



GIE ICV-VVS
Laboratoire de Toulouges
3, bd. de Clairfont
Naturopole - Bât. C
66350 TOULOUGES
T. +33468548484
icv_toulouges@icv.fr
www.icv.fr

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONTRÔLE MATURETE

LEUCATE
SCV VIGNOBLES CAP LEUCATE
De Quintillan et de Roquefort Corbières-Chai la Prade

11370 LEUCATE
N° de client : TO1003
Tél: 04 68 33 20 41 Fax: 04 68 33 08 82
Mail: d.ourliac@cave-leucate.com

Rapport N° BO.R2024.71

Date d'analyse : 06/08/2024

* En dehors des gammes de mesures validées, un impact sur les incertitudes de mesure est possible ; Estimé° = valeur consensuelle admise en France pour l'étiquetage nutritionnel a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc ; dPCR Brett. : ND: < 4 copies ADN; D<X: <X copies ADN ; Rech. Ferro., ac. sorbique : 1=Présence, 0=Absence ; Acide malique <=0.20 g/l=FML Terminée.

TOULOUGES, le 06/08/2024
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONTRÔLE MATURETE

LEUCATE
SCV VIGNOBLES CAP LEUCATE
De Quintillan et de Roquefort Corbières-Chai la Prade

11370 LEUCATE

N° de client : TO1003

Tél: 04 68 33 20 41

Fax: 04 68 33 08 82

Mail: d.ourliac@cave-leucate.com

Rapport N° BO.R2024.71

Date d'analyse : 06/08/2024

Analyses avec parcelles pré enregistrées

N° ana	Code	Lieu-dit / Nom parcelle	Producteur	Poids des raisins g	Sucres g/L	TAV puissance % vol	PH	Acidité totale g H2SO4/L	Indice a. malique IR g/L	Indice a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N
		GREB		358.2	168.86	10.03	3	5.48	2.96	86.4	166.7	253.1
CM-0030	415837	Conilières	EARL DOMAINE DU CRES	420	187.9	11.16	3.07	4.29	2.1	73	139	212
CM-0039	014218	La Traitot	EARL LA COUDERQUE	418	177.9	10.57	3.03	5.18	2.6	93	182	275
CM-0027	631021	La Combe du Four	FOURNIER JEAN PIERRE	345	159.6	9.48	3.02	5.67	3.3	118	184	303
CM-0028	008309	Les Ouviels	MIQUEL OLIVIER	316	166.8	9.91	3.04	5.20	2.8	92	153	245
CM-0037	007233	Le Pla	SCEA COPOVI	292	152.1	9.04	2.85	7.08	4.0	57	175	232
		MPBL		312.5	186.25	11.07	3.12	5.26	3.43	65.8	75	140.8
CM-0014	010719	MONTPLAISIR	EARL DE MONTPLAISIR	332	191.1	11.35	3.14	5.38	3.6	76	80	156
CM-0015	007203	LE PLA	SCEA COPOVI	293	181.4	10.78	3.10	5.13	3.2	56	71	126

Analyses sans parcelle pré enregistrée

N° ana	Code	Caractéristiques	Producteur	Poids des raisins g	Sucres g/L	TAV puissance % vol	PH	Acidité totale g H2SO4/L	Indice a. malique IR g/L	Indice a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N
		CHAR										
CM-0041	430715	PARDES BASSES	CABANIER LUDOVIC	226	157.9	9.38	3.00	6.67	4.9	120	134	254
		GREB										
CM-0023	630004	POMPADONES	ASSIE JACQUEQS	242	183.9	10.93	3.08	5.00	2.4	105	155	260

* En dehors des gammes de mesures validées, un impact sur les incertitudes de mesure est possible ; Estimé° = valeur consensuelle admise en France pour l'étiquetage nutritionnel a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc ; dPCR Brett. : ND: < 4 copies ADN; D<X: <X copies ADN ; Rech. Ferro., ac. sorbique : 1=Présence, 0=Absence ; Acide malique <=0.20 g/l=FML Terminée.

TOULOUGES, le 06/08/2024
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONTRÔLE MATURETE

LEUCATE
SCV VIGNOBLES CAP LEUCATE
De Quintillan et de Roquefort Corbières-Chai la Prade

11370 LEUCATE

N° de client : TO1003

Tél: 04 68 33 20 41

Fax: 04 68 33 08 82

Mail: d.ourliac@cave-leucate.com

Rapport N° BO.R2024.71

Date d'analyse : 06/08/2024

N° ana	Code	Caractéristiques	Producteur	Poids des raisins g	Sucres g/L	TAV puissance % vol	PH	Acidité totale g H2SO4/L	Indice a. malique IR g/L	Indice a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N
		GREB										
CM-0024	022087	LA PRADE SUD	CA 3 CHAMPS	331	184.4	10.96	3.08	4.92	2.6	88	163	251
CM-0032	022090	LE PRE COMMUNAL	CA 3 CHAMPS	296	167.3	9.94	2.98	5.43	3.0	71	187	258
CM-0034	007211	LE PLA	CA COPOVI	221	161.8	9.61	2.87	6.88	3.6	62	187	250
CM-0035	007234	LES MURTRES	CA COPOVI	343	173.6	10.31	2.99	5.30	2.6	83	187	269
CM-0038	083562	CHAMPS PIALO	CA LA BARQUINE	341	184.7	10.97	3.03	4.89	2.2	85	141	225
CM-0031	005705	LES FENALS	DUCUP HENRI	380	177.9	10.57	2.97	5.55	3.2	58	161	218
CM-0029	433975	LES CONILIERES	EARL DOM EOLE	488	186.6	11.09	3.13	4.25	2.1	105	157	262
CM-0022	629812	LES CABANETTES	EARL LA BADAL	338	191.3	11.37	3.08	5.44	3.3	101	155	255
CM-0025	629811	LES CABANETTES	EARL LA BADAL	407	176.6	10.49	3.02	5.17	3.0	75	176	252
CM-0036	731032	LES AZEMAS	FOURNIER JP	250	162.0	9.63	2.97	5.12	2.3	78	185	263
CM-0033	439715	LEGUNES	INDIVI OUSQTRIC	367	190.4	11.31	3.09	4.18	1.9	79	114	193
CM-0026	008303	LA MURELLE	MIQUEL OLIVIER	363	172.8	10.27	3.04	5.40	3.3	82	149	231
		MACA										
CM-0040	010723	MONTPLAISIR	EARL MONTPLAISIR	222	153.5	9.12	2.89	7.19	5.1	65	144	209
		MPBL										
CM-0021	001106	ESTAGNELS	ABELANET CAROLINE	215	207.4	12.32	3.08	7.42	5.4	94	132	226
CM-0018	003429	LES FENALS	BELDA SYLVAIN	428	234.6	13.94	3.31	4.32	2.7	67	69	136
CM-0019	010408	LA BLAQUIERE	CA DOM DU PAS DE L EST	324	199.8	11.87	3.19	4.96	3.3	92	79	171
CM-0016	433960	CONILIERES	EARL DOM EOLE	384	216.8	12.88	3.28	4.21	2.7	81	78	158
CM-0020	604337	LA COUDERQUE	GAEC CABANIER	745	173.5	10.31	3.08	5.93	4.9	82	101	183
CM-0017	439714	CONILIERES	INDIVI OUSTRIC	356	208.9	12.41	3.24	4.25	2.5	66	60	126
CM-0013	012037	COUMEILLE	SARDA JL	217	179.9	10.69	3.01	6.31	4.0	72	67	139

* En dehors des gammes de mesures validées, un impact sur les incertitudes de mesure est possible ; Estimé° = valeur consensuelle admise en France pour l'étiquetage nutritionnel a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc ; dPCR Brett. : ND: < 4 copies ADN; D<X: <X copies ADN ; Rech. Ferro., ac. sorbique : 1=Présence, 0=Absence ; Acide malique <=0.20 g/l=FML Terminée.

TOULOUGES, le 06/08/2024
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONTRÔLE MATURETE

LEUCATE
SCV VIGNOBLES CAP LEUCATE
De Quintillan et de Roquefort Corbières-Chai la Prade

11370 LEUCATE

N° de client : TO1003

Tél: 04 68 33 20 41

Fax: 04 68 33 08 82

Mail: d.ourliac@cave-leucate.com

Rapport N° BO.R2024.71

Date d'analyse : 06/08/2024

N° ana	Code	Caractéristiques	Producteur	Poids des raisins g	Sucres g/L	TAV puissance % vol	PH	Acidité totale g H2SO4/L	Indice a. malique IR g/L	Indice a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N
		MPBL										
CM-0012	835624	CHAMPS PIALO	SCEA LA BARQUINE	388	228.6	13.58	3.31	4.31	3.1	100	69	169
		MUSC										
CM-0011	835305	LA PRADE SUD	VALVERDU CLEMENT	509	186.8	11.10	3.12	5.41	4.1	100	115	215

* En dehors des gammes de mesures validées, un impact sur les incertitudes de mesure est possible ; Estimé° = valeur consensuelle admise en France pour l'étiquetage nutritionnel a) Couleur: 1=rouge, 2=rosé, 3=blanc ; dPCR Brett. : ND: < 4 copies ADN; D<X: <X copies ADN ; Rech. Ferro., ac. sorbique : 1=Présence, 0=Absence ; Acide malique <=0.20 g/l=FML Terminée.

TOULOUGES, le 06/08/2024
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.