



BIVB Infos

MATURITÉ BOURGOGNE



PRÉLÈVEMENTS DU 07/08/2025

VINIPOLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

Valeurs et évolutions moyennes
(depuis le 4 août)

Sucres
(g/l)

Acidité totale
(g/l H₂SO₄)

Acide malique
(g/l)

Chardonnay

La véraison progresse en moyenne de 20 % mais cette évolution est d'autant plus marquée que les parcelles sont en retard, tout comme les autres paramètres. L'augmentation des teneurs en sucres est tout à fait correcte eu égard aux conditions météorologiques de ces derniers jours. Les valeurs d'acidité totale connaissent une forte diminution, en lien avec la chute des teneurs en acide malique.

Les parcelles de l'Yonne, dont il s'agit du premier prélèvement, sont plus en retard que les autres secteurs mais les valeurs des différents paramètres analysés sont proches de celles mesurées lors du premier prélèvement en Saône-et-Loire. Cela ne représente que quelques jours de retard.

Chardonnay

130
+16 *

14.1
-3.8 *

14.1
-3.4

Pinot Noir et Gamay

Le Pinot Noir étant plus avancé, la progression de la véraison est moindre que sur Chardonnay (+ 8 %). Sur Gamay, par contre, l'évolution est plus importante, légèrement supérieure à celle du Chardonnay (+ 24 %).

Les teneurs en sucres progressent d'autant plus fortement que les parcelles sont en retard. Acidité totale et acide malique voient leurs valeurs diminuer assez fortement, mais dans des proportions moindres que sur Chardonnay.

Pinot noir

153
+19 *

11.4
-1.9 *

10
-1.7 *

Gamay

/

/

/

Un incident survenu lors du pressurage n'a pas permis d'analyser les goûts issus du cépage Gamay.



*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 4 et 7 août.

EN RÉSUMÉ

Pour l'heure, aucune parcelle n'a atteint la pleine véraison, bien qu'une parcelle précoce du réseau s'en approche. Toutefois, la véraison a globalement bien progressé, notamment sur les parcelles les plus en retard. Outre l'augmentation des teneurs en sucres, ce sont les valeurs d'acidité totale et les teneurs en acide malique qui subissent les plus fortes évolutions, ce qui est fréquent en début de maturation et, de surcroît, au mois d'août.

Un épisode caniculaire se met en place pour la fin de la semaine, avec une augmentation progressive des températures maximales mais également des minimales, et semblerait vouloir se maintenir en début de semaine prochaine. Le rythme de la maturation est, entre autres, corrélé aux températures mais si celles-ci sont trop importantes, elle s'en trouve ralentie, les plantes arrêtant momentanément la photosynthèse aux heures les plus chaudes, afin d'éviter le dessèchement du feuillage. Les prochains prélèvements permettront d'évaluer l'évolution de la maturation au gré de ces conditions météorologiques particulières.

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 04/08/2025

Secteur	Sucres (g/l)	AT (g/l en H2SO4)	pH	Acide tartrique (g/l)	Acide malique (g/l)	Potass. (g/l)	Pds. de 100 baies (g)	Véraison (%)
Yonne CH	117	16.2	2.75	8.6	17.6	1.2	83.1	76
Yonne PN	131	14.3	2.75	8.8	14.3	1.1	74.6	62
Côte de Beaune CH	153	10.5	2.85	9.2	9.1	1.1	74.1	82
Evolution	20	-2.3	0.05	0.6	-2.1	=	1.6	8
Côte de Beaune PN	161	10.9	2.85	9.6	9.1	1.2	78.6	93
Evolution	15	-1.9	0.06	0.6	-1.3	=	7.5	7
Côte de Nuits PN	137	11.5	2.82	8.2	11.2	1.1	75.3	87
Evolution	22	-1.3	0.07	0.7	-1.1	=	7.5	8
H. C. de Beaune PN	154	12.4	2.75	8.8	11.1	1.0	89.7	90
Evolution	13	-1.9	=	1.0	-1.3	-0.1	6.0	14
H. C. de Nuits PN	135	15.6	2.74	8.0	17.3	1.1	108.0	77
Evolution	10	-1.3	=	1.2	0.8	=	33.8	2
Côte Chalonnaise CH	135	13.6	2.70	9.3	12.8	1.1	87.5	84
Evolution	24	-3.5	0.07	1.0	-3.3	=	11.9	9
Côte Chalonnaise PN	166	10.3	2.76	9.5	7.7	1.0	70.3	96
Evolution	16	-1.9	0.08	1.2	-1.6	=	-1.7	3
Mâconnais CH	129	14.2	2.74	9.0	14.1	1.2	66.7	78
Evolution	26	-3.4	0.08	0.7	-3.8	=	1.5	23
Mâconnais GAM							111.4	48
Evolution	/	/	/	/	/	/	-1.5	27
Beaujolais GAM	pas de données : problème au pressurage						57.2	75
Evolution	/	/	/	/	/	/	2.4	21