

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.R2025.2267

Date d'analyse : 02/09/2025

* 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 02/09/2025
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.R2025.2267

Date d'analyse : 02/09/2025

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
		CALA		429.67	243.53	14.47	3.61	3.09	1.44	69.27	59.4	128.67
CM-0088	016903	LE VIGNE	EARL DU VIGNIE	389	245.4	14.58	3.65	2.97	1.5	72	57	129
CM-0090	604318	LES OUVIELS-OUEST	GAEC CABANIER	355	239.7	14.24	3.62	3.01	1.2	70	65	136
CM-0089	615910	LA GOUDE	NOE PATRICE	545	245.5	14.59	3.57	3.29	1.6	66	56	122
		CARI		391.46	216.39	12.86	3.52	3.68	1.94	80.91	69.26	150.17
CM-0066	003512	LES MOULAS DE DESSUS	CASTAN NICOLAS	456	206.1	12.25	3.40	4.21	1.9	71	79	149
CM-0073	003502	LES ARCADES	CASTAN NICOLAS	418	213.3	12.67	3.56	3.63	2.4	82	85	167
CM-0074	003514	LA PRADE NORD	CASTAN NICOLAS	362	216.5	12.86	3.59	3.53	2.0	96	76	172
CM-0053	015411	LES ESTAGNELS	EARL CAZILDA	396	230.3	13.68	3.50	3.66	1.9	84	86	170
CM-0072	015428	LES TERRIES	EARL CAZILDA	399	208.1	12.36	3.51	3.80	2.1	66	53	119
CM-0070	010731	CARPY OUEST	EARL DE MONTPLAISIR	384	211.5	12.57	3.43	3.74	2.0	61	51	113
CM-0065	433901	MOULAS MIDI	EARL DOMAINE D EOLE	465	210.0	12.48	3.46	3.83	2.0	70	72	142
CM-0071	433930	CHAMPS BLANC	EARL DOMAINE D EOLE	417	208.1	12.36	3.52	3.63	1.9	73	63	136
CM-0067	005225	LE GAROUILLA	EARL DOMAINE DE GARO	447	209.7	12.46	3.47	4.02	2.0	71	62	133
CM-0054	415823	BILARGEL	EARL DOMAINE DU CRES	326	215.3	12.79	3.47	3.59	1.5	77	87	164
CM-0063	415838	BILARGEL	EARL DOMAINE DU CRES	314	215.8	12.82	3.55	3.42	1.5	81	76	157
CM-0064	415817	TAMARIS	EARL DOMAINE DU CRES	635	216.9	12.89	3.51	3.59	2.2	59	50	109
CM-0051	016904	LE VIGNE	EARL DU VIGNIE	369	218.8	13.00	3.43	3.97	2.0	77	52	129
CM-0057	014207	P. DESSUS NORD	EARL LA COUDERQUE	430	209.0	12.42	3.52	3.67	2.1	84	65	149

* 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 02/09/2025
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.R2025.2267

Date d'analyse : 02/09/2025

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
		CARI		391.46	216.39	12.86	3.52	3.68	1.94	80.91	69.26	150.17
CM-0059	631040	LA PRADE NORD	FOURNIER JEAN PIERRE	277	231.7	13.77	3.70	2.95	1.5	105	73	178
CM-0061	631003	COMBE DU FOUR	FOURNIER JEAN PIERRE	303	219.5	13.04	3.59	3.77	2.2	96	91	187
CM-0055	604313	LA PLAINE	GAEC CABANIER	321	207.3	12.32	3.42	4.08	2.1	75	68	143
CM-0056	604302	LE DEVES	GAEC CABANIER	478	207.6	12.34	3.49	3.98	2.1	90	67	157
CM-0060	428907	CROIX FER	GAEC DOMAINE DE LA S	355	234.2	13.92	3.65	3.08	1.6	94	72	166
CM-0062	428943	SALLE	GAEC DOMAINE DE LA S	344	220.0	13.07	3.61	3.49	1.6	103	80	183
CM-0058	008304	LA MURELLE	MIQUEL OLIVIER	463	212.6	12.63	3.67	3.27	1.8	84	50	134
CM-0052	008605	LE GAROUILLA	PASCUAL SEBASTIEN	349	242.8	14.43	3.53	3.85	2.1	109	97	206
CM-0068	012016	LES ESTAGNIELS	SARDA JEAN LOUIS	369	217.3	12.91	3.52	3.70	2.2	68	52	120
CM-0069	837910	LAVAL	SCEA CACCIA	318	210.9	12.53	3.42	3.84	2.0	67	57	124
		GREB		425	212.9	12.65	3.47	2.86	0.64	54.1	65	119.1
CM-0025	835325	LA PRADE NORD	VALLVERDU CLEMENT	425	212.9	12.65	3.47	2.86	<1	54	65	119
		GREN		397	233.9	13.9	3.62	2.78	0.71	89.39	83.74	173.13
CM-0079	015402	LA TRAITO	EARL CAZILDA	415	240.5	14.29	3.61	2.88	<1	85	80	164
CM-0080	015427	LES ESTAGNELS	EARL CAZILDA	441	233.7	13.89	3.61	2.68	<1	85	81	166
CM-0082	010710	MONTPLAISIR	EARL DE MONTPLAISIR	451	236.9	14.08	3.58	2.72	<1	81	90	171
CM-0076	415820	P. SUD	EARL DOMAINE DU CRES	406	228.6	13.58	3.59	2.89	<1	87	90	176
CM-0075	604323	SAINT PANCRACE	GAEC CABANIER	416	229.5	13.64	3.60	3.10	1.1	86	95	181
CM-0077	604320	LE DEVES	GAEC CABANIER	459	238.2	14.15	3.69	2.71	<1	98	84	182
CM-0078	439720	LES CONILIERES	INDIVISION OUSTRIC H	334	234.8	13.95	3.70	2.66	<1	107	69	175
CM-0081	615905	LES FANGASSES	NOE PATRICE	254	229.0	13.61	3.58	2.60	<1	88	82	170

* 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 02/09/2025
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.R2025.2267

Date d'analyse : 02/09/2025

N° ana	Code	Lieu-dit / Nom parcelle	Producteur	Poids des raisins g	Sucres g/L	TAV puissance % vol	PH	Acidité totale g H ₂ SO ₄ /L	Indice a. malique IR g/L	Indice a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N
		MACA		357	232.8	13.83	3.62	2.7	1.03	50.1	62.8	112.9
CM-0024	009307	BREISSES NORD	PASCUAL SEBASTIEN	357	232.8	13.83	3.62	2.70	1.0	50	63	113
		MOUR		381.8	230.62	13.7	3.66	3.07	1.69	91.54	75.1	166.64
CM-0086	015404	LA TRAITO	EARL CAZILDA	476	239.1	14.21	3.68	3.01	1.8	99	83	182
CM-0087	010722	CHAMPS DU PUIT	EARL DE MONTPLAISIR	509	237.8	14.13	3.66	3.01	1.9	84	58	142
CM-0084	631007	COMBE DU FOUR	FOURNIER JEAN PIERRE	321	222.4	13.21	3.66	3.07	1.7	87	71	158
CM-0083	604314	LA PLAINE	GAEC CABANIER	362	224.7	13.35	3.63	3.08	1.5	88	78	166
CM-0085	439709	CABANES NORD	INDIVISION OUSTRIC H	241	229.1	13.61	3.65	3.17	1.6	100	87	186
		MUSC		507.55	242.65	14.42	3.66	3.01	1.85	103.98	64.55	168.54
CM-0015	015418	PLAINE NORD	EARL CAZILDA	815	243.1	14.44	3.69	2.93	1.4	104	71	175
CM-0021	015422	LES TERRIES	EARL CAZILDA	360	244.5	14.53	3.64	2.82	1.5	126	74	199
CM-0014	631038	PECH COUTOU	FOURNIER JEAN PIERRE	485	232.2	13.80	3.67	2.98	1.7	97	66	164
CM-0023	428950	PLAINE	GAEC DOMAINE DE LA S	658	258.8	15.38	3.82	2.91	2.1	99	63	162
CM-0018	615914	LA COURTINE	NOE PATRICE	468	232.2	13.80	3.57	3.18	2.3	90	46	136
CM-0019	008617	LA COUDERQUE	PASCUAL SEBASTIEN	300	236.8	14.07	3.59	3.18	2.7	102	48	150
CM-0022	008618	CHAMPS LONG	PASCUAL SEBASTIEN	333	248.5	14.77	3.63	3.04	2.0	114	74	187
CM-0016	422904	LA TRAITO	SAUNIER ALAIN	690	248.6	14.77	3.70	3.13	1.6	106	70	177
CM-0017	422907	LES ESTAGNIELS	SAUNIER ALAIN	735	252.2	14.99	3.72	2.95	1.7	115	81	196
CM-0029	422907	LES ESTAGNIELS	SAUNIER ALAIN	293	232.7	13.83	3.64	3.00	1.5	91	56	147
CM-0020	835305	LA PRADE SUD	VALLVERDU CLEMENT	446	239.5	14.23	3.62	3.04	2.1	100	61	161

* 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 02/09/2025
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.R2025.2267

Date d'analyse : 02/09/2025

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
		SYRA		311.79	236.65	14.06	3.66	3	1.53	124.28	80.37	204.65
CM-0039	624603	LA MURELLE	BIBI BRUNO	242	254.0	15.09	3.71	2.77	1.3	137	97	235
CM-0026	003511	MONTPEZAT BAS	CASTAN NICOLAS	320	227.6	13.52	3.69	2.76	1.3	132	87	219
CM-0033	015408	LA TRAITO	EARL CAZILDA	385	248.7	14.78	3.69	3.22	1.6	135	82	217
CM-0034	015405	LA CONDAMINE	EARL CAZILDA	367	237.2	14.09	3.54	3.55	1.5	109	82	191
CM-0031	433958	PRADE	EARL DOMAINE D EOLE	305	232.9	13.84	3.65	2.95	1.5	139	79	218
CM-0048	433922	PRADE	EARL DOMAINE D EOLE	274	221.1	13.14	3.60	3.17	1.6	124	82	205
CM-0035	014209	PRADE	EARL LA COUDERQUE	320	226.0	13.43	3.49	3.64	1.3	102	81	183
CM-0047	604333	LES CONILIERES	GAEC CABANIER	376	227.4	13.51	3.66	3.04	1.6	127	79	206
CM-0049	604311	LA PLAINE	GAEC CABANIER	333	236.7	14.06	3.68	2.86	1.8	147	87	235
CM-0038	428929	ORATOIRE	GAEC DOMAINE DE LA S	274	254.8	15.14	3.70	2.80	1.2	119	73	192
CM-0043	428918	ESCOURJATS	GAEC DOMAINE DE LA S	368	236.2	14.03	3.68	3.08	1.8	122	75	197
CM-0044	428911	LES CONILIERES	GAEC DOMAINE DE LA S	303	239.8	14.25	3.82	2.72	1.9	131	71	202
CM-0032	836416	MONTPEZAT BAS	GAEC PEGUILLOU	335	235.2	13.98	3.71	2.76	1.7	132	78	210
CM-0037	439702	LEGUNES	INDIVISION OUSTRIC H	257	256.1	15.22	3.75	2.74	1.7	118	76	195
CM-0046	009309	MONTPEZAT	OUEDDEC LIONEL	288	240.6	14.30	3.70	2.86	1.4	133	89	222
CM-0050	836809	REC SALAT	SANCHIS EMELINE	277	229.3	13.62	3.68	2.99	2.1	148	91	239
CM-0042	836313	COL DE VENTENAC	SAS SEFA VINO	218	227.8	13.54	3.55	3.37	1.3	103	77	180
CM-0028	010405	LE GAROUILLA	SCEA DOM DU PAS DE L	295	223.0	13.25	3.56	3.04	1.3	77	58	135
CM-0027	835610	COURTALS ABAL	SCEA LA BARQUINE	383	222.4	13.21	3.69	2.76	1.7	133	80	214
CM-0030	835607	BARQUINE	SCEA LA BARQUINE	374	234.4	13.93	3.63	3.04	1.5	112	78	191
CM-0040	835703	LES ESTAGNELS	SCEA LE DOMAINE DU P	273	253.4	15.06	3.71	2.91	1.3	147	95	242
CM-0045	835704	LES ESTAGNELS	SCEA LE DOMAINE DU P	322	237.0	14.08	3.81	2.66	1.7	131	73	204
CM-0036	835327	LES SALANS	VALLVERDU CLEMENT	346	244.1	14.50	3.64	3.18	1.5	124	83	207

* 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 02/09/2025
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.R2025.2267

Date d'analyse : 02/09/2025

N° ana	Code	Lieu-dit / Nom parcelle	Producteur	Poids des raisins g	Sucres g/L	TAV puissance % vol	PH	Acidité totale g H ₂ SO ₄ /L	Indice a. malique IR g/L	Indice a. aminés IR mg/L N	Indice ammonium mg/L N	Az. assim. mg/l N
		SYRA		311.79	236.65	14.06	3.66	3	1.53	124.28	80.37	204.65
CM-0041	835328	GARDIOLE SUD	VALLVERDU CLEMENT	248	234.0	13.90	3.57	3.20	<1	100	75	175

Analyses sans parcelle pré enregistrée

CM97: qunatité de raisin insuffisante pour réalisation des indices Glories

* 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 02/09/2025
Hélène TEIXIDOR, Oenologue.