



GIE ICV-VVS  
Laboratoire de Toulouges  
3, bd. de Clairfont  
Naturopole - Bât. C  
66350 TOULOUGES  
T. +33468548484  
icv\_toulouges@icv.fr  
[www.icv.fr](http://www.icv.fr)

## RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONTRÔLE MATURITE

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](mailto:d.ourliac@cave-leucate.com)

Rapport N° BO.R2024.3418

**Date d'analyse : 10/09/2024**

\* 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 10/09/2024  
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](mailto:d.ourliac@cave-leucate.com)

Rapport N° BO.R2024.3418

Date d'analyse : 10/09/2024

### 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 ammoniur mg/L N	Az. assim. mg/l N
		<b>CARI</b>		<b>297.25</b>	<b>224.8</b>	<b>13.36</b>	<b>3.33</b>	<b>3.52</b>	<b>1.76</b>	<b>85.13</b>	<b>55.8</b>	<b>140.93</b>
CM-0121	015432	CHAMPS LONGS	EARL CAZILDA	278	221.5	13.16	3.31	3.56	1.7	81	49	130
CM-0123	015411	LES ESTAGNELS	EARL CAZILDA	185	229.2	13.62	3.35	3.31	1.7	94	60	153
CM-0120	010731	CARPY OUEST	EARL DE MONTPLAISIR	350	220.4	13.10	3.29	3.91	1.8	85	65	150
CM-0122	016915	FONTANILLES	EARL DU VIGNIE	376	228.1	13.55	3.35	3.30	1.8	81	50	130
		<b>GREN</b>		<b>363.16</b>	<b>240.75</b>	<b>14.3</b>	<b>3.5</b>	<b>2.59</b>	<b>0.3</b>	<b>107.78</b>	<b>97.27</b>	<b>205.05</b>
CM-0092	836501	TAMARIS	BOUSQUET JEAN-BAPTIS	462	245.6	14.59	3.53	2.77	<1	126	110	236
CM-0101	010507	LA COUDERQUE	DEVIC PIERRE ANTOINE	206	230.4	13.69	3.68	2.18	<1	176	119	294
CM-0105	010502	CHAMPS LONGS	DEVIC PIERRE ANTOINE	284	246.4	14.64	3.51	2.67	<1	95	114	209
CM-0097	015427	LES ESTAGNELS	EARL CAZILDA	279	215.7	12.82	3.56	2.18	<1	176	102	277
CM-0103	010702	LA TRAITO	EARL DE MONTPLAISIR	203	241.3	14.34	3.49	2.79	<1	92	122	214
CM-0107	010710	MONTPLAISIR	EARL DE MONTPLAISIR	379	236.3	14.04	3.34	3.10	<1	86	111	197
CM-0104	433944	SALLE	EARL DOMAINE D EOLE	470	245.8	14.60	3.49	2.61	<1	96	110	206
CM-0087	007339	LA PRADE	EARL DOMAINE DE CARP	343	246.4	14.64	3.49	2.49	<1	72	78	151
CM-0091	007315	CARPY OUEST	EARL DOMAINE DE CARP	313	258.9	15.38	3.56	2.38	<1	129	99	229
CM-0099	415820	P. SUD	EARL DOMAINE DU CRES	419	229.5	13.64	3.53	2.42	<1	118	102	220
CM-0102	629802	LA PLAINE	EARL LA BADAL	335	237.0	14.08	3.51	2.75	<1	129	111	241
CM-0089	604320	LE DEVES	GAEC CABANIER	401	254.8	15.14	3.57	2.20	<1	93	70	163
CM-0082	613801	LA ST JEANTE	LOUBIE NADINE	475	242.0	14.38	3.54	2.51	<1	109	79	188

\* 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 10/09/2024  
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

## RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONTRÔLE MATURITE

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.R2024.3418

Date d'analyse : 10/09/2024

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
		<b>GREN</b>		<b>363.16</b>	<b>240.75</b>	<b>14.3</b>	<b>3.5</b>	<b>2.59</b>	<b>0.3</b>	<b>107.78</b>	<b>97.27</b>	<b>205.05</b>
CM-0090	615912	REC SALAT	NOE PATRICE	340	255.0	15.15	3.64	2.23	<1	135	87	221
CM-0138	022034	LE TOUR	SCEA DES 3 CHAMPS	406	230.2	13.68	3.38	3.04	<1	80	96	176
CM-0108	835620	CHAMPS PIALO	SCEA LA BARQUINE	442	243.9	14.49	3.47	2.50	<1	81	95	176
CM-0083	414503	P. SUD	VALERO LUDOVIC	524	237.8	14.13	3.48	2.62	<1	78	68	146
CM-0084	835307	BREISSES SUD	VALLVERDU CLEMENT	300	237.0	14.08	3.39	2.79	<1	89	90	178
CM-0085	835323	SUR LA FONTAINE	VALLVERDU CLEMENT	319	240.2	14.27	3.42	2.91	<1	89	85	174
		<b>MOUR</b>		<b>431.5</b>	<b>205.53</b>	<b>12.21</b>	<b>3.4</b>	<b>3.09</b>	<b>1.33</b>	<b>100.95</b>	<b>48</b>	<b>148.95</b>
CM-0132	015404	LA TRAITO	EARL CAZILDA	323	209.8	12.47	3.42	2.92	1.2	99	48	147
CM-0126	010706	CHAMPS LONGS	EARL DE MONTPLAISIR	554	212.6	12.63	3.38	3.25	1.4	103	53	156
CM-0128	007308	LES SALANS	EARL DOMAINE DE CARP	474	212.2	12.61	3.45	2.71	1.2	93	44	137
CM-0131	016902	COURBEYROLLES	EARL DU VIGNE	375	187.5	11.14	3.33	3.49	1.5	109	47	156

### 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
		<b>CALA</b>										
CM-0137	430717	PEYRIAC DE MER	CABANIER	246	203.9	12.12	3.38	3.19	1.4	99	56	155
		<b>CARI</b>										
CM-0118	604302	DEVEZE	CABANIER	360	234.5	13.93	3.42	3.03	1.6	68	43	110
CM-0124	015413	PRADE SUD	CAZILDA	271	227.7	13.53	3.32	3.43	1.4	102	62	164

\* 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 10/09/2024  
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

## RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONTRÔLE MATURITE

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](mailto:d.ourliac@cave-leucate.com)

Rapport N° BO.R2024.3418

Date d'analyse : 10/09/2024

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
		<b>CARI</b>										
CM-0125	015406	COUDERQUE	CAZILDA	304	229.7	13.65	3.37	3.13	1.2	119	62	181
CM-0119	415805	GRANGE BENAIS	DOM DU CRES	485	221.4	13.16	3.39	3.41	1.6	85	66	151
CM-0116	613802	POMPADONES ROQUEFORT	LOUBIE	405	220.5	13.10	3.40	3.50	1.9	102	55	157
CM-0110	000083	0083 LE PRES	MIQUEL OLIVIER	497	209.1	12.42	3.29	3.88	2.1	79	63	142
CM-0112	000083	0083! LA MURELLE	MIQUEL OLIVIER	433	206.4	12.26	3.32	3.99	2.6	87	46	133
CM-0113	3W000	CHAMPS DU PUIITS	OUEDDEC	368	219.9	13.07	3.38	3.62	2.1	91	56	146
CM-0111	439701	LEGUNES	OUSTRIC	264	213.7	12.70	3.30	3.61	1.8	95	57	152
CM-0114	439722	COMBE D"ABAL	OUSTRIC	299	215.7	12.82	3.45	3.31	1.9	109	61	170
CM-0115	439711	PLAINE SUD	OUSTRIC	305	223.5	13.28	3.37	3.42	1.3	93	47	140
CM-0117	439717	CONILIERES	OUSTRIC	259	227.6	13.52	3.41	3.37	1.7	89	58	147
		<b>GREB</b>										
CM-0077	015416	LA TRAITO	CAZILDA	284	250.2	14.87	3.50	2.42	<1	64	82	146
		<b>GREG</b>										
CM-0078	414523	PRADE SUD	VALERO	607	254.1	15.10	3.39	2.89	<1	60	48	108
		<b>GREN</b>										
CM-0095	022047	LE TOUR	3 CHAMPS	417	240.1	14.27	3.46	2.72	<1	99	102	202
CM-0106	022081	LA PLAINE	3 CHAMPS	378	240.3	14.28	3.34	3.31	<1	77	122	199
CM-0093	022049	MONTPEZAT	3 CHAMPS	434	233.8	13.89	3.56	2.48	<1	141	113	254
CM-0109	836523	P DESSUS SUD	BOUSQUET	425	254.0	15.09	3.49	2.42	<1	79	73	152
CM-0088	604335	MOULAS	CABANIER	449	240.9	14.31	3.48	2.46	<1	84	83	168
CM-0100	430710	CONEILLERE? PELUT	CABANIER	207	225.0	13.37	3.54	2.45	<1	116	99	214

\* 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 10/09/2024  
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.R2024.3418

Date d'analyse : 10/09/2024

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
		<b>GREN</b>										
CM-0096	433926		DOM EOLE	513	231.3	13.74	3.57	2.40	<1	131	125	256
CM-0086	BP0132	LA PRADE	FONTES CHRISTIAN	417	222.1	13.20	3.32	3.20	<1	58	83	141
CM-0080	439705	CONILIERES	OUSTRIC	288	245.8	14.60	3.48	2.59	<1	84	82	166
CM-0081	439720	CONILIERES	OUSTRIC	329	247.8	14.72	3.54	2.46	<1	95	81	176
CM-0094	008632	SUR LA FONTAINE	PASCUAL	326	233.0	13.84	3.52	2.47	<1	139	109	248
CM-0098	008623	MITJA DU CERS	PASCUAL	316	229.9	13.66	3.51	2.54	<1	131	103	234
CM-0079	428927	BILARGEL	SALLE	414	256.5	15.24	3.57	2.44	<1	108	91	199
		<b>MACA</b>										
CM-0076	439718		OUSTRIC	371	245.0	14.56	3.51	2.43	<1	56	54	109
		<b>MOUR</b>										
CM-0127	005603	LES FENALS	DUCUP	460	220.1	13.08	3.36	2.96	1.1	81	77	157
CM-0133	B0130	LES SALANS	FONTES CHRISTIAN	500	224.8	13.36	3.52	2.72	1.2	108	69	177
CM-0129	631007	COMBE DU FOUR	FOURNIER	374	207.5	12.33	3.44	3.03	<1	106	48	154
CM-0134	000083	0083 LES CABANETTES	MIQUEL OLIVIER	537	189.4	11.25	3.33	3.17	1.8	79	40	120
CM-0130	010722	CHAMPS DU PUIITS	MONTPLAISIR	494	191.4	11.37	3.35	3.21	1.6	89	38	127
CM-0135	439709	CABANES NORD	OUSTRIC	297	195.6	11.62	3.32	2.90	1.3	80	41	121

\* 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 10/09/2024  
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](mailto:d.ourliac@cave-leucate.com)

Rapport N° BO.R2024.3418

**Date d'analyse : 10/09/2024**

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
		<b>SYRA</b>										
CM-0136	A0991	MONTPEZAT	OUEDDEC	355	220.6	13.11	3.58	2.59	1.2	142	71	213

\* 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 10/09/2024  
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.