



# Analyse de la Maturité

# 2017

Localisation : ZA N°1 du Papillon - 3 Rue de l'Aviation – (37) PARCAY-MESLAY

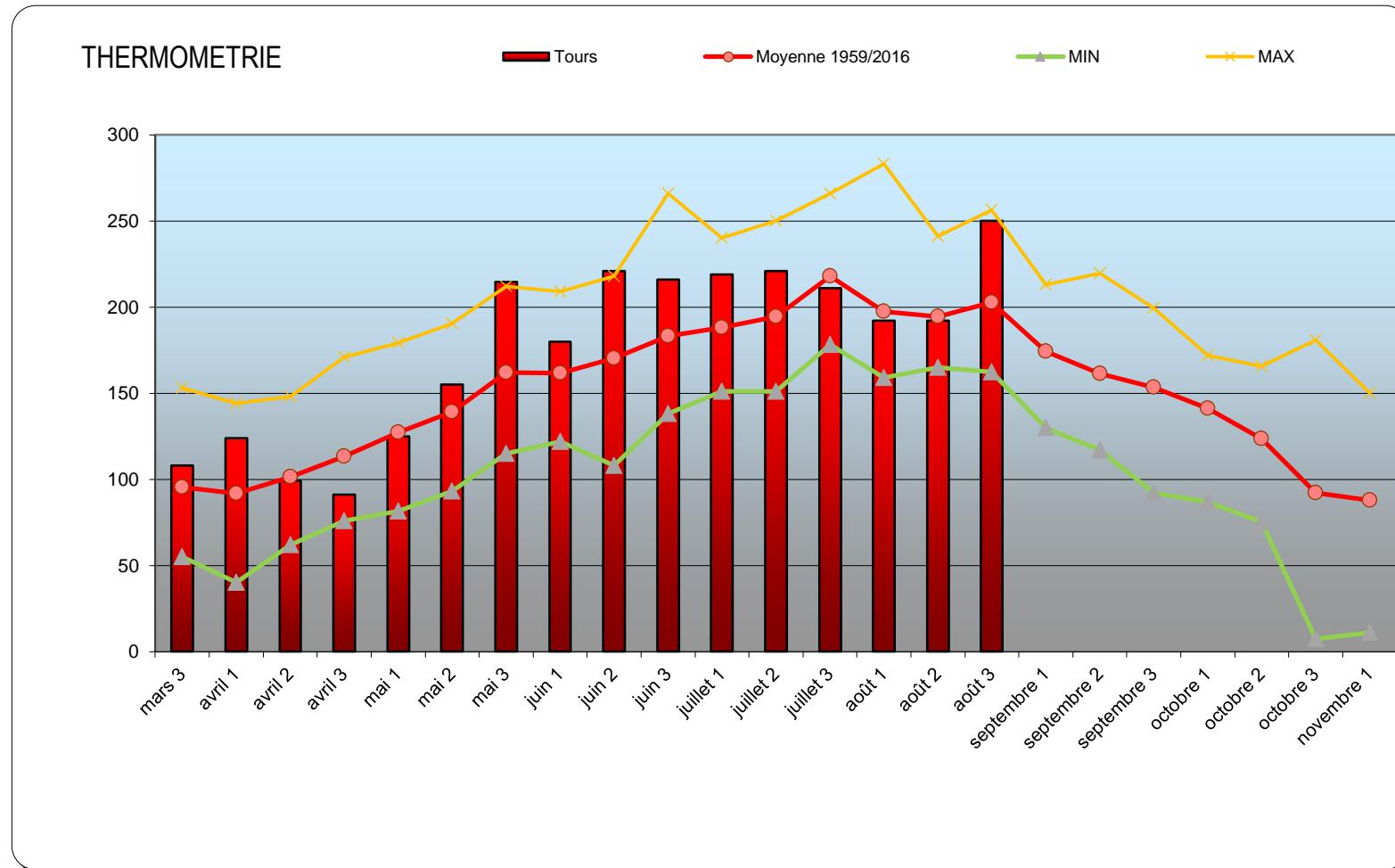
Adresse postale : BP 67357 - 37073 TOURS Cedex 02

Téléphone: 02 47 29 44 47 – e-mail : [laboratoire-touraine@departement-touraine.fr](mailto:laboratoire-touraine@departement-touraine.fr)

Site : [www.laboratoiredetouraine.fr](http://www.laboratoiredetouraine.fr)



# Les données climatiques : Les Températures



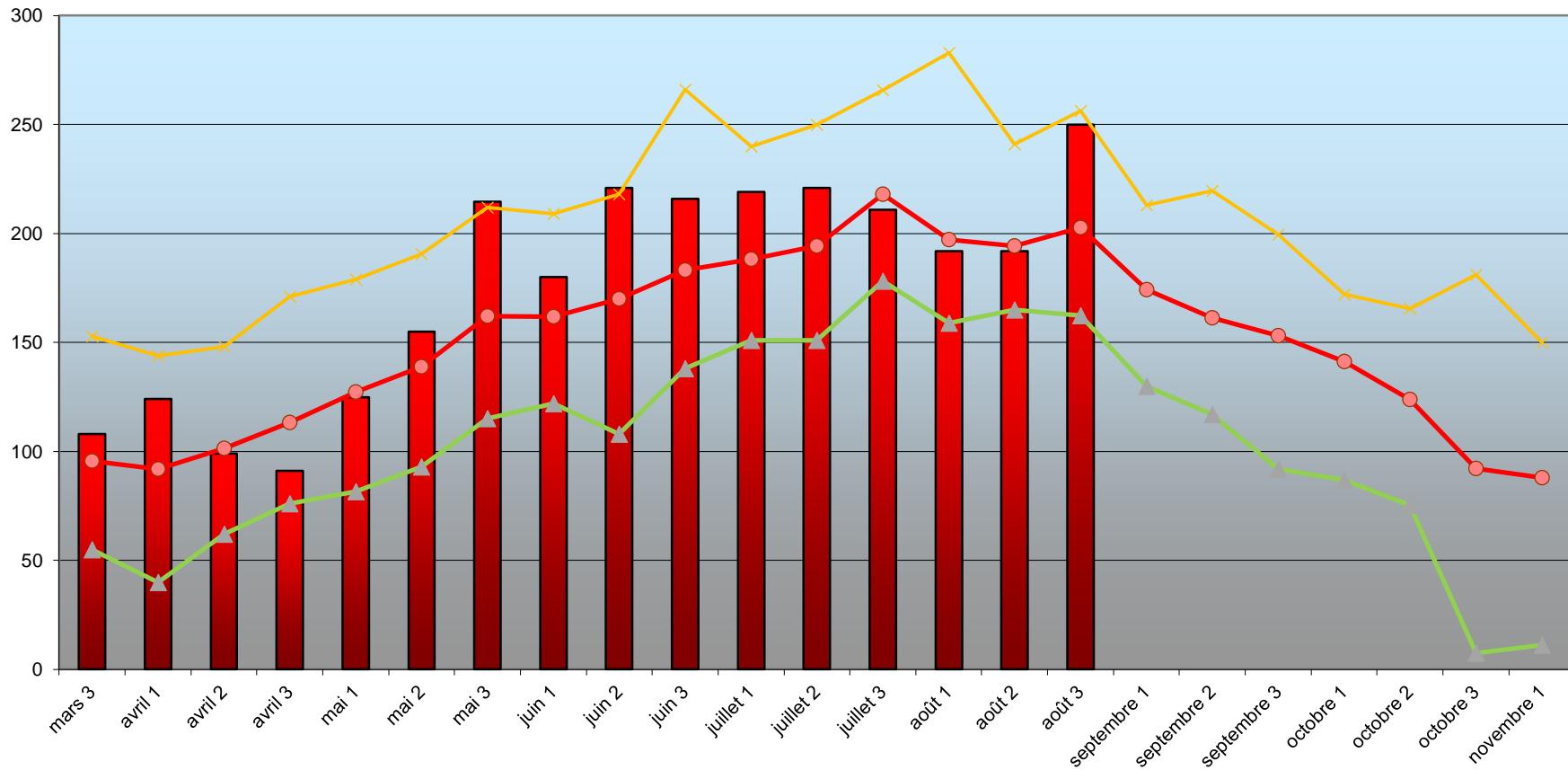
## THERMOMETRIE

Tours

Moyenne 1959/2016

MIN

MAX



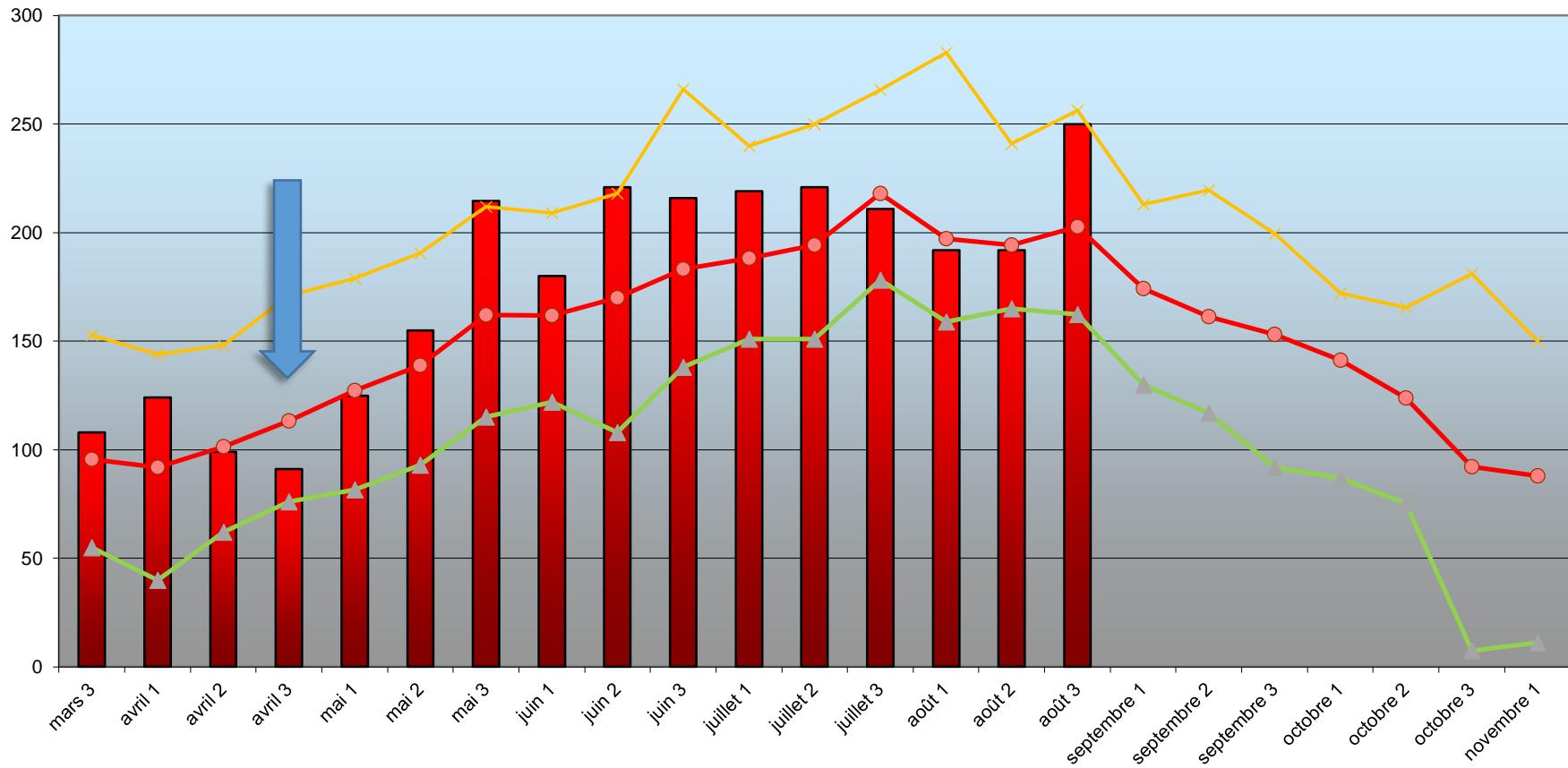
## THERMOMETRIE

Tours

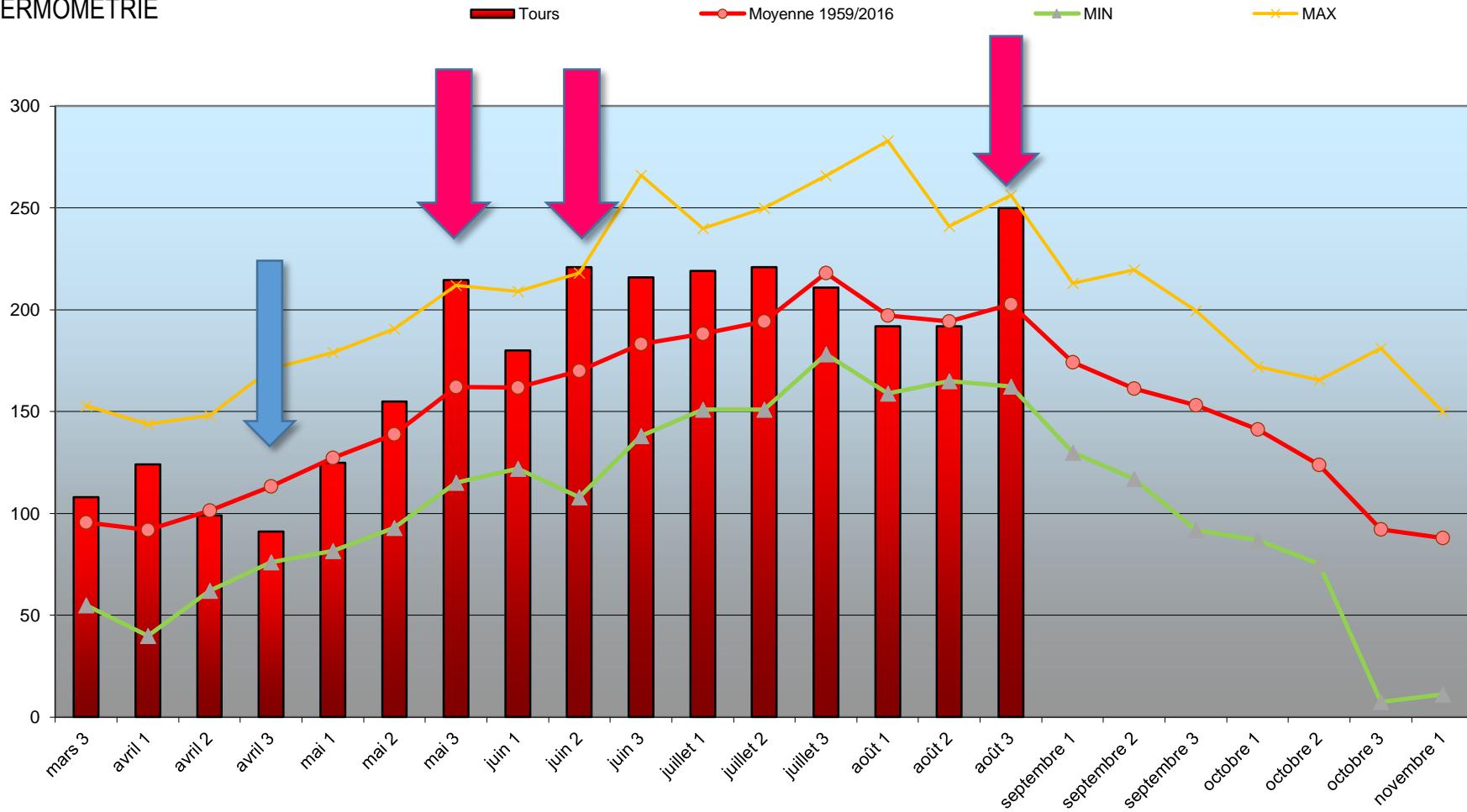
Moyenne 1959/2016

MIN

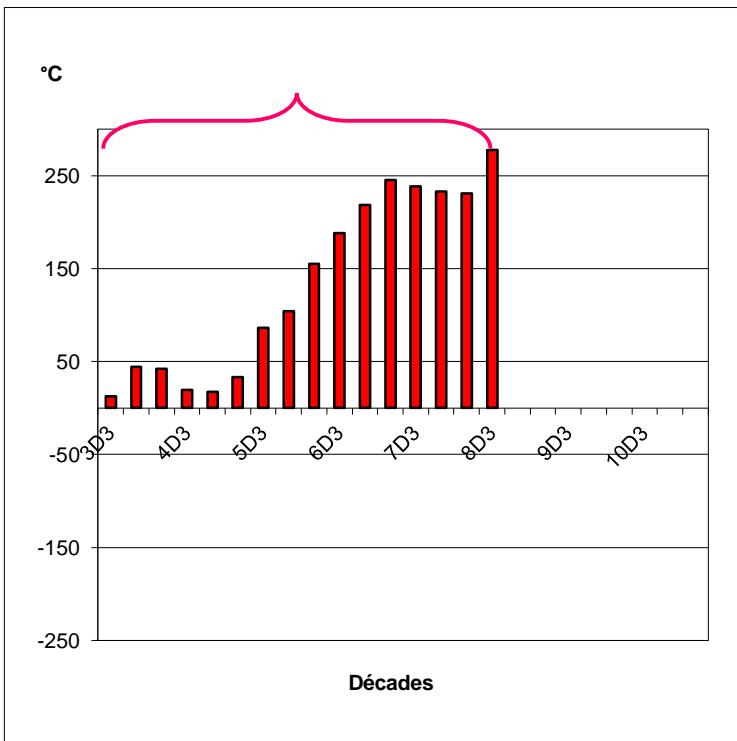
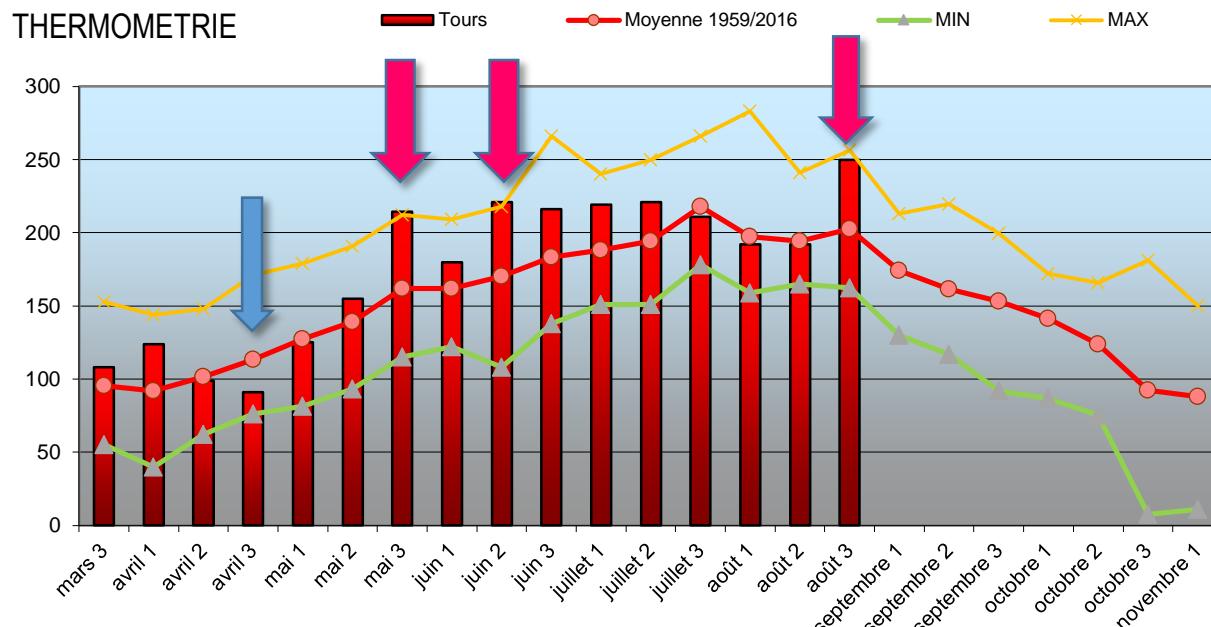
MAX



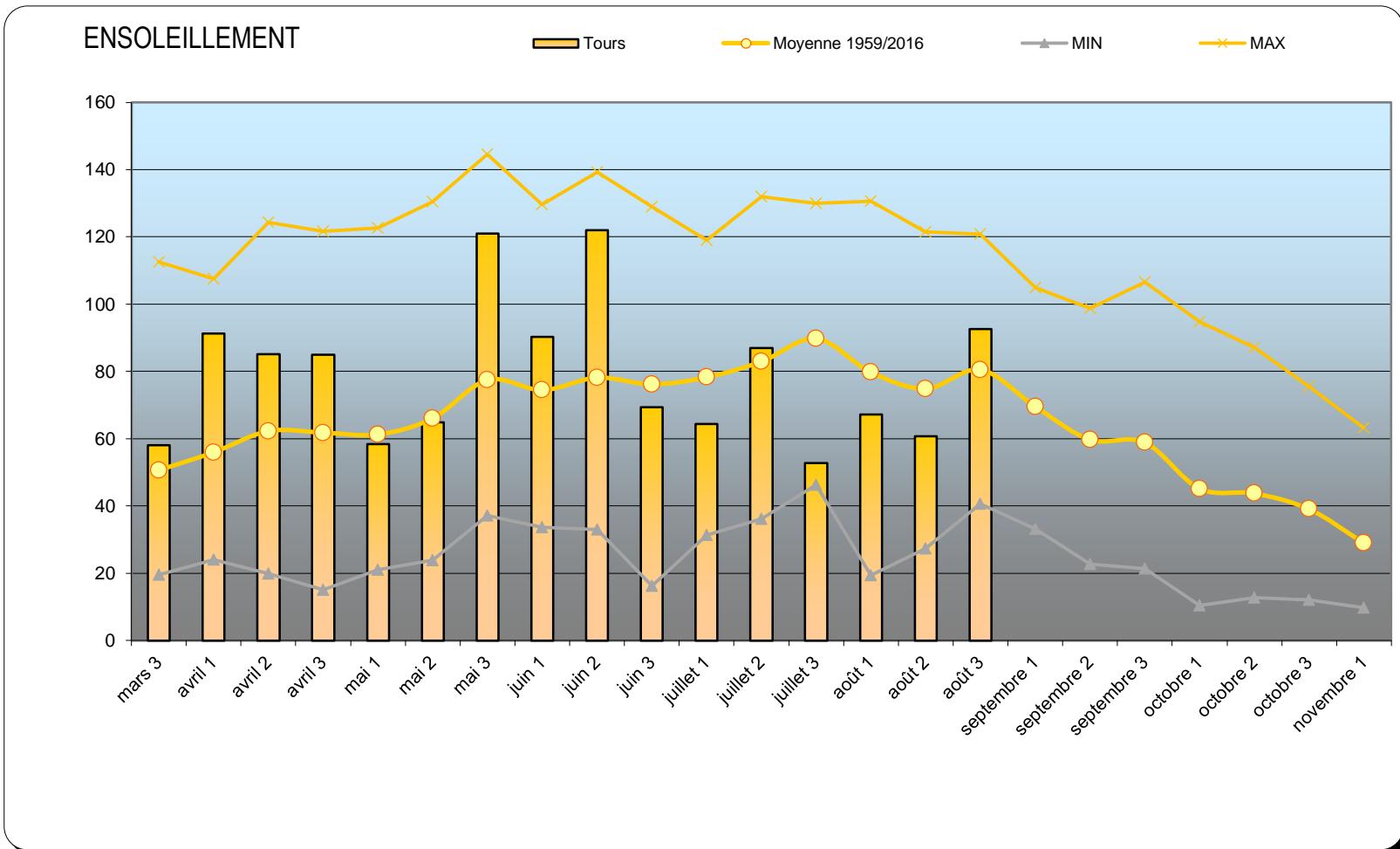
## THERMOMETRIE



## THERMOMETRIE



# Les données climatiques : L'Ensoleillement



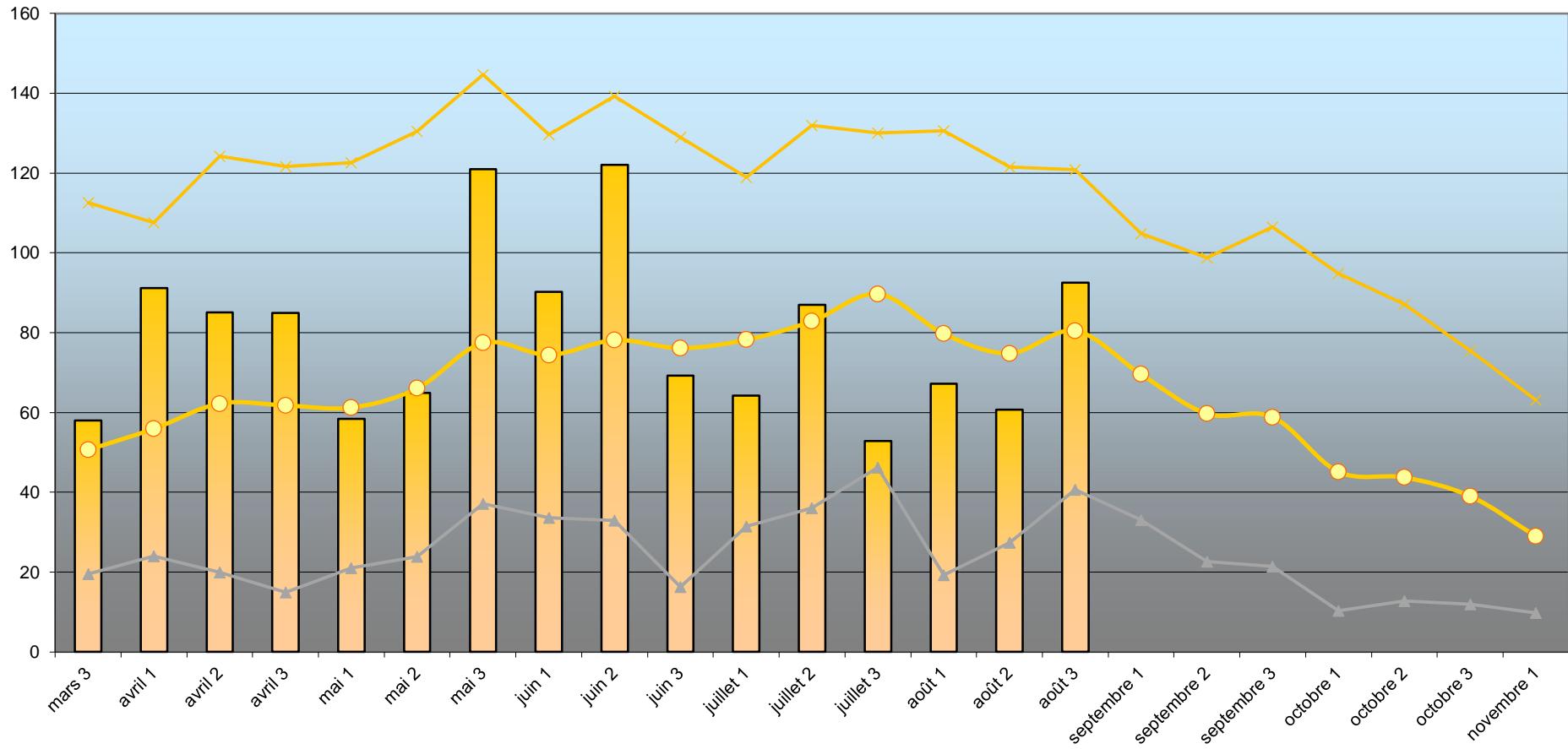
## ENSOLEILLEMENT

Tours

Moyenne 1959/2016

MIN

MAX



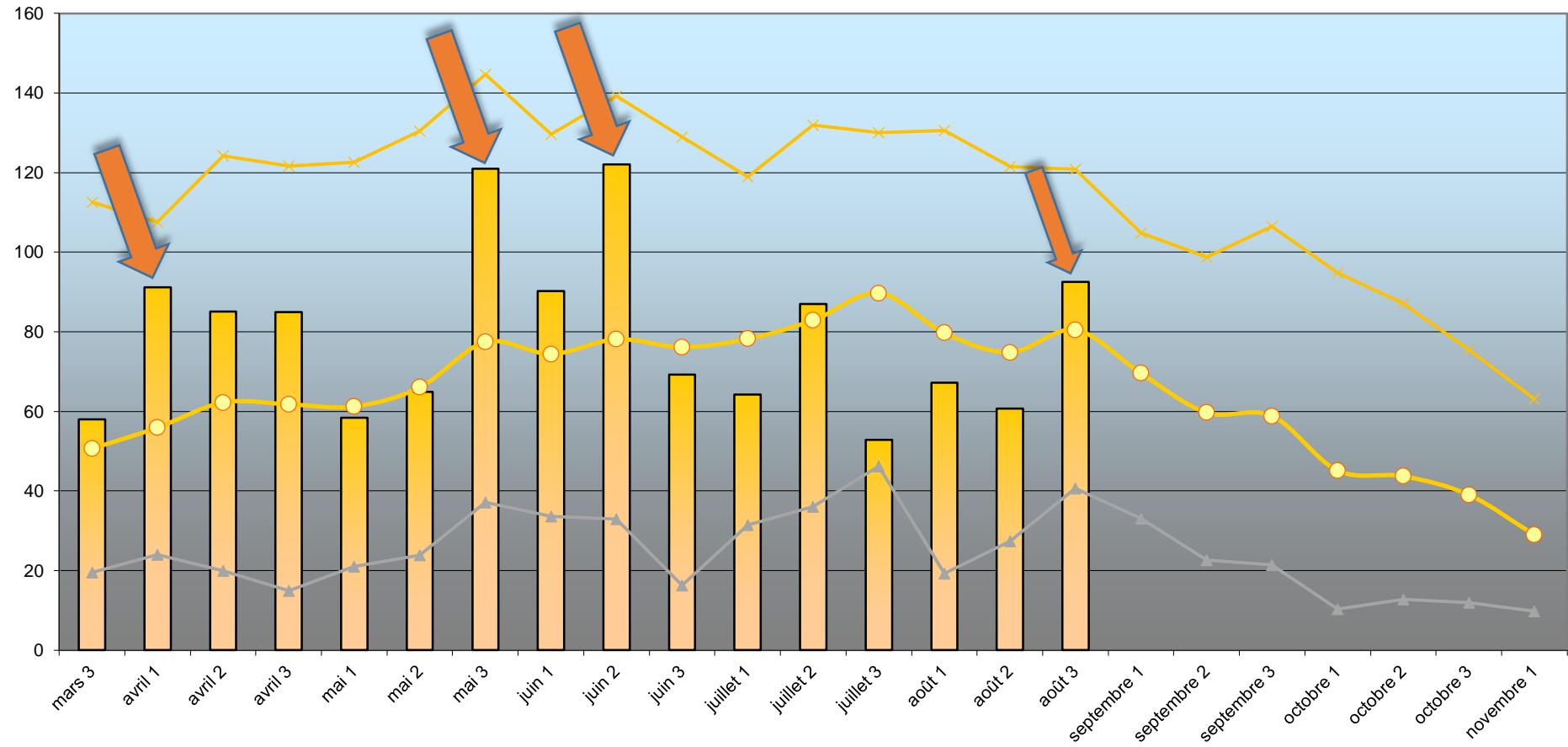
## ENSOLEILLEMENT

Tours

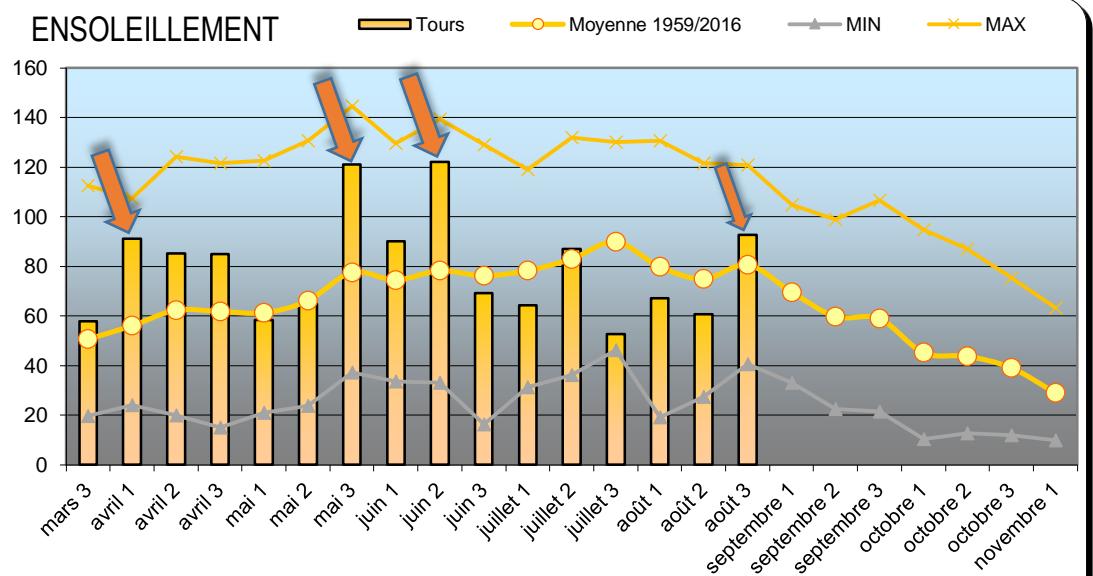
Moyenne 1959/2016

MIN

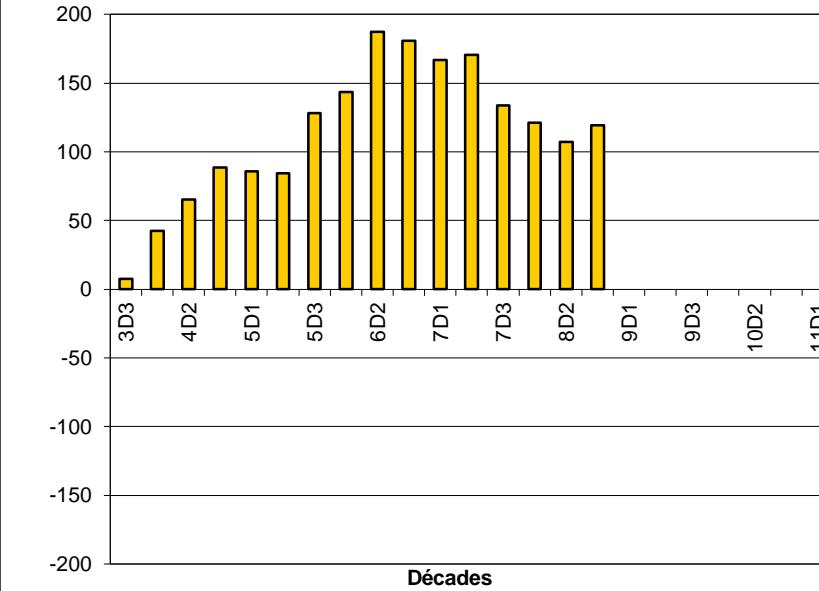
MAX



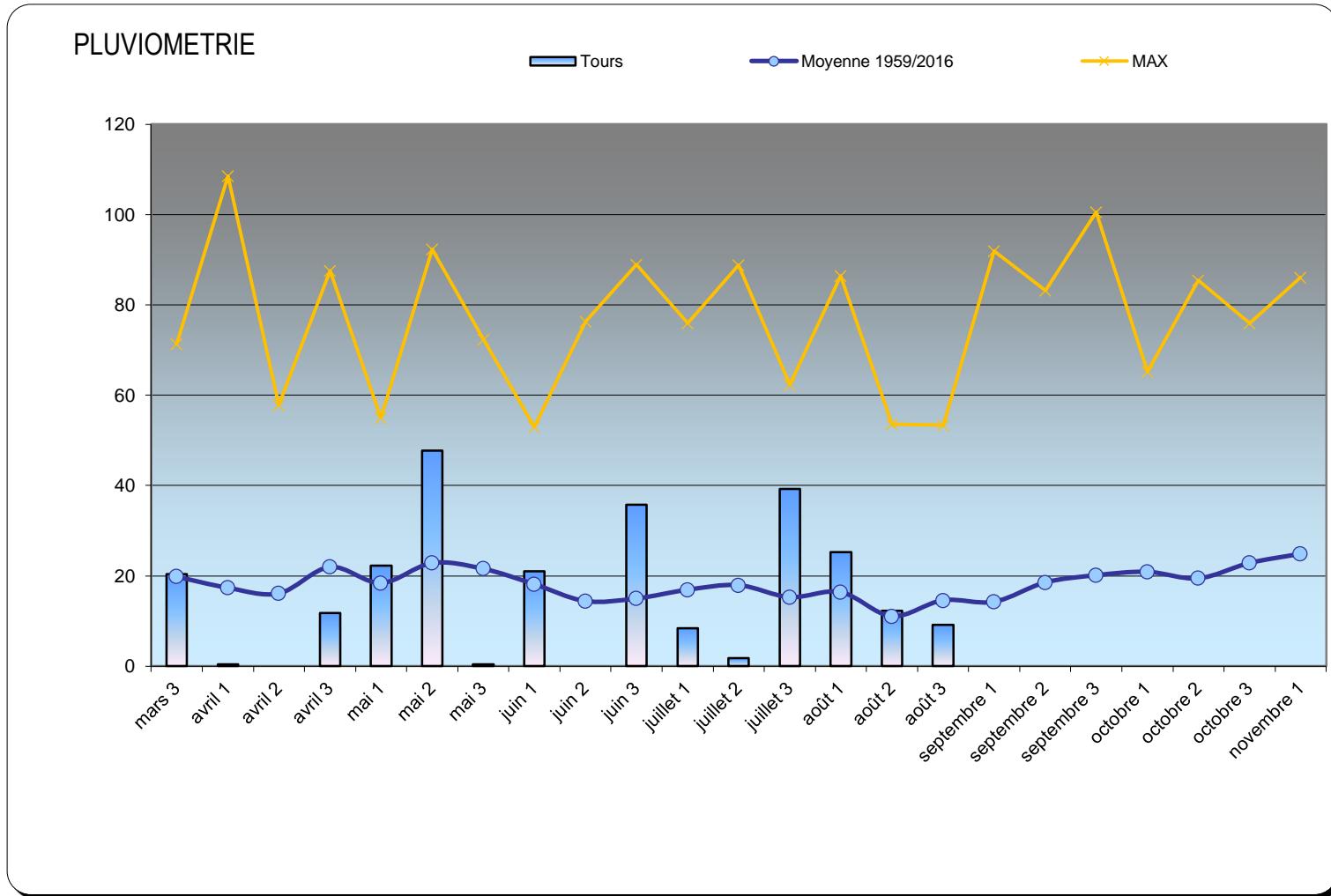
## ENSOLEILLEMENT



heures



# Les données climatiques : La Pluviométrie

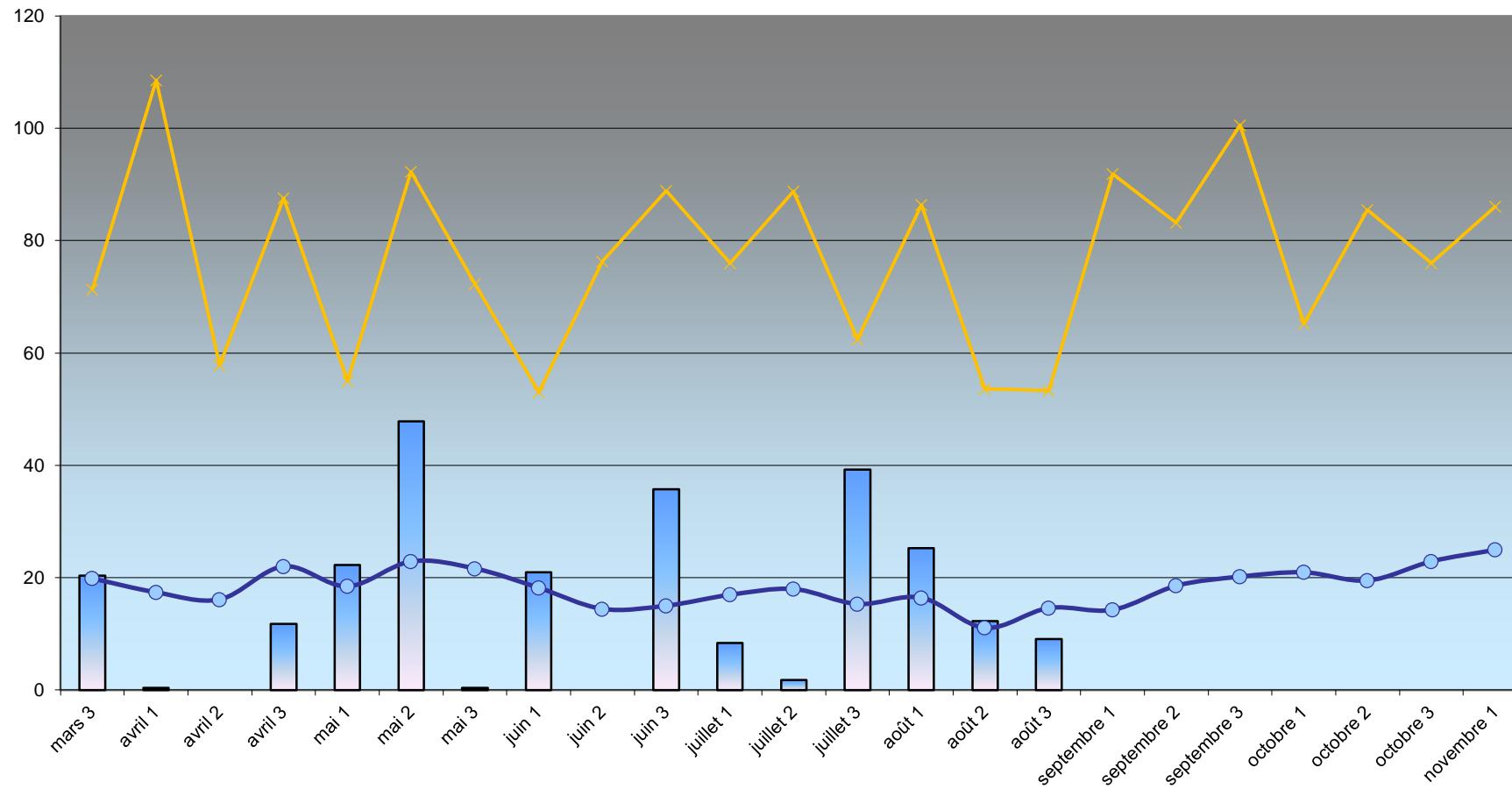


## PLUVIOMETRIE

Tours

Moyenne 1959/2016

MAX

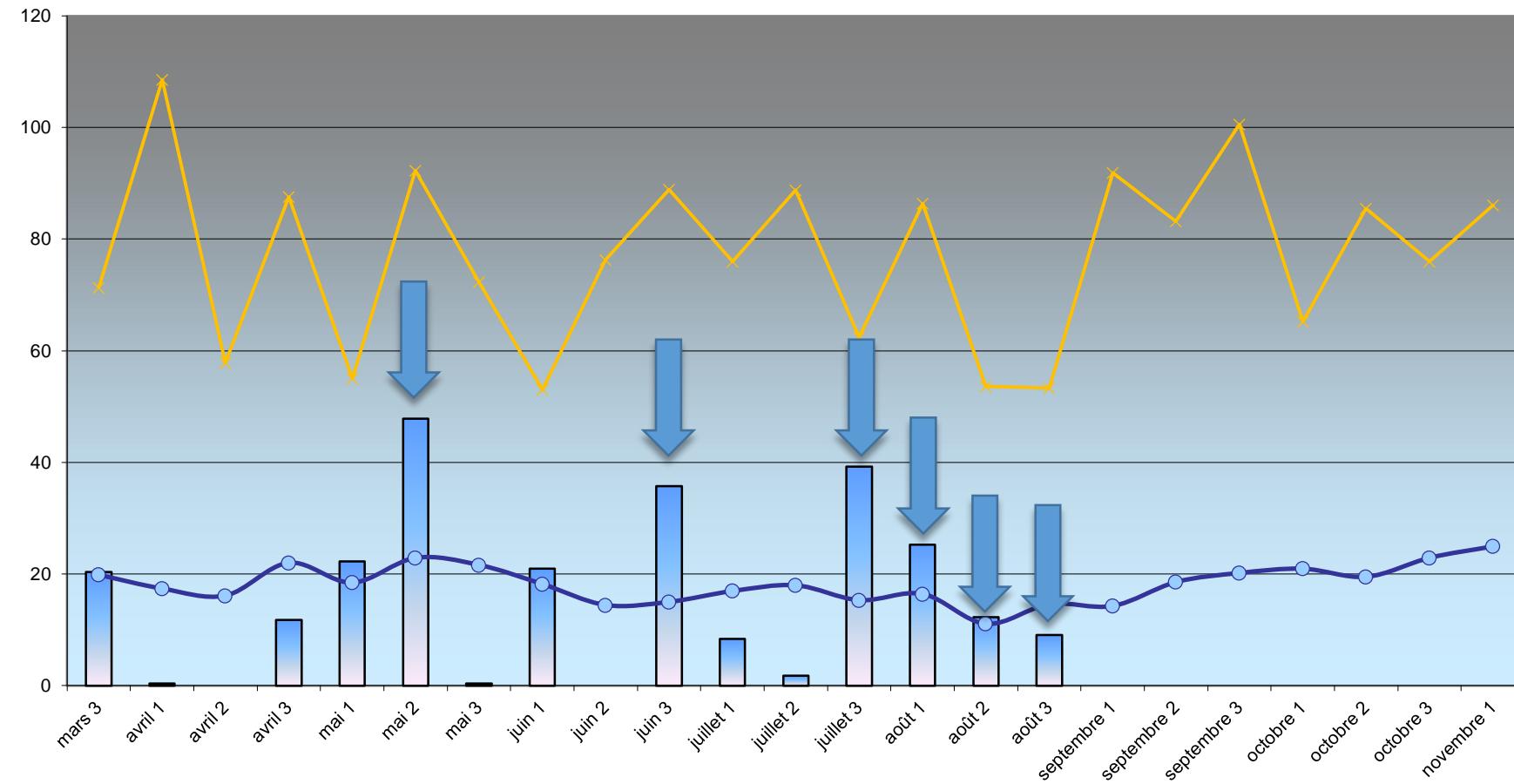


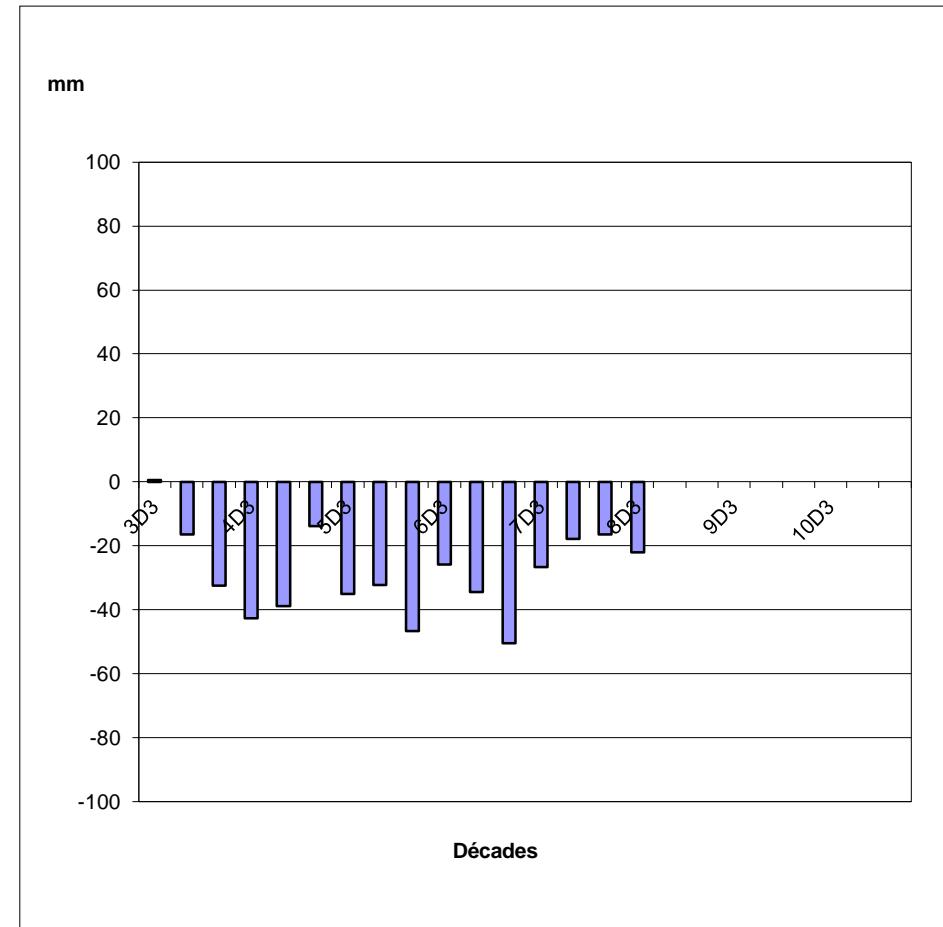
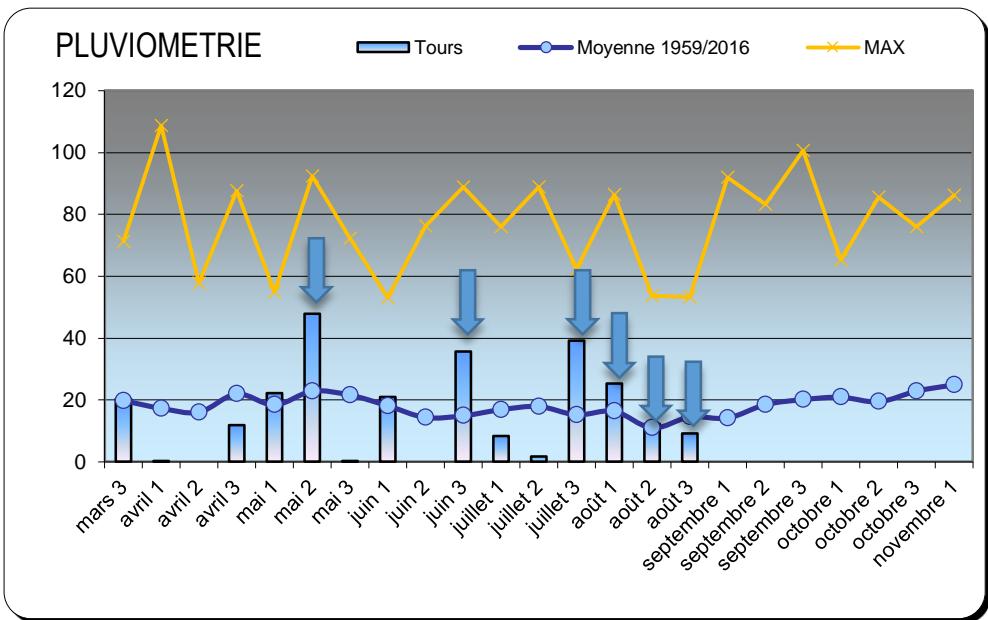
## PLUVIOMETRIE

Tours

Moyenne 1959/2016

MAX

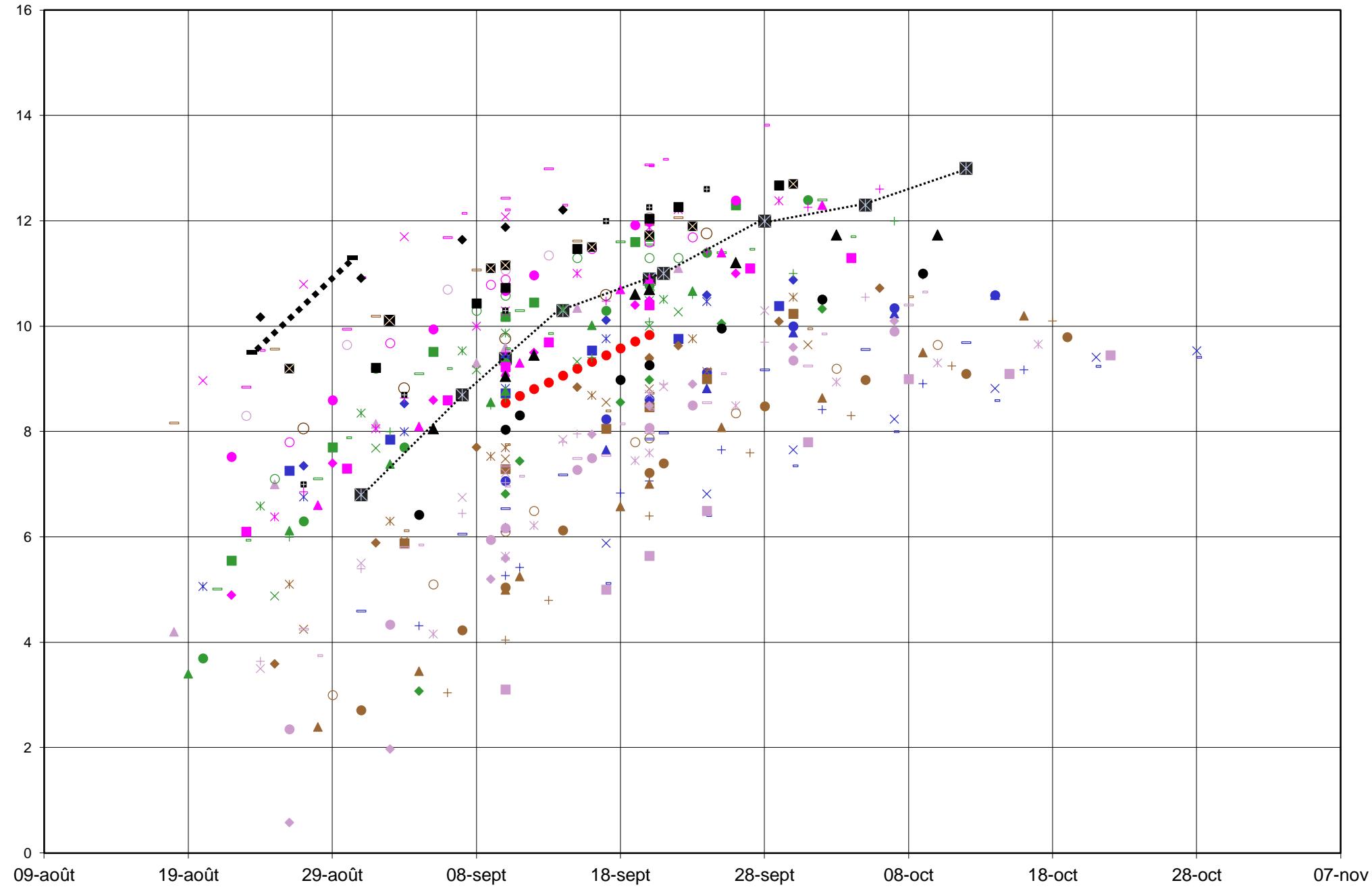




# La maturité des raisins : Les Sucres

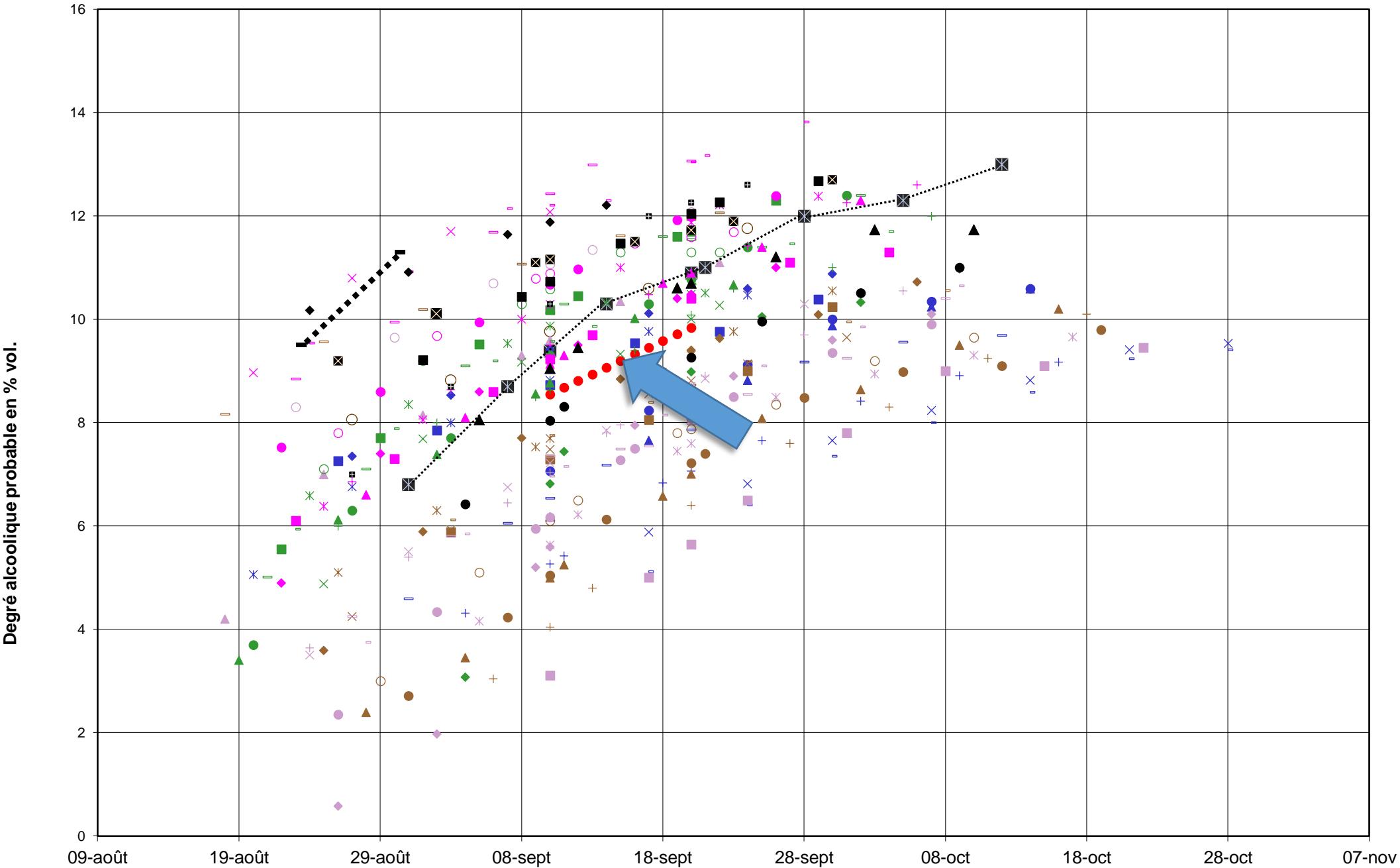
# Cabernet Franc

Degré alcoolique probable en % vol.



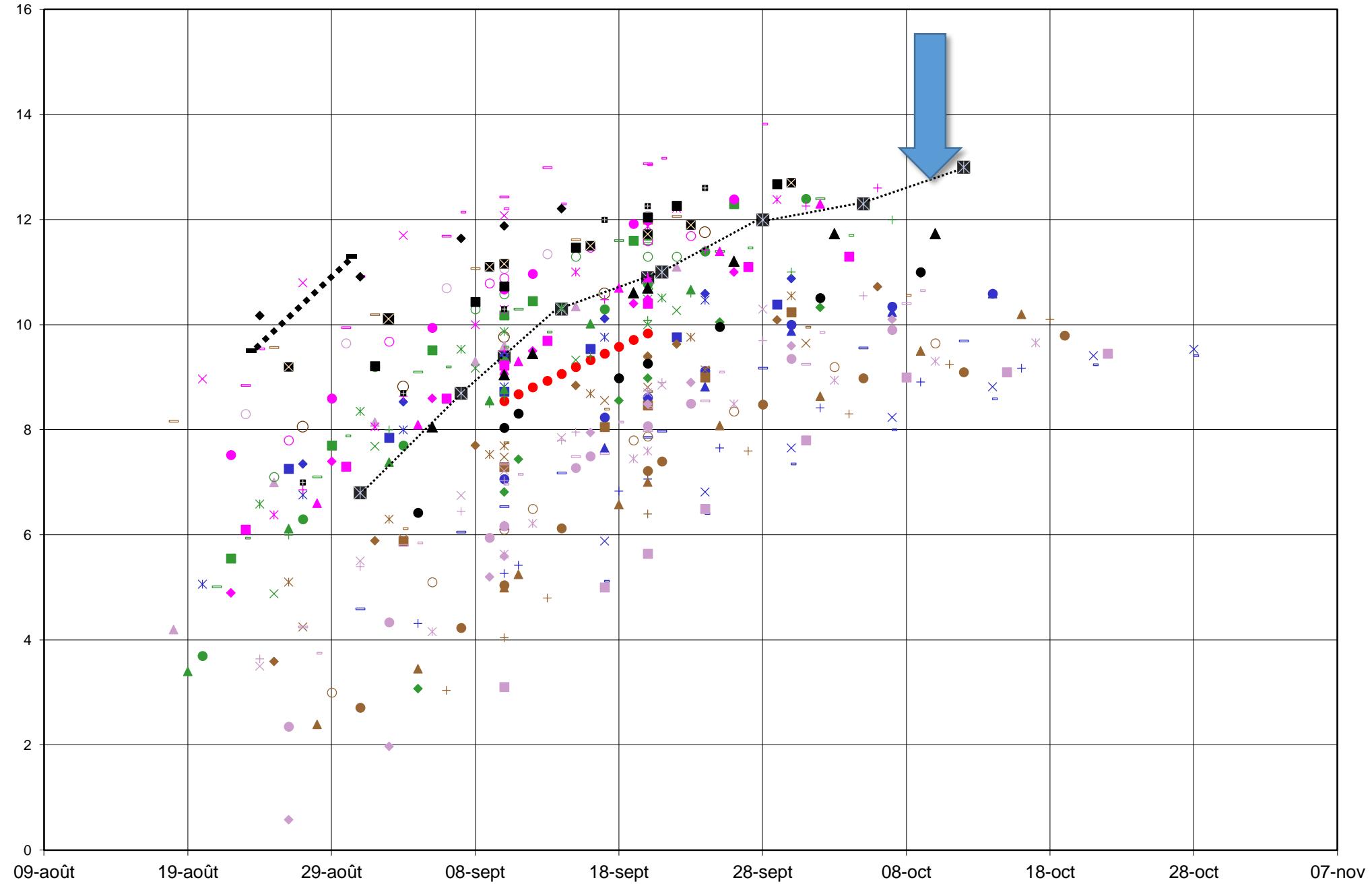
- Moyenne
- 1959
- 1960
- ◆ 1961
- ▲ 1962
- ×
- × 1964
- 1965
- 1966
- 1967
- +
- 1969
- 1970
- ◆ 1971
- ▲ 1972
- ×
- 1974
- 1975
- 1976
- 1977
- +
- 1979
- 1980
- ◆ 1981
- ▲ 1982
- ×
- 1984
- 1985
- 1986
- 1987
- +
- 1989
- 1990
- 1991
- ◆ 1992
- ×
- 1993
- 1994
- 1995
- 1996
- 1997
- +
- 1998
- 1999
- 2000
- ◆ 2001
- ▲ 2002
- ×
- 2004
- 2005
- 2006
- 2007
- +
- 2008
- 2009
- 2010
- ◆ 2011
- ▲ 2012
- 2013
- 2014
- ◆ 2015
- ▲ 2016
- 2017

# Cabernet Franc



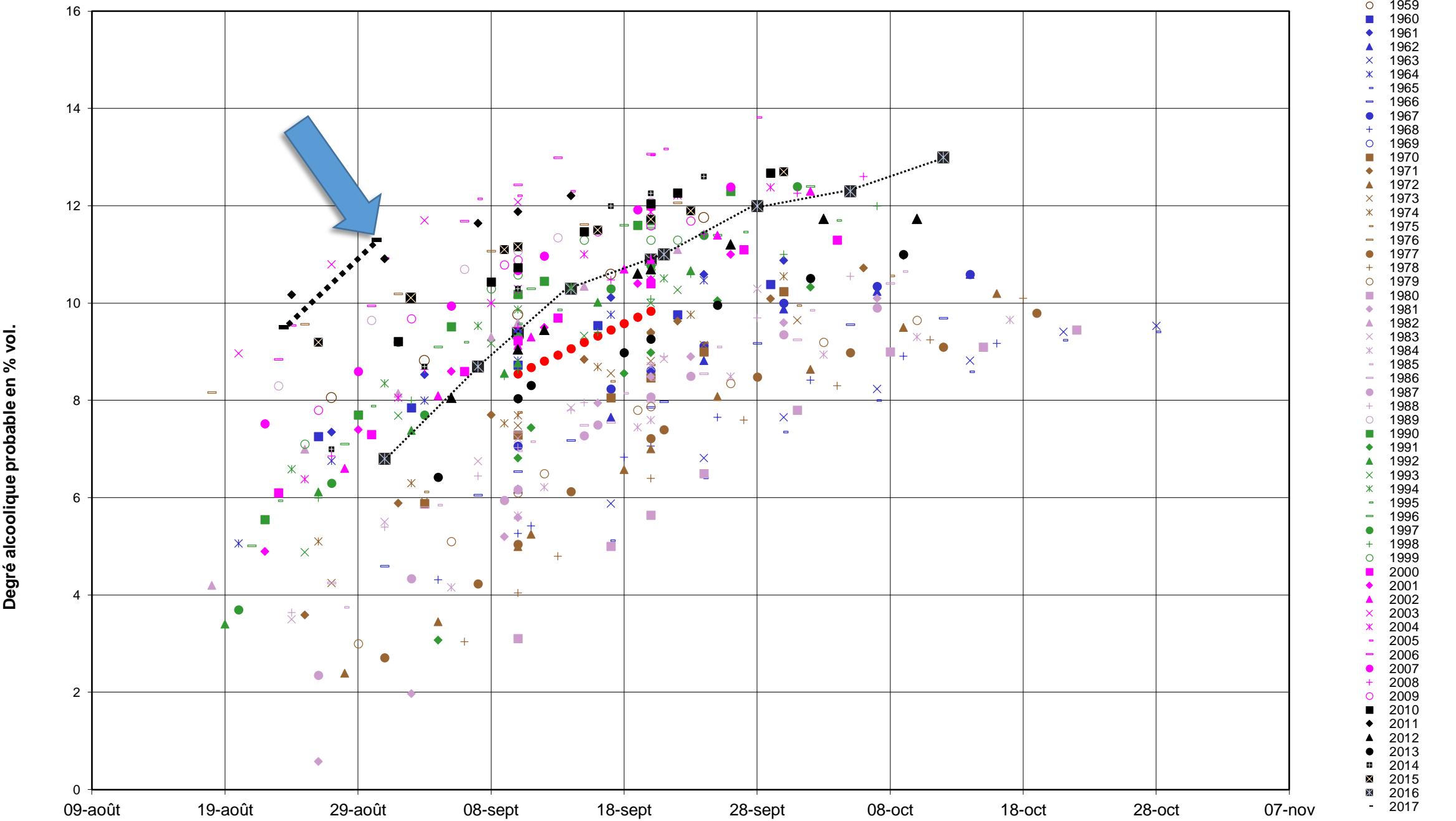
# Cabernet Franc

Degré alcoolique probable en % vol.

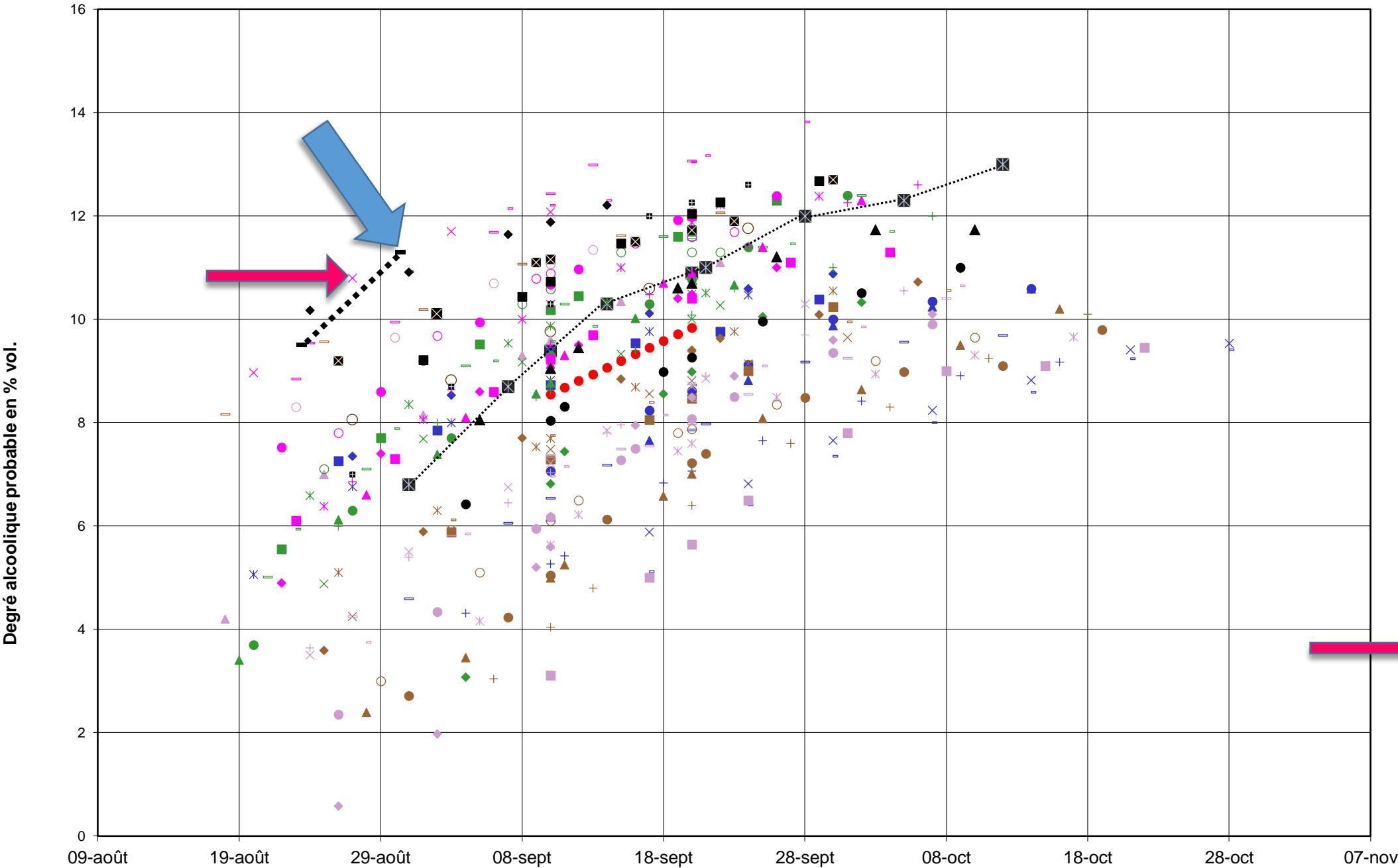


- Moyenne
- 1959
- 1960
- ◆ 1961
- ▲ 1962
- ×
- × 1964
- 1965
- 1966
- 1967
- +
- 1969
- 1970
- ◆ 1971
- ▲ 1972
- ×
- 1974
- 1975
- 1976
- 1977
- +
- 1979
- 1980
- ◆ 1981
- ▲ 1982
- ×
- 1984
- 1985
- 1986
- 1987
- +
- 1989
- 1990
- 1991
- ◆ 1992
- ×
- 1993
- 1994
- 1995
- 1996
- 1997
- +
- 1998
- 1999
- 2000
- ◆ 2001
- ▲ 2002
- ×
- 2004
- 2005
- 2006
- 2007
- +
- 2008
- 2009
- 2010
- ◆ 2011
- ▲ 2012
- 2013
- 2014
- ◆ 2015
- ▲ 2016
- 2017

# Cabernet Franc



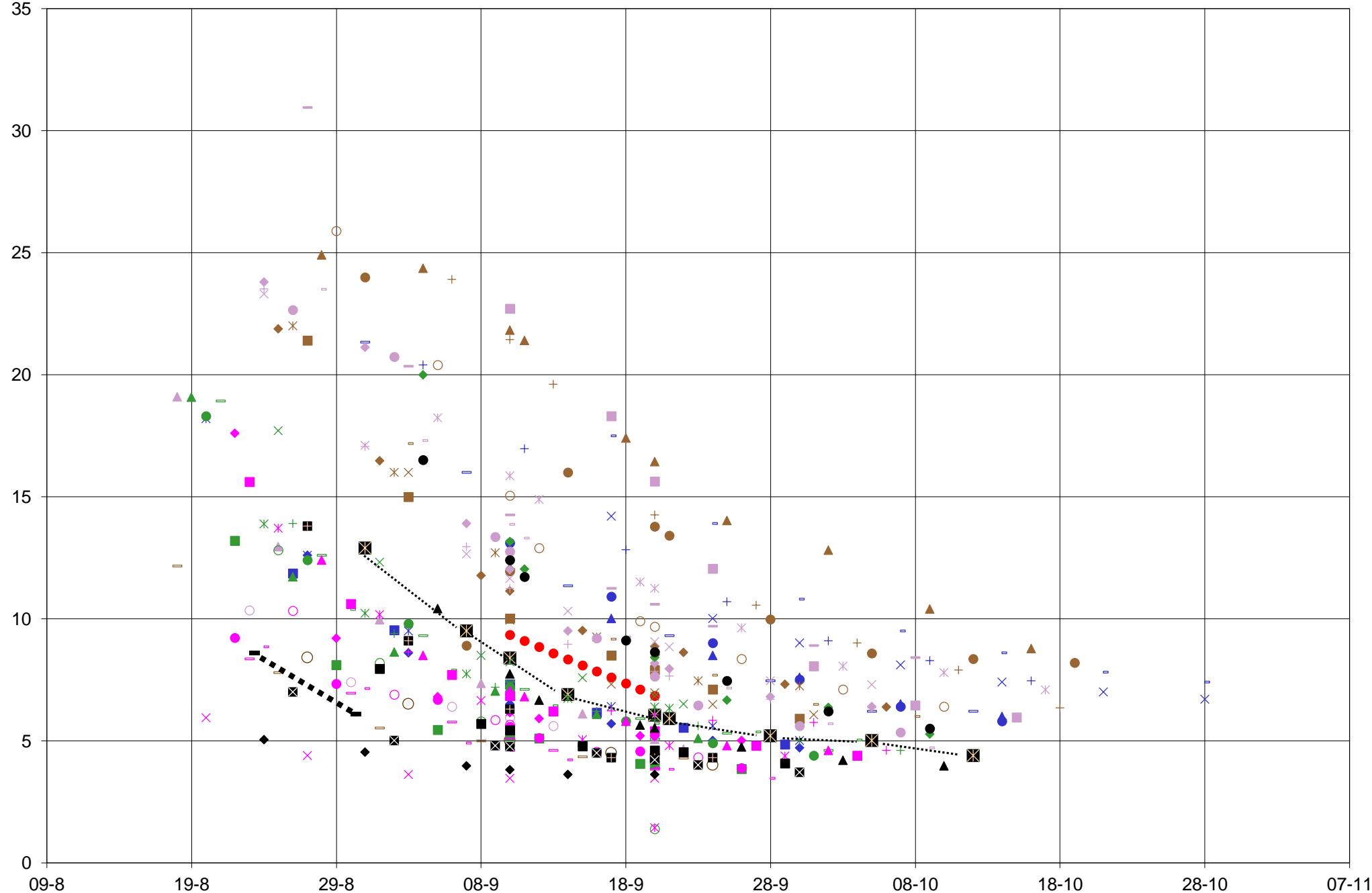
# Cabernet Franc



# La maturité des raisins : L'Acidité

## Cabernet Franc

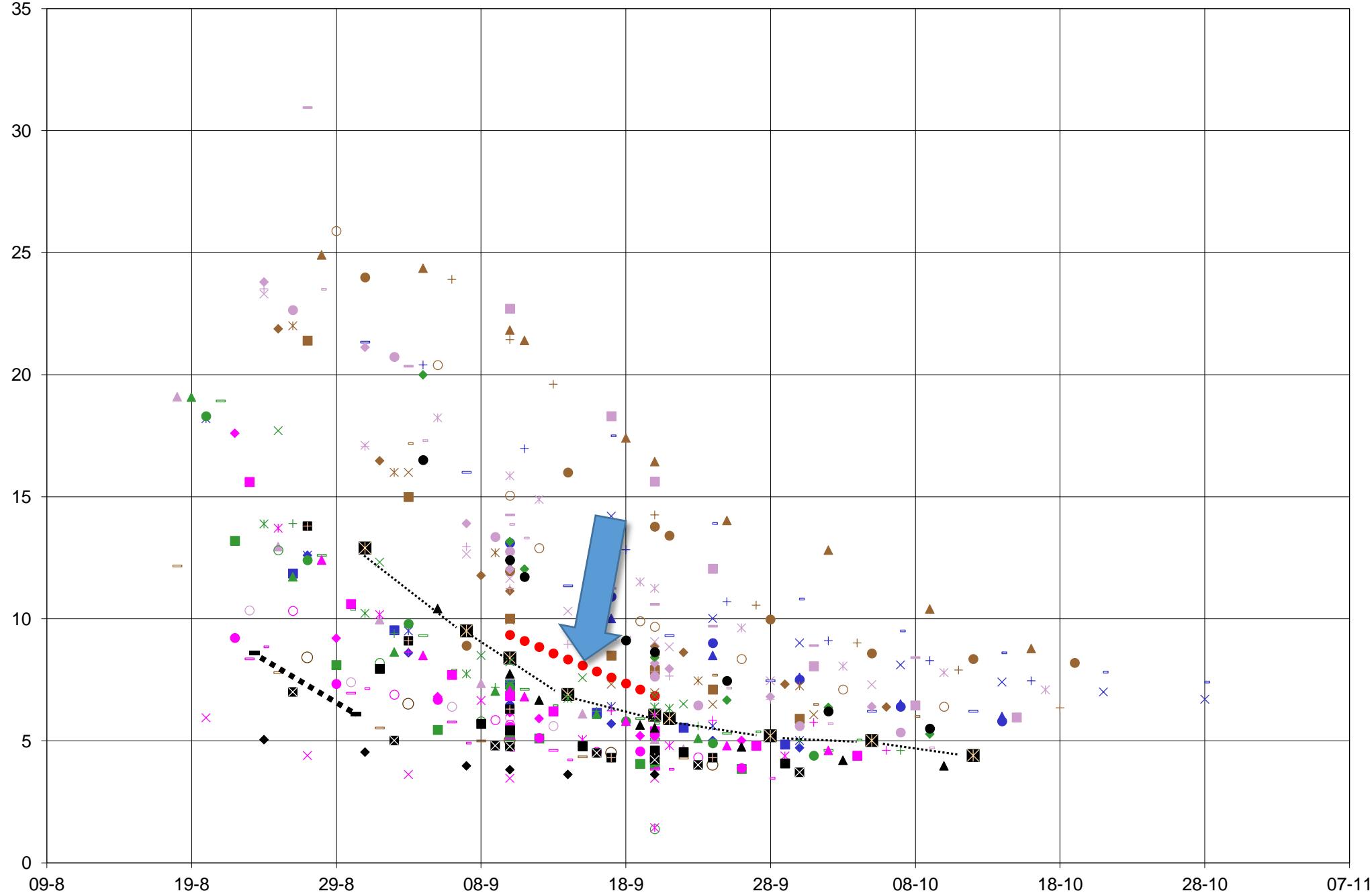
Acidité totale en g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>



- Moyenne
- 1959
- 1960
- ◆ 1961
- ▲ 1962
- ×
- \* 1964
- 1965
- 1966
- 1967
- 1968
- 1969
- 1970
- 1971
- 1972
- 1973
- 1974
- 1975
- 1976
- 1977
- 1978
- 1979
- 1980
- 1981
- 1982
- 1983
- 1984
- 1985
- 1986
- 1987
- 1988
- 1989
- 1990
- 1991
- 1992
- 1993
- 1994
- 1995
- 1996
- 1997
- 1998
- 1999
- 2000
- 2001
- 2002
- 2003
- 2004
- 2005
- 2006
- 2007
- 2008
- 2009
- 2010
- 2011
- 2012
- 2013
- 2014
- 2015
- 2016
- 2017

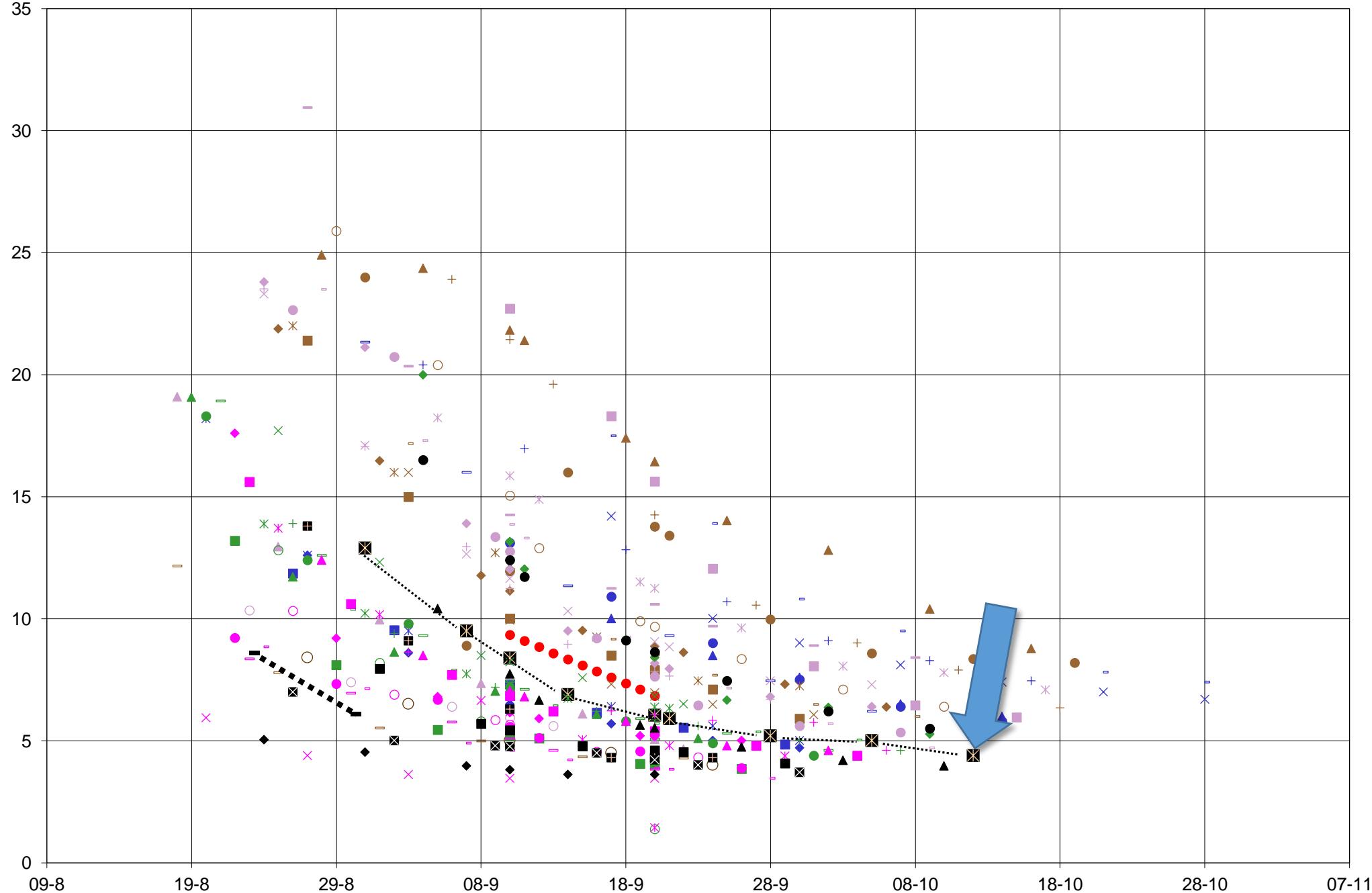
## Cabernet Franc

Acidité totale en g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>



## Cabernet Franc

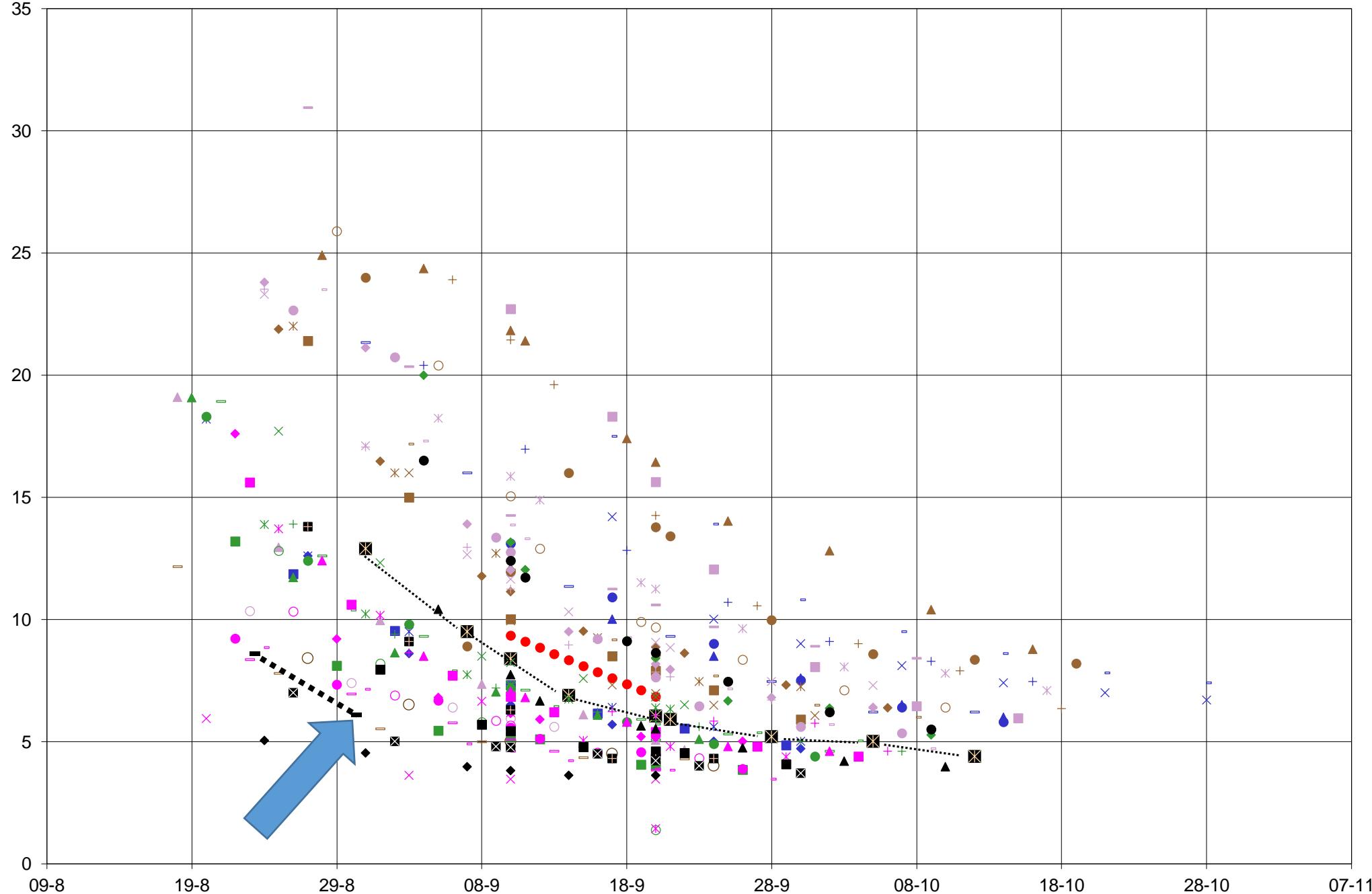
Acidité totale en g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>



- Moyenne
- 1959
- 1960
- ◆ 1961
- ▲ 1962
- ×
- × 1964
- 1965
- 1966
- 1967
- 1968
- 1969
- 1970
- ◆ 1971
- ▲ 1972
- ×
- × 1974
- 1975
- 1976
- 1977
- +
- 1979
- 1980
- ◆ 1981
- ▲ 1982
- ×
- × 1984
- 1985
- 1987
- +
- 1988
- 1989
- ◆ 1990
- ▲ 1991
- ×
- × 1994
- 1995
- 1997
- 1998
- 1999
- ◆ 2000
- ▲ 2001
- ×
- × 2004
- 2005
- 2006
- 2007
- +
- 2008
- 2009
- ◆ 2010
- ▲ 2012
- 2013
- 2014
- ×
- × 2016
- 2017

## Cabernet Franc

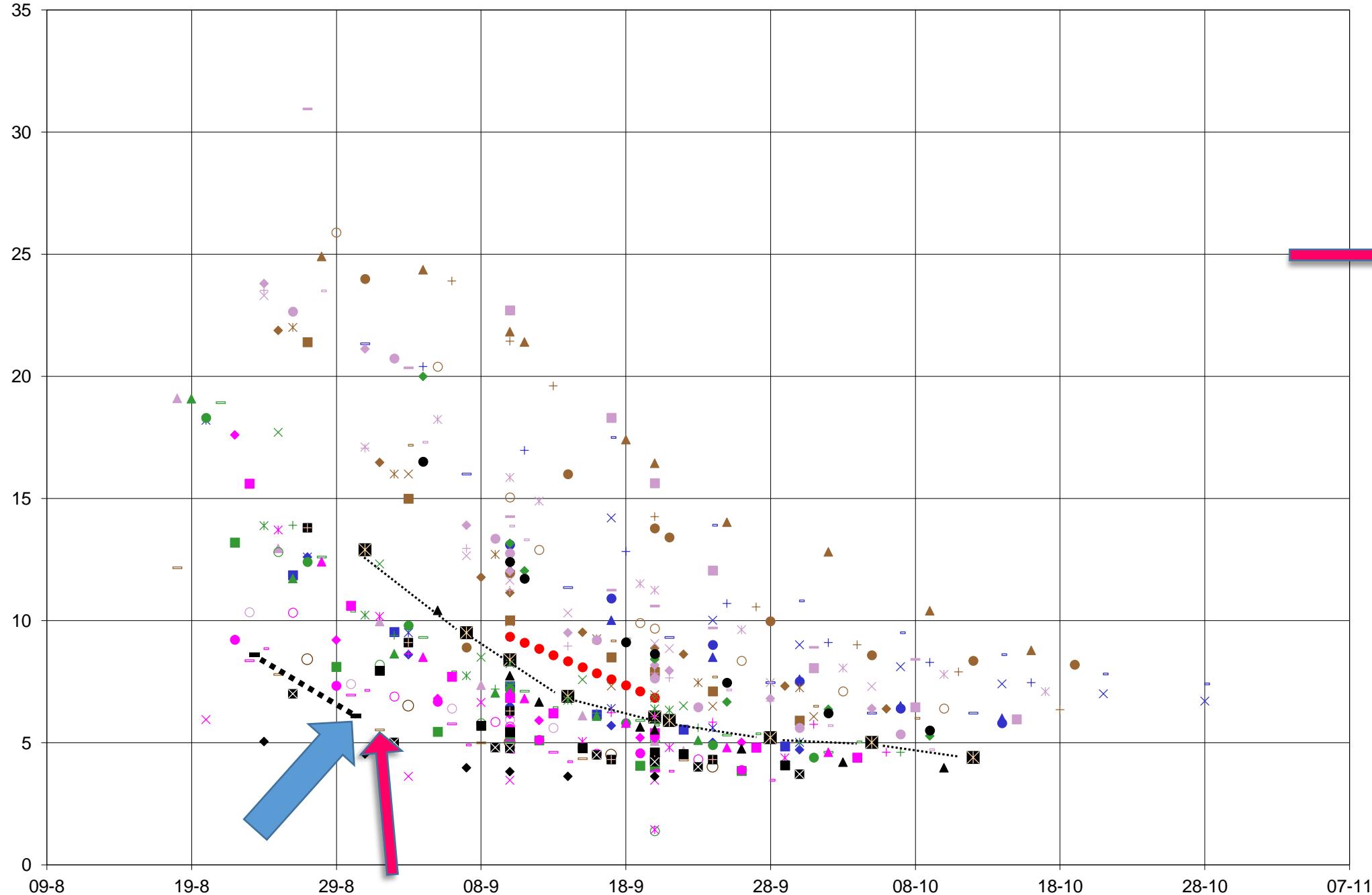
Acidité totale en g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>



- Moyenne
- 1959
- 1960
- ◆ 1961
- ▲ 1962
- ×
- \* 1964
- 1965
- 1966
- 1967
- 1968
- 1969
- 1970
- 1971
- 1972
- 1973
- 1974
- 1975
- 1976
- 1977
- 1978
- 1979
- 1980
- 1981
- 1982
- 1983
- 1984
- 1985
- 1986
- 1987
- 1988
- 1989
- 1990
- 1991
- 1992
- 1993
- 1994
- 1995
- 1996
- 1997
- 1998
- 1999
- 2000
- 2001
- 2002
- 2003
- 2004
- 2005
- 2006
- 2007
- 2008
- 2009
- 2010
- 2011
- 2012
- 2013
- 2014
- 2015
- 2016
- 2017

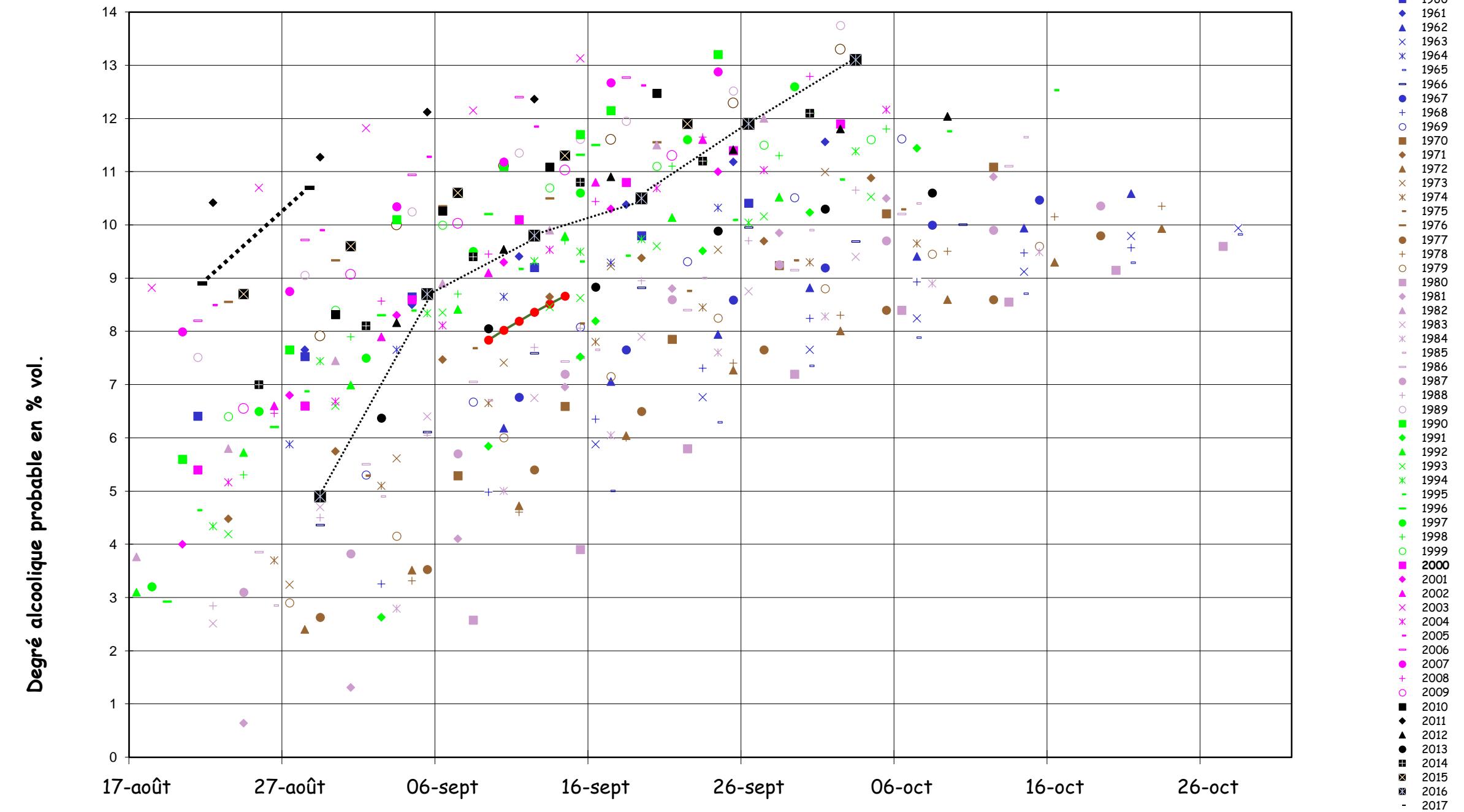
## Cabernet Franc

Acidité totale en g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

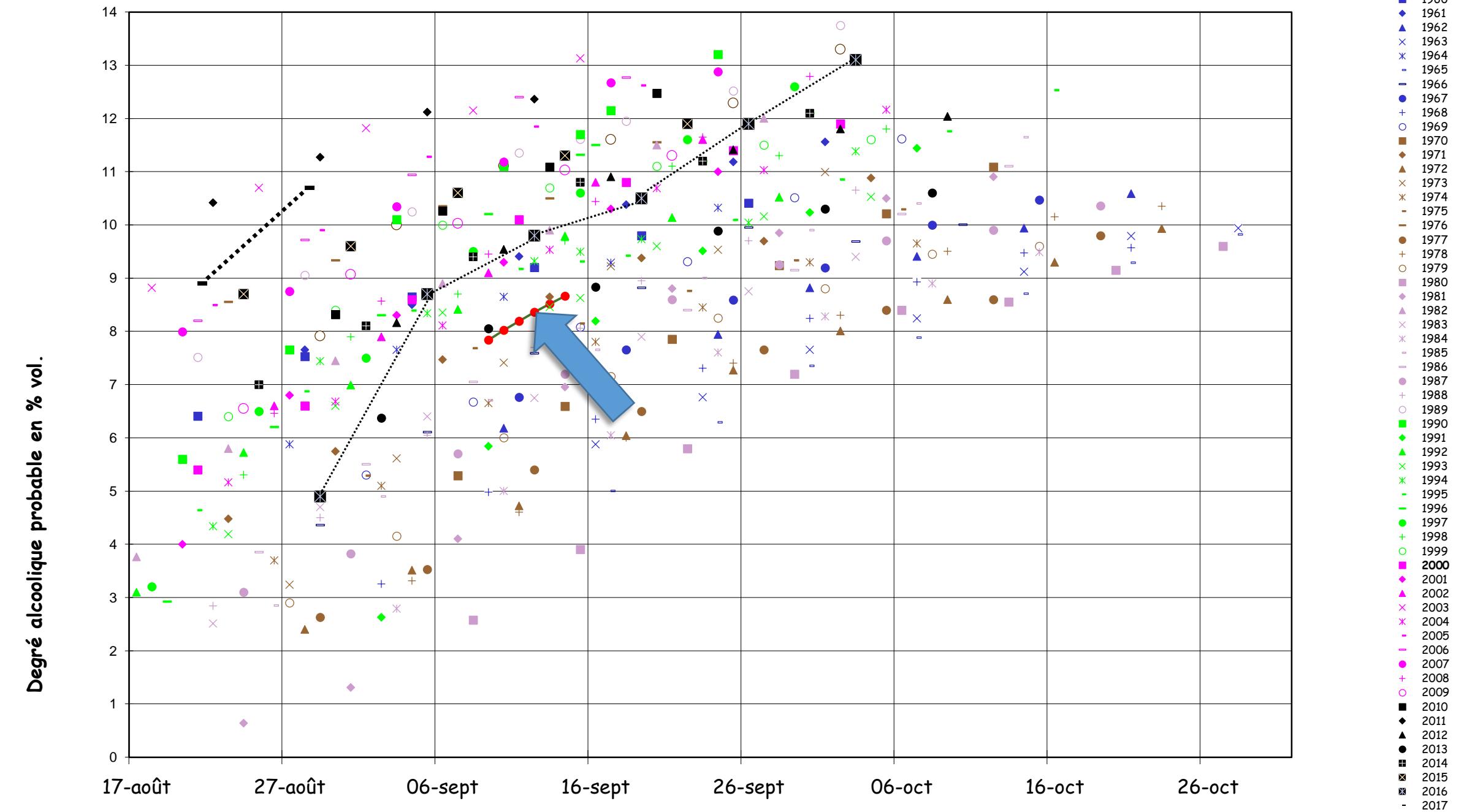


- Moyenne
- 1959
- 1960
- ◆ 1961
- ▲ 1962
- ×
- \* 1964
- 1965
- 1966
- 1967
- 1968
- 1969
- ◆ 1970
- ▲ 1971
- ×
- \* 1972
- 1973
- 1974
- 1975
- 1976
- 1977
- 1978
- 1979
- ◆ 1980
- ▲ 1981
- ×
- \* 1982
- 1983
- 1984
- 1985
- 1986
- 1987
- 1988
- 1989
- ◆ 1990
- ▲ 1991
- ×
- \* 1992
- 1993
- 1994
- 1995
- 1996
- 1997
- 1998
- 1999
- ◆ 2000
- ▲ 2001
- ×
- \* 2002
- 2003
- 2004
- 2005
- 2006
- 2007
- 2008
- 2009
- ◆ 2010
- ▲ 2011
- ×
- \* 2012
- 2013
- 2014
- 2015
- 2016
- 2017

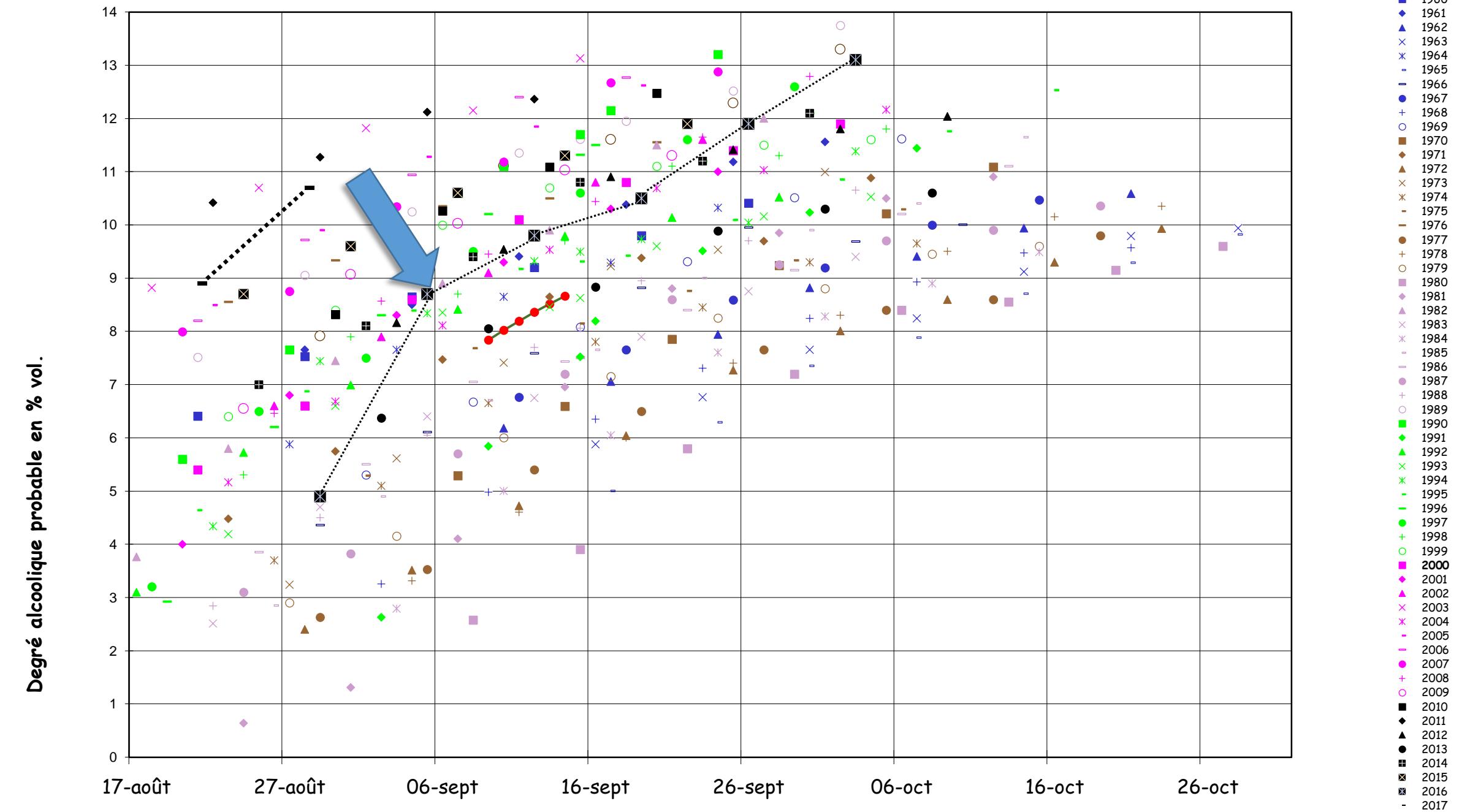
# PINEAU DE LA LOIRE



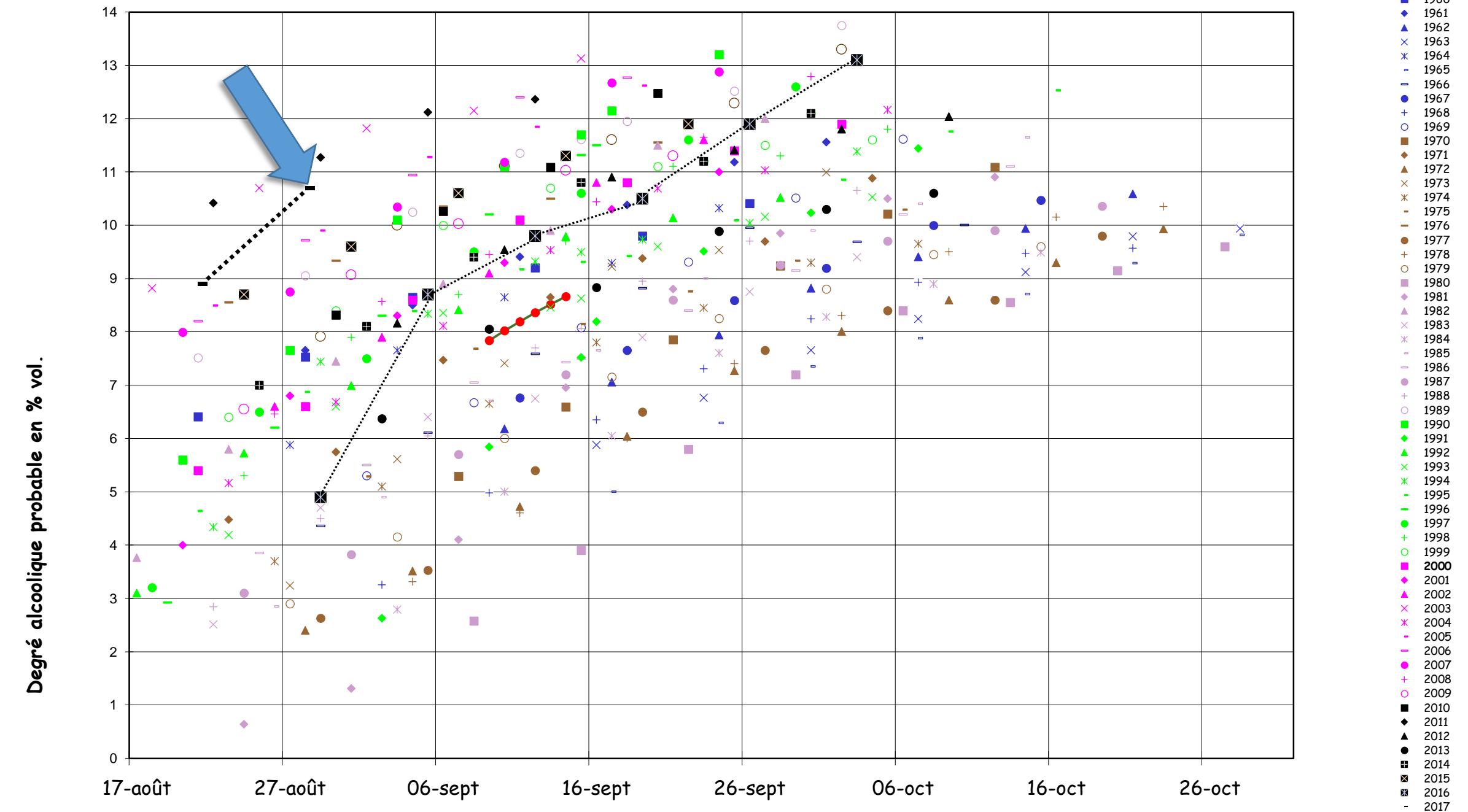
# PINEAU DE LA LOIRE



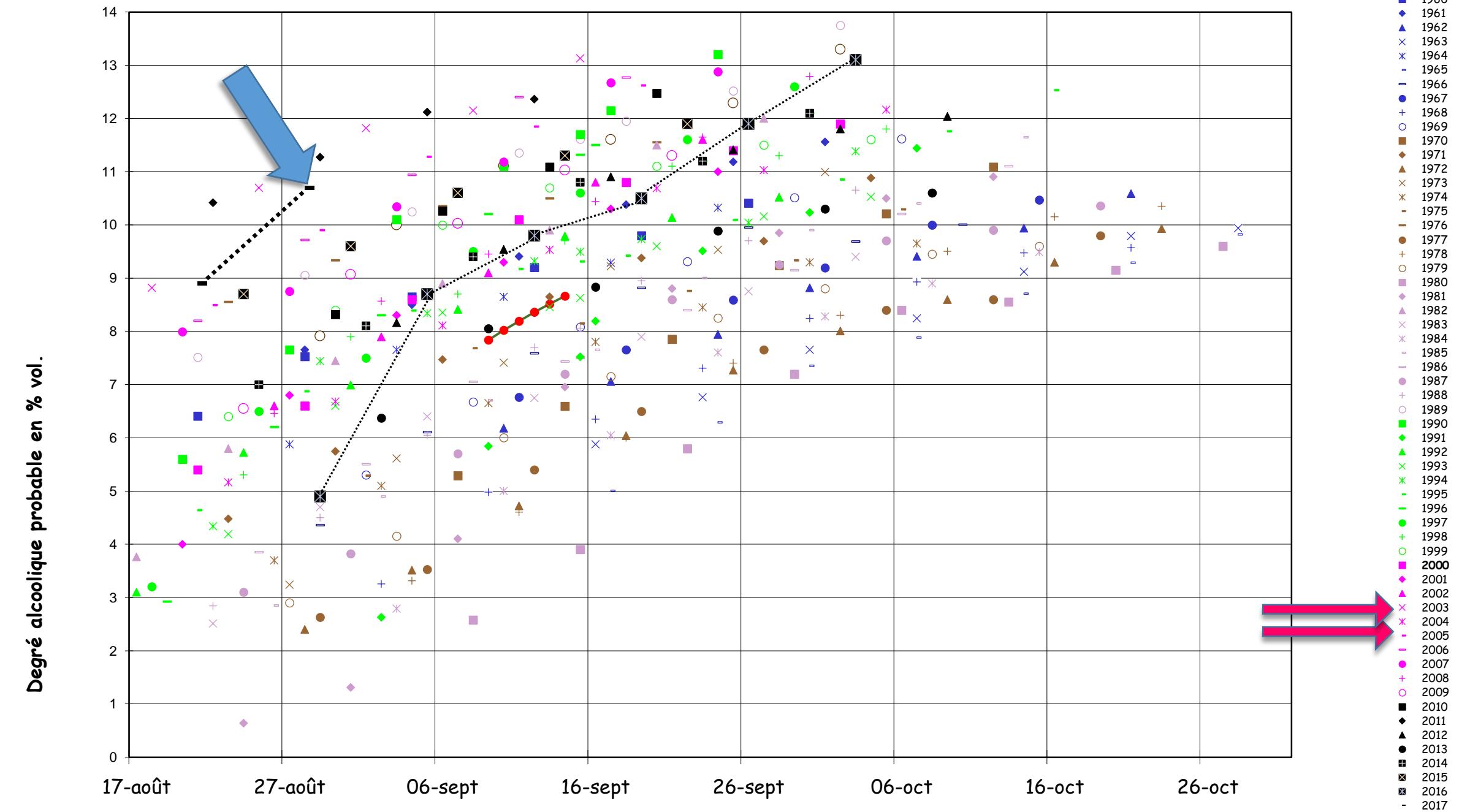
# PINEAU DE LA LOIRE



# PINEAU DE LA LOIRE

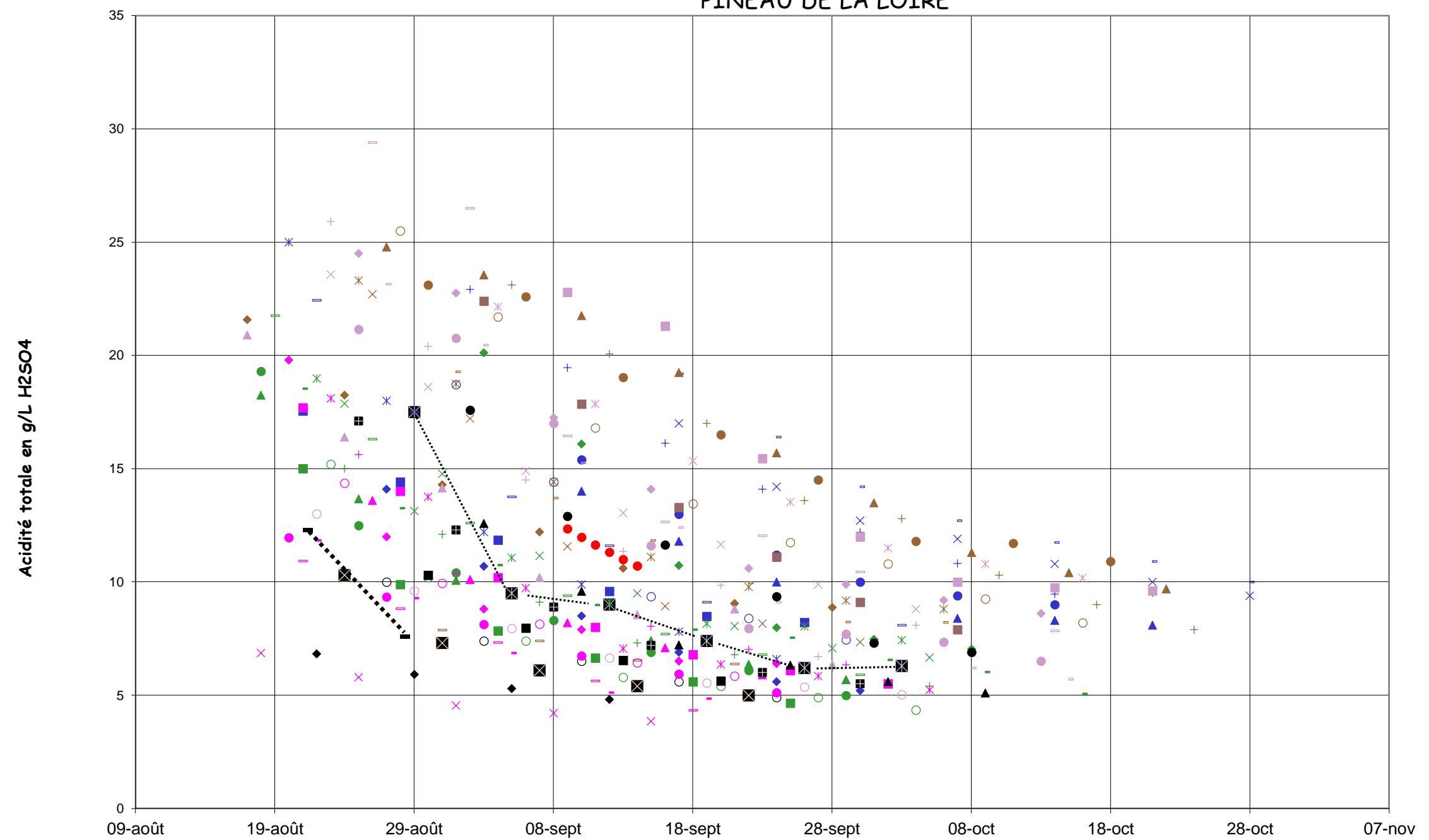


# PINEAU DE LA LOIRE



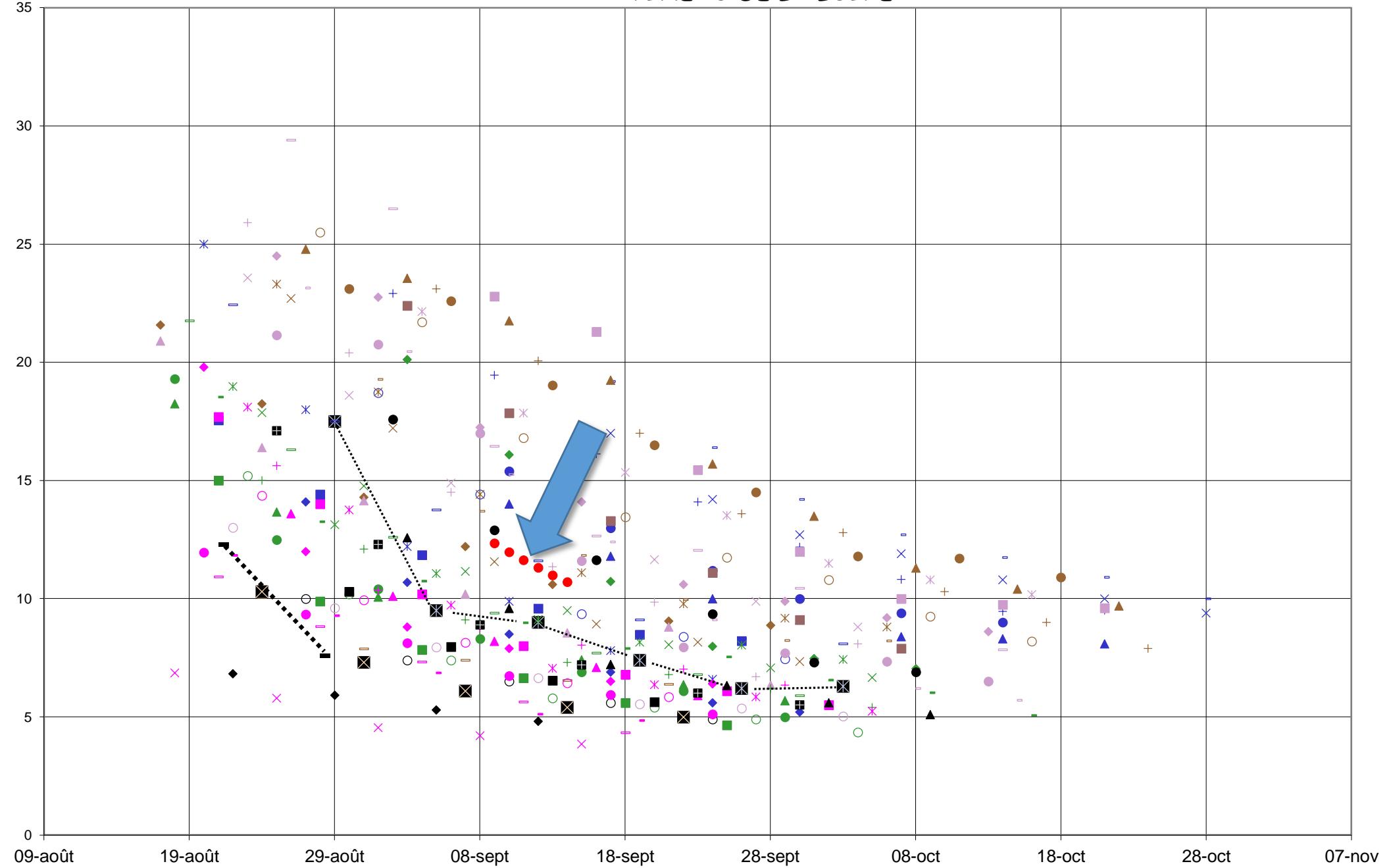
# La maturité des raisins : L'Acidité

# PINEAU DE LA LOIRE



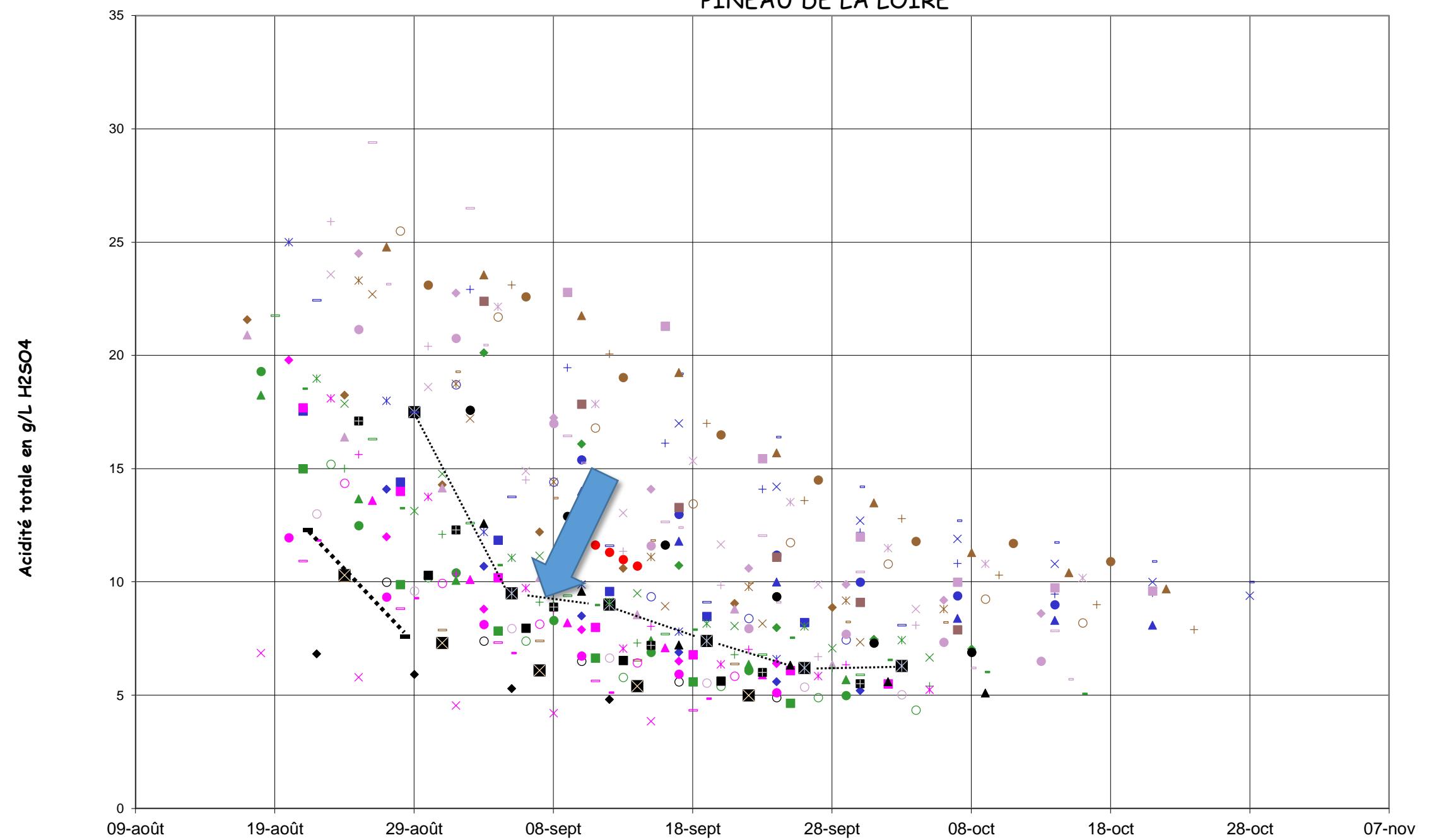
# PINEAU DE LA LOIRE

Acidité totale en g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>



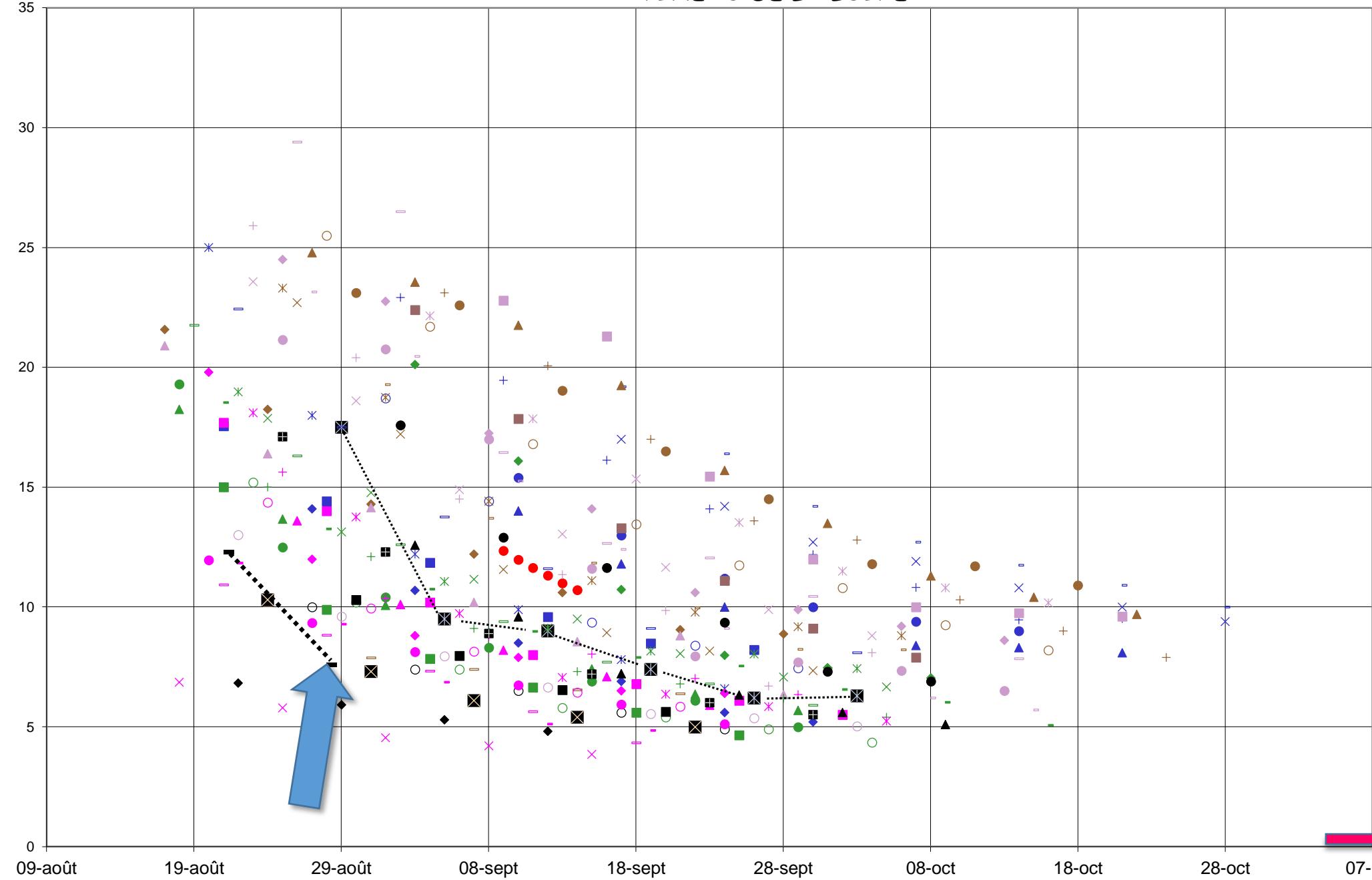
- Moyenne
- 1959
- 1960
- ◆ 1961
- ▲ 1962
- ×
- ×
- 1964
- 1965
- 1966
- 1967
- 1968
- 1969
- 1970
- 1971
- 1972
- 1973
- 1974
- 1975
- 1976
- 1977
- 1978
- 1979
- 1980
- 1981
- 1982
- 1983
- 1984
- 1985
- 1986
- 1987
- 1988
- 1989
- 1990
- 1991
- 1992
- 1993
- 1994
- 1995
- 1996
- 1997
- 1998
- 1999
- 2000
- 2001
- 2002
- 2003
- 2004
- 2005
- 2006
- 2007
- 2008
- 2009
- 2010
- 2011
- 2012
- 2013
- 2014
- 2015
- 2016
- 2017

# PINEAU DE LA LOIRE



# PINEAU DE LA LOIRE

Acidité totale en g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>



- Moyenne
- 1959
- 1960
- ◆ 1961
- ▲ 1962
- ×
- ✖ 1964
- 1965
- 1966
- 1967
- +
- 1969
- 1971
- ▲ 1972
- ×
- ✖ 1974
- 1975
- 1976
- 1977
- +
- 1979
- 1980
- ▲ 1981
- ×
- ✖ 1983
- ✖ 1984
- 1985
- 1986
- 1987
- +
- 1988
- 1989
- ▲ 1990
- ×
- ✖ 1991
- ▲ 1992
- ×
- ✖ 1993
- ✖ 1994
- 1995
- 1996
- 1997
- +
- 1999
- 2000
- ◆ 2001
- ▲ 2002
- ×
- ✖ 2003
- ✖ 2004
- 2005
- 2006
- 2007
- +
- 2008
- 2009
- 2010
- ◆ 2011
- ▲ 2012
- 2013
- 2014
- ✖ 2015
- ✖ 2016
- 2017

# Les Vendanges

- Surveiller l'état sanitaire,
- Récolter des raisins à basse température,
- Homogénéité de la récolte :
  - Des raisins de première et de deuxième génération,
  - Possibilité éventuelle de deux récoltes sur la même parcelle.
- Sulfitage : Ni trop, Ni trop peu !
- Azote assimilable diminue quand la maturité augmente.  
(à mesurer sur moût pour chaque lot de vendange)





# Bonnes Vendanges

# 2017

Localisation : ZA N°1 du Papillon - 3 Rue de l'Aviation – (37) PARCAY-MESLAY

Adresse postale : BP 67357 - 37073 TOURS Cedex 02

Téléphone: 02 47 29 44 47 – e-mail : [laboratoire-touraine@departement-touraine.fr](mailto:laboratoire-touraine@departement-touraine.fr)

Site : [www.laboratoiredetouraine.fr](http://www.laboratoiredetouraine.fr)

