



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.R2024.2323

Date d'analyse : 03/09/2024

* 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 03/09/2024
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.R2024.2323

Date d'analyse : 03/09/2024

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
		CARI		287	215.25	12.79	3.36	3.79	1.75	115.4	69.4	184.8
CM-0070	015411	LES ESTAGNELS	EARL CAZILDA	258	215.5	12.80	3.34	3.70	1.7	102	67	169
CM-0061	010731	CARPY OUEST	EARL DE MONTPLAISIR	316	215.0	12.77	3.37	3.87	1.8	129	72	201
		GREB		420	242.2	14.39	3.47	2.28	0.29	116.2	102.5	218.7
CM-0033	005221	La Condamine	EARL DOMAINE DE GARO	420	242.2	14.39	3.47	2.28	<1	116	103	219
		GREN		355.12	236.69	14.06	3.49	2.59	0.53	125.99	96.37	222.36
CM-0083	836501	TAMARIS	BOUSQUET JEAN-BAPTIS	505	243.4	14.46	3.54	2.48	<1	131	95	226
CM-0071	015414	LA PRADE SUD	EARL CAZILDA	359	229.5	13.64	3.44	3.31	<1	108	98	206
CM-0075	015402	LA TRAITO	EARL CAZILDA	306	240.4	14.28	3.56	2.42	<1	145	105	250
CM-0084	010710	MONTPLAISIR	EARL DE MONTPLAISIR	371	231.2	13.74	3.42	2.80	<1	116	111	227
CM-0080	007339	LA PRADE	EARL DOMAINE DE CARP	362	248.1	14.74	3.56	2.55	<1	127	109	237
CM-0081	007315	CARPY OUEST	EARL DOMAINE DE CARP	381	242.7	14.42	3.42	2.65	<1	105	104	208
CM-0082	005212	LES ESTAGNIELS	EARL DOMAINE DE GARO	412	235.2	13.98	3.48	2.36	<1	137	101	238
CM-0097	415821	TAMARIS	EARL DOMAINE DU CRES	485	234.0	13.90	3.45	2.56	<1	115	90	205
CM-0072	016913	COURTAL DES GARRIGES	EARL DU VIGNIE	388	232.9	13.84	3.50	2.82	<1	142	117	259
CM-0095	631024	COMBE DU FOUR	FOURNIER JEAN PIERRE	206	230.6	13.70	3.61	2.14	<1	177	114	291
CM-0078	604320	LE DEVES	GAEC CABANIER	367	246.3	14.63	3.59	2.34	<1	128	65	192
CM-0092	439710	P. SUD	INDIVISION OUSTRIC H	269	238.2	14.15	3.49	2.88	1.0	89	68	157
CM-0086	615911	COURTINE	NOE PATRICE	329	243.9	14.49	3.47	2.28	<1	115	68	183

* 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 03/09/2024
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.R2024.2323

Date d'analyse : 03/09/2024

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
		GREN		355.12	236.69	14.06	3.49	2.59	0.53	125.99	96.37	222.36
CM-0085	008635	CHAMP DU PUIT	PASCUAL SEBASTIEN	361	233.5	13.87	3.46	2.46	<1	148	116	264
CM-0077	022018	MONTPEZAT BAS	SCEA DES 3 CHAMPS	352	227.6	13.52	3.49	2.37	<1	155	98	253
CM-0073	835620	CHAMPS PIALO	SCEA LA BARQUINE	264	245.0	14.56	3.43	2.71	<1	104	85	189
CM-0090	835307	BREISSES SUD	VALLVERDU CLEMENT	320	221.2	13.14	3.37	2.91	<1	102	95	196
		MUSC		403	247.7	14.72	3.47	3.01	1.73	106.4	71	177.4
CM-0038	003420	PRADE	BELDA SYLVAIN	403	247.7	14.72	3.47	3.01	1.7	106	71	177
		SYRA		302.5	227.95	13.55	3.64	2.81	1.34	196.85	95.3	292.15
CM-0100	631042	LA PRADE NORD	FOURNIER JEAN PIERRE	233	227.4	13.51	3.72	2.65	1.2	245	96	341
CM-0099	008305	LES PRADELS SUD	MIQUEL OLIVIER	372	228.5	13.58	3.56	2.97	1.5	149	95	244

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	Indice a. malique IR g/L	Indice a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N
		CALA										
CM-0104	430717	PEYRIAC DE MER	CABANIER	265	203.8	12.11	3.36	3.05	1.4	95	72	167
		CARI										
CM-0052	022023	ARCADE	3 CHAMPS	320	210.7	12.52	3.46	3.79	1.8	141	79	221
CM-0063	629914	JASSE DES VACHES	AZALBERT	351	206.6	12.28	3.33	4.23	1.9	121	71	192
CM-0067	836525	MONTORIOL	BOUSQUET	529	212.9	12.65	3.38	4.00	2.4	123	74	196

* 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 03/09/2024
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.R2024.2323

Date d'analyse : 03/09/2024

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
		CARI										
CM-0056	604302	ROQUEFORT	CABANBIER	373	226.2	13.44	3.40	3.58	1.8	88	59	147
CM-0062	604313	LA PLAINE	CABANIER	343	205.3	12.20	3.25	4.37	2.1	85	61	146
CM-0053	007336	FONTAINE	CARPY	386	213.2	12.67	3.38	3.81	1.4	143	82	225
CM-0054	007337	CARPY	CARPY	275	225.3	13.39	3.27	4.10	1.1	107	78	185
CM-0055	015428	LES TERRIES	CAZILDA	165	221.8	13.18	3.37	3.99	1.6	120	86	206
CM-0060	015421	LA PLAINE	CAZILDA	301	219.0	13.01	3.43	3.53	1.7	150	83	233
CM-0059	014102		CHAMPS PUIT	357	221.7	13.17	3.33	3.94	2.0	110	72	182
CM-0058	415817	TAMARIS	DOM DU CRES	420	220.0	13.07	3.44	3.41	1.7	113	73	186
CM-0046	835709		DOM DU PUIT	333	205.1	12.19	3.21	4.53	2.0	93	86	179
CM-0051	631013	COMBE DU FOUR	FOURNIER	214	223.4	13.27	3.50	3.60	2.0	135	79	214
CM-0064	631003	COMBE DU FOUR	FOURNIER	237	213.5	12.69	3.41	3.66	1.5	142	73	215
CM-0049	428943	LA SALLE	G LA SALLE	378	220.7	13.11	3.42	3.94	2.0	108	77	185
CM-0050	428907	CROIX DE FER	G LA SALLE	410	224.2	13.32	3.48	3.63	2.1	139	81	220
CM-0047	001135	POMPADONE	LOUBIE	467	208.9	12.41	3.34	4.16	2.1	99	65	163
CM-0065	008306	LE PRE	MIQUEL	451	191.4	11.37	3.28	4.16	2.4	109	68	177
CM-0068	008306	LE PRE COMMUNAL	MIQUEL	456	193.8	11.52	3.21	4.33	2.2	90	71	161
CM-0045	008304	LOT 2ROSE MURELLE?	MIQUEL	461	196.0	11.65	3.28	4.20	2.9	77	73	150
CM-0048	CL0117	CARPY EST	OUEDDEC	436	200.7	11.93	3.36	4.49	2.9	109	70	179
CM-0066	008614		PASCUAL	344	212.9	12.65	3.41	3.88	1.6	152	96	247
CM-0069	008608		PASCUAL	284	204.5	12.15	3.25	4.06	1.7	102	65	168
CM-0057	008605		PASCUAL	329	229.7	13.65	3.47	3.40	1.4	133	83	217

* 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 03/09/2024
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.R2024.2323

Date d'analyse : 03/09/2024

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
		GREB										
CM-0153	007309	PRADE SUD	CARPY	458	234.9	13.96	3.44	2.64	<1	109	95	204
CM-0032	015416	LA TRAITO	CAZILDA	487	242.7	14.42	3.45	2.86	<1	87	82	169
		GREN										
CM-0074	022002	ESOURGEAT	3 CHAMPS	374	224.8	13.36	3.45	2.55	<1	130	98	227
CM-0087	003430	LES SALANS	BELDA	346	233.7	13.89	3.35	2.55	<1	68	68	135
CM-0076	604329	CONILIERES	CABANIER	457	243.0	14.44	3.46	2.52	<1	110	83	193
CM-0079	430710	PELUT	CABANIER	223	235.3	13.98	3.59	2.53	<1	123	91	215
CM-0088	BP0132	LA PRADE	FONTES	406	216.7	12.88	3.29	3.09	<1	61	78	140
CM-0091	631044	LA PRADE	FOURNIER	323	221.9	13.18	3.42	3.45	1.5	95	72	167
CM-0093	428927	BILARGEL	LA SALLE	451	245.8	14.60	3.59	2.60	<1	110	98	209
CM-0096	001255	ST J?	LOUBIE	462	234.7	13.95	3.54	2.34	<1	150	106	256
CM-0089	439708		OUSTRIC	295	234.6	13.94	3.47	2.92	<1	96	84	180
CM-0094	439720	CONILIERE	OUSTRIC	316	241.3	14.34	3.63	2.40	<1	141	101	242
		MACA										
CM-0043	430716	P NORD	CABANIER	499	201.1	11.95	3.37	2.78	<1	80	76	156
CM-0041	835711		DOM DU PUIT	330	219.4	13.04	3.43	2.32	<1	77	101	178
CM-0042	205012	RABOUILLE	GRATACOS	263	190.3	11.31	3.28	2.93	<1	57	66	124
CM-0044	205015	ST MARTIN	GRATACOS	454	188.6	11.21	3.29	3.10	1.5	73	84	158
CM-0039	CL0139	BREISSES NORD	OUEDEC	449	221.0	13.13	3.34	2.59	<1	57	51	108
CM-0040	439718	CONILIERES	OUSTRIC	338	220.9	13.13	3.39	2.28	<1	58	66	124

* 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 03/09/2024
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.R2024.2323

Date d'analyse : 03/09/2024

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
		MOUR										
CM-0101	631007		FOURNIER	299	211.3	12.55	3.56	2.91	1.6	172	63	235
		MUSC										
CM-0034	015418	PLAINE NORD	CAZILDA	358	257.4	15.29	3.61	2.71	1.2	168	89	257
CM-0035	015422	LES TERRIES	CAZILDA	500	257.1	15.28	3.61	2.65	1.5	131	73	203
CM-0036	631039	PRADE	FOURNIER	410	244.5	14.53	3.50	2.79	1.6	111	67	178
CM-0037	631005	CAVES	FOURNIER	527	243.6	14.47	3.58	2.85	1.7	135	87	222
		NDEF										
CM-0105	433901	MOULAS	DOM EOLE	453	207.9	12.35	3.30	3.71	1.6	100	76	175
CM-0102	433951	CABANES	DOM EOLE	414	212.9	12.65	3.43	3.46	1.7	134	78	211
CM-0103	433927	PARRE	DOM EOLE	424	225.6	13.40	3.49	2.98	1.0	116	96	212
		SYRA										
CM-0098	835703		DOM DU PUIT	356	237.3	14.10	3.51	2.87	<1	127	99	225

* 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 03/09/2024
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.