



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 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.R2024.4548

Date d'analyse : 17/09/2024

* 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 17/09/2024
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

RAPPORT D'ANALYSE POUR LE CONTRÔLE MATURETE

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

Rapport N° BO.R2024.4548

11370 LEUCATE

N° de client : TO1003

Tél: 04 68 33 20 41

Fax: 04 68 33 08 82

Mail: d.ourliac@cave-leucate.com

Date d'analyse : 17/09/2024

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 | Ac. malique g/L | Indice potassium IR mg/L | Indice tartrique IR g/L | Indice aminosés IR mg/L N | Indice ammonium mg/L N | Az. assim. mg/l N | Indice potassium g/L | ApH1 mg/L | ApH3.2 mg/L | IPT Glories IR | Extrabilité anthocyan % |
|---------|--------|-------------------------|---------------------|---------------------|--------------|---------------------|-------------|--------------------------|-----------------|--------------------------|-------------------------|---------------------------|------------------------|-------------------|----------------------|---------------|---------------|----------------|-------------------------|
| | | CARI | | 456.2 | 238.7 | 14.18 | 3.39 | 3.5 | 1.66 | 1852.2 | 5.3 | 101.22 | 50.52 | 151.74 | 1.85 | 1239.4 | 648.6 | 31.24 | 46.32 |
| CM-0074 | 015432 | CHAMPS LONGS | EARL CAZILDA | 452 | 238.7 | 14.18 | 3.39 | 3.53 | 1.49 | 1848 | 5.2 | 103 | 58 | 162 | 1.8 | 1151 | 621 | 29.6 | 46 |
| CM-0083 | 015411 | LES ESTAGNELS | EARL CAZILDA | 544 | 234.1 | 13.91 | 3.43 | 3.41 | 1.89 | 1921 | 5.5 | 104 | 53 | 157 | 1.9 | 741 | 444 | 31.5 | 40 |
| CM-0073 | 010731 | CARPY OUEST | EARL DE MONTPLAISIR | 468 | 240.6 | 14.30 | 3.37 | 3.75 | 1.33 | 1820 | 6.2 | 106 | 64 | 170 | 1.8 | 1729 | 819 | 32.8 | 53 |
| CM-0078 | 016915 | FONTANILLES | EARL DU VIGNIE | 442 | 239.8 | 14.25 | 3.42 | 3.22 | 1.69 | 1903 | 5.1 | 108 | 44 | 153 | 1.9 | 904 | 509 | 27.8 | 44 |
| CM-0079 | 016901 | LE VIGNE | EARL DU VIGNIE | 375 | 240.3 | 14.28 | 3.34 | 3.57 | 1.92 | 1769 | 4.5 | 84 | 34 | 118 | 1.8 | 1672 | 850 | 34.5 | 49 |
| | | MOUR | | 488.67 | 222.1 | 13.19 | 3.5 | 2.95 | 1.48 | 1975.3 | 5.23 | 125.3 | 47.9 | 173.2 | 1.98 | 139.3 | 637.67 | 31.77 | 43.81 |
| CM-0084 | 015404 | LA TRAITO | EARL CAZILDA | 571 | 235.5 | 13.99 | 3.52 | 3.01 | 1.61 | 2014 | 4.9 | 104 | 45 | 150 | 2.0 | 1364 | 751 | 34.2 | 45 |
| CM-0087 | 010706 | CHAMPS LONGS | EARL DE MONTPLAISIR | 492 | 212.1 | 12.60 | 3.47 | 2.79 | 1.30 | 1931 | 5.5 | 123 | 40 | 164 | 1.9 | 854 | 494 | 25.6 | 42 |
| CM-0085 | 016902 | COURBEYROLLES | EARL DU VIGNE | 403 | 218.7 | 12.99 | 3.50 | 3.04 | 1.53 | 1981 | 5.3 | 148 | 58 | 206 | 2.0 | 1200 | 668 | 35.5 | 44 |

Analyses sans parcelle pré enregistré

| N° ana | Code | Caractéristiques | Producteur | Poids des raisins g | Sucres g/L | TAV puissance % vol | PH | Acidité totale g H2SO4/L | Ac. malique g/L | Indice potassium IR mg/L | Indice tartrique IR g/L | Indice aminosés IR mg/L N | Indice ammonium mg/L N | Az. assim. mg/l N | Indice potassium g/L | ApH1 mg/L | ApH3.2 mg/L | IPT Glories IR | Extrabilité anthocyan % |
|---------|--------|------------------|------------|---------------------|------------|---------------------|------|--------------------------|-----------------|--------------------------|-------------------------|---------------------------|------------------------|-------------------|----------------------|-----------|-------------|----------------|-------------------------|
| | | CARI | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CM-0076 | 604302 | LE DEVES | CABANIER | 399 | 244.7 | 14.54 | 3.41 | 3.10 | 1.44 | 1827 | 5.3 | 85 | 38 | 123 | 1.8 | 2003 | 979 | 38.6 | 51 |
| CM-0072 | 015413 | PRADE SUD | CAZILDA | 618 | 237.1 | 14.09 | 3.49 | 3.05 | 1.08 | 1828 | 5.8 | 148 | 86 | 234 | 1.8 | 1187 | 570 | 34.6 | 52 |

* 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 17/09/2024
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

**RAPPORT D'ANALYSE POUR
LE CONTRÔLE MATURETE**

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

Rapport N° BO.R2024.4548

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

Date d'analyse : 17/09/2024

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---------|--------|---------------|----------|-----|-------|-------|------|------|------|------|-----|-----|----|-----|-----|------|-----|------|----|
| CM-0075 | 015406 | LA COUDERQUE | CAZILDA | 432 | 238.5 | 14.17 | 3.35 | 3.41 | 1.44 | 1841 | 5.5 | 89 | 41 | 130 | 1.8 | 1591 | 789 | 36.1 | 50 |
| CM-0082 | 415805 | GRANGE BENAIS | DOM CRES | 431 | 231.7 | 13.77 | 3.42 | 3.40 | 1.70 | 1968 | 5.2 | 106 | 52 | 158 | 2.0 | 1099 | 595 | 34.9 | 46 |
| CM-0077 | 439701 | LEGUNES | OUSTRIC | 333 | 234.0 | 13.90 | 3.39 | 3.23 | 1.31 | 1875 | 5.1 | 106 | 46 | 152 | 1.9 | 1029 | 505 | 28.6 | 51 |
| CM-0081 | 439717 | P SUD | OUSTRIC | 461 | 235.7 | 14.00 | 3.45 | 3.23 | 1.99 | 1944 | 5.3 | 102 | 45 | 147 | 1.9 | 1251 | 720 | 36.6 | 42 |
| CM-0080 | 439711 | P SUD | OUSTRIC | 525 | 237.2 | 14.09 | 3.38 | 3.43 | 1.88 | 1858 | 4.8 | 78 | 34 | 112 | 1.9 | 1349 | 687 | 32.2 | 49 |
| | | MOUR | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CM-0086 | 439709 | CABANES NORD | OUSTRIC | 473 | 214.2 | 12.73 | 3.45 | 2.78 | 1.17 | 1853 | 5.3 | 113 | 46 | 158 | 1.9 | 1166 | 647 | 36.0 | 45 |

* 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.

**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.R2024.4548

Date d'analyse : 17/09/2024

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.R2024.4548

Date d'analyse : 17/09/2024

Analyses avec parcelles pré enregistrées

| N° ana | Code | Lieu-dit / Nom parcelle | Producteur | Maturité pépins % |
|---------|--------|-------------------------|---------------------|-------------------|
| | | CARI | | 17.61 |
| CM-0074 | 015432 | CHAMPS LONGS | EARL CAZILDA | 16 |
| CM-0083 | 015411 | LES ESTAGNELS | EARL CAZILDA | 44 |
| CM-0073 | 010731 | CARPY OUEST | EARL DE MONTPLAISIR | <5 |
| CM-0078 | 016915 | FONTANILLES | EARL DU VIGNIE | 27 |
| CM-0079 | 016901 | LE VIGNE | EARL DU VIGNIE | <5 |
| | | MOUR | | 19.9 |
| CM-0084 | 015404 | LA TRAITO | EARL CAZILDA | 12 |
| CM-0087 | 010706 | CHAMPS LONGS | EARL DE MONTPLAISIR | 23 |
| CM-0085 | 016902 | COURBEYROLLES | EARL DU VIGNE | 25 |

Analyses sans parcelle pré enregistré

| N° ana | Code | Caractéristiques | Producteur | Maturité pépins % |
|---------|--------|------------------|------------|-------------------|
| | | CARI | | |
| CM-0076 | 604302 | LE DEVES | CABANIER | <5 |
| CM-0072 | 015413 | PRADE SUD | CAZILDA | 34 |

* 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 17/09/2024
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.

**RAPPORT D'ANALYSE POUR
LE CONTRÔLE MATURETE**

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

Rapport N° BO.R2024.4548

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

Date d'analyse : 17/09/2024

| | | | | |
|---------|--------|---------------|----------|----|
| | | | | |
| CM-0075 | 015406 | LA COUDERQUE | CAZILDA | 13 |
| CM-0082 | 415805 | GRANGE BENAIS | DOM CRES | 32 |
| CM-0077 | 439701 | LEGUNES | OUSTRIC | 29 |
| CM-0081 | 439717 | P SUD | OUSTRIC | 21 |
| CM-0080 | 439711 | P SUD | OUSTRIC | 15 |
| | | MOUR | | |
| CM-0086 | 439709 | CABANES NORD | OUSTRIC | 28 |

* 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 17/09/2024
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.