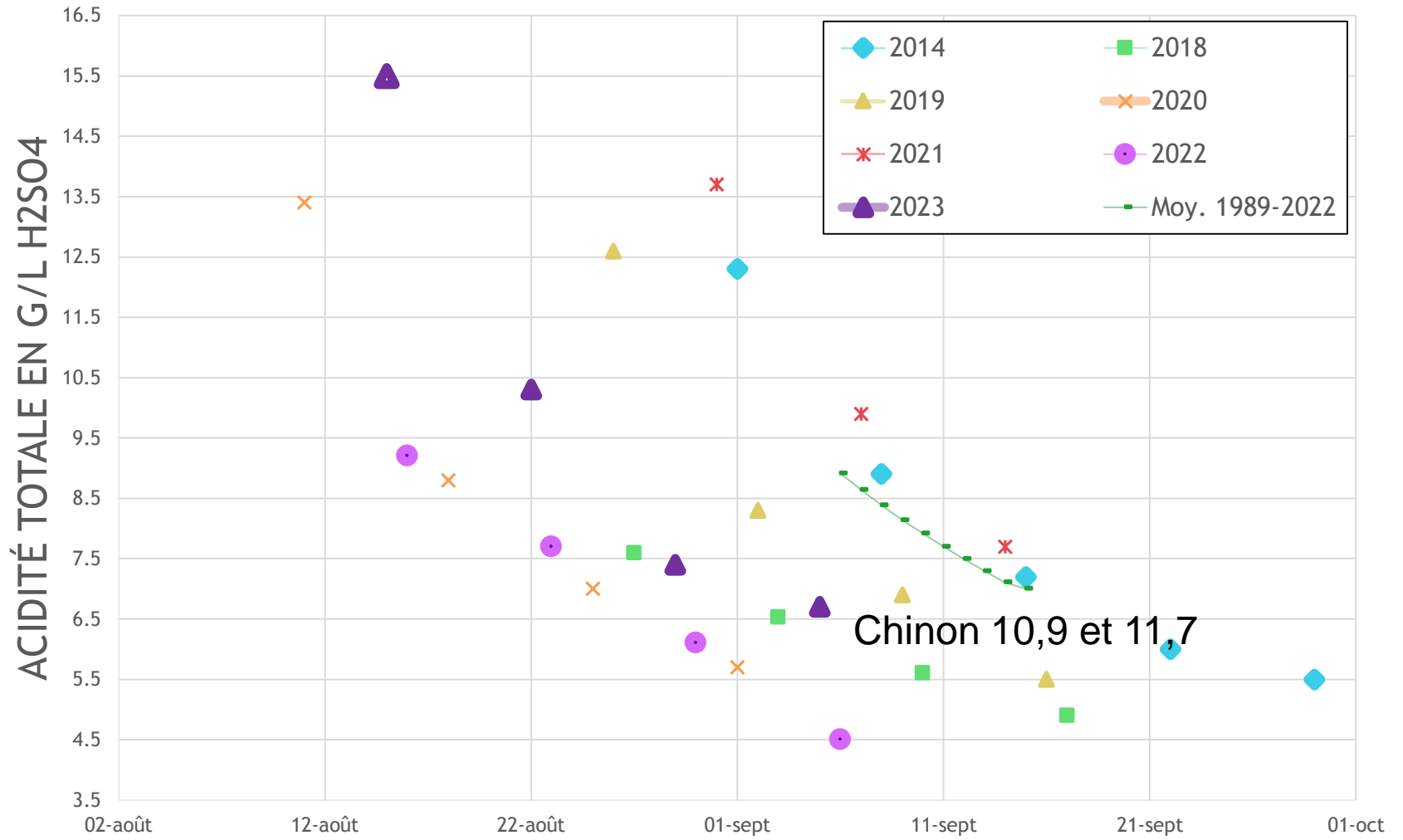
FÉDÉRATIONS VITICOLES
ViGnerons
de la
Touraine



Chenin



Chenin



Contrôles de maturité – Cabernet franc

06 septembre 2023

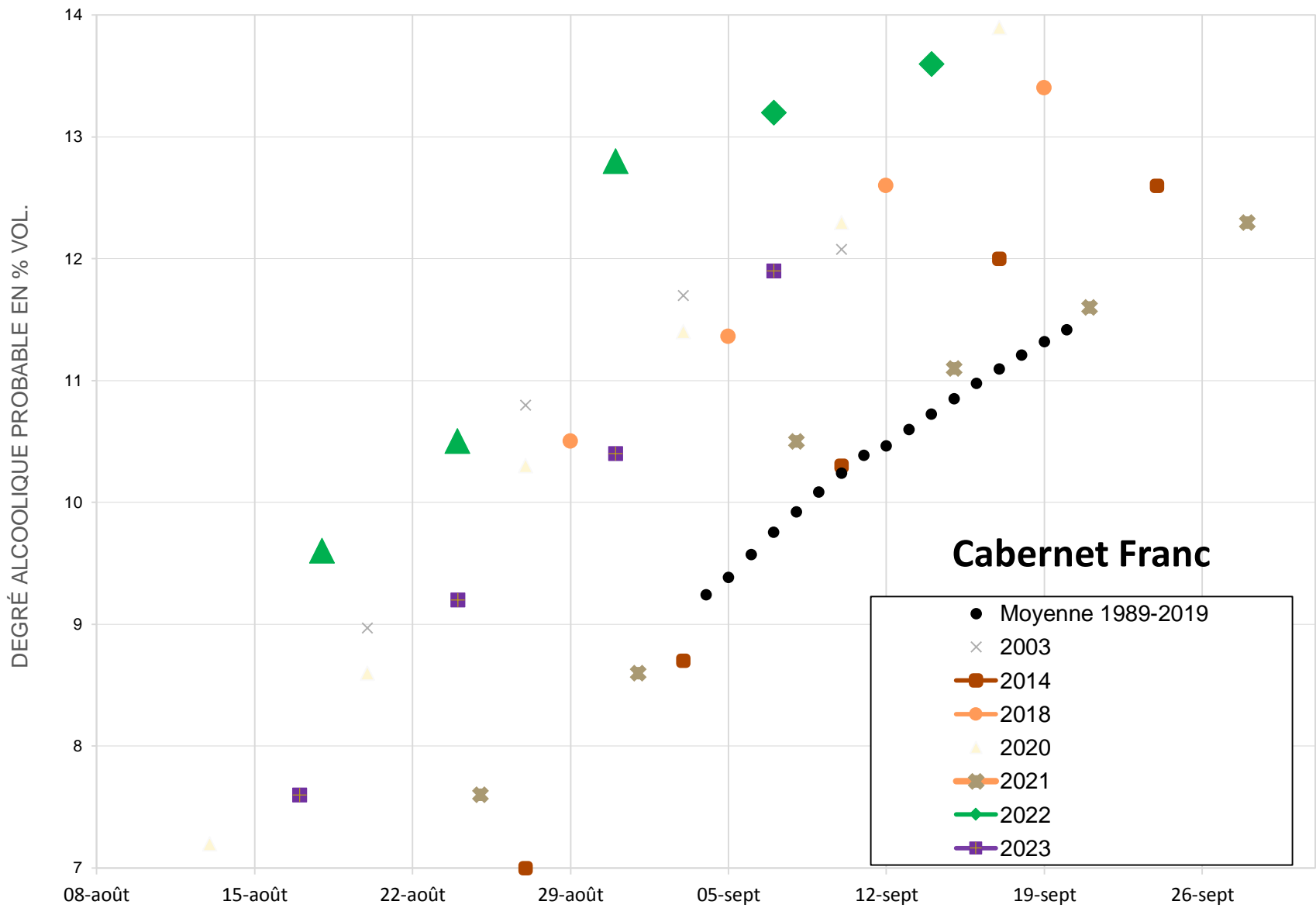
LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
CHINON	15	204	12,1	3,37	5,3	38,3	3,0	6,1	96	1858
CHINON	16	200	11,9	3,33	5,5	36,3	3,1	6,3	101	1868
CRAVANT	19	204	12,1	3,34	5,4	37,6	3,2	6,1	178	1718
CRAVANT	20	210	12,4	3,31	4,8	43,3	2,2	5,8	180	1578
CROUZILLES	18	198	11,8	3,28	5,3	37,3	3,0	6,1	104	1617
LIGRE	17	200	11,9	3,32	5,7	35,2	3,4	6,3	117	1713
SAVIGNY	13	202	12,0	3,42	5,0	40,3	2,9	6,0	143	1681
BEAUMONT	14	209	12,4	3,38	5,3	39,6	3,0	6,3	135	1907
SAVIGNY	36	206	12,2	3,39	5,5	37,7	3,5	6,3	140	1934
ST LOUANS	175	196	11,7	3,21	5,0	39,4	2,3	6,0	84	1471

Moyenne au 06 septembre

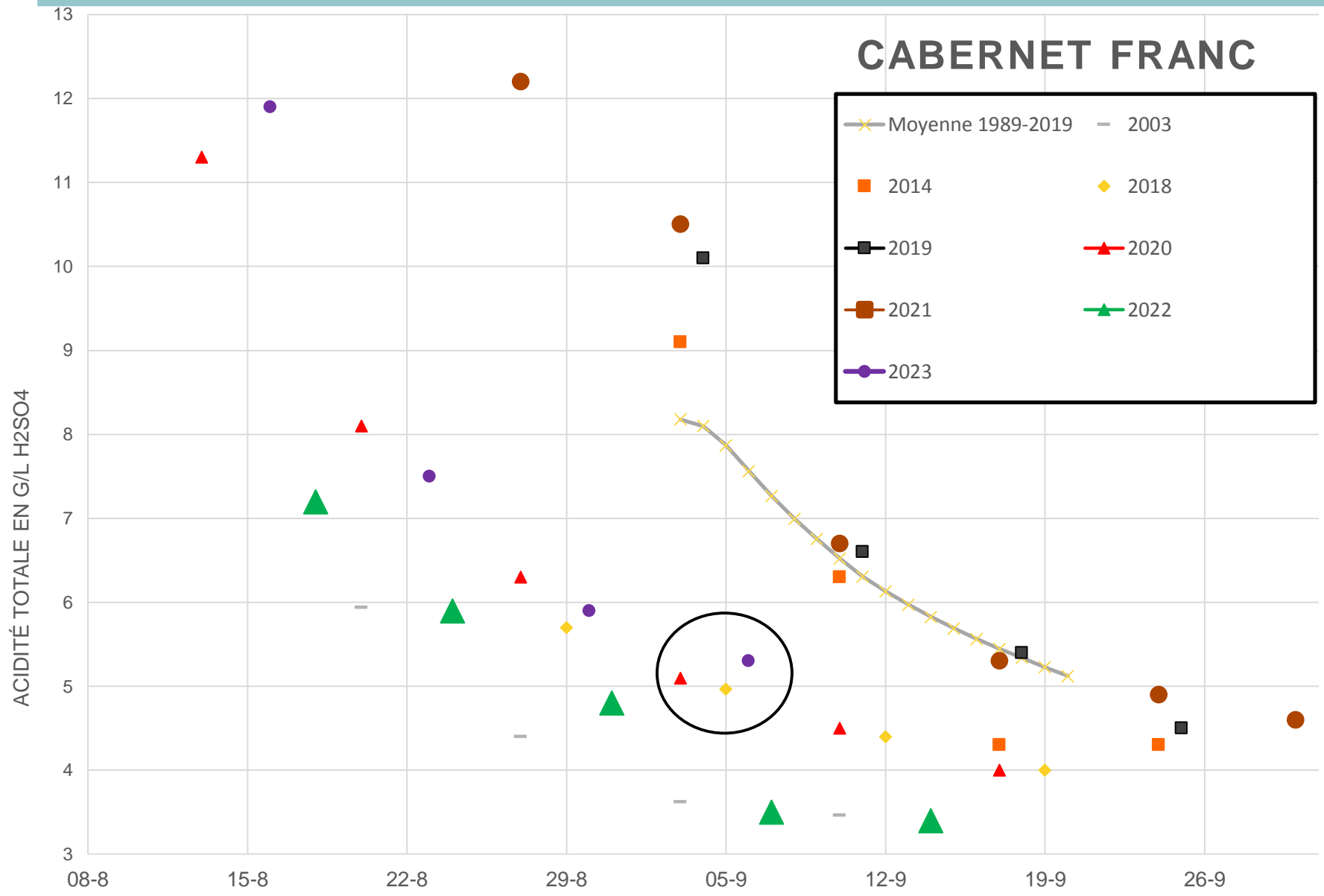
- D° : 12,0 %vol
- pH : 3,34
- AT : 5,3g H₂SO₄/L
- IM : 38,5

IM : 35,2 – 43,3

Cabernet franc 2023	Degré potentiel % vol	pH	Acidité totale gH ₂ SO ₄ /L	Acide malique gH ₂ SO ₄ /L
30/08 et 06/09	+1,5	+0,18	-0,6	-1,4



CABERNET FRANC



CAB 37

Prélèvements du 04 septembre 2023

CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Anthocyanes (*) g / kg baies	CPT (**) g / kg baies	Cab 37 (***)	Azote Ass. mg/L	Poids de 200 baies
REGION DE CHINON	PANZOULT	250	192	11,4	3,18	5,1	38	1,034	5,30	38	172	257
	CRAVANT LES COTEAUX	251	180	10,7	3,19	4,6	39	0,965	6,27	51	133	240
	VERON	252	178	10,6	3,21	4,9	37	0,743	4,81	51	151	319
	CHINON	253	175	10,4	3,23	5,5	32	0,802	4,61	44	178	318
	LIGRE	255	185	11,0	3,25	6,1	30	0,821	5,14	49	80	286
	VAUGAUDRY	256	168	10,0	3,22	6,0	28	0,626	4,44	55	92	264
REGION DE BOURGUEIL	INGRANDES	201	199	11,8	3,31	4,7	43	1,354	9,05	52	113	251
	RESTIGNE	202	159	9,5	3,24	6,0	27	0,923	6,90	57	144	260
	BENAI	203	177	10,5	3,26	5,8	31	1,156	7,44	50	143	293
	BOURGUEIL	204	190	11,3	3,28	5,5	34	1,262	7,27	44	66	336
	LA FORET	205	156	9,2	3,29	5,3	29	0,851	6,20	56	231	245
REGION DE SAINT NICOLAS	CHEVRETTE	206	179	10,6	3,21	5,5	33	1,053	6,89	51	84	274
	LA TAILLE	207	160	9,5	3,37	5,7	28	0,807	5,82	56	215	299
	COTEAU	208	160	9,5	3,23	5,7	28	1,112	6,37	44	121	312
	FONDIS	219	195	11,6	3,43	4,9	39	1,701	8,42	35	145	245

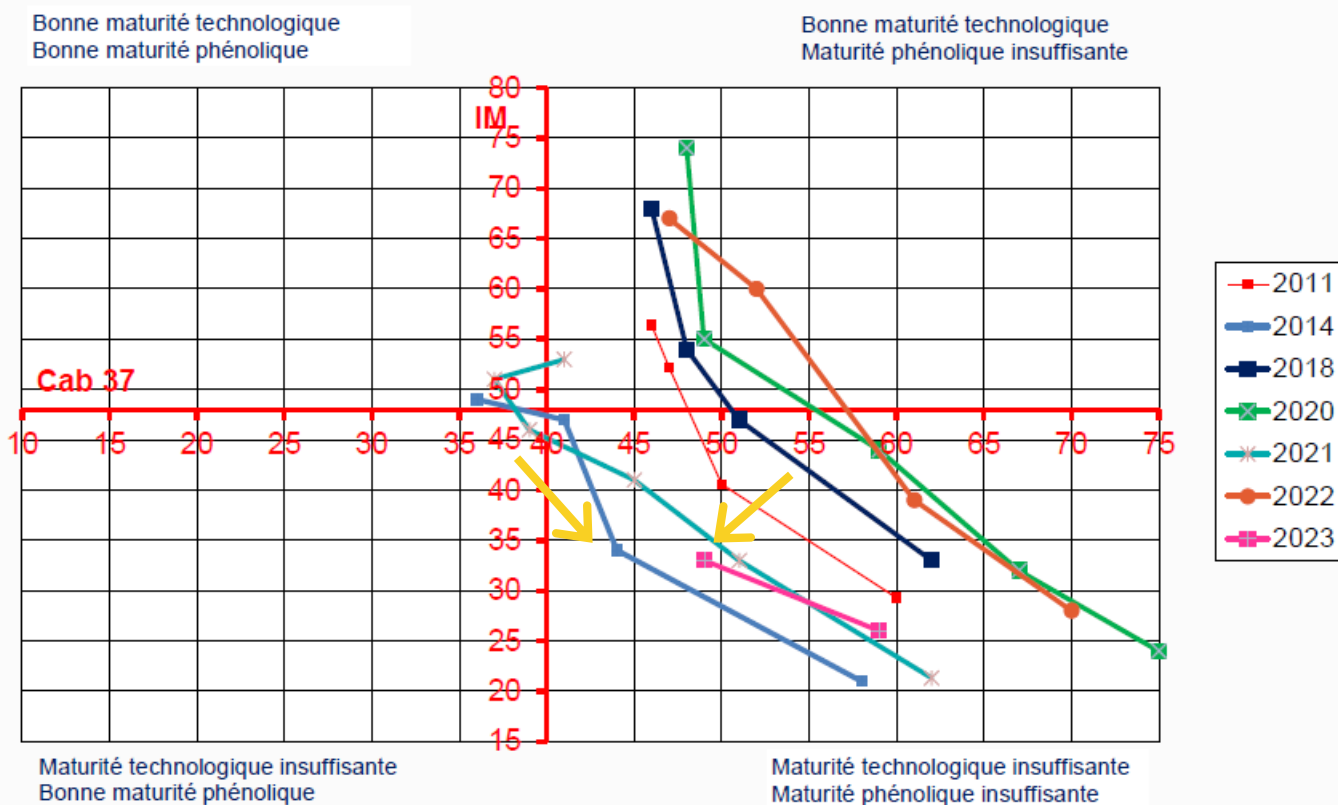
Moyenne des 15 échantillons de Cabernet Franc : 177 10,5 3,26 5,4 33 1,014 6,33 49 138 280



CAB 37



Maturité globale en Cabernet franc : IM / Cab37

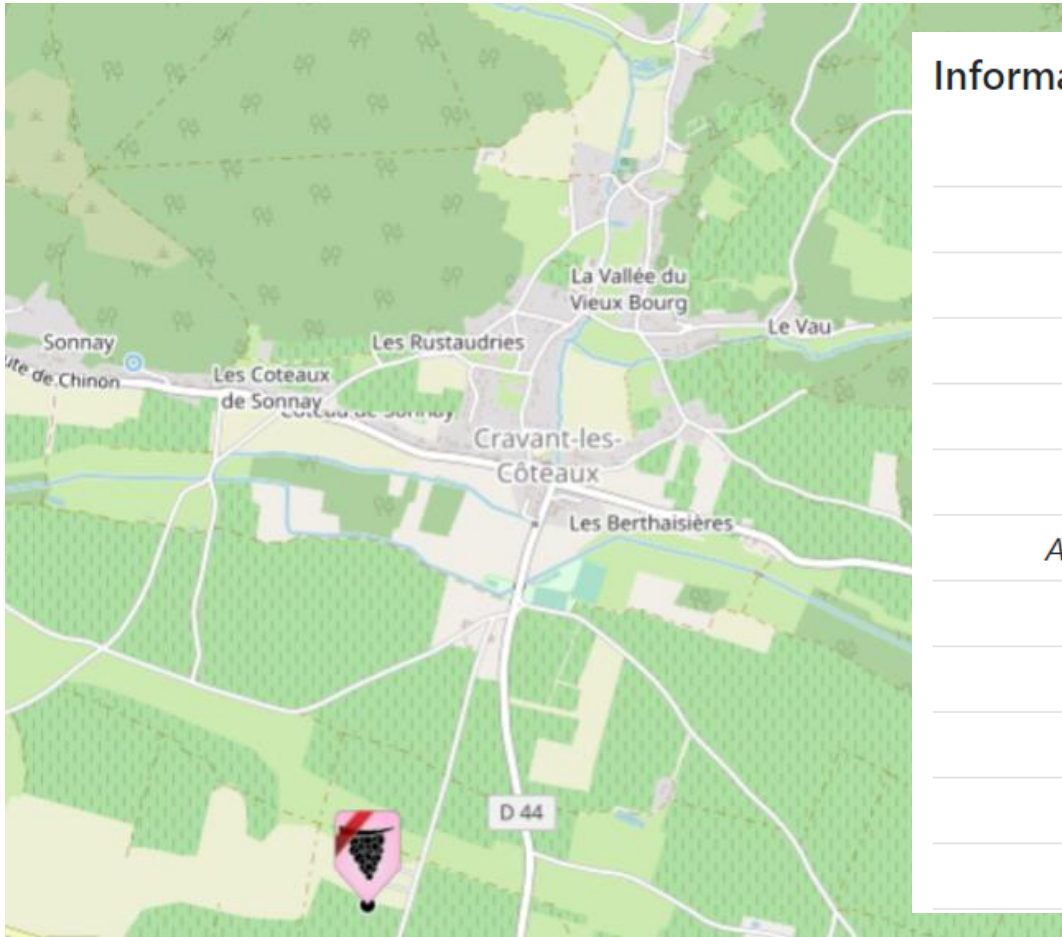


Parcelle 251 : Cravant les Coteaux

- Teneur en acide malique :
 - 3,00g/L - 2,60g/L soit moins 0,40.

- Poids des 200 baies :
 - 253,9g - 239,7g soit moins 14,2.

Parcelle 251 : Cravant les Coteaux



Informations concernant la parcelle

Code : 251

Nom : Crav

Latitude : 47.1461166666667

Longitude : 0.338791666666667

Active : **Oui**

Collective : **Oui**

Année de plantation : 1996

Date de création : 30/07/2019

Cépage : Cabernet franc

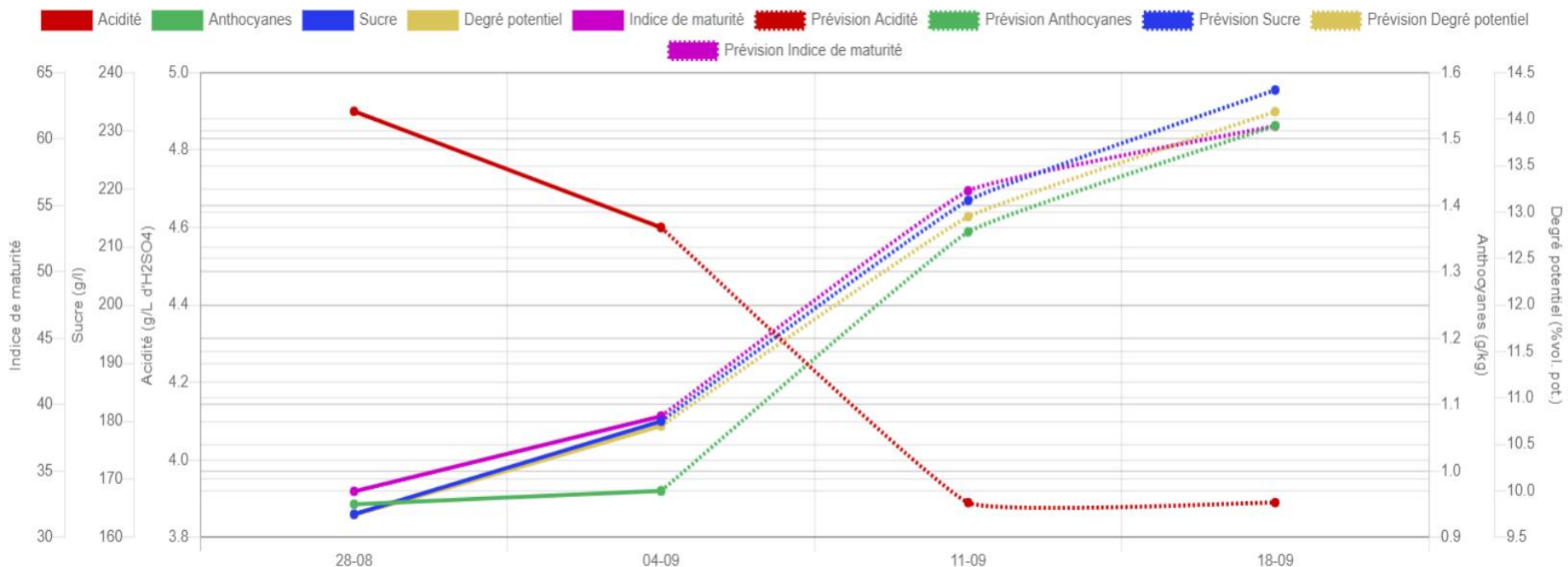
AOP/IGP : Chinon

Type de production : Rouge

Rendement : > à 45 Hl/Ha

Graphique

Tableau



Parcelle 251

- IM au 04 septembre : 39 (10,7%v et 4,6g/L AT)
- IM calculé pour le 11 septembre : 56,1 (12,95%v et 3,9 g/L AT)



Merci
pour votre attention



contact@inovalys.fr



www.inovalys.fr



02 47 29 44 20

Vos contacts:

Bruna Marti Trevisan
CEnologue
b.marti@inovalys.fr

Erwan Loaec
CEnologue référent
erwan.loaec@inovalys.fr