



06 septembre 2022
Journée technique pré-vendanges
Millésime 2022

Sommaire

- Le Laboratoire Inovalys
- Données Climatiques
- Contrôles de Maturité

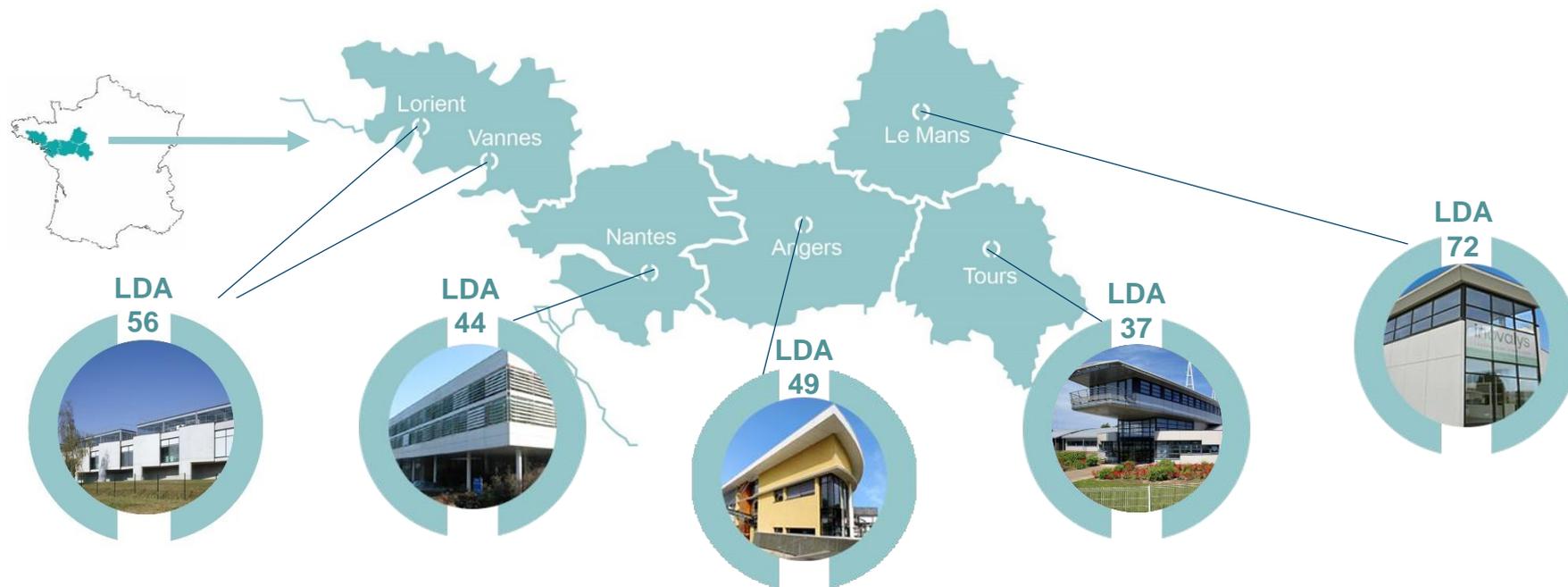


Le laboratoire Inovalys



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)

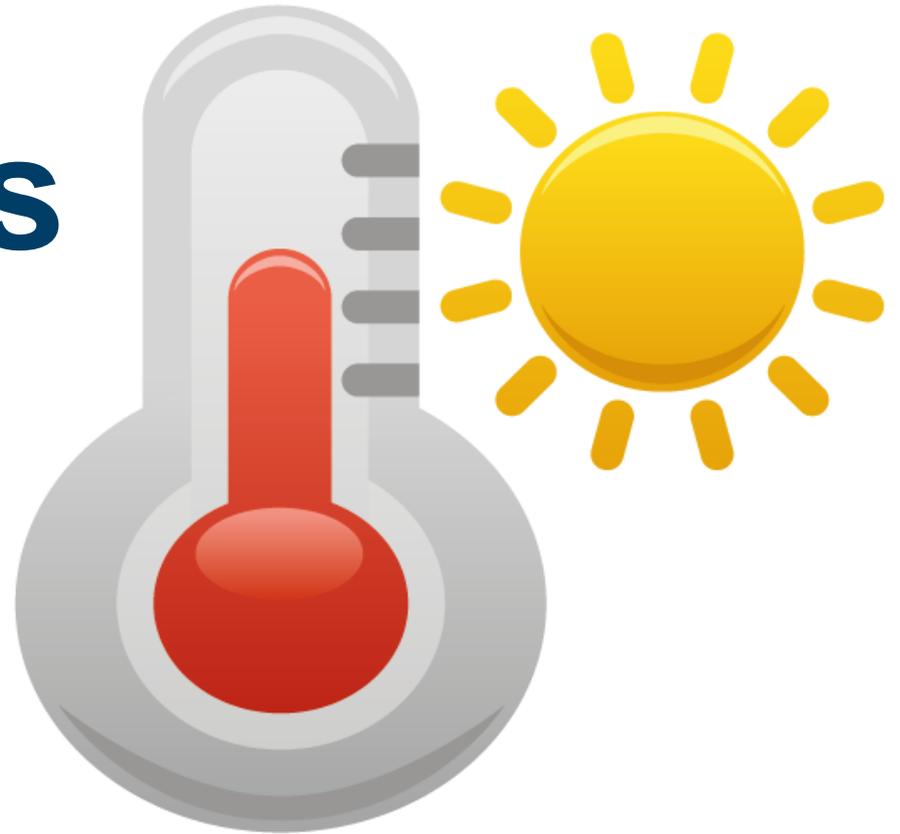
Points de collecte d'échantillons

Planning complet à consulter sur www.inovalys.fr

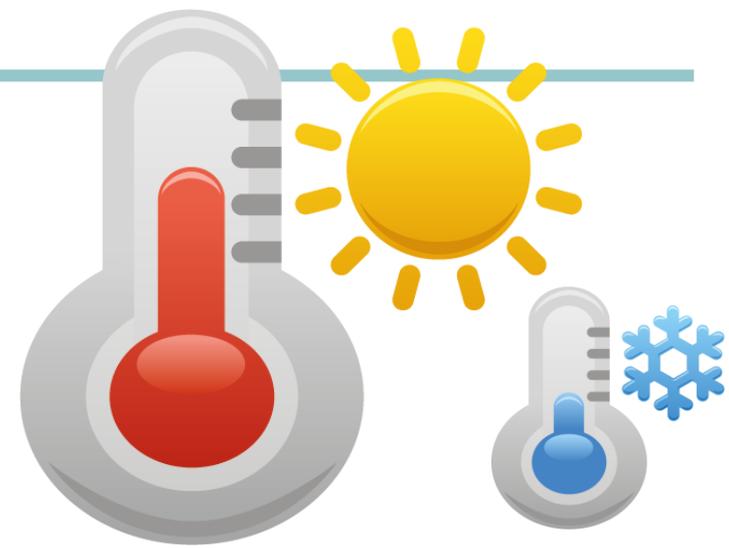


- **Cave Coopérative de Bourgueil :**
Restigné
- **Coopérative agricole SNB :**
Saint Nicolas de Bourgueil
- **Chez Rodolphe Raffault :**
Savigny-en-Véron
- **Antenne Viticole Les Fontenils :**
Chinon
- **11, rue Principale :**
Cravant-les-Côteaux
- **Gamme Vert:**
Azay-le-Rideau

Données climatiques



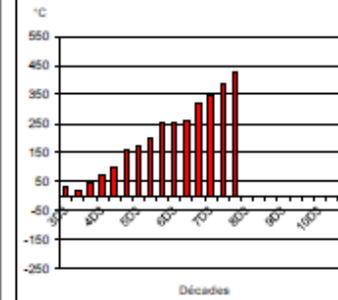
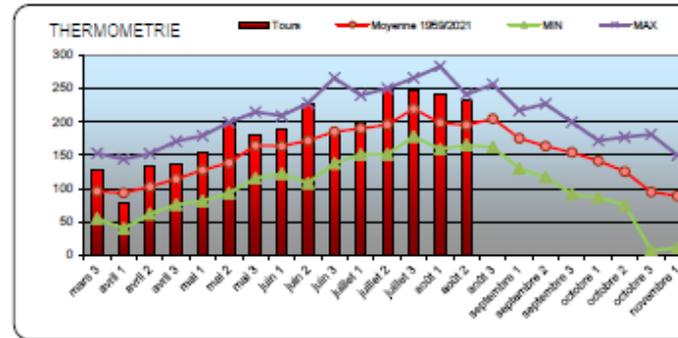
Millésime 2022



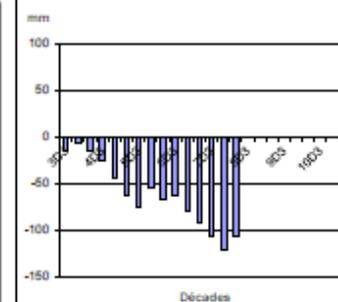
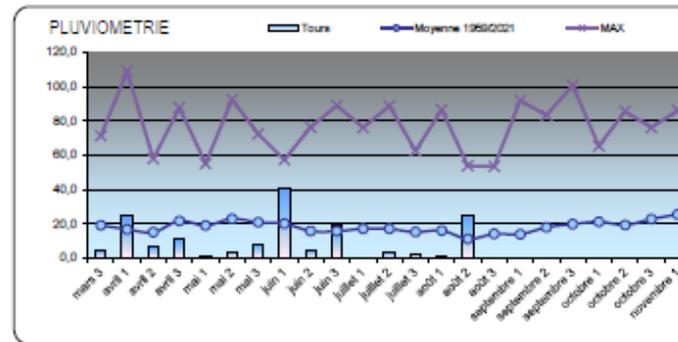
- Grêle du 4 juin
- Plusieurs épisodes de canicule
- Records de température et ensoleillement

Profil Climatique À Savigny-en-Véron

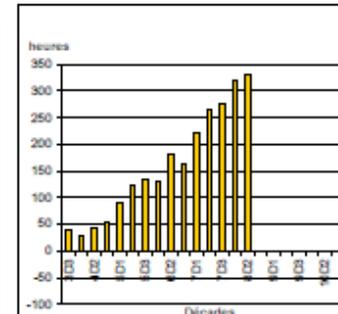
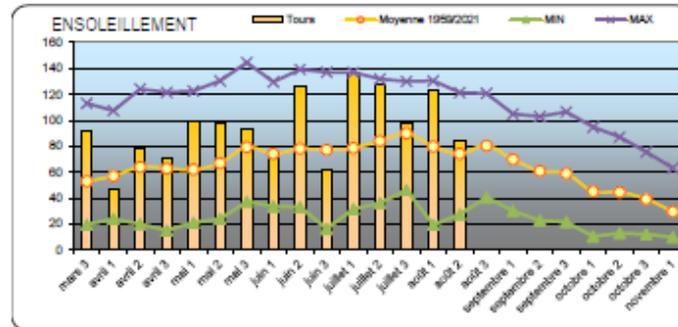
Cumul différentiel entre moyenne annuelle et moyenne 1959 - 2021



La thermométrie est exprimée en somme de température moyenne journalière (degré centigrade) par décade.

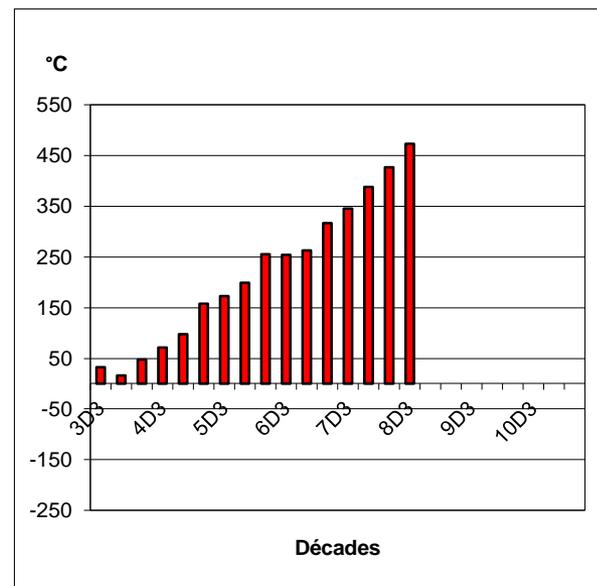
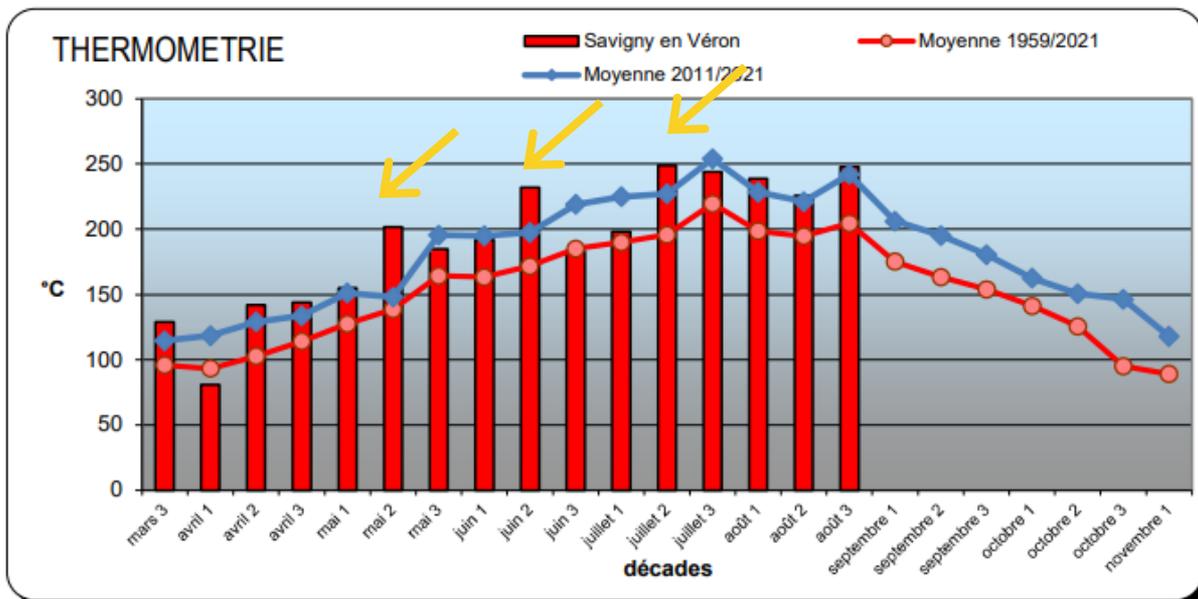
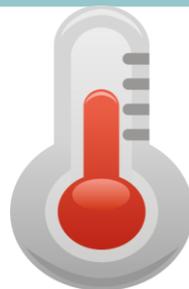


La pluviométrie est donnée en somme de précipitations (mm) par décade.

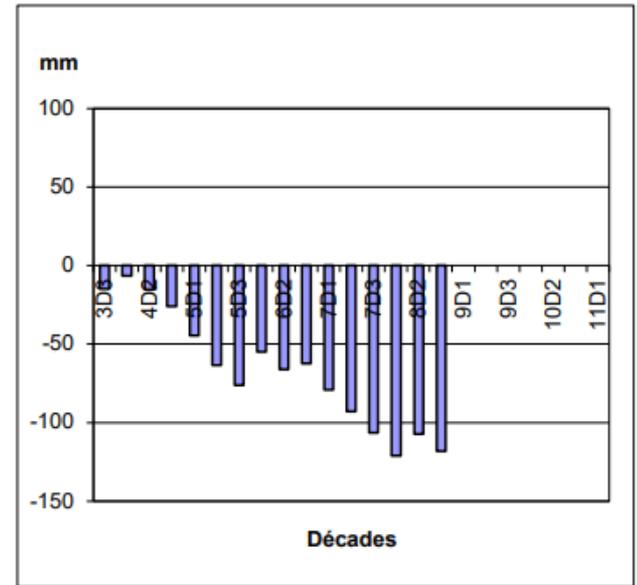
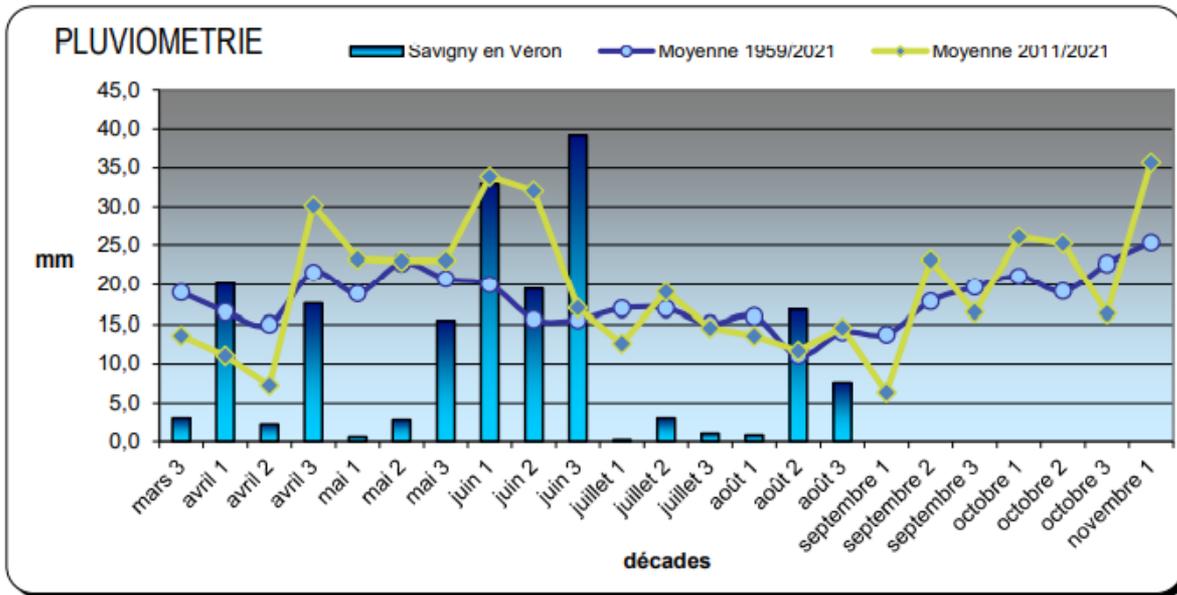


La solarimétrie donne les cumuls d'heures d'ensoleillement pour la décade considérée.

THERMOMETRIE



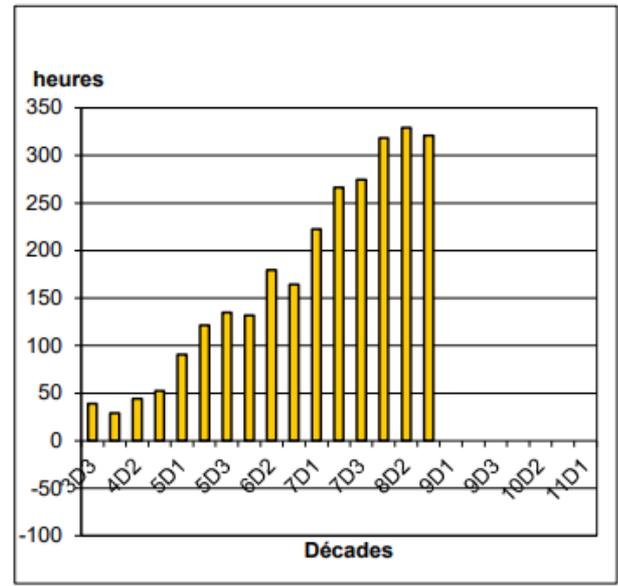
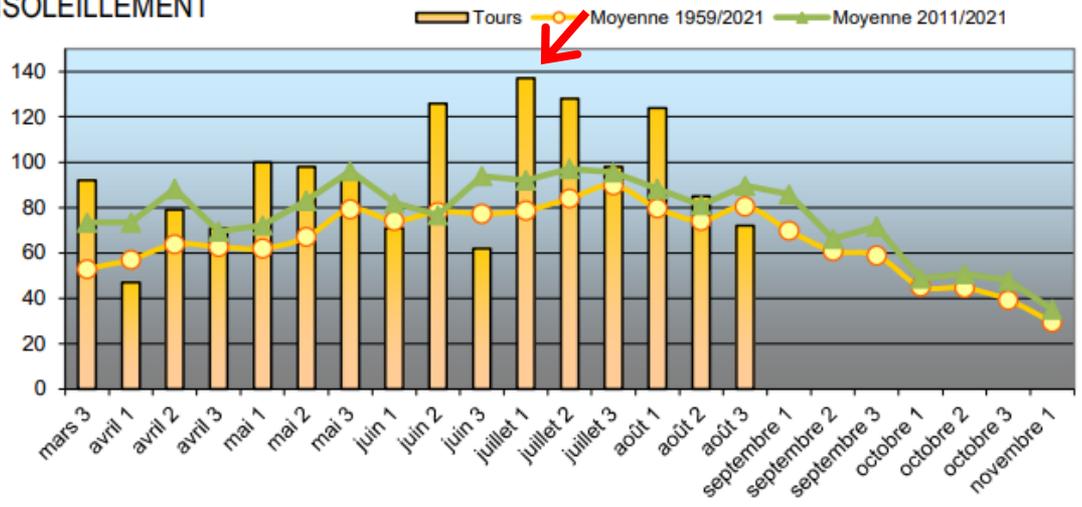
PLUVIOMETRIE



ENSOLEILLEMENT



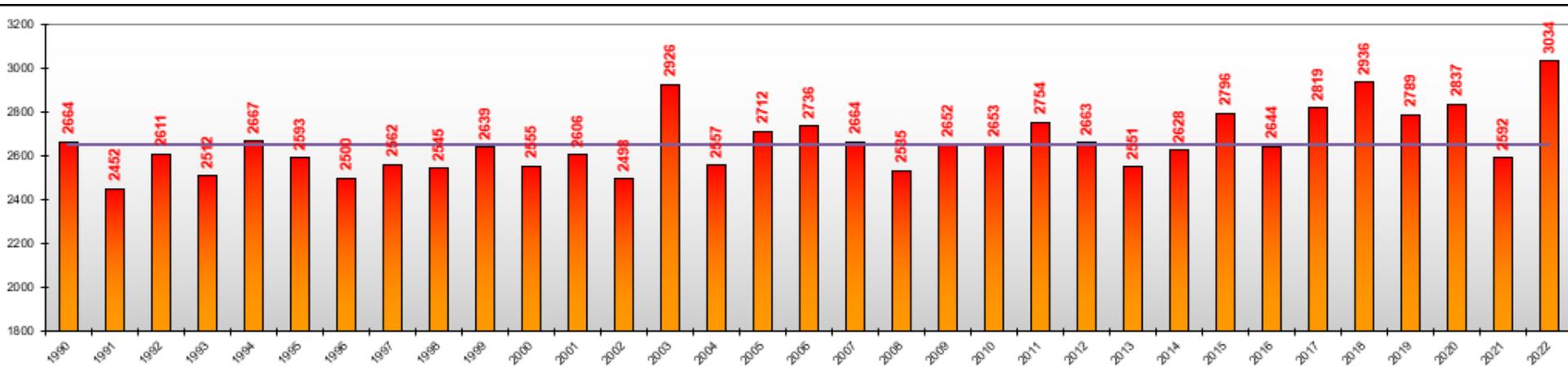
ENSOLEILLEMENT



Cumuls 20 mars et 31 août



Thermométrie



○ Températures moyennes

○ 1959 – 2021 : 2561°

○ 1990 – 2021 : 2652°

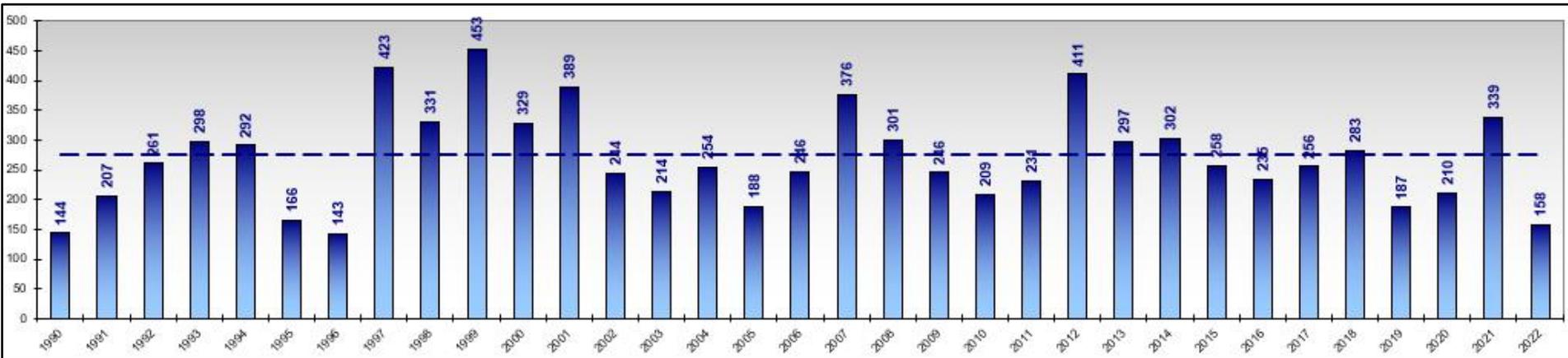
○ Cumul Températures

○ 2022 : 3034°

○ 2018 : 2936°

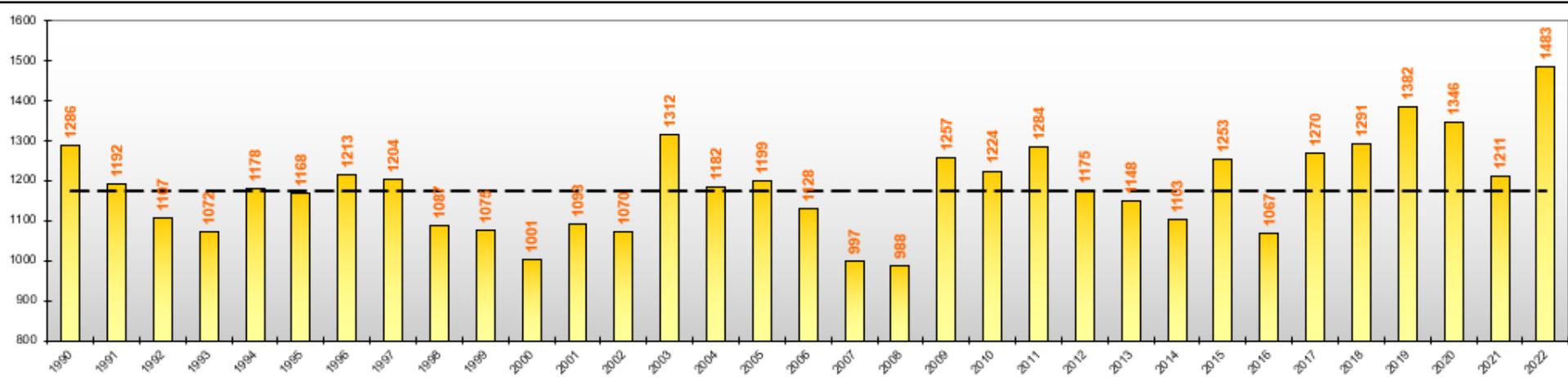
○ 2003 : 2926°

Cumuls 20 mars et 31 août



- Pluviométrie moyenne
- 1959 – 2021 : 276 mm
- 1990 – 2021 : 272 mm

Cumuls 20 mars et 31 août



○ Ensoleillement moyen

○ 1959 – 2021 : 1162 h

○ 1990 – 2021 : 1174 h

○ Cumul Ensoleillement

○ 1976 : 1526 h

○ 2022 : 1483 h

○ 2019 : 1382 h

Contrôles de maturité

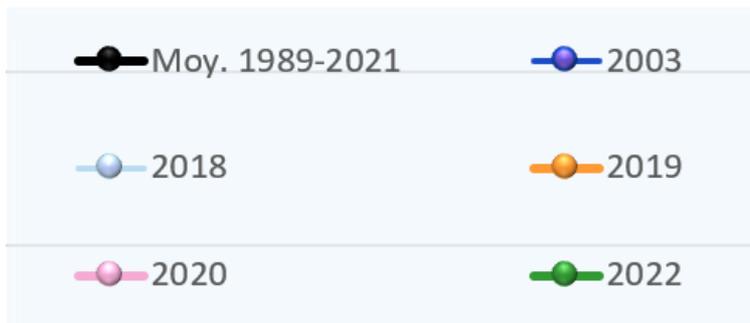
- Réseau Inovalys
- Réseau CAB



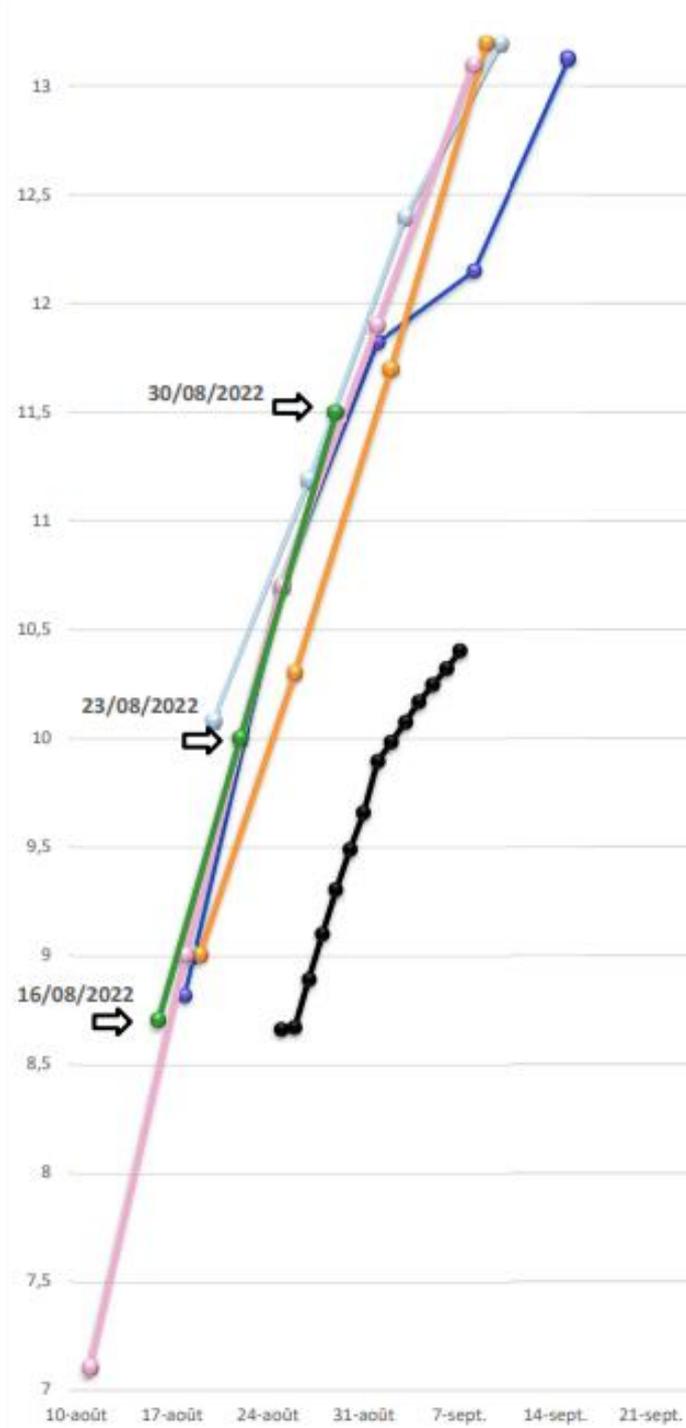
Chenin

Degré alcoolique probable

en % vol.



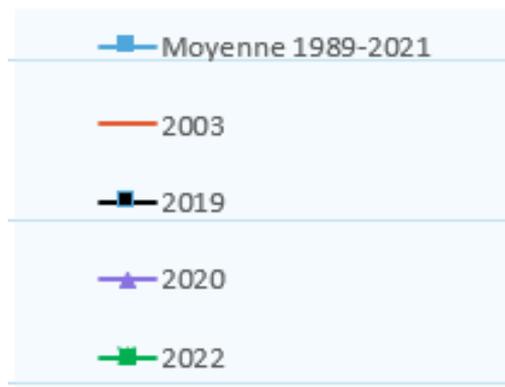
Données issues des contrôles de maturité effectués par le Laboratoire Inovalys (37)



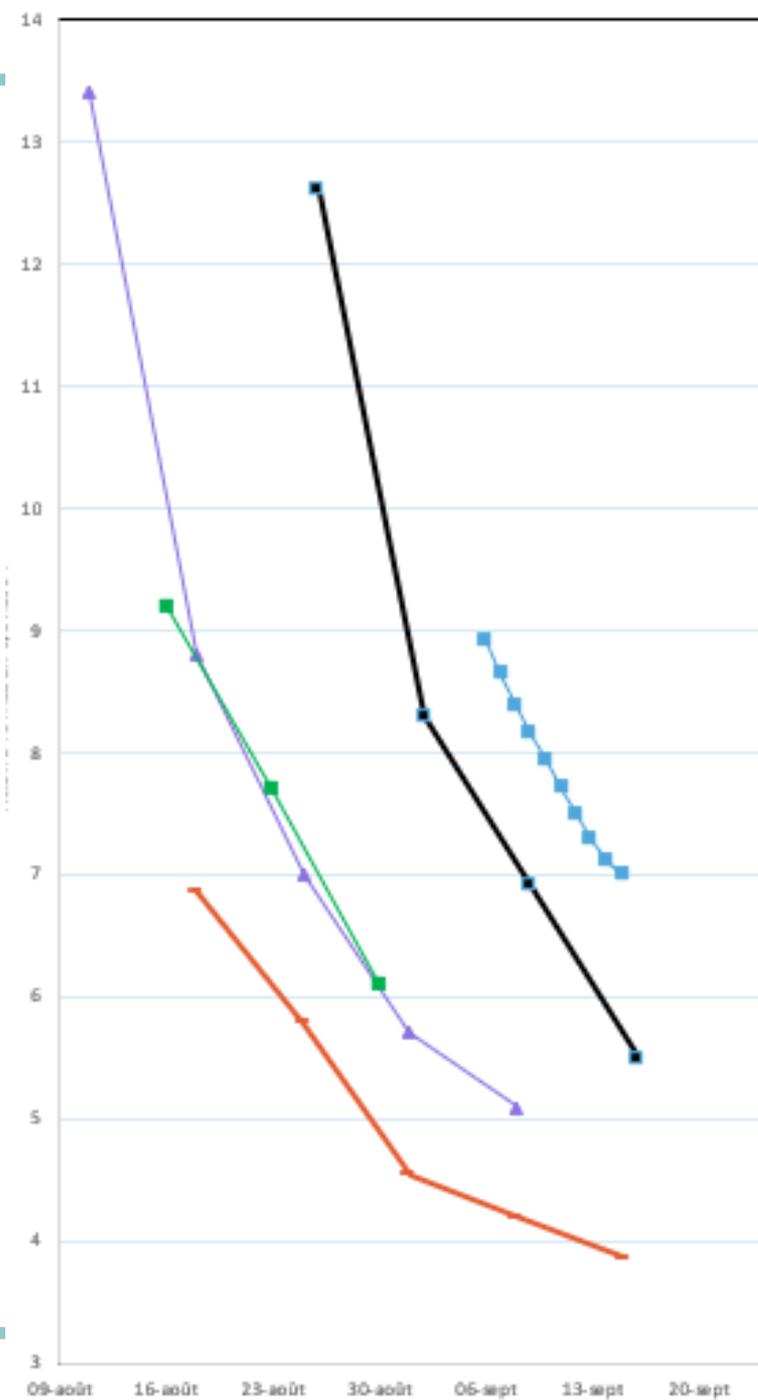
Chenin

Acidité totale

en g/L H₂SO₄



Données issues des contrôles de maturité effectués par le
Laboratoire Inovalys (37)



Contrôles de maturité – Cabernet franc

31 août 2022

LIEU RECOLTE	n°	SUCRES	D°prob	pH	AC TOT	IM	Ac MAL	Ac TART	AZOTE ASS	Potassium
CHINON	15	233	13.8	3.34	4.5	51.8	1.6	7.5	57	1708
CHINON	16	226	13.4	3.33	4.7	48.7	1.9	7.9	53	1826
CRAVANT	19	211	12.5	3.29	4.3	49.2	1.8	7.2	126	1521
CRAVANT	20	219	13.0	3.24	4.2	51.9	1.3	7.3	113	1461
CROUZILLES	18	226	13.5	3.39	4.5	50.5	2.0	7.5	46	1886
LIGRE	17	218	13.0	3.37	4.6	47.1	2.2	7.7	76	1862
SAVIGNY	13	212	12.6	3.30	4.6	46.1	1.7	7.9	92	1724
BEAUMONT	14	207	12.3	3.18	5.5	37.7	2.6	8.2	52	1758
SAVIGNY	36	199	11.8	3.27	4.9	40.8	1.9	8.3	117	1764
ST LOUANS	175	209	12.4	3.27	4.7	44.9	2.1	7.6	104	1674

Moyenne au 31 août

- D° : 12,8 %vol
- pH : 3,30
- AT : 4,6 g H₂SO₄/L
- IM : 46,9

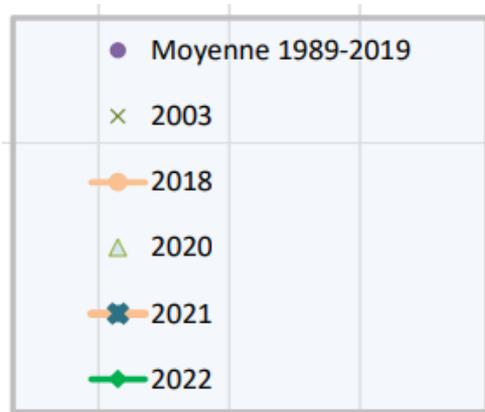
IM : 37,7 – 51,9

Cabernet franc 2022	Degré potentiel % vol	pH	Acidité totale gH ₂ SO ₄ /L	Acide malique gH ₂ SO ₄ /L
24/08 et 31/08 semaine 3	+2,3	+0,21	-1,1	-1,0

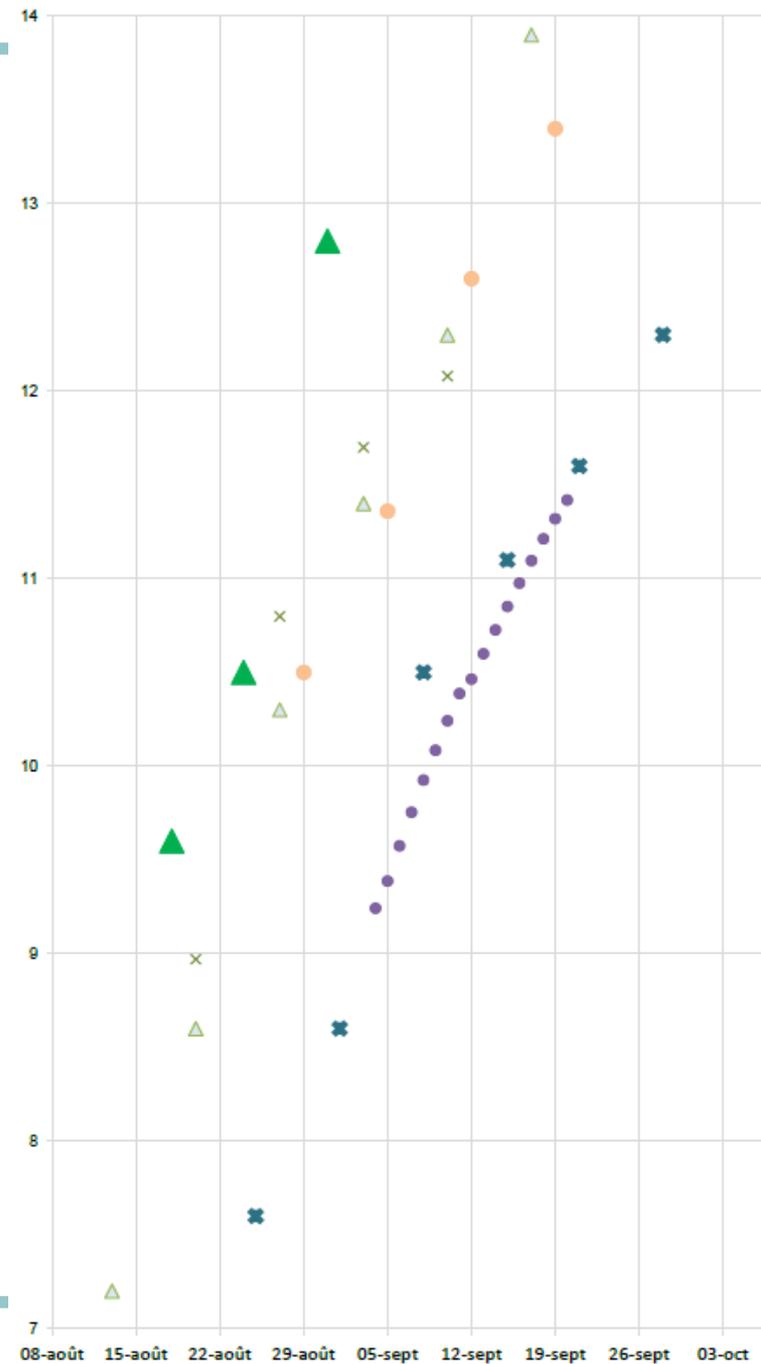
Cabernet franc

Degré alcoolique probable

en % vol.



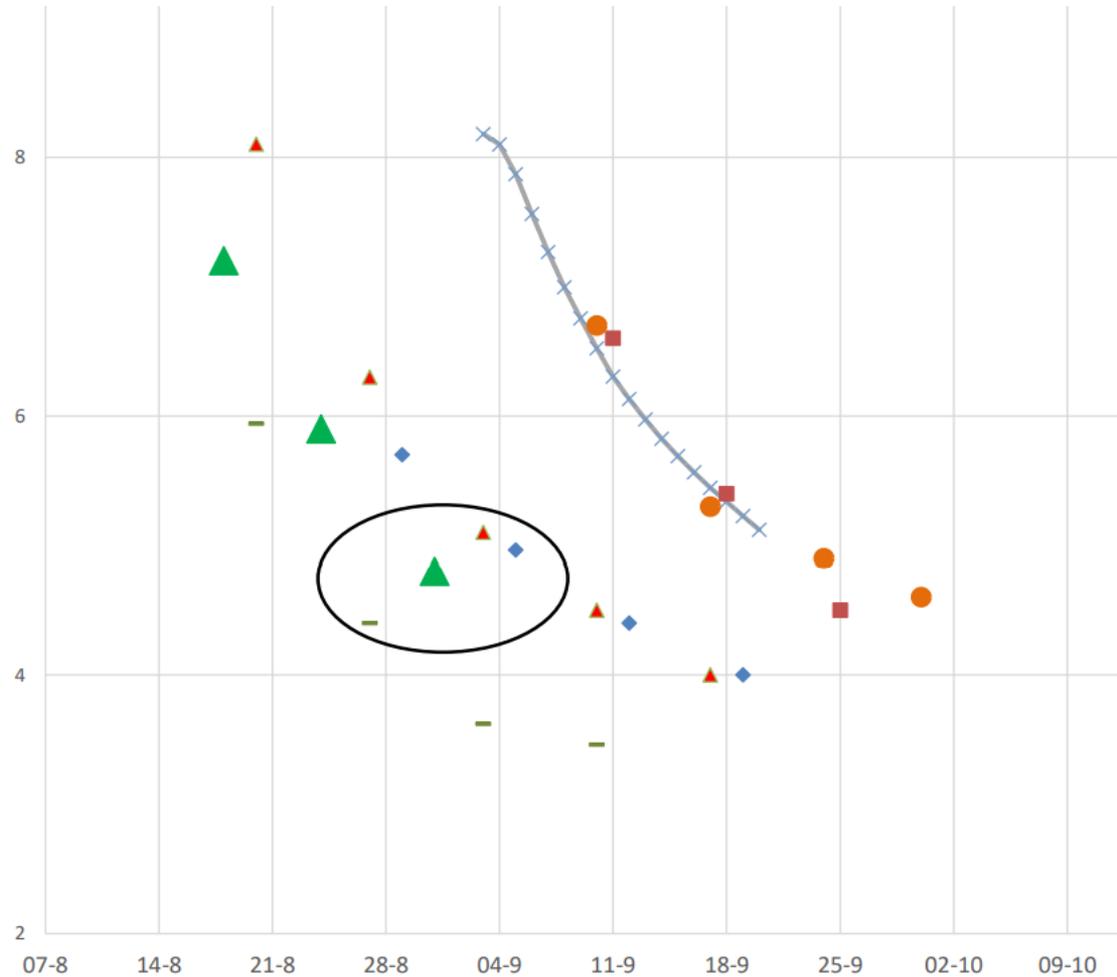
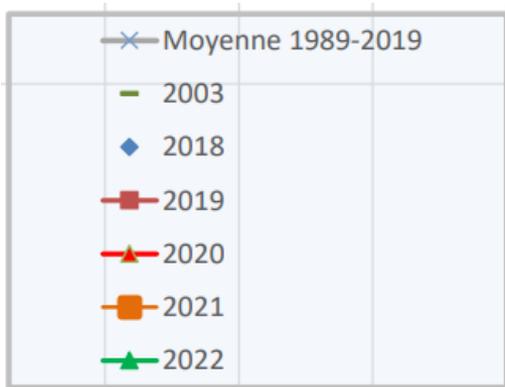
Données issues des contrôles de maturité effectués par le Laboratoire Inovalys (37)



Cabernet franc

Acidité totale

en g/L H₂SO₄



Données issues des contrôles de maturité effectués par le Laboratoire Inovalys (37)

CAB 37

Prélèvements du 29 août 2022

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	199	11,8	2,99	5,2	38	1,182	9,00	58	74	198
	CRAVANT LES COTEAUX	251	177	10,5	3,01	5,4	33	0,756	7,70	69	73	218
	VERON	252	202	12,0	3,12	5,2	39	0,975	7,76	60	83	229
	CHINON	253	188	11,2	3,08	5,0	38	1,144	7,67	52	73	174
	LIGRE	255	212	12,6	3,27	4,5	47	1,031	7,49	56	54	197
	VAUGAUDRY	256	180	10,7	3,13	5,9	31	0,621	7,23	73	103	222
REGION DE BOURGUEIL	INGRANDES	201	208	12,4	3,31	4,6	45	1,046	8,35	60	134	241
	RESTIGNE	202	182	10,8	3,25	5,2	35	0,742	6,31	62	56	255
	BENAI	203	203	12,1	3,16	5,3	38	0,996	8,53	63	125	248
	BOURGUEIL	204	197	11,7	3,26	4,5	44	0,736	5,86	60	52	257
	LA FORET	205	189	11,2	3,15	4,6	41	0,919	7,90	63	92	199
REGION DE SAINT NICOLAS	CHEVRETTE	206	204	12,1	3,26	4,5	45	0,985	6,93	55	97	256
	LA TAILLE	207	161	9,6	3,19	4,8	33	0,781	6,80	63	166	170
	COTEAU	208	191	11,4	3,20	4,8	40	0,798	7,29	65	74	266
	FONDIS	219	196	11,6	3,26	4,4	45	1,070	7,67	55	91	183

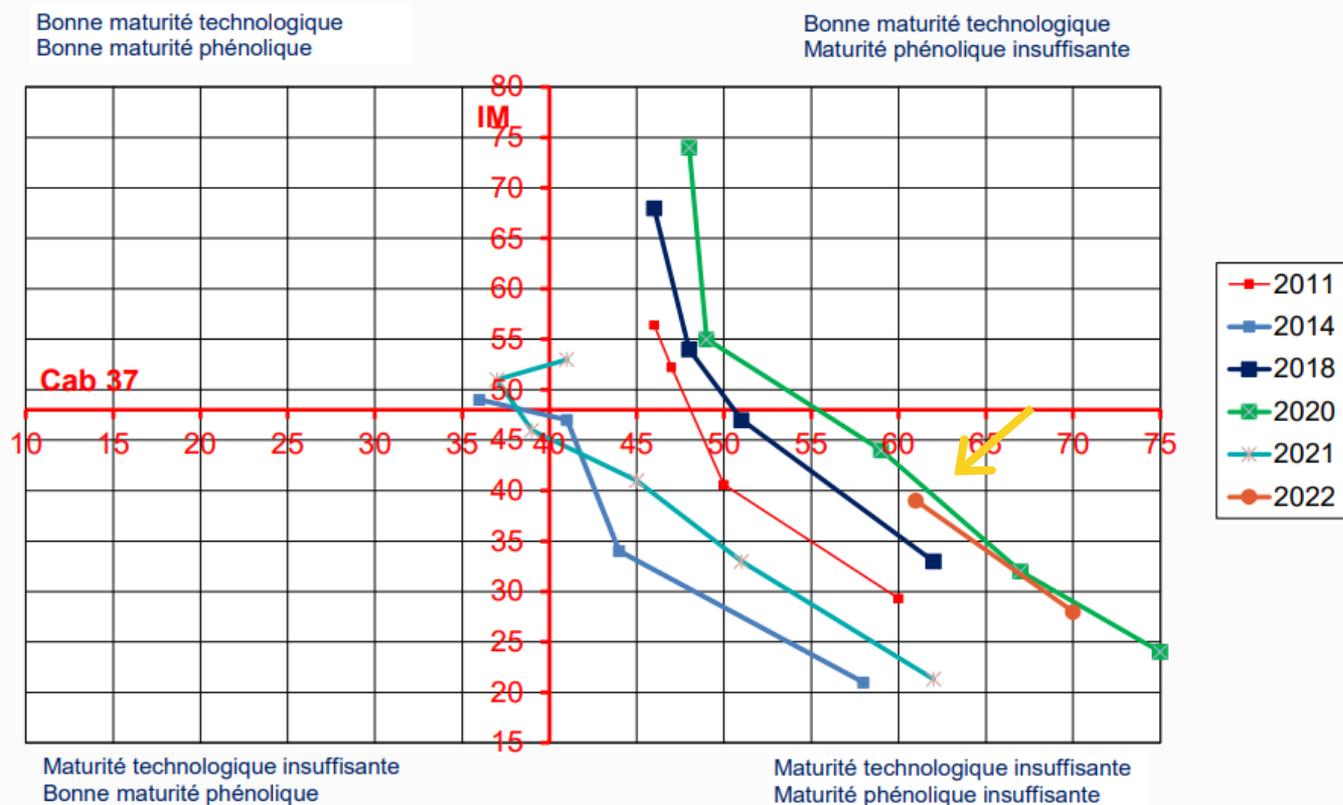
Moyenne des 15 échantillons de Cabernet Franc : **193** **11,4** **3,18** **4,9** **39** **0,919** **7,50** **61** **90** **221**

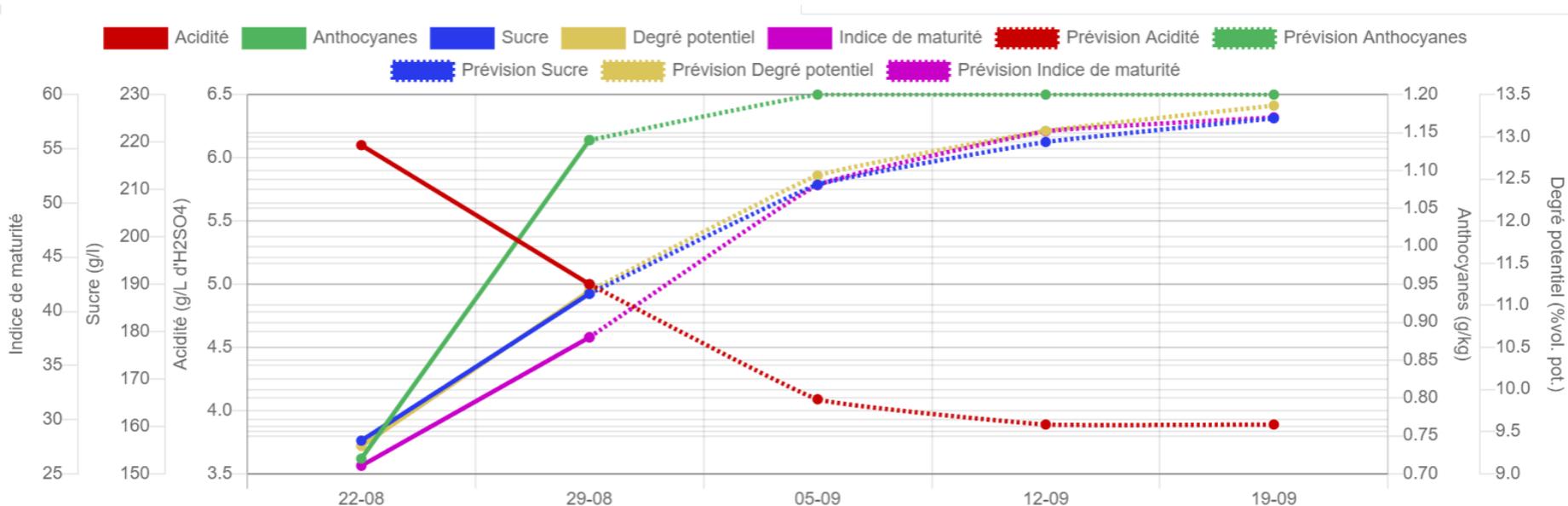


CAB 37



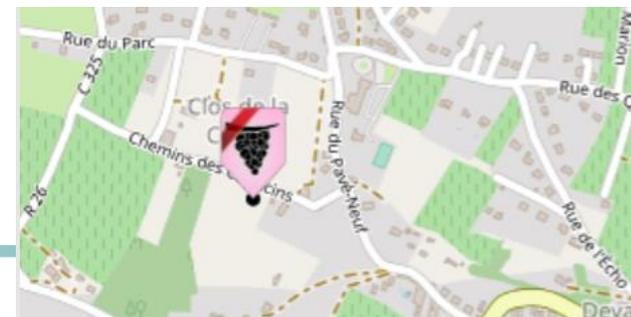
Maturité globale en Cabernet franc : IM / Cab37





Parcelle 253

- IM au 05 septembre : 51,6
- IM calculé le 29 août : 37,6





Merci
pour votre attention



contact@inovalys.fr



www.inovalys.fr



02 51 85 44 44

Vos contacts:

Bruna Marti Trevisan
CEnologue
b.marti@inovalys.fr

Erwan Loaec
CEnologue référent
erwan.loaec@inovalys.fr

inovalys