



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

BIVB Infos

MATURITÉ BOURGOGNE



PRÉLÈVEMENTS DU 11/08/2025

VINIPOLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 DavayéValeurs et évolutions moyennes
(depuis le 7 août)Sucres
(g/l)Acidité totale
(g/l H₂SO₄)Acide malique
(g/l)**Chardonnay**

La véraison a bien progressé et atteint 92 % en moyenne. La maturation a subi une forte évolution tant sur les teneurs en sucres que la diminution des valeurs d'acidité totale et des teneurs en acide malique. De ce fait, les pH augmentent de 0.14 en moyenne. Les teneurs en acide tartrique et potassium sont stables.

Chardonnay162
+3210.5
-3.69.3
-4.8**Pinot Noir et Gamay**

La véraison moyenne sur Pinot Noir est de 95 % et 3 parcelles de la Côte Chalonnaise ont atteint la pleine véraison. Le Gamay, quant à lui, a rattrapé une partie de son retard et se situe à 91 %. Un peu plus avancé en maturité, le Pinot Noir connaît des évolutions un peu moindres que sur Chardonnay mais celles-ci sont néanmoins conséquentes. Les évolutions des différents paramètres sur Gamay sont voisines de celles observées sur Chardonnay.

Pinot noir182
+299.5
-1.97.3
-2.7**Gamay**167
+33 *11.8
-3.3 *10.2
-3.2 *

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 15 AOÛT 2025



*Les évolutions présentées pour le Gamay sont une valeur moyenne entre les prélèvements des 4 et 11 août.

EN RÉSUMÉ

La maturation a fortement progressé depuis le dernier prélèvement et ce de façon d'autant plus importante que les parcelles étaient en retard. Les fortes chaleurs de ces derniers jours ont également entraîné des phénomènes d'échaudage, variables selon les secteurs. Une autre observation faite au cours de ce prélèvement est le début de "ramollissement" de certaines grappes et l'apparition de phénomènes de flétrissement des baies, encore relativement anecdotique mais bien réel. Cet aspect n'est pas toujours visible sur le poids de 100 baies en raison de la présence parfois marquée de millerandage sur les parcelles, faisant fluctuer ce paramètre. Il n'en demeure pas moins que la taille et le poids des baies sont faibles.

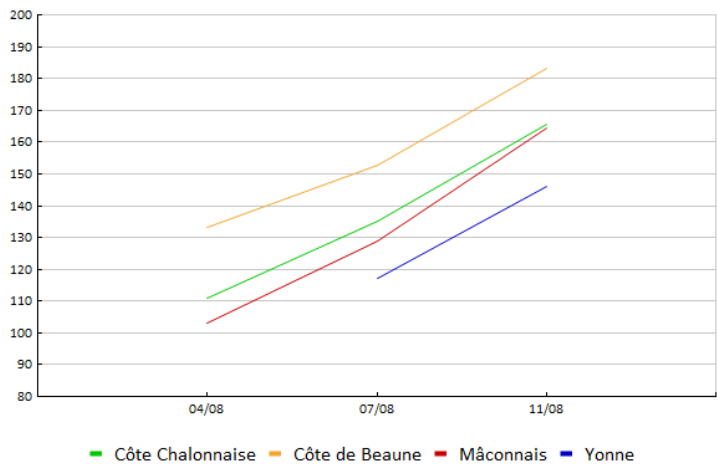
En tout état de cause, l'épisode de chaleur en cours se transforme progressivement en épisode caniculaire et il semble que ce temps chaud et sec perdure encore, même si quelques ondées orageuses localisées surviennent dans le courant de la semaine, dont les cumuls prévus semblent faibles.

L'approche du week-end prolongé de l'Assomption n'est pas propice à la réalisation de contrôles de maturité mais ceux-ci devront débuter rapidement dès le 18 août afin d'appréhender l'état physiologique du vignoble et le niveau de maturité des parcelles, afin de ne pas se laisser surprendre par une évolution plus rapide qu'envisagée.

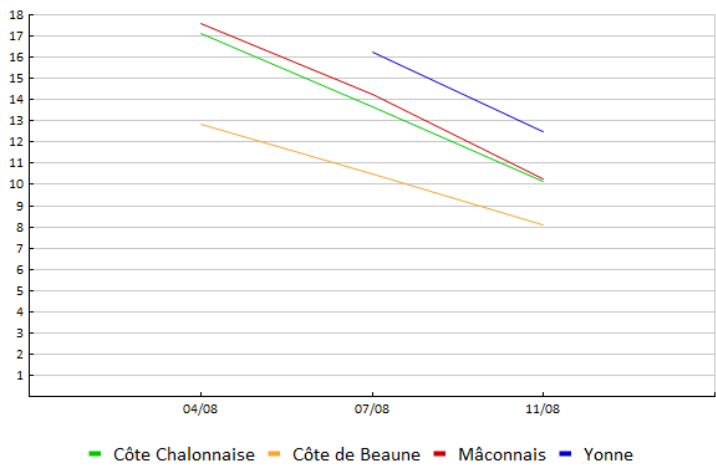
Réunions pré-vendanges :

- mercredi 20 août - 16h00 - Lycée d'Auxerre - La Brosse
- jeudi 21 août - 9h30 - Fuissé (salle Romanin)
- jeudi 21 août - 15h00 - Mercurey (salle des fêtes)
- lundi 25 août - 17h00 - Beaune (CAVB)
- mardi 26 août - 17h00 - Nuits-Saint-Georges (Maison des Vins)

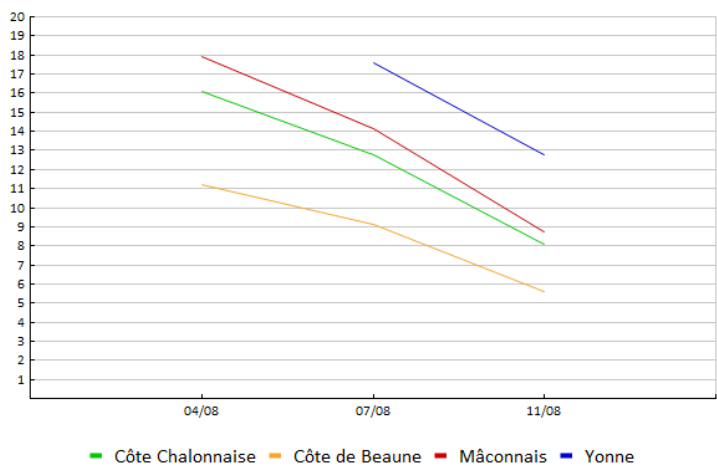
Sucres (g/l)



Acidité totale (g/l H2SO4)

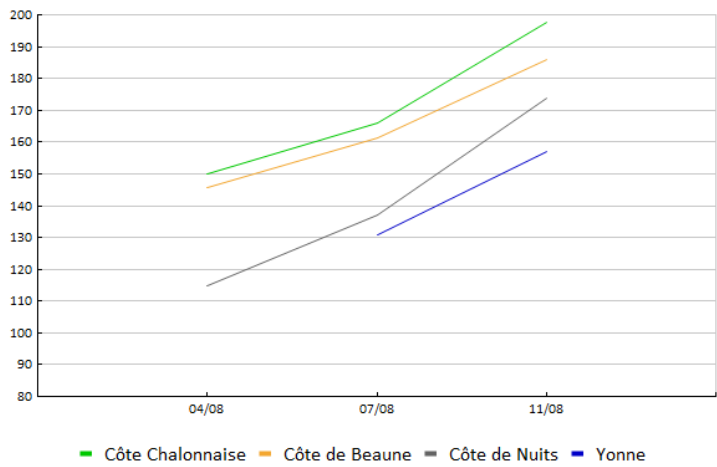


Acide malique (g/l)

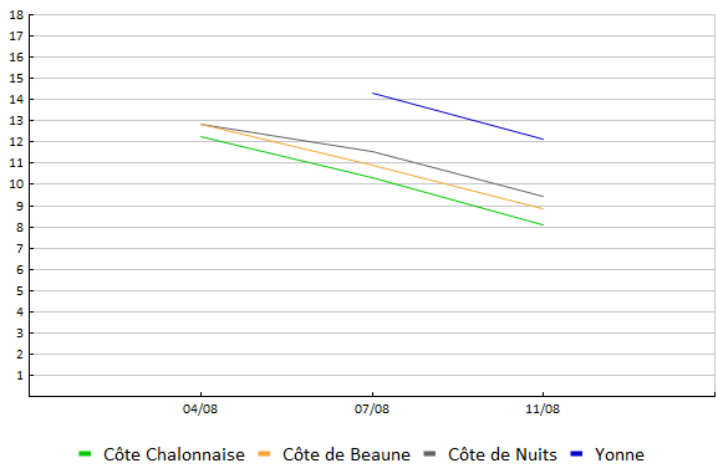


 Pinot noir

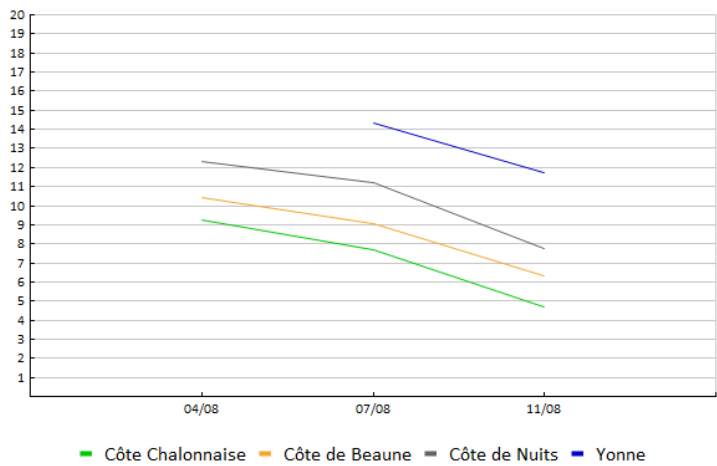
Sucres (g/l)



Acidité totale (g/l H2SO4)



Acide malique (g/l)



PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 15 AOÛT 2025



TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 07/08/2025

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	146	12.5	2.86	8.6	12.7	1.2	93.0	92
Evolution	29	-3.7	0.11	=	-4.9	=	9.9	16
Yonne PN	157	12.1	2.83	8.7	11.7	1.2	83.0	86
Evolution *	30	-3.1	0.12	=	-3.8	=	8.4	24
Côte de Beaune CH	183	8.1	3.02	9.5	5.6	1.2	79.3	93
Evolution	30	-2.4	0.17	=	-3.5	=	5.2	11
Côte de Beaune PN	186	8.9	2.95	9.8	6.3	1.2	81.8	97
Evolution	25	-2.0	0.10	=	-2.8	=	3.2	4
Côte de Nuits PN	174	9.4	2.91	9.1	7.7	1.2	78.1	93
Evolution	37	-2.1	0.09	0.9	-3.5	=	2.8	6
H. C. de Beaune PN	181	9.7	2.91	9.3	7.8	1.2	87.5	97
Evolution	27	-2.7	0.16	0.5	-3.3	=	-2.2	7
H. C. de Nuits PN	163	12.4	2.86	8.4	12.9	1.1	98.7	88
Evolution	28	-3.2	0.12	0.4	-4.4	=	-9.3	11
Côte Chalonnaise CH	166	10.1	2.85	9.4	8.0	1.1	94.2	96
Evolution	31	-3.5	0.15	=	-4.8	=	6.7	13
Côte Chalonnaise PN	198	8.1	2.92	9.7	4.7	1.1	73.1	99
Evolution	32	-2.2	0.16	=	-3.0	=	2.8	3
Mâconnais CH	164	10.2	2.90	9.3	8.7	1.2	77.4	89
Evolution	35	-4.0	0.16	=	-5.4	=	10.7	11
Mâconnais GAM	155	12.8	2.82	9.3	11.9	1.2	104.4	88
Evolution	/	/	/	/	/	/	-7.0	40
Beaujolais GAM	179	10.8	2.89	10.1	8.4	1.4	69.3	93
Evolution	/	/	/	/	/	/	12.1	18

* Les évolutions présentées pour le Pinot Noir de l'Yonne ne concernent que les parcelles prélevées les 7 et 11 août.