

# **AOC Chinon**

**02 septembre 2020**

**Journée technique pré-vendanges**

**Millésime 2020**

**Données mis à jour le 04 septembre 2020**

---

# Présentation

- **Laboratoire Inovalys**
- **Données Climatiques**
- **Contrôles de maturité**
- **Points d'attention pour les vinifications 2020**

---

# Le Laboratoire Inovalys

**Crée en 2014 par le regroupement de 3 laboratoires départementaux: Maine et Loire (49), Loire Atlantique (44) et Sarthe (72).**

**Après 3 ans de partenariat, au 01 janvier 2020, le Laboratoire de Touraine a intégré le GIP Inovalys.**

**→ Laboratoire publique et indépendant.**

---

# Aujourd'hui...

→ 4 sites géographiques – 2 laboratoires d'œnologie Tours et Nantes

→ Domaines d'activité:

qualité et sécurité des aliments et de l'eau

santé animale

agriculture, œnologie et agro-alimentaire

Environnement

→ Gamme d'analyses

Résidus phytosanitaires

Allergènes

Amines biogènes

Métaux lourds

Sol

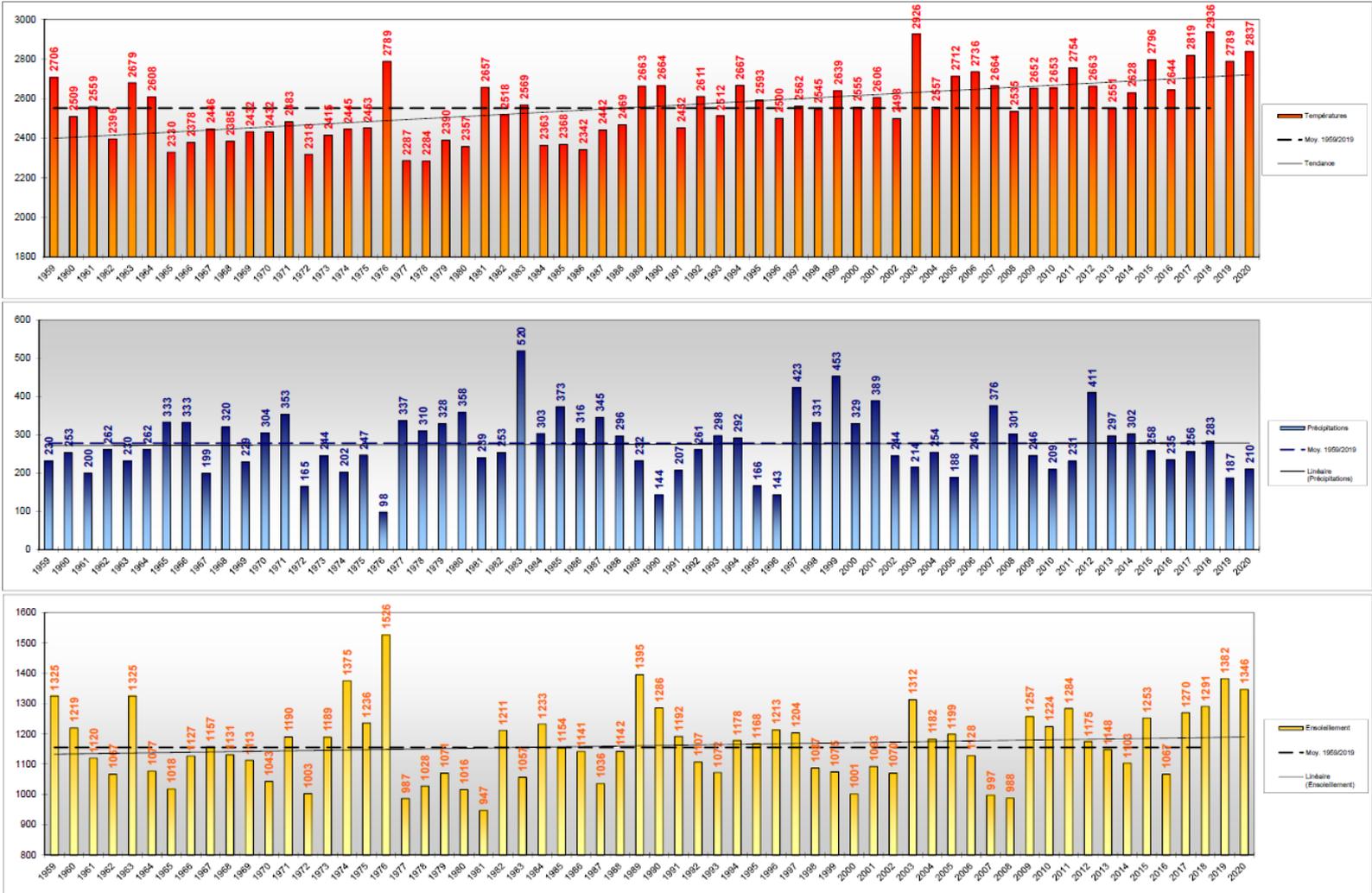
Eau

Entre autres...

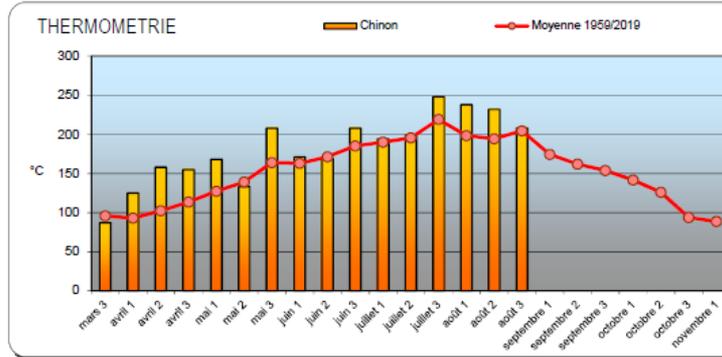
# Millésime 2020

- **Données climatiques**
  - **Cumuls**
- **Contrôles de maturité**

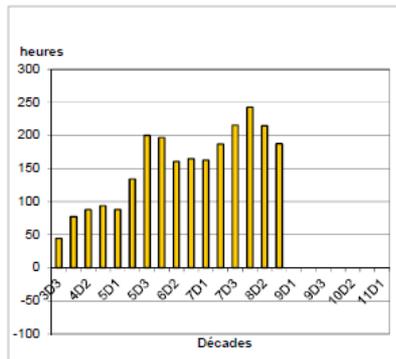
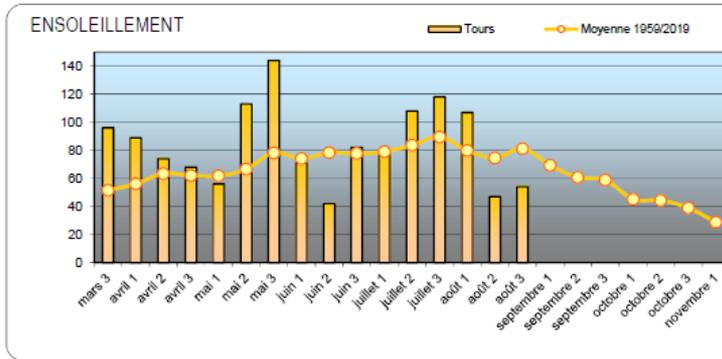
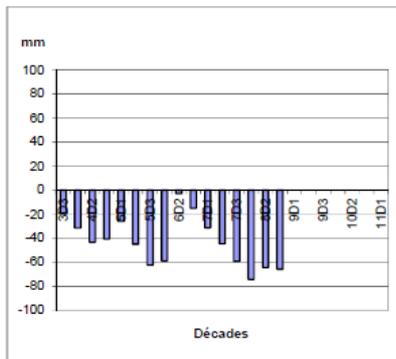
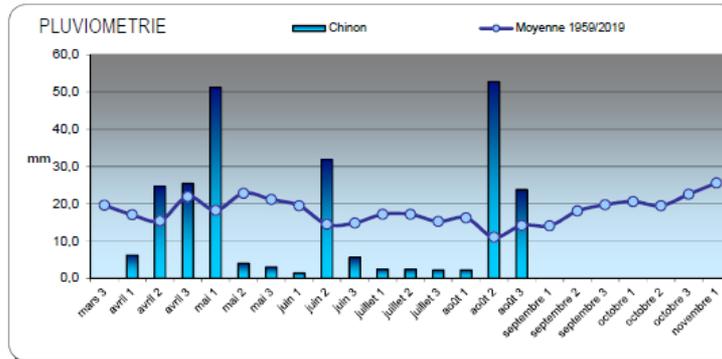
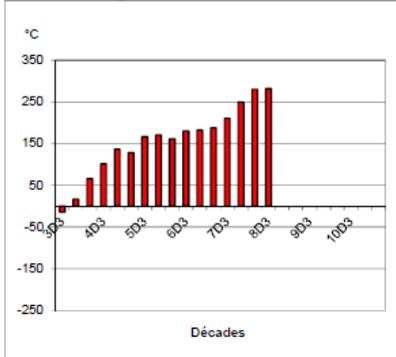
# Cumuls 20 mars et 31 août



# Profil Climatique Chinon 2020



Cumul différentiel entre moyenne annuelle et moyenne 1959 - 2019 à Tours



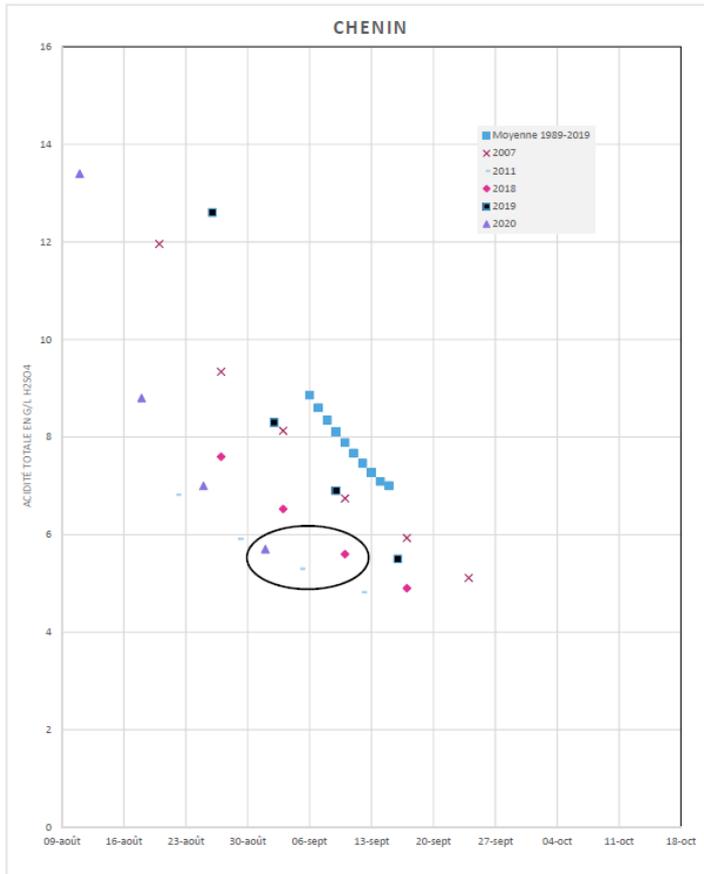
---

# Contrôles de maturité

# Chenin

INOVALYS - SITE DE TOURS - OENOLOGIE

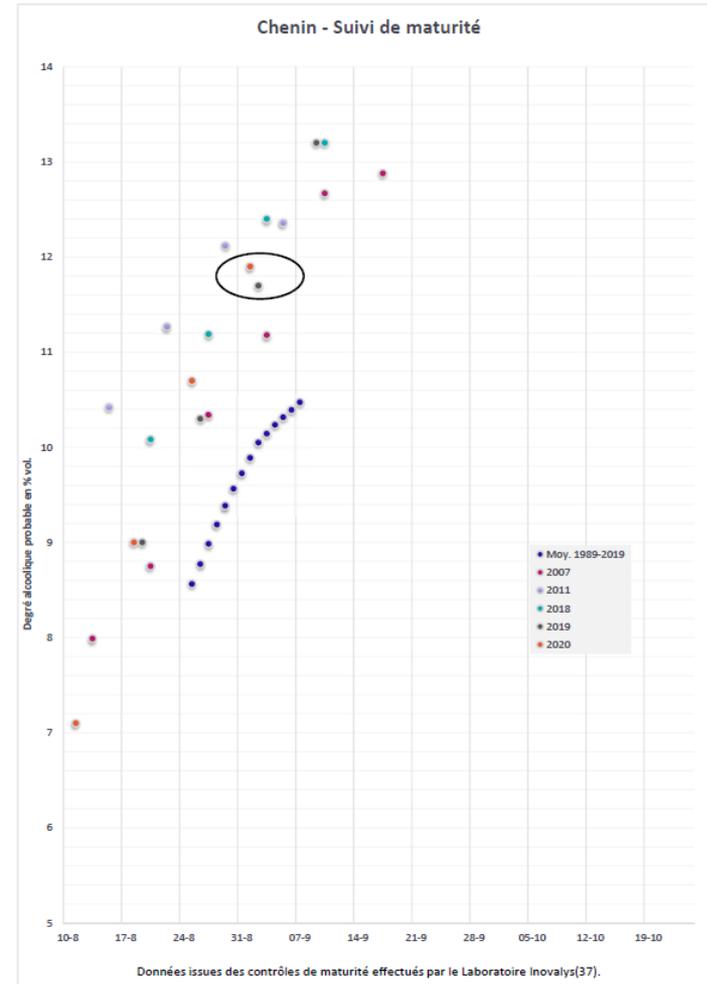
inovalys



3 Rue de l'Aviation- CS 67357 Parcay Meslay 37073 Tours cedex 02 - TÉLÉPHONE : 02-47-29-44-29

INOVALYS - SITE DE TOURS - OENOLOGIE

inovalys



Données issues des contrôles de maturité effectués par le Laboratoire Inovalys(37).  
3 Rue de l'Aviation- CS 67357 Parcay Meslay 37073 Tours cedex 02 - TÉLÉPHONE : 02-47-29-44-29

# Contrôles de maturité - 26 août

CABERNET FRANC	LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
	CHINON	15	192	11,4	3,03	5,5	35,1	3,5	6,7	72	1500
	CHINON	16	178	10,6	2,99	6,1	29,2	4,1	7,2	74	1589
	CRAVANT	19	167	9,9	2,93	6,1	27,2	4,1	7,0	139	1389
REGION DE CHINON	CRAVANT	20	183	10,9	3,00	5,6	32,8	3,5	6,7	145	1364
	CROUZILLES	18	195	11,6	3,09	5,3	36,6	3,4	6,8	76	1564
	LIGRE	17	187	11,1	3,05	5,6	33,2	3,4	7,1	73	1624
	SAVIGNY	13	170	10,1	2,99	5,4	31,4	3,1	6,9	120	1416
	BEAUMONT	14	190	11,3	3,05	5,8	32,7	3,9	6,9	79	1580
	SAVIGNY	30	168	10,0	3,07	5,7	29,2	4,5	6,6	94	1653
	SAVIGNY	36	166	9,8	2,95	6,8	24,5	5,2	7,3	119	1583
	ST LOUAND	175	170	10,1	2,91	6,6	25,7	4,6	7,1	101	1395

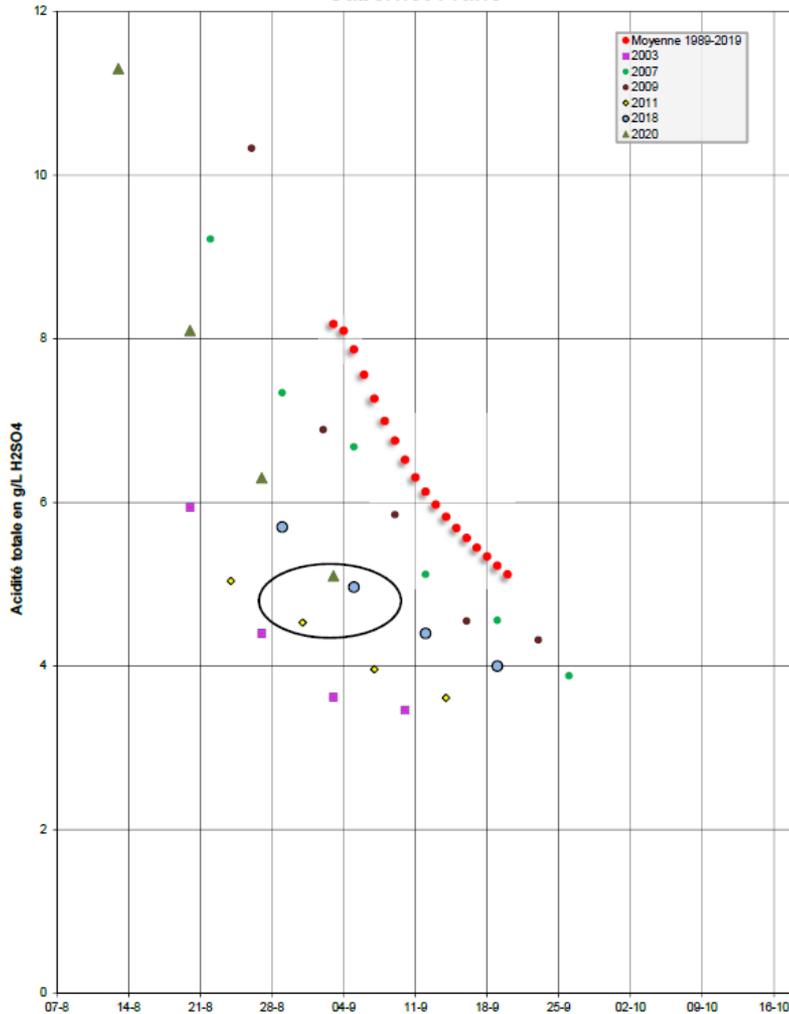
## Moyenne au 26 août:

- D° : 10,6 %vol
- pH : 3,01
- AT : 5,9 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L

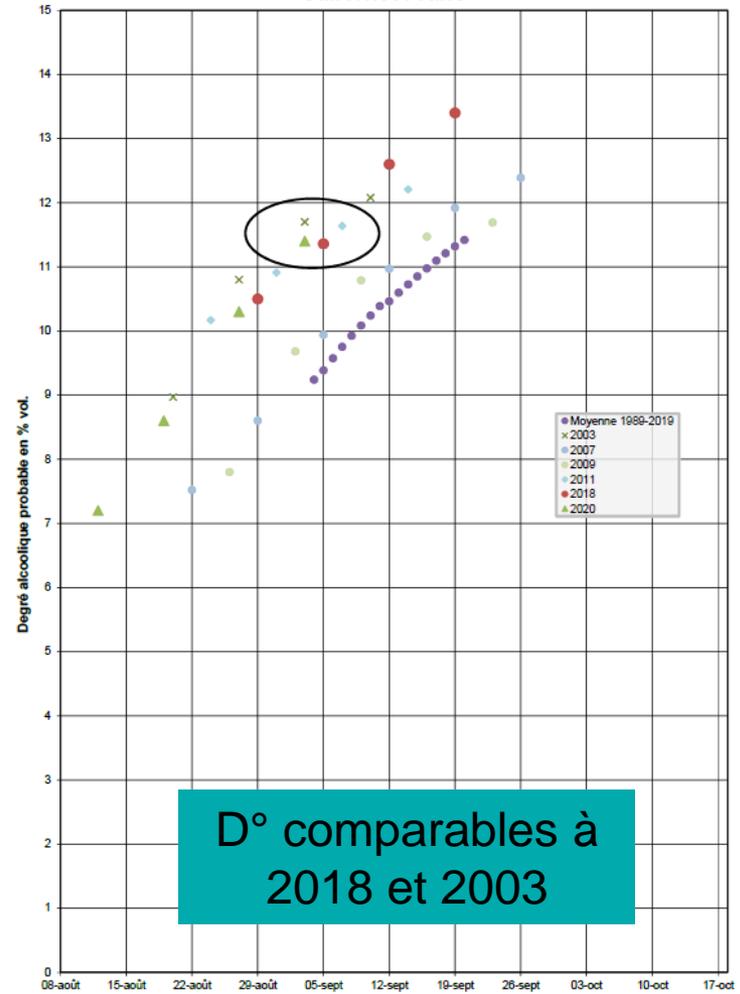
**IM** : 24,5 – 35,1

Cabernet franc	Degré potentiel	pH	Acidité totale	Acide malique
26 et 02/09 semaine 4	+1,1	+0,16	-1,2	-1,0
19 et 26 semaine 3	+1,7	+0,15	-1,8	-2,0
12 et 19 semaine 2	+1,4	+0,07	-3,2	-3,0

**Cabernet Franc**



**Cabernet Franc**



**D° comparables à  
2018 et 2003**

# CAB 37

## Prélèvements du 31 août et du 1er septembre 2020

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	172	10,2	2,95	5,4	32	0,592	6,39	70	146	207
	CRAVANT LES COTEAUX	251	161	9,6	2,90	5,7	28	0,610	8,42	77	99	197
	VERON	252	188	11,1	3,03	5,1	37	0,843	6,98	61	86	223
	CHINON	253	187	11,1	3,11	4,6	41	0,881	6,03	53	137	174
	SAZILLY	254	137	8,1	2,85	8,1	17	0,370	6,27	81	135	179
	LIGRE	255	179	10,6	3,02	6,0	30	0,614	5,82	66	76	216
REGION DE BOURGUEIL	INGRANDES	201	195	11,6	3,11	5,1	38	0,840	7,37	64	82	264
	RESTIGNE	202	155	9,2	3,05	6,6	23	0,472	6,48	77	156	257
	BENAI	203	163	9,7	2,91	7,2	23	0,646	7,23	71	46	198
	BOURGUEIL	204	172	10,2	3,06	6,2	28	0,674	6,84	68	98	216
	LA FORET	205	169	10,1	3,03	5,0	34	0,739	5,09	54	107	185
REGION DE SAINT NICOLAS	CHEVRETTE	206	155	9,2	2,99	6,5	24	0,557	6,56	73	98	260
	LA TAILLE	207	183	10,9	3,26	4,0	46	0,974	7,44	58	171	209
	COTEAU	208	184	10,9	3,15	5,1	36	0,793	7,33	65	79	240
	FONDIS	219	163	9,7	3,10	4,5	36	0,600	6,36	70	118	175

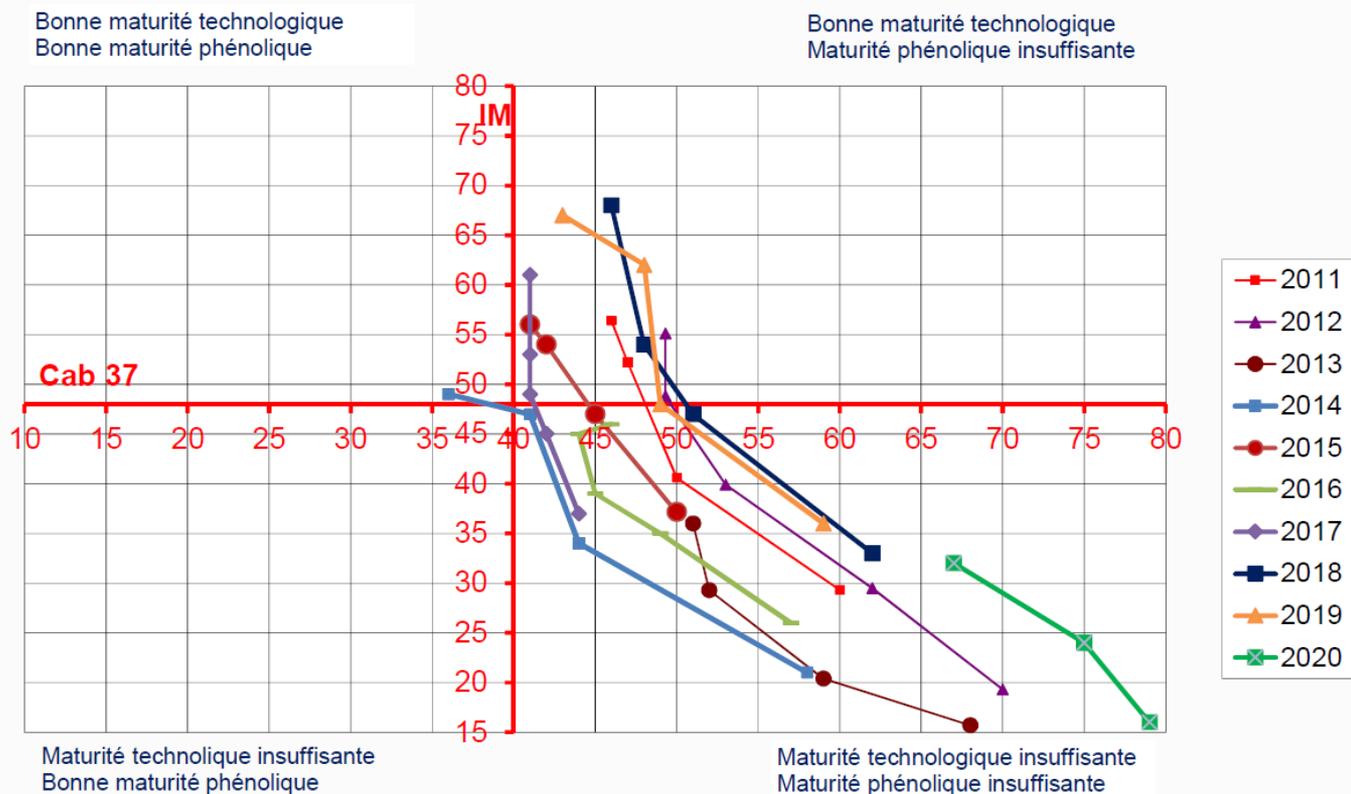
Moyenne des 15 échantillons de Cabernet Franc : 171 10,1 3,03 5,7 32 0,680 6,71 67 109 213



# CAB 37



## Maturité globale en Cabernet franc : IM / Cab37



---

# Points d'attention pour la vinification

→ **Millésime marqué par l'hétérogénéité**

Parcelles

Grappes

→ **Importance du tri**

→ **Extraction à limiter**

Pressurage

Macération

→ **Maîtrise de la FML**

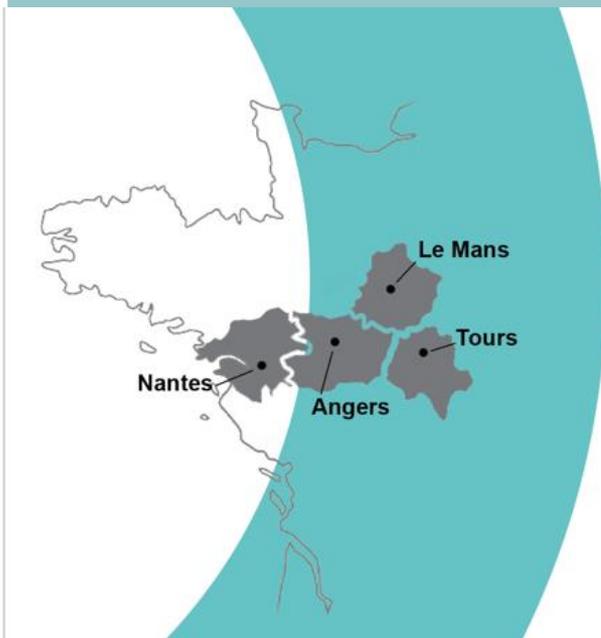
Risque de piqûre lactique : SO<sub>2</sub> et pH

---

# Points de collecte d'échantillons

Consultez le tableau complet des ramassages des échantillons à la destination du Laboratoire Inovalys Tours sur [www.inovalys.fr](http://www.inovalys.fr)

⓪	<b>Restigné :</b> Cave coopérative
⓪	<b>St Nicolas de Bourgueil :</b> Coopérative Agricole
⓪	<b>Savigny-en-Véron :</b> Chez Rodolphe Raffault
⓪	<b>Chinon :</b> Antenne viti-vinicole – Les Fontenils
⓪	<b>Cravant les Coteaux :</b> Dépôt de pain : 11, rue Principale
⓪	<b>Azay- le- Rideau :</b> Gamm Vert : 9 rue Gustave Eiffel



**Merci de votre attention**

**Bonnes vendanges !**

**Bruna MARTI TREVISAN**

œnologue – Site de Tours

Tel : 02.47.29.44.20

[b.marti@inovalys.fr](mailto:b.marti@inovalys.fr)

[www.inovalys.fr](http://www.inovalys.fr)