

CHINON^{AOP}

VINS DE
Loire



**JOURNÉE PRÉ-VENDANGES
MILLÉSIME 2024
12 SEPTEMBRE 2024**

Sommaire

- 🕒 Le Laboratoire *Inovalys*
- 🕒 Données climatiques
- 🕒 Contrôles de maturité
- 🕒 Vinifier une vendange altérée par le mildiou



Le laboratoire *Inovalys*



Les filières d'expertise

Biologie
Vétérinaire



Environnement



Agro-
Alimentaire



Prestations œnologiques



Produits analysés

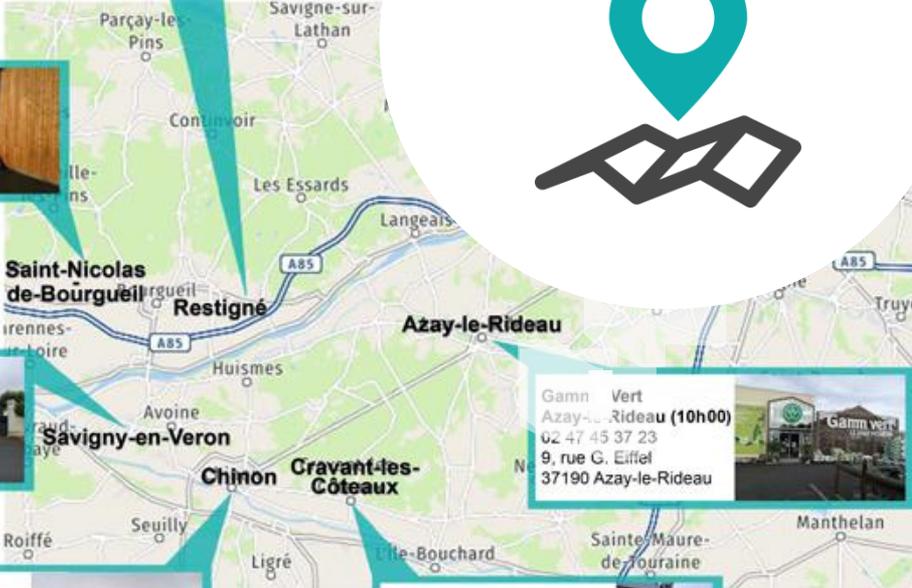
- Raisins
- Moûts
- Vins
- Alcools et spiritueux, fruits à l'eau de vie
- Cidres
- Bières
- Boissons sans alcools
- Vinaigres

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

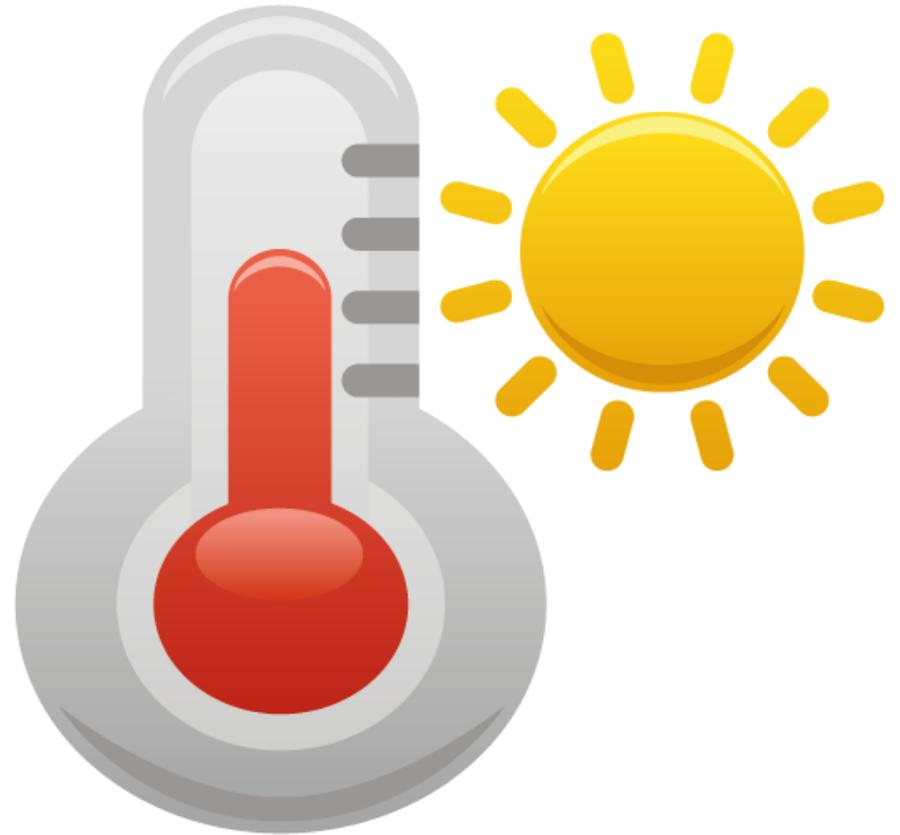
➔ Planning complet à consulter sur www.inovalys.fr



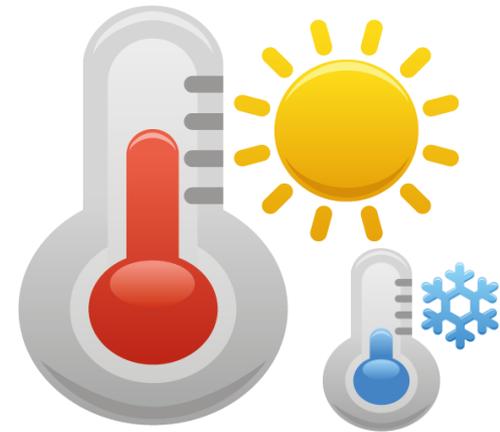
A map of the Chinon wine region in France, showing several sample collection points. Each point is highlighted with a callout box containing its name, contact information, and a small photograph of the location. A hand icon points to the website URL, and a large teal location pin icon is overlaid on the map.

- Cave Coopérative de Bourgueil (8h30)**
02 47 97 32 01
16, rue Chevaliers
37140 Restigné
- Coopérative Agricole de S^t Nicolas de Bourgueil (8h30)**
02 47 94 75 07
10, rue du Vieux Chêne
37140 Saint-Nicolas-de-Bourgueil
- Rodolphe Raffault (9h00)**
02 47 58 42 50
74, rue du Bourg
37420 Savigny-en-Veron
- Antenne Viticole Les Fontenils (9h15)**
02 47 93 36 89
Les Fontenils
37500 Chinon
- Dépôt de Pain à Cravant (9h30)**
02 47 95 64 38
11, Rue Principale
37500 Cravant-les-Coteaux
- Gamm Vert Azay-le-Rideau (10h00)**
02 47 45 37 23
9, rue G. Eiffel
37190 Azay-le-Rideau

Données climatiques

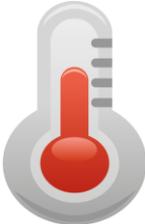


Profil climatique 2024 – Savigny-en-Véron



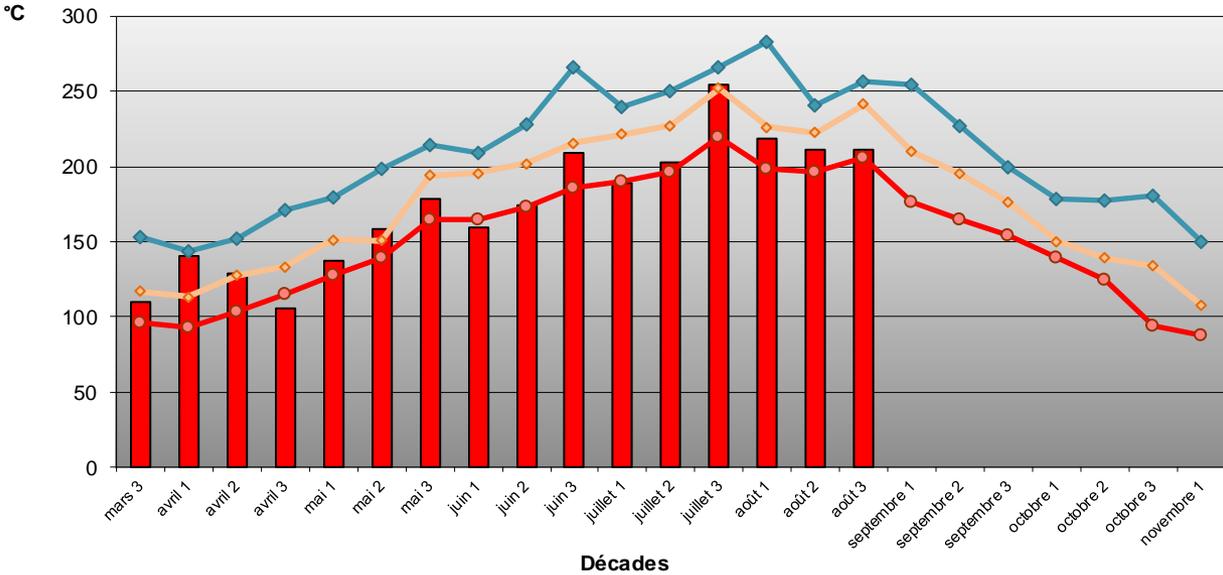
- Hiver doux & pluvieux
- Peu d'ensoleillement
- Pluviométrie importante (mois de mai record)
- Températures globales de saison
- Début d'été tardif

Thermométrie

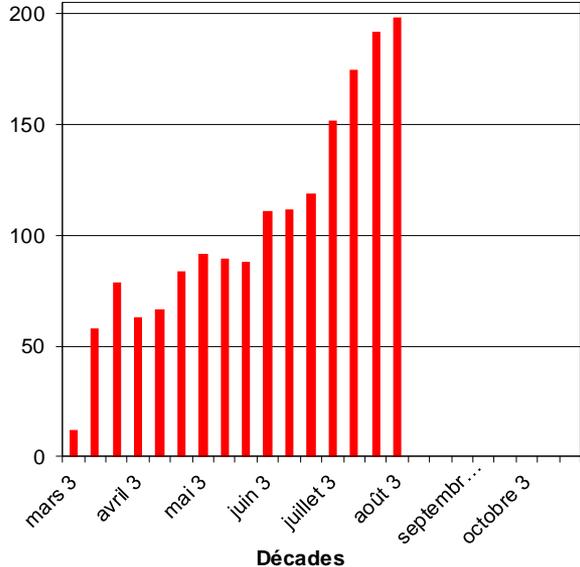


THERMOMETRIE

█ Savigny en Véron
 ● Moyenne 1959/2023
 ◆ Moyenne 2011/2023
 ◆ MAX



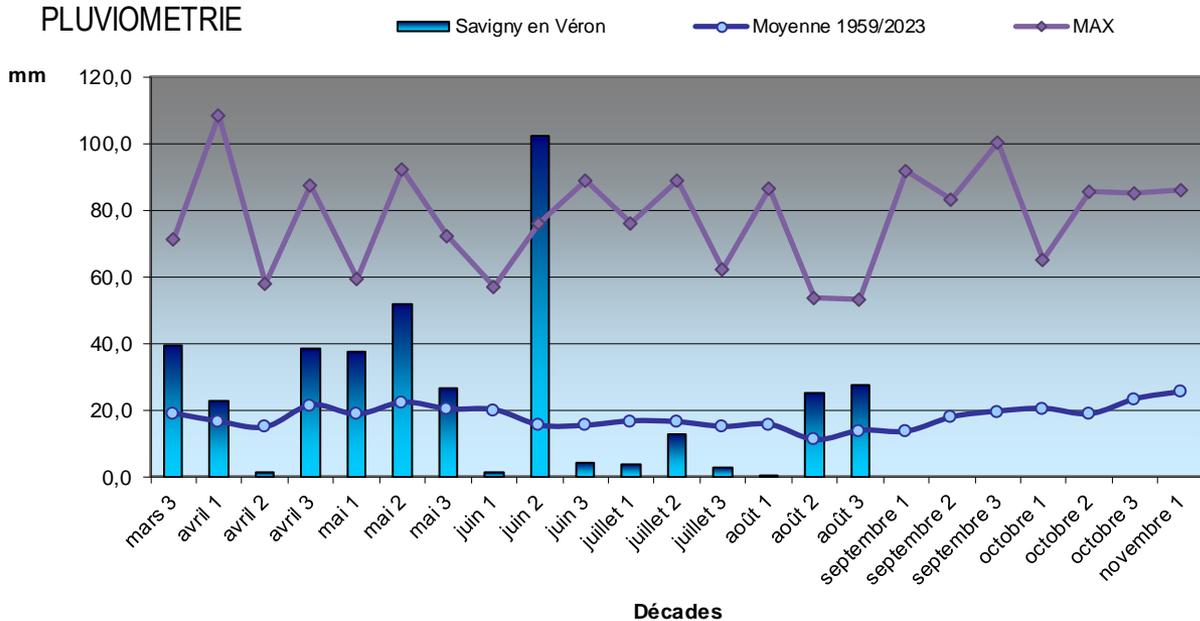
°C Cumul différentiel entre moyenne annuelle et moyenne 1959 - 2023



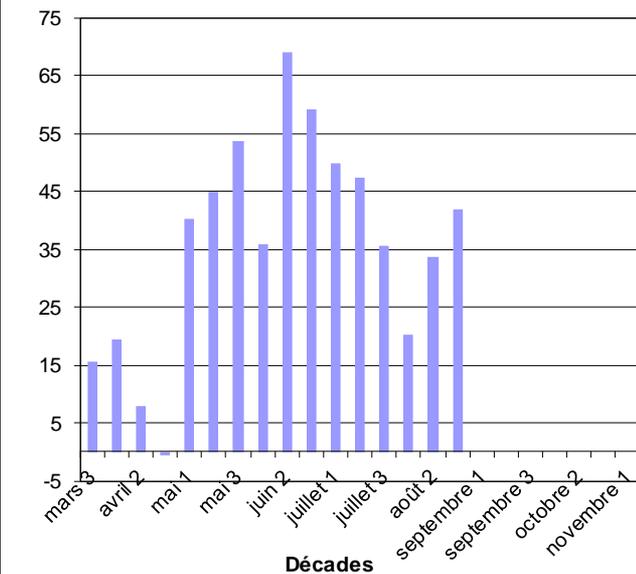
Pluviométrie



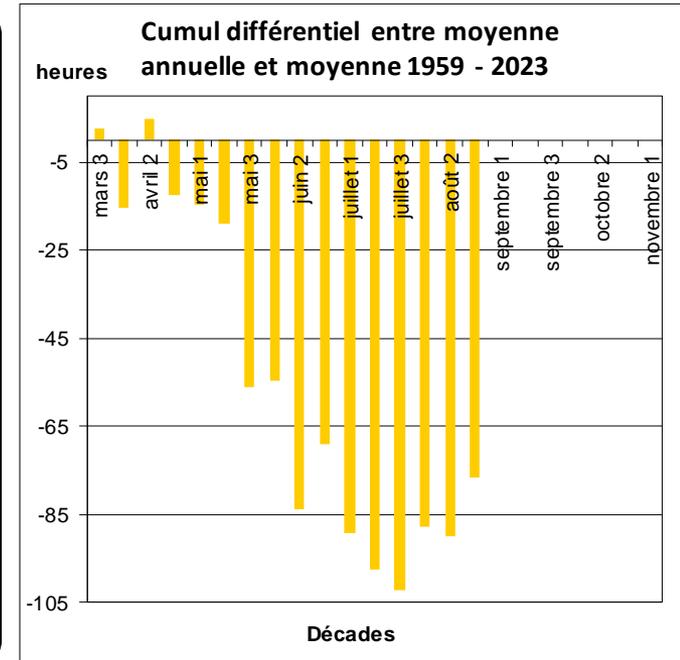
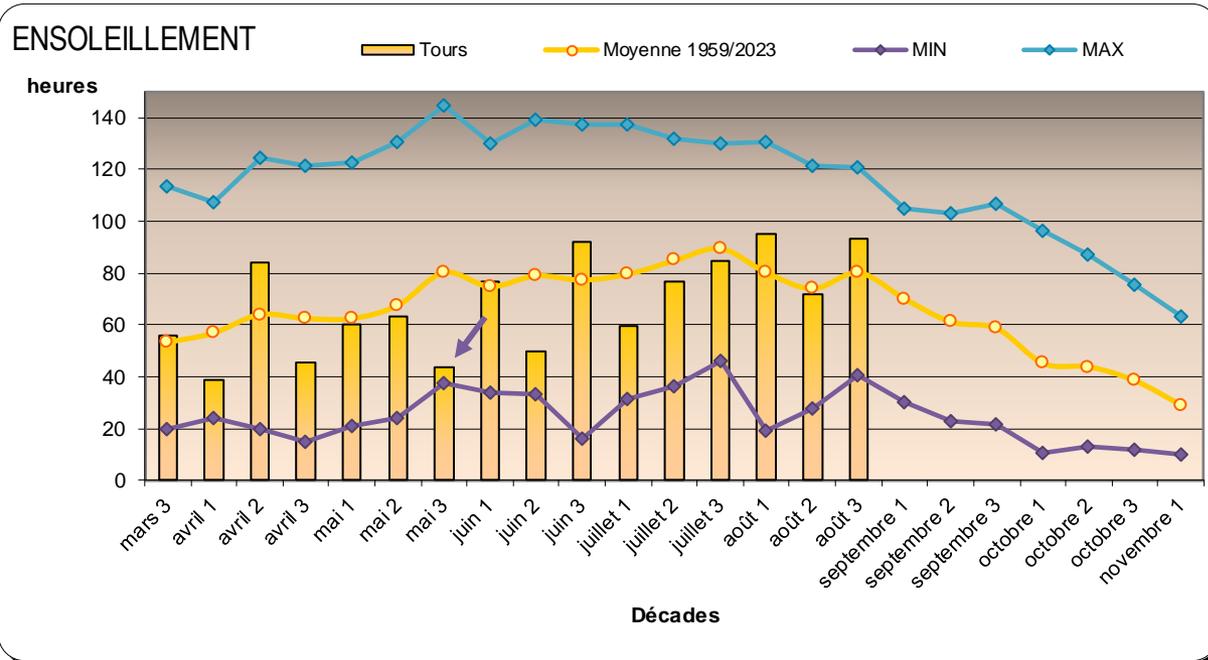
PLUVIOMETRIE



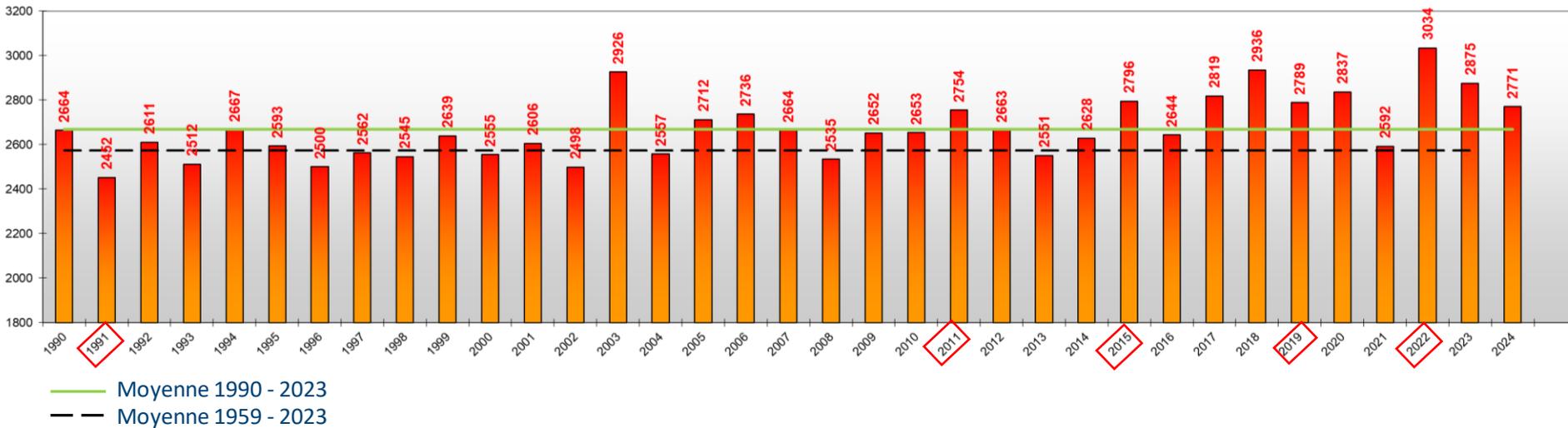
mm Cumul différentiel entre moyenne annuelle et moyenne 1959 - 2023



Ensoleillement

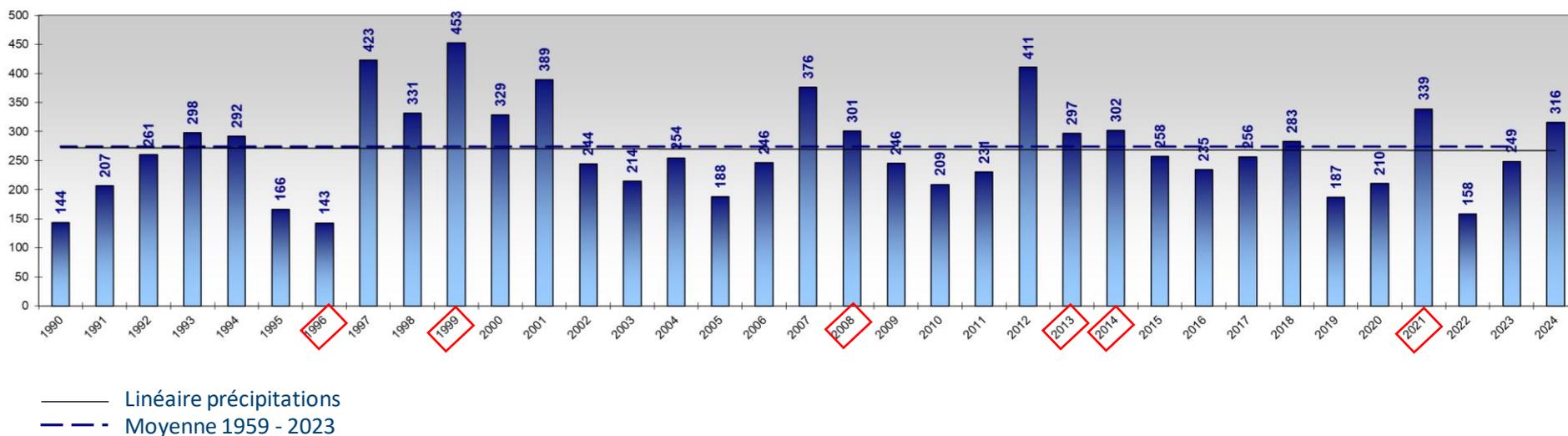


Cumuls du 20 mars au 31 août : 1990 - 2024



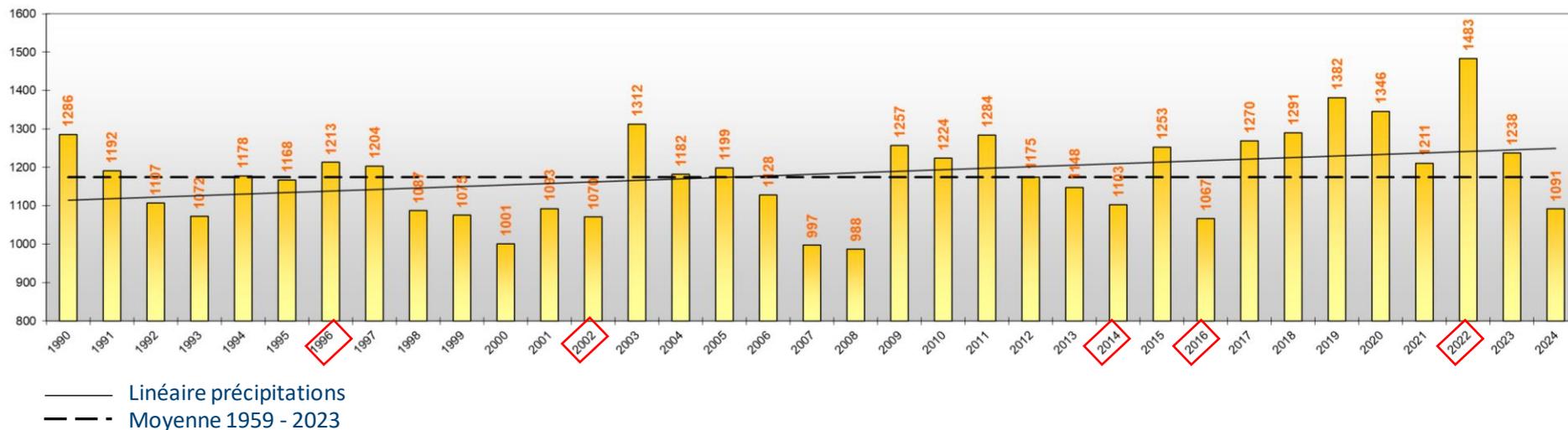
- Max 2022 = 3 034 °C
- Min 1991 = 2 452°C
- 2024 = 2 771°C proche 2019, 2015, 2011

Cumuls du 20 mars au 31 août : 1990 - 2024



- Max 1999 = 453 mm
- Min 1996 = 143 mm
- 2024 = 316 mm proche 2021, 2014, 2013, 2008

Cumuls du 20 mars au 31 août : 1990 - 2024



- ☉ Max 2022 = 1483 h
- ☉ Min 1996 = 988 h
- ☉ 2024 = 1091 h proche 2016, 2014, 2002

Contrôles de maturité



Ancien réseau

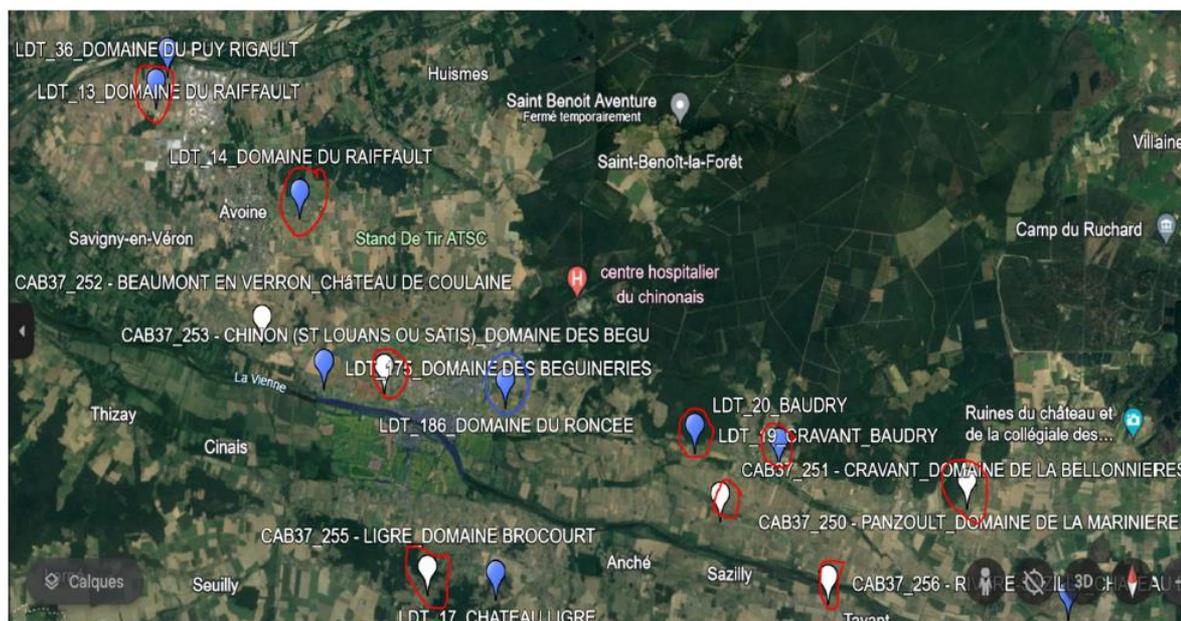
Chinon – 15 parcelles



Nouveau réseau



Chinon – 10 parcelles (9 cabernet – 1 chenin) → 2 Véron / 1 St Louans / 4 Cravant – Panzoult / 2 rive gauche



CHENIN

CHINON LDT 186	Sucres	Acidité	
2019	14,4	4,3	
2020	12,2	5,5	
2021	11,6	6,4	
2022	13,8	4,2	
2023	11,8	4,7	
MOYENNE	12,8	5,0	

	TAV	AT	IM
MOYENNE depuis 2019	13,2	3,8	59,9

CRAVANT LDT 19	Sucres	Acidité	IM
MOYENNE	13,1	4,0	55,8

CRAVANT LDT 20	Sucres	Acidité	IM
MOYENNE	13,7	4,0	57,9

BEAUMONT LDT 14	Sucres	Acidité	IM
MOYENNE	13,3	4,1	55,4

SAVIGNY LDT 36	Sucres	Acidité	IM
MOYENNE	13,2	3,8	59,3

PANZOULT CA 250	Sucres	Acidité	IM
MOYENNE	13,2	3,3	67,1

CRAVANT CA 251	Sucres	Acidité	IM
MOYENNE	12,4	3,5	60,2

CHINON Riv gauche CA 256	Sucres	Acidité	IM
MOYENNE	12,5	3,7	57,0

CHINON CA 253	Sucres	Acidité	IM
MOYENNE	12,8	3,3	65,6

LIGRE CA 255	Sucres	Acidité	IM
MOYENNE	14,2	3,3	73,6

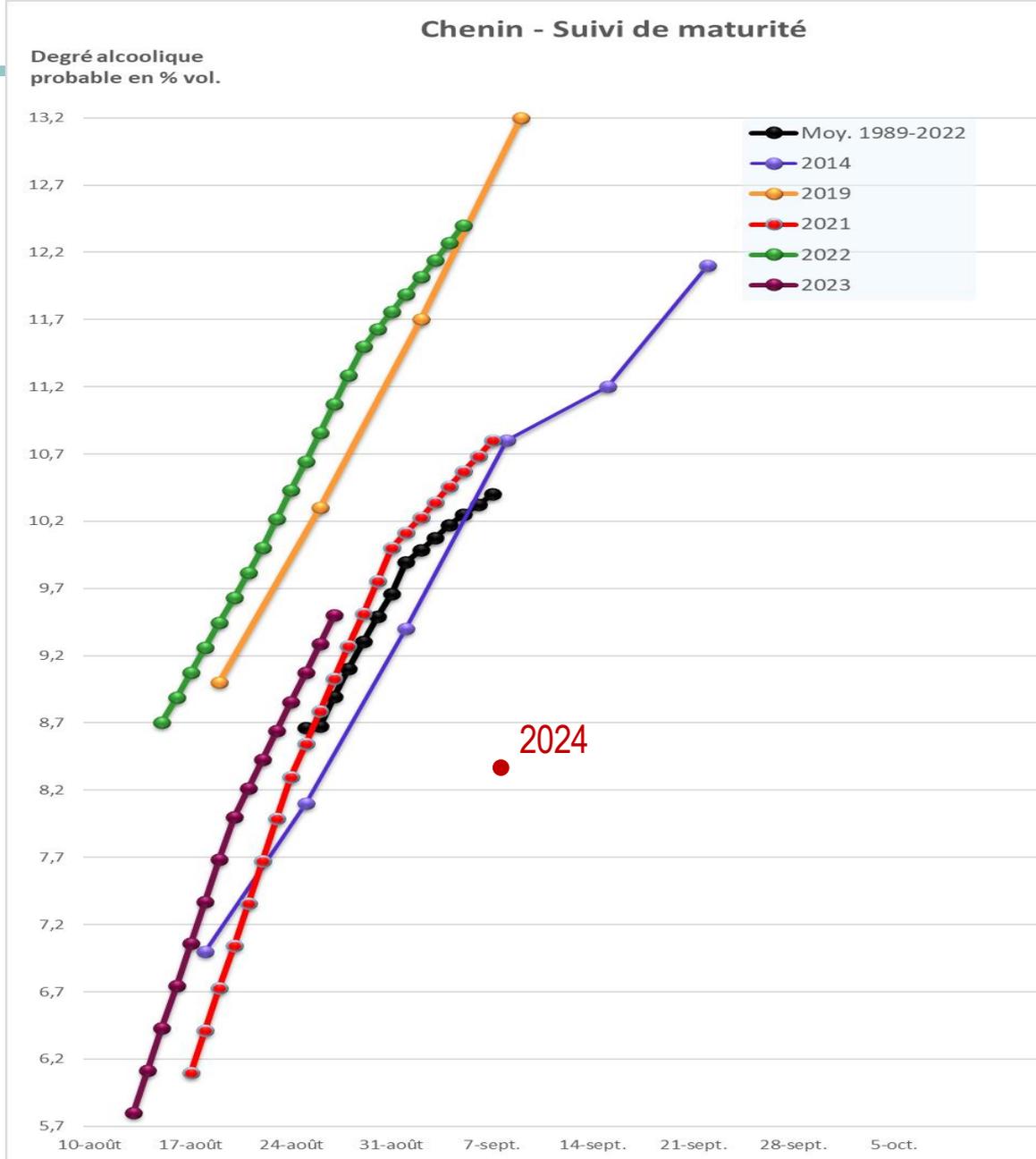
Contrôles de maturité – 09 septembre 2024

Parcelles	Sucres réducteurs g/L	Titre alcoométrique probable %	pH	Acidité Totale g/L H ₂ SO ₄	Indice de maturité (calc.)
CHENIN L'OLIVE	136,5	8,1	2,72	9,83	13,9

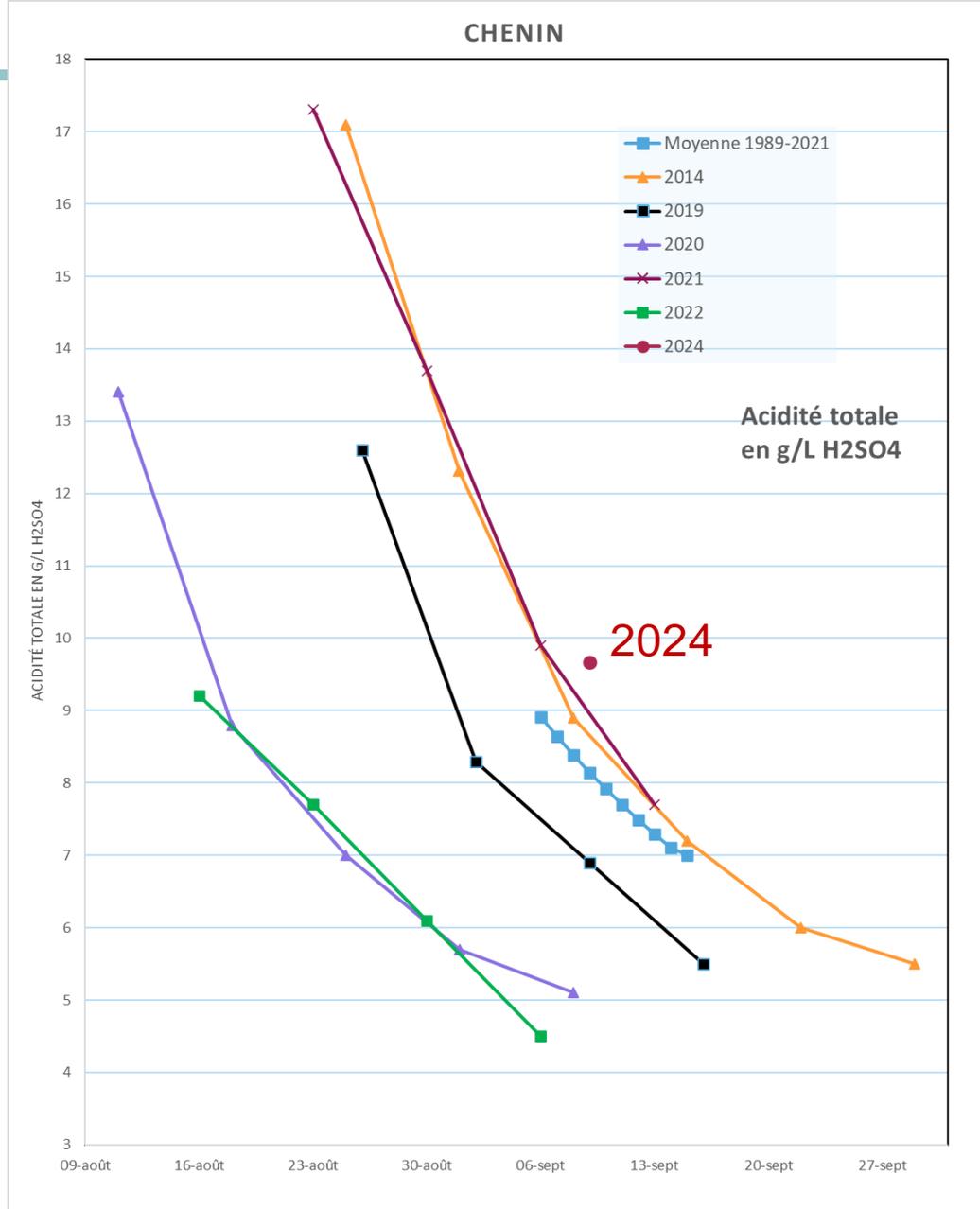
Parcelles	Sucres réducteurs g/L	Titre alcoométrique probable %	pH	Acidité Totale g/L H ₂ SO ₄	Indice de maturité (calc.)
CRAVANT LA CROIX BUSSEE	177,1	10,5	2,95	5,73	30,9
CRAVANT LES GREGEAUX	156,8	9,3	2,96	6,32	24,8
LE VILLY BEAUMONT	173,6	10,3	3,03	6,66	26,1
SAVIGNY LA CENTRALE	166,2	9,9	3	7,04	23,6
CAB37					
PANZOULT 250	148,9	8,8	2,78	6,83	21,8
CRAVANT LES COTEAUX 251	156,9	9,3	2,82	6,02	26,1
CHINON 253	151,6	9	2,88	6,47	23,4
LIGRE 255	134,9	8	2,89	7,21	18,7
VAUGAUDRY 256	145,6	8,7	2,93	7,05	20,7
MOYENNE	156,8	9,3	2,92	6,59	24,0

Min
Max

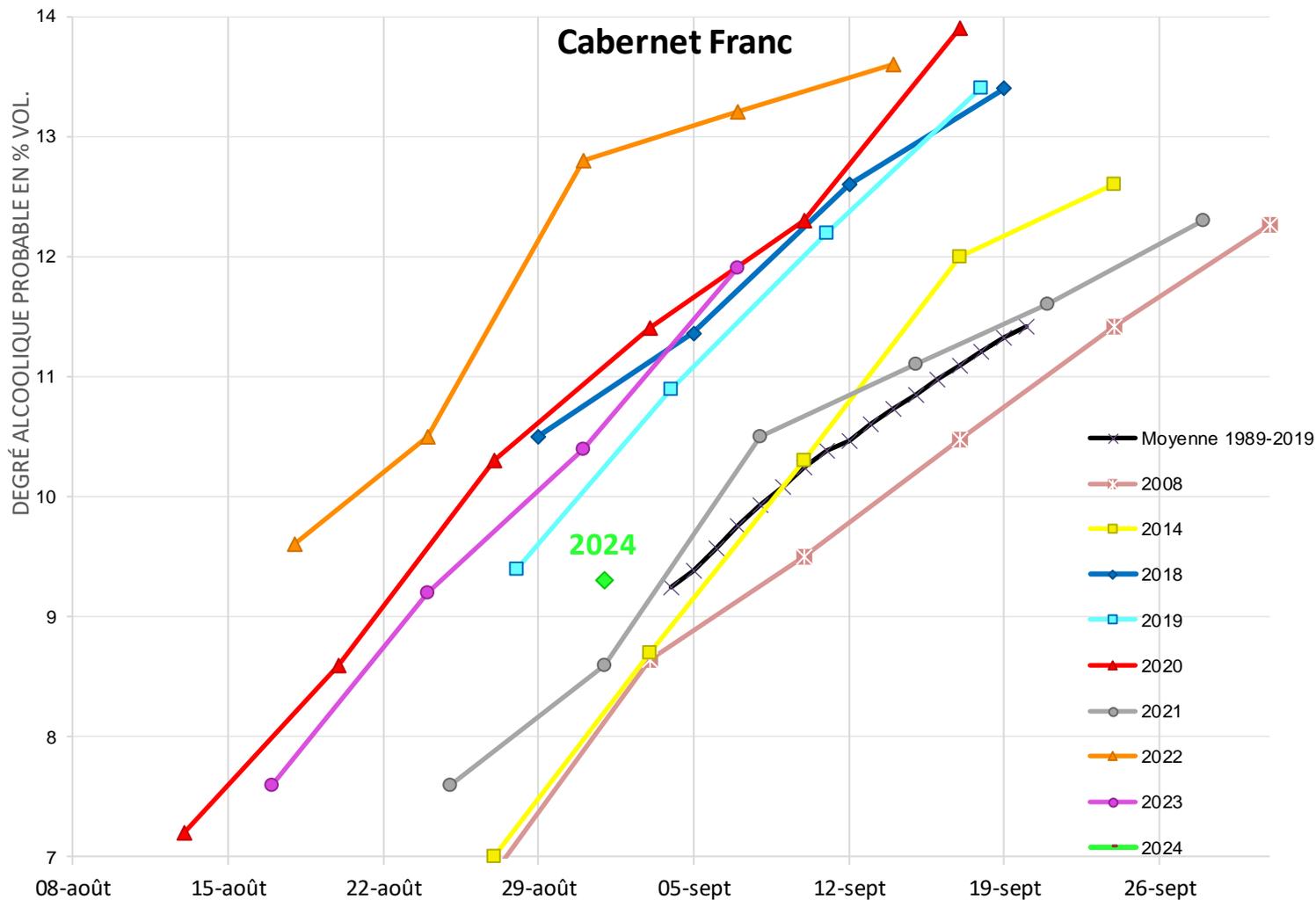
Chenin - TAVP



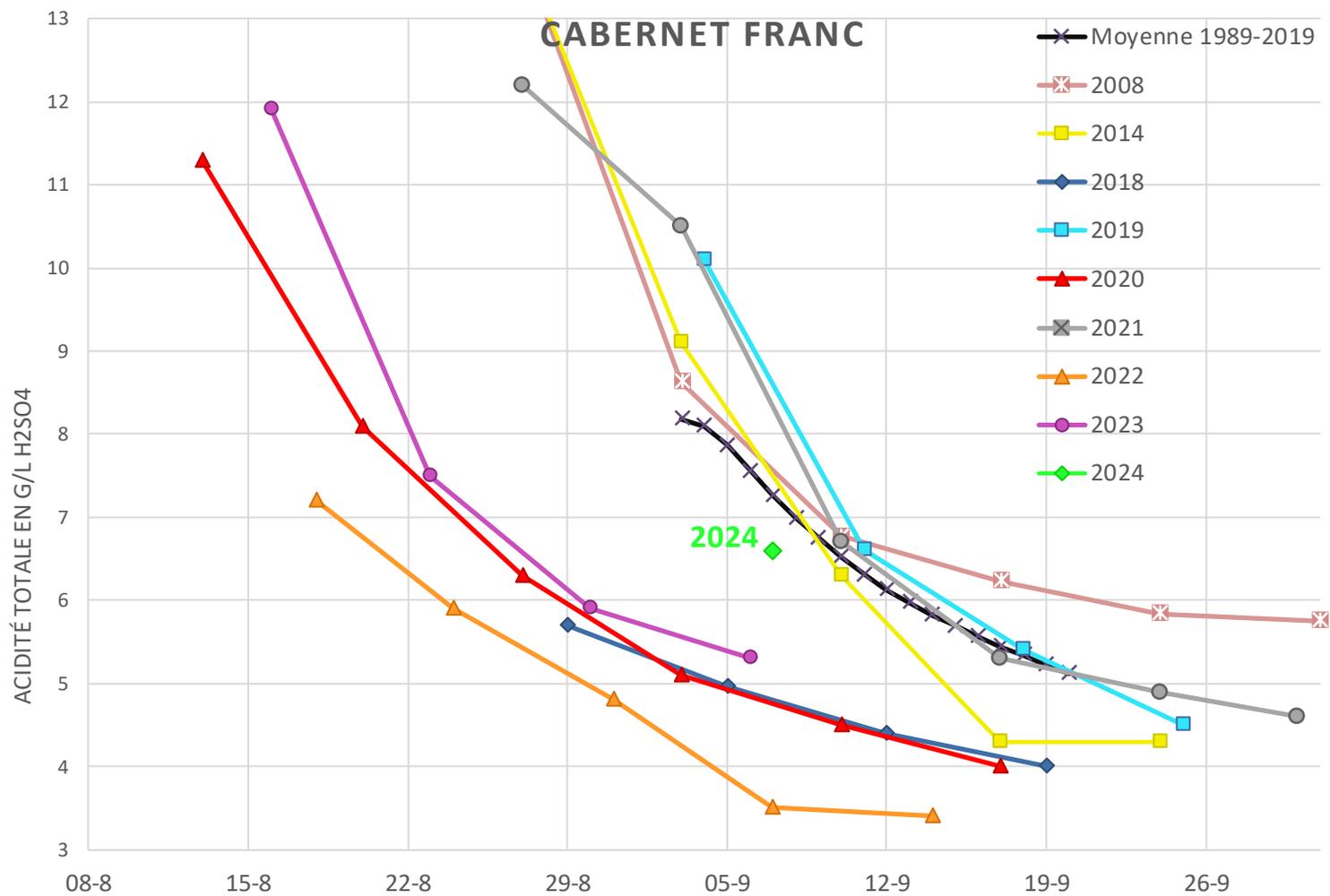
Chenin – acidité totale



Cabernet Franc - TAVP



Cabernet Franc - acidité totale



Problématique liée à l'état sanitaire



Conséquence sur la vendange

- Impact quantitatif : ↘ rendement
- Impact qualitatif
 - Maturité hétérogène
 - Déviations organoleptiques :
 - ↘ Notes fermentaires, florales & minérales
 - Sensation + acide, perte de gras & de sucrosité

Adapter ses itinéraires de vinification

1. Trier

- A la parcelle (manuel ou embarqué)
- Au chai

2. Isoler

- Si >10% de la vendange, vinifier à part
- Ecarter jus de benne, jus de goutte et fins de presse

Pressurage
rapide et basse
pression

Eviter
triturations &
rebêchage

3. Traiter

- Sulfitage (au + tôt)
- Enzymes d'extraction



4. Clarifier

- Débourbage sévère < 60 NTU -> réajuster l'azote
- Conseillé même pour les rouges

Adapter ses itinéraires de vinification

5. Maîtriser les fermentations

- Levurer (LSA ou pied de cuve)
- Nutrition azotée
- Suivre évolution AV
- Eviter macération longues et macération pré-fermentaire
- Favoriser l'extraction en début de FA
- Contrôler T°C < 26°C (privilégier les arômes fruités)
- Décuver vers 1040 ou soutirer rapidement après FA
 - Surtout si apparition de défauts (fleur séchée, foin, lierre)
- FML : co-innoculation ou innoculation séquentielle
- Utiliser des alternatives au bois et tanins pour masquer le manque de maturité et le végétal

Avez-vous des questions?



contact@inovalys.fr



www.inovalys.fr



02 51 85 44 44

Vos contacts

Bruna Marti Trevisan
œnologue
b.marti@inovalys.fr

Erwan Loaec
œnologue référent
erwan.loaec@inovalys.fr

Claire Chanois
œnologue
claire.chanois@inovalys.fr