



AOP BLANQUETTE DE LIMOUX

Expérimentation sur la récolte du raisin avec la
machine à vendanger

Année 2

Maud GRANGIS, Yannick SIRE, Jean Michel SALMON, Alain SAMSON

Limoux, jeudi 04 juillet 2019

CHARDONNAY

GAEC de La Colombe
Cournavel



CHARDONNAY : machine à vendanger - Bilan récolte et extraction jus

Chardonnay 2017 - 2018	Vendange mécanique MAV						
	Date	18/08 /2017			30/08/2018		
	Poids	2460 kg			2420 kg		
	Temps de transport	15 min			17 mn		
	distance	3,5 km			5 km		
	Jus récolte	Jus égouttage avant remplissage pressoir	Jus égouttage après remplissage pressoir	1ères presses	1ères presses	1ères presses	Moût moyen
Fraction cave Limoux	Cuvée	Cuvée	Cuvée	Cuvée	Taille (1ère partie)	Taille (2ème partie)	Cuvée + Taille
Code éch.	1-MAV-A -	1-MAV-B MAV-01	1-MAV-B' MAV-02	1-MAV-C -	1-MAV-D1 -	1-MAV-D2 -	1-MAV-E MAV-03, 04
Volume total de jus (L)	-	470 L 480 L	330 L 420 L	- 200 L	250 L 500 L		1250 L 1600 L
		(300 HE)		-	(100 L HE)		(400 L HE)
		-		(150 L HE)	(30 L HE)		(180 L HE)

Composition de la cuve expérimentale 2017 : 1000 L de Cuvée et 250 L de Taille = 1250 L

Composition de la cuve expérimentale 2018 : 984 L de Cuvée et 629 L de Taille = 1613 L

CHARDONNAY : récolte manuelle - Bilan récolte et extraction jus

Chardonnay 2017 - 2018	Vendange manuelle MAN						
	Date	25/08/2017			17/09/2018		
	Poids	1420 kg			1820 kg		
	Temps de transport	15 min					
	Distance	3,5 km					
	Jus récolte	Jus égouttage avant remplissage pressoir	Jus égouttage après remplissage pressoir	1ères presses	1ères presses	1ères presses	Moût moyen
Fraction cave Limoux	Cuvée	Cuvée	Cuvée	Cuvée	Cuvée+Taille (1 ^{ère} partie)	Taille (2 ^{ème} partie)	Cuvée + Taille
Code éch.	1-MAN-A	1-MAN-B MAN-01	1-MAN-B' -	1-MAN-C -	1-MAN-D1 -	1-MAN-D2 -	1-MAN-E MAN-02
Volume total de jus (L)	-	Fond de palox	150 L -	300 L 350 L	200 L 780 L 480 L		650 L 1610 L
		-	-	-	-		(410 L HE) (300 L HE)

Composition de la cuve expérimentale 2017 : 570 L de Cuvée et 80 L de Taille = 650 L

Composition de la cuve expérimentale 2018 : 720 L de Cuvée et 480 L de Taille = 1200 L

CHARDONNAY 2017 : Homogénéité des lots de moût

Analyses œnologiques des moûts moyens

	Récolte machine à vendanger	Récolte manuelle
Degré Brix	20,8	21
Sucres (g/L)	201,1	203,3
Degré potentiel (% en vol)	11,95	12,08
pH	3,12	3,05
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /L)	6,27	5,90
SO2 libre (mg/L)	0	20
SO2 total (mg/L)	14	32
Azote assimilable (mg/L)	313	277
DO 420 (sous 1 cm)	0,315	0,712
DO 520 (sous 1 cm)	0,133	0,297
IPT (DO 280)	6,47	8,59

CHARDONNAY 2018 : Homogénéité des lots de moût analyses par HPLC

	Acide tartrique g/L	Acide malique g/L	Glucose g/L	Fructose g/L
MAV_1 : vidange benne dans pressoir	6,65	4,68	95,33	91,85
MAV_2 : Maie, fin remplissage pressoir	5,94	3,83	98,58	95,10
MAV_3 : Cuvon, moût moyen	6,23	4,49	97,70	93,79
MAV_4 : Cuvon, moût moyen + SO ₂	6,22	4,45	97,64	93,73

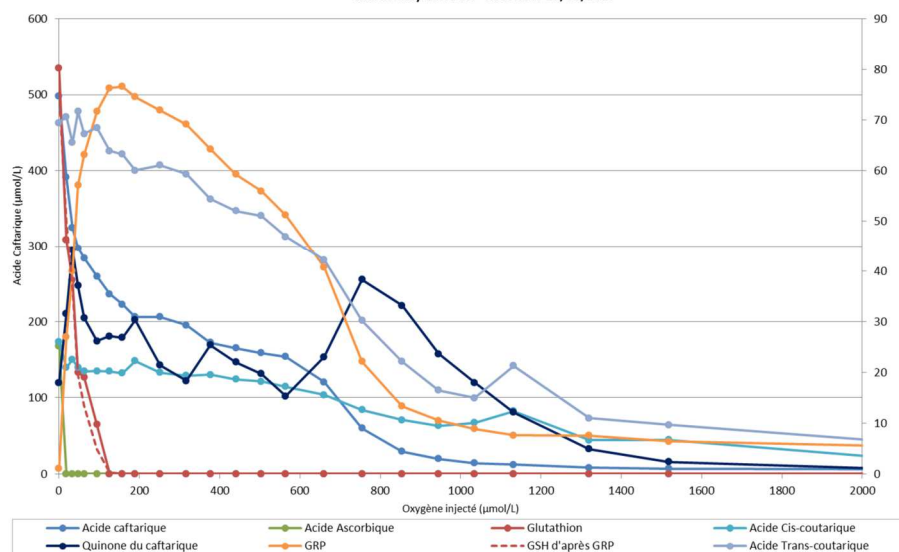
MAN_1 : Cuvon, cuvée	6,36	4,08	95,58	92,77
MAN_2 : Cuvon, taille	6,16	4,38	99,21	95,20
Calcul moyenne proportionnelle (60% cuvée, 40% taille)	6,28	4,20	97,03	93,74

CHARDONNAY : potentiel d'oxydation du moût

Comparatif 2017 - 2018

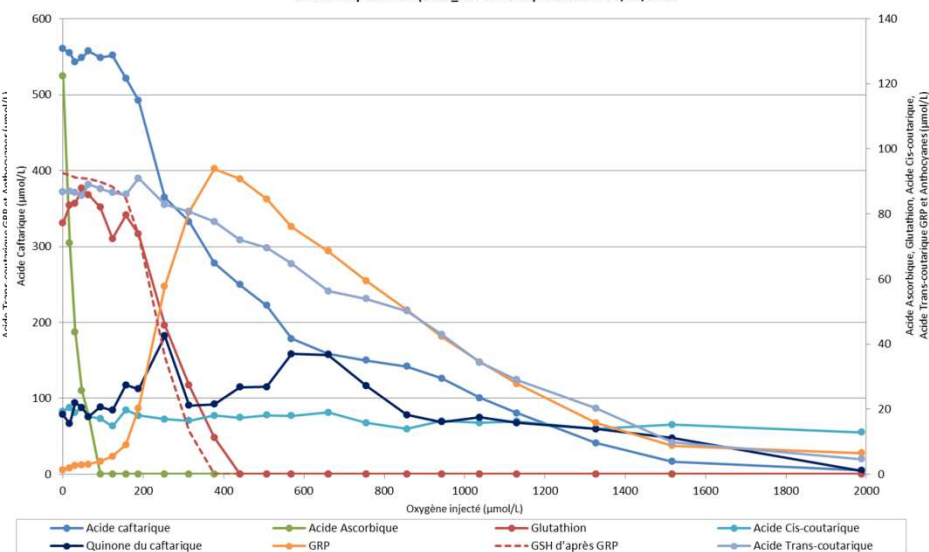
Evolution de la composition du moût oxygéné en $\mu\text{mol/L}$

Chardonnay LIMOUX - Récolté le 17/08/2017



Evolution de la composition du moût oxygéné en $\mu\text{mol/L}$

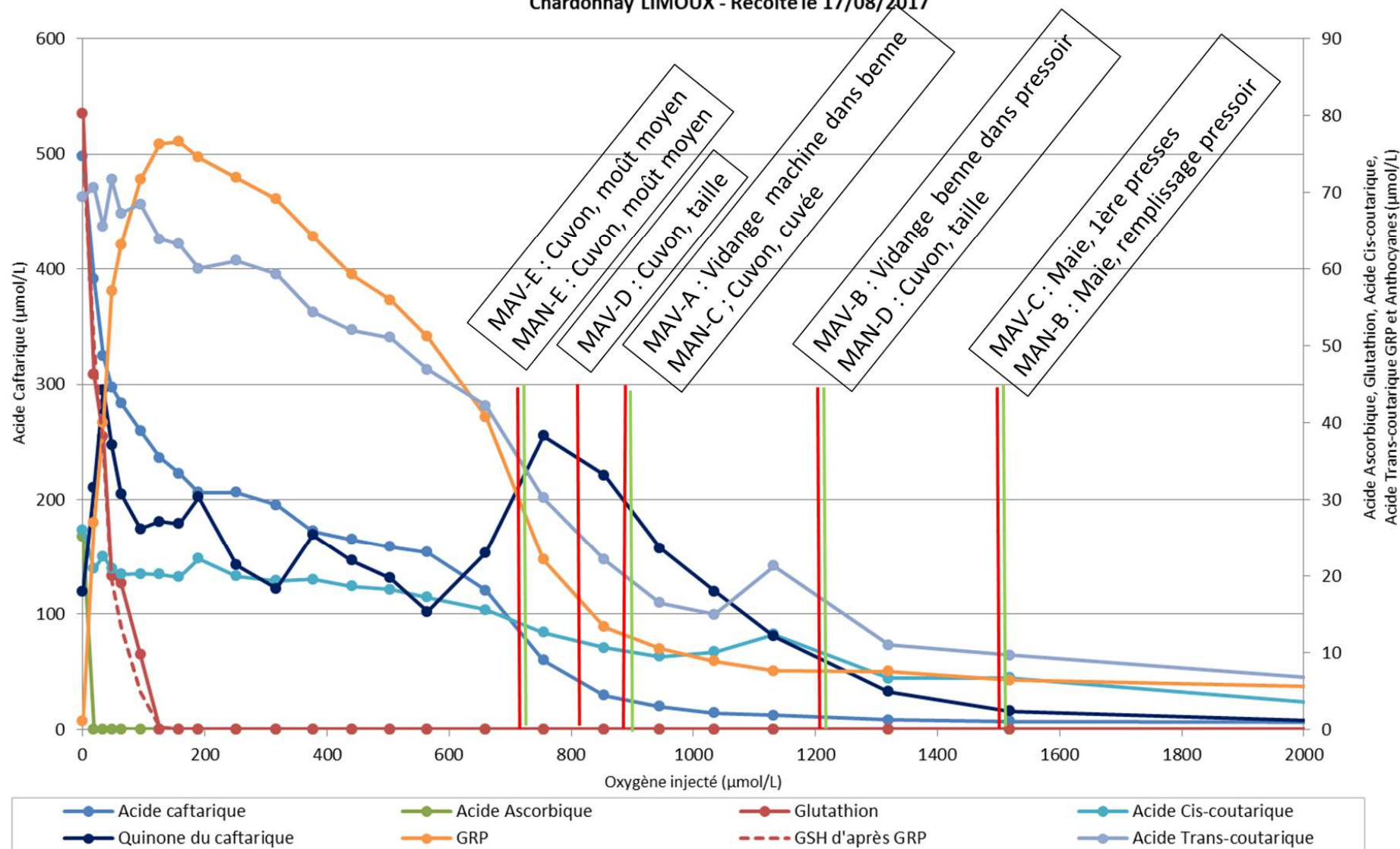
Chardonnay LIMOUX (2018_AOPLIMOUX) - Récolté le 30/08/2018



CHARDONNAY 2017 : oxydation des moûts

Evolution de la composition du moût oxygéné en $\mu\text{mol/L}$

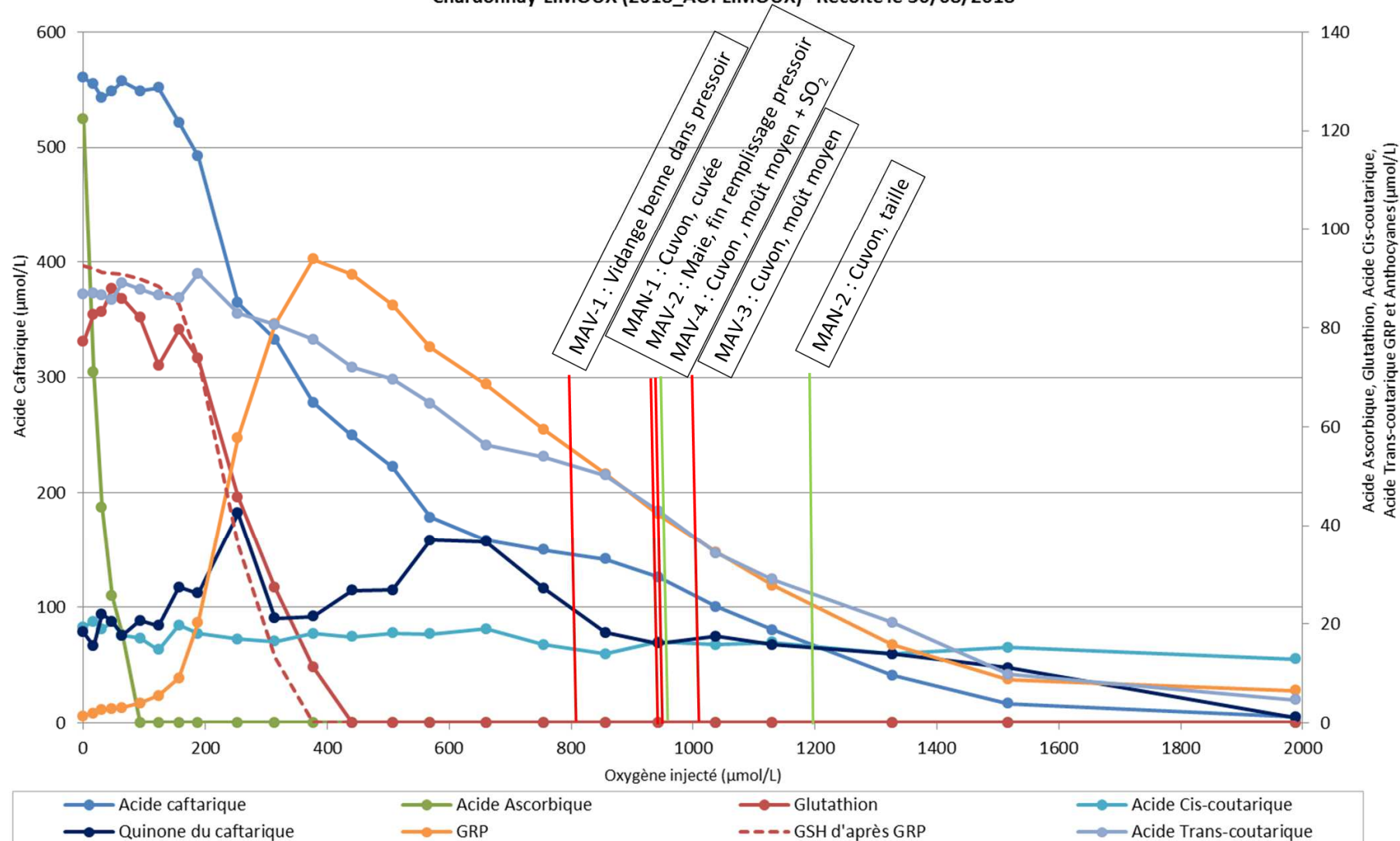
Chardonnay LIMOUX - Récolté le 17/08/2017



CHARDONNAY 2018 : oxydation des moûts

Evolution de la composition du moût oxygéné en $\mu\text{mol/L}$

Chardonnay LIMOUX (2018_AOPLIMOUX) - Récolté le 30/08/2018



CHENIN

Patrick PENNAVAIRE

Le Soula

Cournavel



CHENIN : machine à vendanger - Bilan récolte et extraction jus

CHENIN 2017-2018	Vendange mécanique MAV					
	Date	25/08/2017			17/09/2018	
	Poids	2640 kg			2520 kg	
	Temps de transport	10 mn				
	distance	3,2 km				
	Jus récolte	Jus égouttage avant remplissage pressoir	Jus égouttage après remplissage pressoir	1ères presses	1ères presses	Moût moyen
Fraction cave Limoux	Cuvée	Cuvée	Cuvée	Cuvée	Taille	Cuvée + Taille
Code éch.	2-MAV-A	2-MAV-B1 MAV-1	2-MAV-B2 MAV-2	2-MAV-C MAV-3	2-MAV-D1 MAV-4	2-MAV-E
Volume total de jus (L)	-	550	500	200	250	1250
		-	930	-	960	1678
		(250 HE)		(100 HE)	(400 HE)	(750 HE)
		-		-	(220 HE)	-

Composition de la cuve expérimentale 2017 : 1000 L de Cuvée et 250 L de Taille = 1250 L

Composition de la cuve expérimentale 2018 : 1008 L de Cuvée et 670 L de Taille = 1678 L

CHENIN : récolte manuelle - Bilan récolte et extraction jus

CHENIN 2017-2018	Vendange manuelle MAN					
	Date	25/08/2017			17/09/2018	
	Poids	1600 kg			1820 kg	
	Temps de transport	10 mn				
	distance	3,2 km				
	Jus récolte	Jus égouttage avant remplissage pressoir	Jus égouttage après remplissage pressoir	1ères presses	1ères presses	Moût moyen
Fraction cave Limoux	Cuvée	Cuvée	Cuvée	Cuvée	Taille	Cuvée + Taille
Code éch.	2-MAN-A	2-MAN-B1 MAN-1	2-MAN-B2 -	2-MAN-C 6	2-MAN-D1 -	2-MAN-E MAN-2
Volume total de jus (L)	-	Fond de palox	330 350	290 370	320 480	1070 1200
				- (410 HE)		(50 L HE) -

Composition de la cuve expérimentale 2017 : 640 L de Cuvée et 420 L de Taille = 1070 L

Composition de la cuve expérimentale 2018 : 720 L de Cuvée et 480 L de Taille = 1200 L

CHENIN 2017 : Homogénéité des lots de moût analyses œnologiques des moûts moyens

	Récolte machine à vendanger	Récolte manuelle
Degré Brix	17	17
Sucres (g/L)	158,1	158,1
Degré potentiel (% en vol)	9,39	9,39
pH	2,95	2,87
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /L)	7,50	7,44
SO2 libre (mg/L)	16	32
SO2 total (mg/L)	35	51
Azote assimilable (mg/L)	200	207
DO 420 (sous 1 cm)	0,262	0,329
DO 520 (sous 1 cm)	0,120	0,147
IPT (DO 280)	4,72	5,01

CHENIN 2018 : Homogénéité des lots de moût analyses par HPLC

	Acide tartrique g/L	Acide malique g/L	Glucose g/L	Fructose g/L
MAV_1 : vidange benne dans pressoir	7,05	5,17	82,03	79,95
MAV_2 : Maie, fin remplissage pressoir	6,74	4,99	83,02	80,88
MAV_3 : Cuvon, cuvée	6,75	4,97	82,69	80,69
MAV_4 : Cuvon, taille	6,26	5,10	89,96	87,68
Calcul moyenne proportionnelle (60% cuvée, 40% taille)	6,55	5,02	85,60	83,49
MAN_1 : Palox vidange	7,03	5,54	74,12	72,43
MAN_2 : Cuvon, moût moyen	6,80	4,98	82,87	80,50

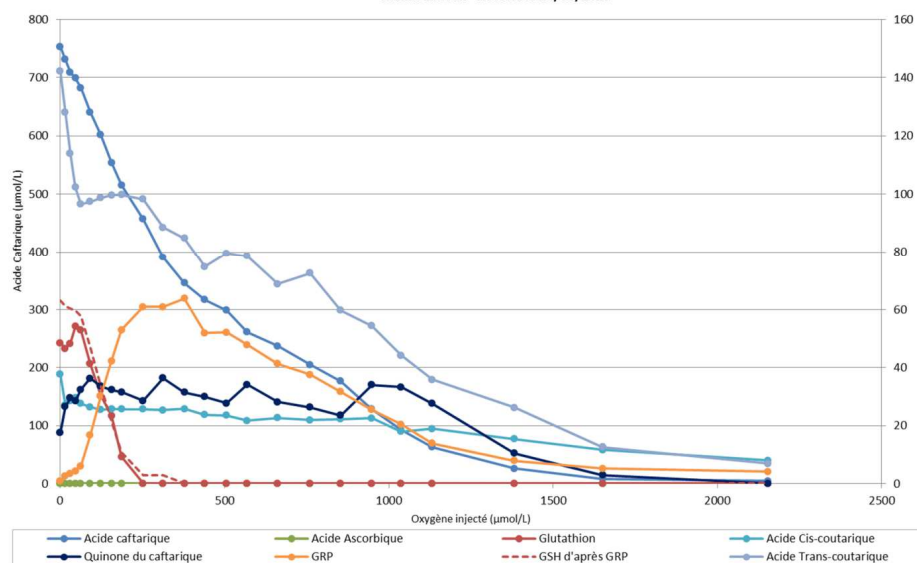
CHENIN : potentiel d'oxydation du moût

2017

2018

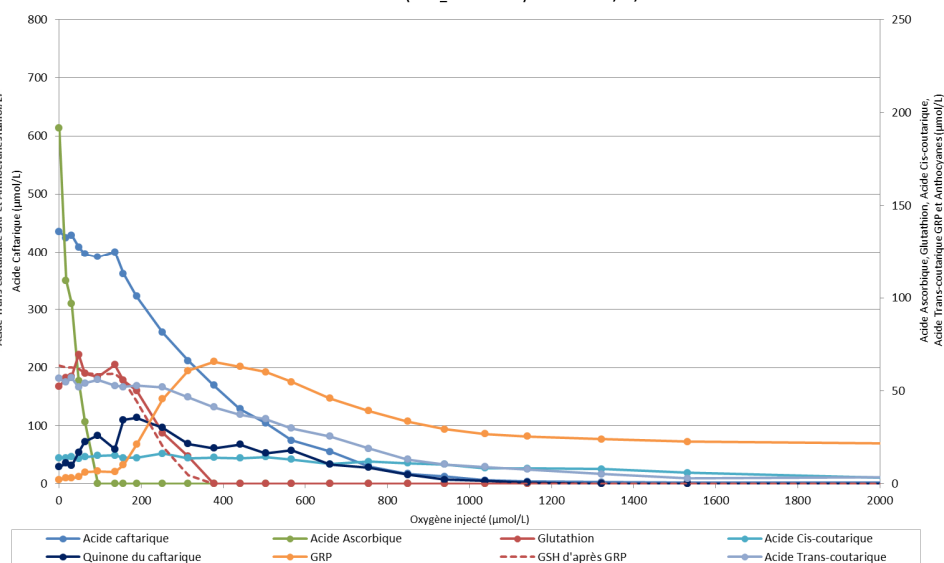
Evolution de la composition du moût oxygéné en $\mu\text{mol/L}$

Chenin Limoux - Récolté le 24/08/2017



Evolution de la composition du moût oxygéné en $\mu\text{mol/L}$

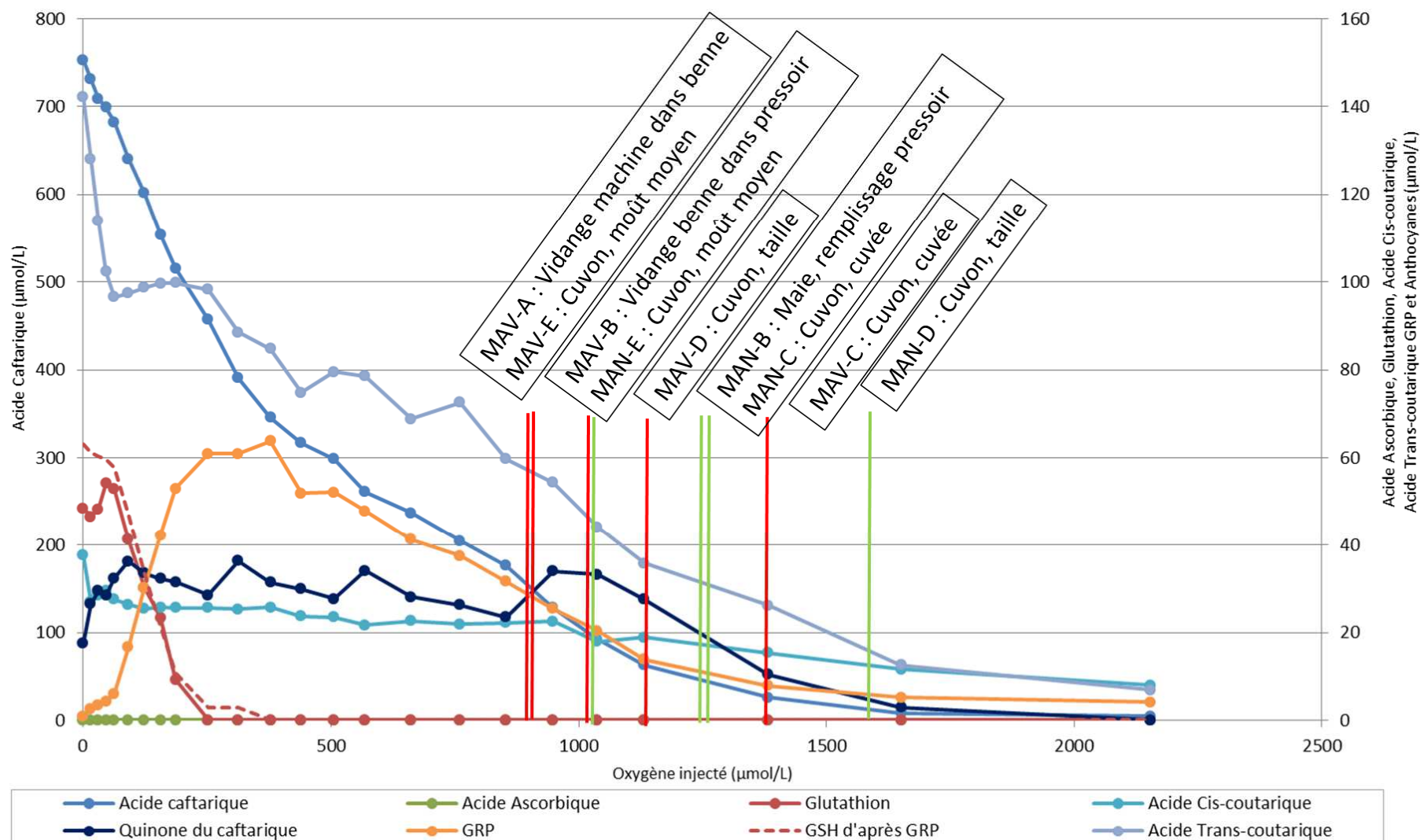
Chenin LIMOUX (2018_AOPLIMOUX) - Récolté le 17/09/2018



CHENIN 2017 : oxydation des moûts

Evolution de la composition du moût oxygéné en $\mu\text{mol/L}$

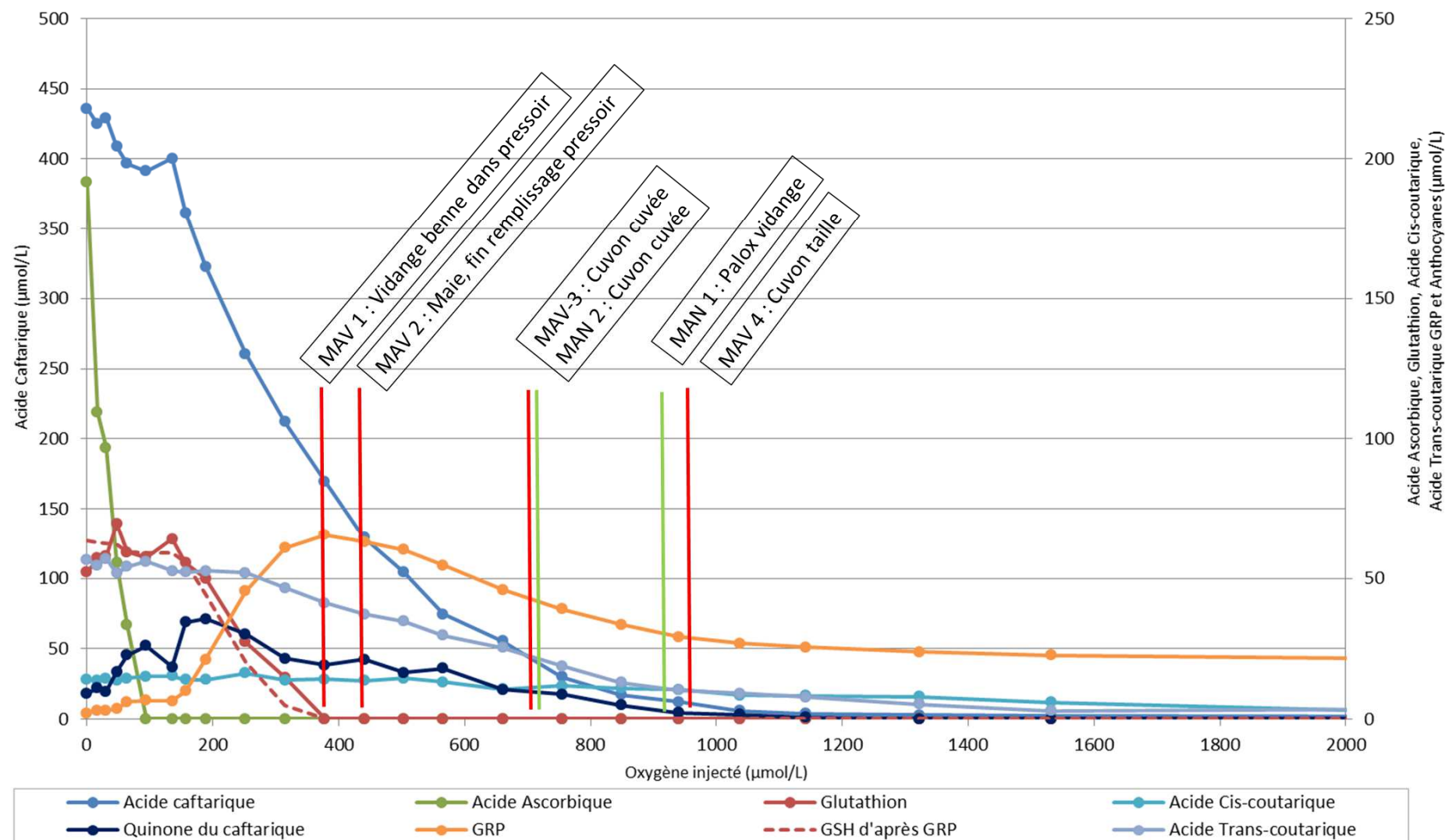
Chenin Limoux - Récolté le 24/08/2017



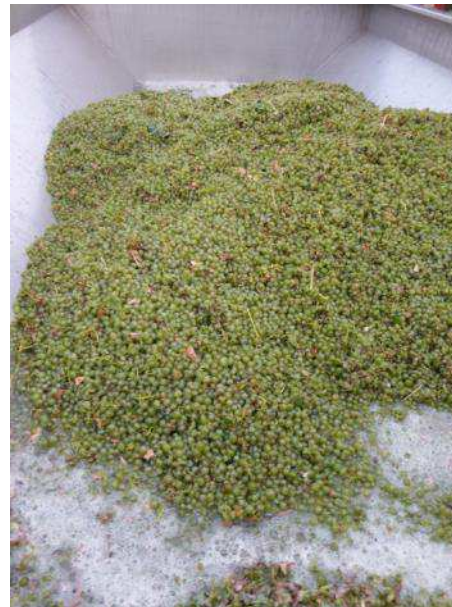
CHENIN 2018 : oxydation des moûts

Evolution de la composition du moût oxygéné en $\mu\text{mol/L}$

Chenin LIMOUX (2018_AOPLIMOUX) - Récolté le 17/09/2018



MAUZAC



MAUZAC : machine à vendanger - Bilan récolte et extraction jus

MAUZAC 2017-2018	Vendange mécanique MAV						
	Date	01/09/2017			21/09/2018		
	Poids	2240 kg			2160 kg		
	Temps de transport	12 min					
	distance	4,6 km (plus de chemins de terre)					
	Jus récolte	Jus égouttage avant remplissage pressoir	Jus égouttage après remplissag e pressoir	1ères presses	1ères presses	1ères presses	Moût moyen
Fraction cave Limoux	Cuvée	Cuvée	Cuvée	Cuvée	Cuvée + Taille (1ère partie)	Taille (2ème partie)	Cuvée + Taille
Code éch.	3-MAV-A	3-MAV-B1 MAV-1	3-MAV-B2 MAV-2	3-MAV-C MAV-3	3-MAV-D1	3-MAV-D2 MAV-4	3-MAV-E
Volume total de jus (L)	-	475	340 350	85 510	85	75 570	1060 1430
				(250 HE) (190 HE)	(285 HE)	(130 HE)	(665 HE)

Composition de la cuve expérimentale 2017 : 900 L de Cuvée et 160 L de Taille = 1060 L

Composition de la cuve expérimentale 2018 : 860 L de Cuvée et 570 L de Taille = 1430 L

MAUZAC : récolte manuelle - Bilan récolte et extraction jus

MAUZAC 2017 – 2018	Vendange manuelle MAN						
	Date	01/09/2017			21/09/2018		
	Poids	1680 kg			1620 kg		
	Temps de transport	12 min					
	distance	4,6 km (plus de chemins de terre)					
	Jus récolte	Jus égouttage avant remplissage pressoir	Jus égouttage après remplissage pressoir	1ères presses	1ères presses	1ères presses	Moût moyen
Fraction cave Limoux	Cuvée	Cuvée	Cuvée	Cuvée	Taille (1 ^{ère} partie)	Taille (2 ^{ème} partie)	Cuvée + Taille
Code éch.	3-MAN-A	3-MAN-B1 MAN-1	3-MAN-B2	3-MAN-C MAN-2	3-MAN-D1	3-MAN-D2 MAN-3	3-MAN-E
Volume total de jus (L)	-	Fond de palox	150 320	500 330	330 250	165 180	1085 1080
				- (240 HE)			(125 L HE) -

Composition de la cuve expérimentale 2017 : 660 L de Cuvée et 430 L de Taille = 1090 L

Composition de la cuve expérimentale 2018 : 650 L de Cuvée et 430 L de Taille = 1080 L

MAUZAC 2017 : Homogénéité des lots de moût analyses œnologiques des moûts moyens

	Récolte machine à vendanger	Récolte manuelle
Degré Brix	19	19,8
Sucres (g/L)	180,5	189,7
Degré potentiel (% en vol)	10,72	11,27
pH	3,39	3,50
Acidité totale (g H ₂ SO ₄ /L)	3,33	3,06
SO2 libre (mg/L)	19	15
SO2 total (mg/L)	50	35
Azote assimilable (mg/L)	107	88
DO 420 (sous 1 cm)	0,245	0,750
DO 520 (sous 1 cm)	0,085	0,324
IPT (DO 280)	5,70	9,00

MAUZAC 2018 : Homogénéité des lots de moût analyses par HPLC

	Acide tartrique g/L	Acide malique g/L	Glucose g/L	Fructose g/L
MAV_1 : vidange benne dans pressoir	6,84	1,29	100,35	104,01
MAV_2 : Maie, fin remplissage pressoir	6,69	1,30	106,34	109,76
MAV_3 : Cuvon, cuvée	6,65	1,31	104,66	108,20
MAV_4 : Cuvon, taille	6,33	1,53	109,22	114,89
Calcul moyenne proportionnelle (60% cuvée, 40% taille)	6,52	1,40	106,48	110,88

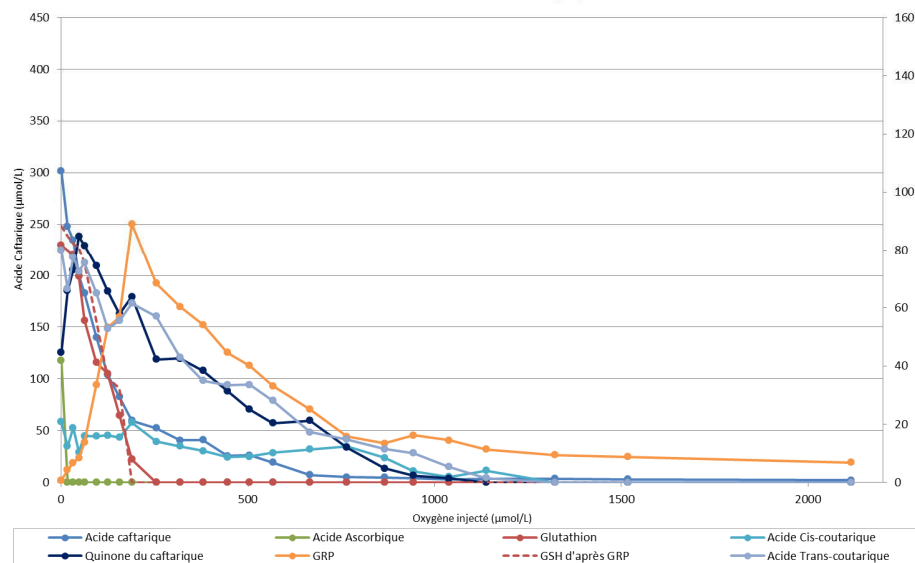
MAN_1 : Palox vidange	6,60	1,38	107,38	110,80
MAN_2 : Cuvon, cuvée	6,04	1,80	108,45	111,26
MAN-3 : Cuvon, taille	6,22	1,94	108,59	111,81
Calcul moyenne proportionnelle (60% cuvée, 40% taille)	6,11	1,86	108,51	111,48

MAUZAC : potentiel d'oxydation du moût

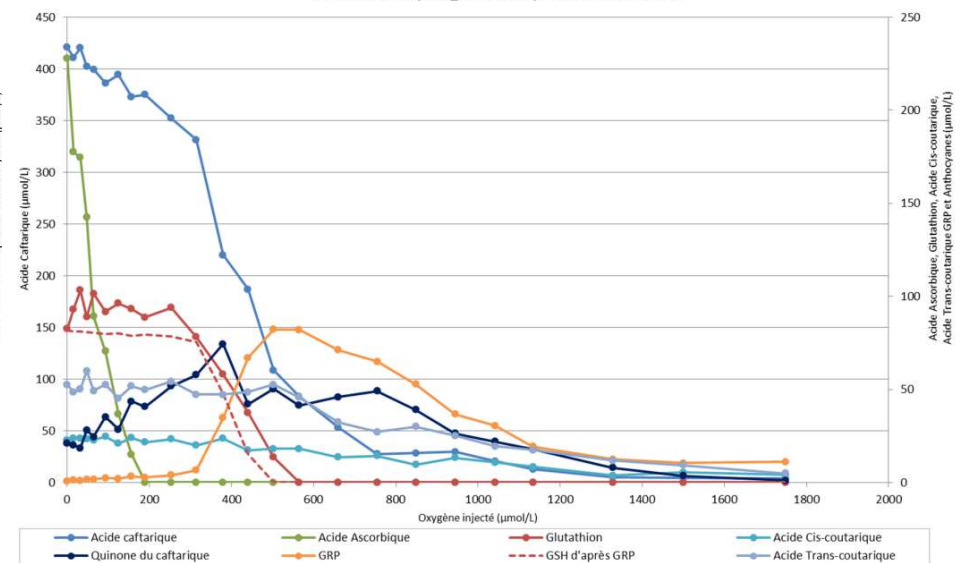
2017

2018

Evolution de la composition du moût oxygéné en $\mu\text{mol/L}$
Mauzac Limoux - Récolté le 31/08/2017



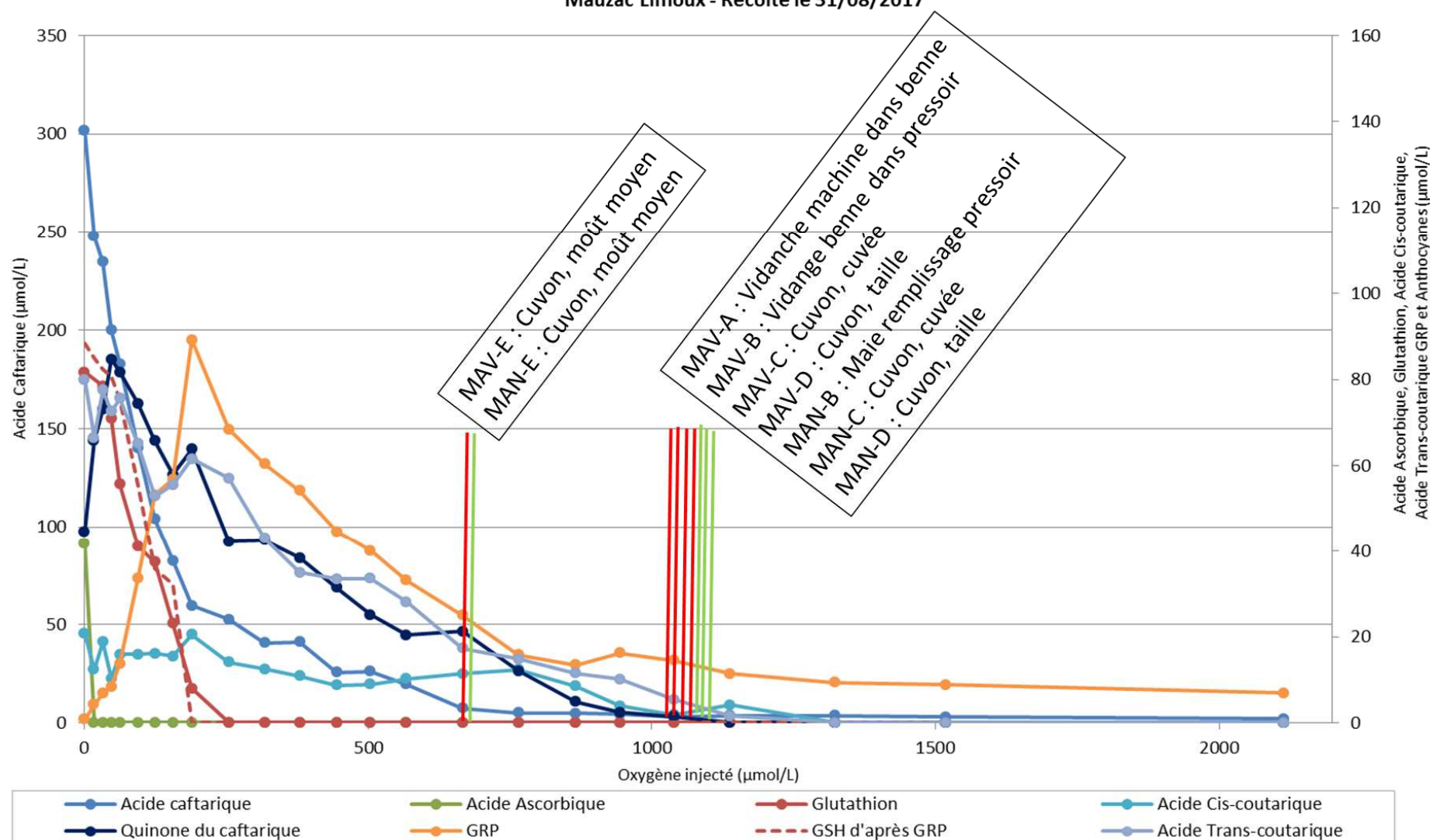
Evolution de la composition du moût oxygéné en $\mu\text{mol/L}$
Mauzac LIMOUX (2018_AOPLIMOUX) - Récolté le 21/09/2018



MAUZAC 2017 : oxydation des moûts

Evolution de la composition du moût oxygéné en $\mu\text{mol/L}$

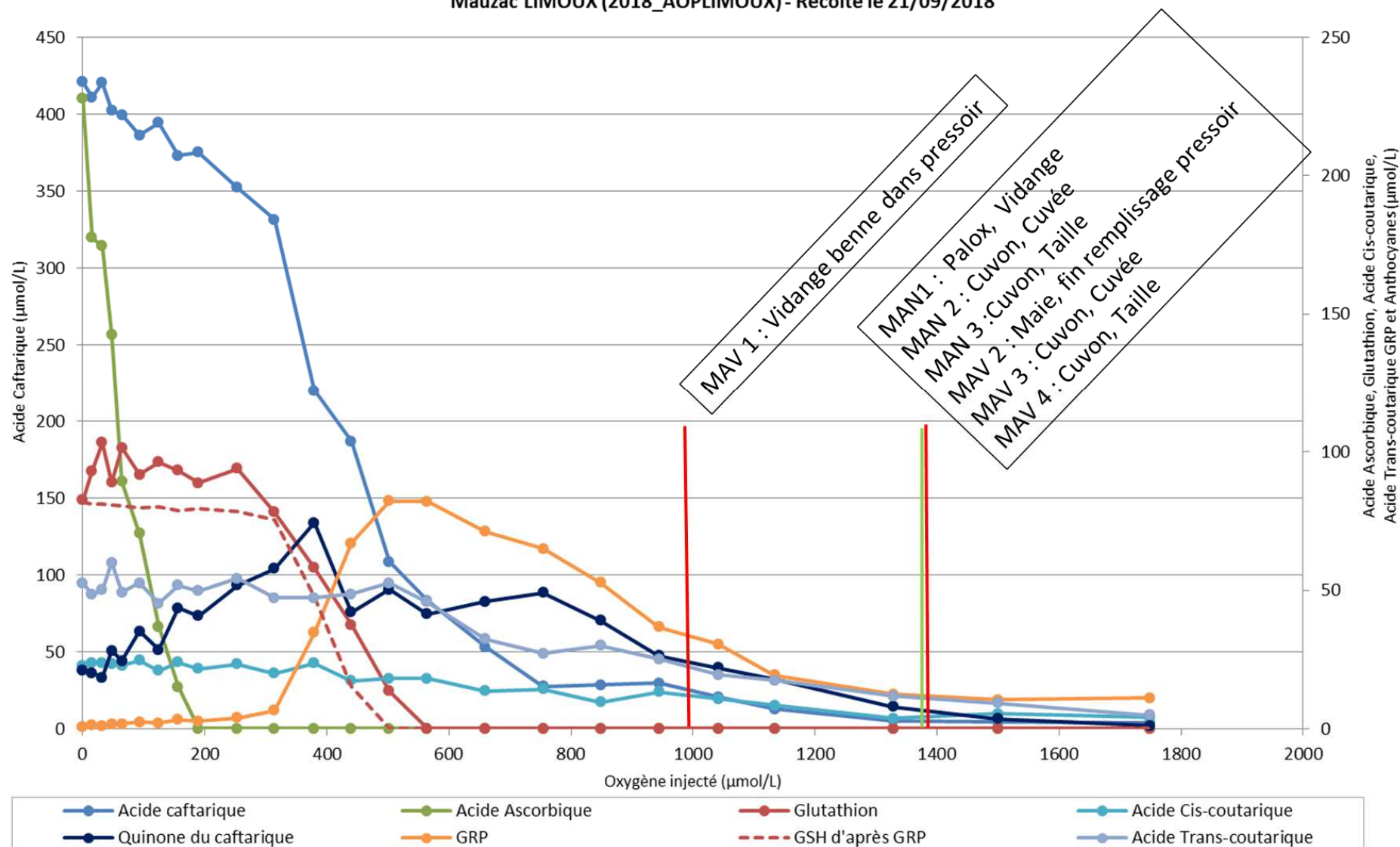
Mauzac Limoux - Récolté le 31/08/2017



MAUZAC 2018 : oxydation des moûts

Evolution de la composition du moût oxygéné en $\mu\text{mol/L}$

Mauzac LIMOUX (2018_AOPLIMOUX) - Récolté le 21/09/2018



MERCI DE VOTRE ATTENTION