PARCELLES DE REFERENCE

N°5 | 19/08/2025

BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

BIVB Infos

MATURITÉ BOURGOGNE

PRÉLÈVEMENTS DU 18/08/2025

VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncétys
71960 Davayé

Valeurs et évolutions moyennes
(depuis le 14 août)

Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H_2SO_4)	Acide malique (g/l)

Chardonnay

La véraison touche à sa fin et atteint 99.5 % en moyenne, certaines parcelles ayant atteint la pleine véraison. Les teneurs en sucres progressent un peu moins fortement que lors des derniers prélèvements. Les acidités totales poursuivent leur diminution, en lien avec la baisse des teneurs en acide malique. Les pH progressent en moyenne de + 0.11 et ont dépassé la barre des 3.00.

Chardonnay

Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H_2SO_4)	Acide malique (g/l)
197 +13	6.5 -1.8	3.9 -2.0

Pinot Noir et Gamay

¾ des parcelles ont atteint la pleine véraison et les autres sont en passe de l'atteindre sur les deux cépages. Les évolutions sur Pinot noir sont un peu moins marquées que sur Gamay sur les différents paramètres analysés.

Pinot noir

Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H_2SO_4)	Acide malique (g/l)
211 +10	6.3 -1.4	3.2 -1.6

Gamay

Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H_2SO_4)	Acide malique (g/l)
216 +22	7.1 -2.1	4.3 -2.0

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 22 AOÛT 2025

Retrouvez les prévisions météo sur Extranet

© BIVB / Pôle Technique & Qualité

(CITVB – 6 rue du 16ème Chasseurs – 21200 Beaune)

EN RÉSUMÉ

Les évolutions moyennes présentées masquent en fait des comportements différents selon les parcelles, liés à plusieurs facteurs que sont le niveau de maturité d'ores et déjà atteint et l'effet des précipitations du 13 août. Pour les plus avancées d'entre elles et n'ayant reçu que peu de précipitations, les phénomènes de flétrissement se sont accentués et des défoliations sont observées, parfois de façon importante. Des phénomènes d'échaudage et des flétrissements ont également été observés sur Chardonnay au cours de ce prélèvement. A l'inverse, des parcelles plus en retard et ayant reçu des cumuls plus significatifs progressent fortement en maturité.

Le changement de temps annoncé pour le milieu de semaine semble vouloir survenir plus tôt que prévu et les premières dégradations orageuses sont attendues pour cet après-midi. L'instabilité devrait perdurer jusqu'à jeudi avant le retour d'un temps sec mais plus frais, avec des températures tout juste de saison.

Il existe une forte hétérogénéité inter-parcellaire qu'il est nécessaire d'évaluer et de suivre au fil des contrôles de maturité, afin de pouvoir envisager une date de récolte.

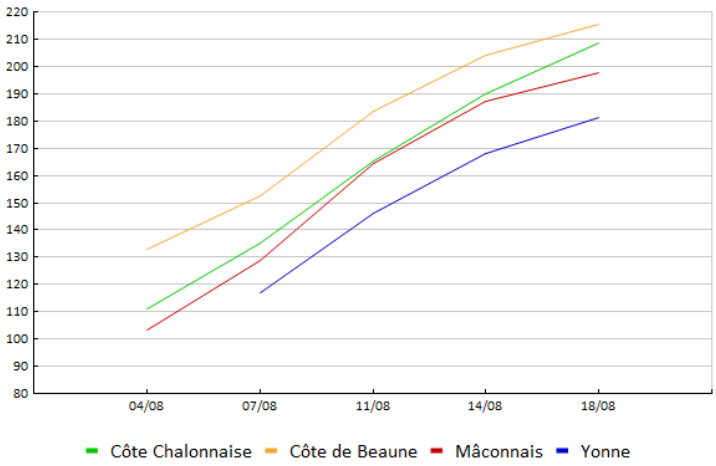
Réunions pré-vendanges :

- 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)

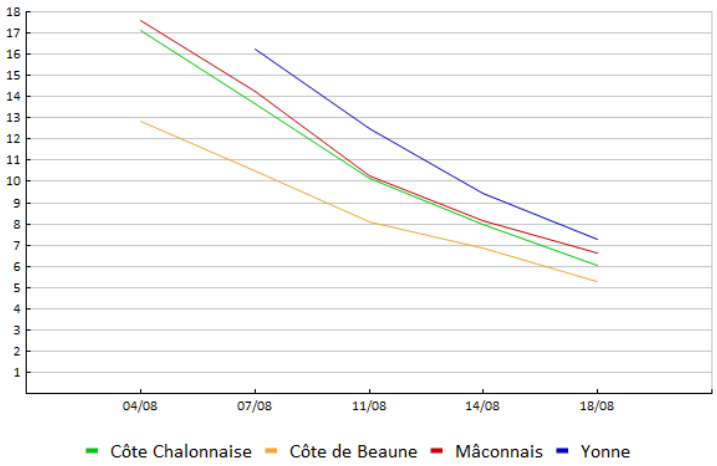
© BIVB / Pôle Technique & Qualité
(CITVB – 6 rue du 16ème Chasseurs – 21200 Beaune)

Chardonnay

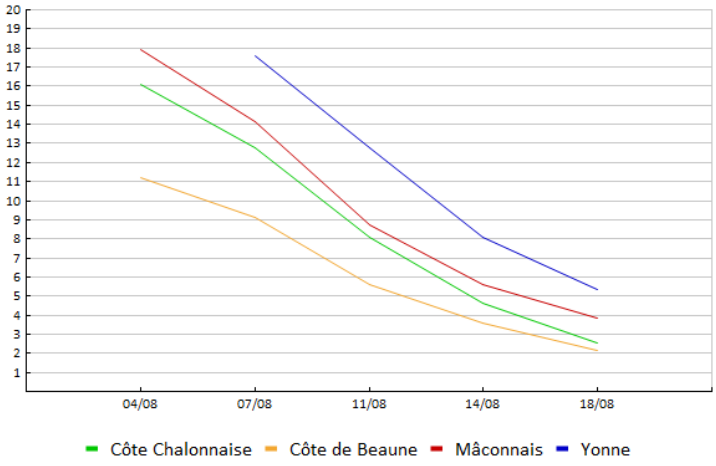
Sucres (g/l)



Acidité totale (g/l H2SO4)



Acide malique (g/l)



COMPARAISON AVEC LES MILLÉSIMES PRÉCÉDENTS :

Remarque : les comparaisons sont faites en prenant uniquement en compte les teneurs en sucres et les valeurs d'acidité totale, afin de donner une référence à un millésime antérieur. Elles ne présagent en rien de la qualité globale du millésime en cours.

En Côte-d'Or et Saône-et-Loire, le Chardonnay présente une valeur d'acidité totale similaire à celle mesurée le 17 août 2020 mais les teneurs en sucres cette année sont supérieures, respectivement de + 12 et + 17 g/l. Pour l'Yonne, la comparaison s'établit à la date du 22 août 2022 pour les teneurs en sucres mais l'acidité totale de 2025 est plus faible de 0.6 g/l H_2SO_4.

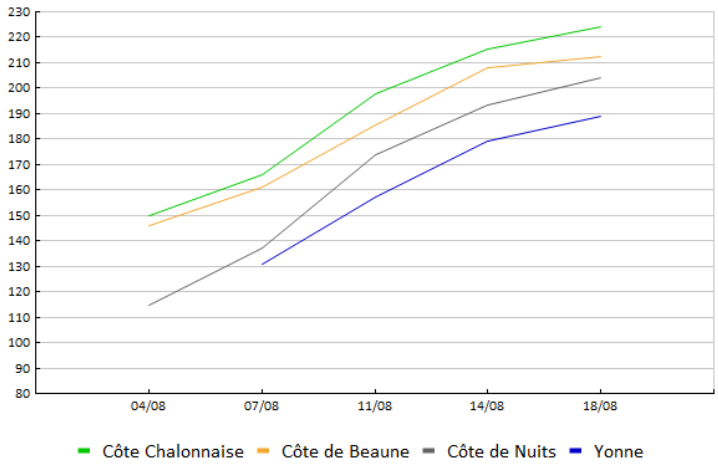
DÉGUSTATION DES BAIES :

En fonction du niveau de maturité des parcelles, la présence de baies mordorées est plus ou moins importante, mais elle n'est pas majoritaire. Celles-ci s'écrasent bien en bouche au contraire des baies plus vertes. La séparation de la pulpe et des pellicules n'est pas optimale et les pellicules sont difficiles à dilacérer. Si les sucres sont bien présents en bouche, l'acidité se fait parfois mordante, notamment sur les baies encore vertes.

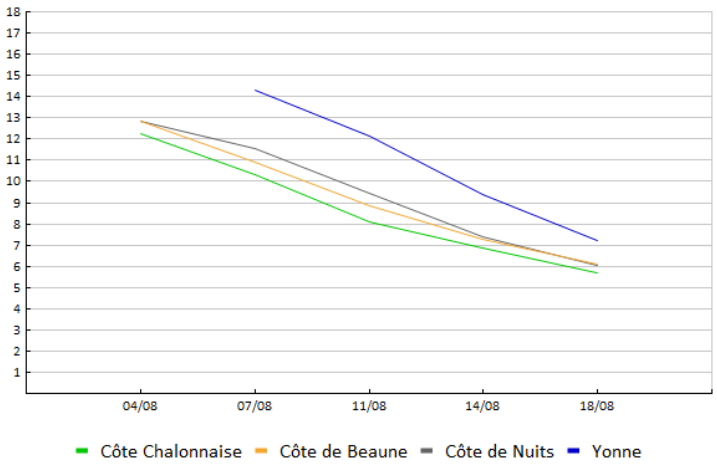
© BIVB / Pôle Technique & Qualité
(CITVB – 6 rue du 16ème Chasseurs – 21200 Beaune)

Pinot noir

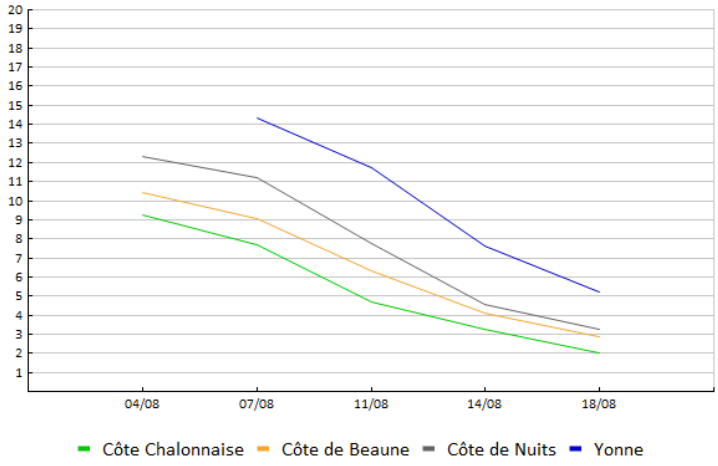
Sucres (g/l)



Acidité totale (g/l H2SO4)



Acide malique (g/l)



COMPARAISON AVEC LES MILLÉSIMES PRÉCÉDENTS :

Remarque : les comparaisons sont faites en prenant uniquement en compte les teneurs en sucres et les valeurs d'acidité totale, afin de donner une référence à un millésime antérieur. Elles ne présagent en rien de la qualité globale du millésime en cours.

Le Pinot Noir en Côte-d'Or et en Saône-et-Loire présente des teneurs en sucres voisines de celles mesurées le 17 août 2020 mais les valeurs d'acidité totale sont supérieures cette année, respectivement de 0.6 g/l H_2SO_4 et de 0.2 g/l H_2SO_4. Dans l'Yonne, les teneurs en sucres sont similaires à celles mesurées le 22 août 2022 mais l'acidité cette année est supérieure de 0.9 g/l H_2SO_4.

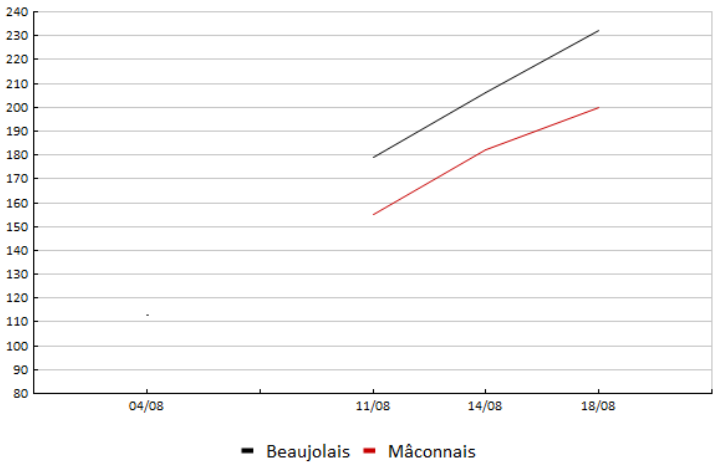
DÉGUSTATION DES BAIES :

Sur les parcelles les plus avancées en maturité, les baies s'écrasent relativement bien en bouche et la séparation de la pulpe et des pellicules est facile. Les sucres enrobent bien l'acidité. La dilacération des pellicules n'est pas encore optimale et les tanins sont astringents. Par contre, la présence de la moindre baie flétrie apporte des arômes désagréables. Pour les parcelles moins avancées, il reste des baies fermes, difficiles à écraser. Dans ces cas, la pulpe se sépare mal des pellicules et ces dernières sont difficiles à dilacérer, présentant même parfois une sensation "caoutchouteuse". L'acidité se ressent bien en bouche, avec un caractère parfois très mordant.

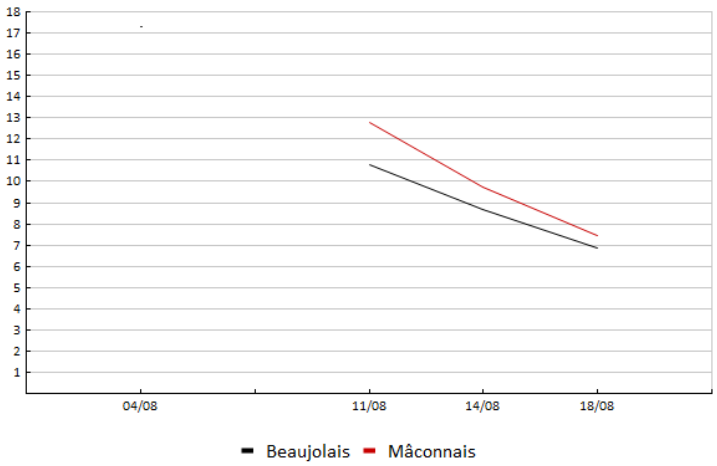
© BIVB / Pôle Technique & Qualité
(CITVB – 6 rue du 16ème Chasseurs – 21200 Beaune)

Gamay

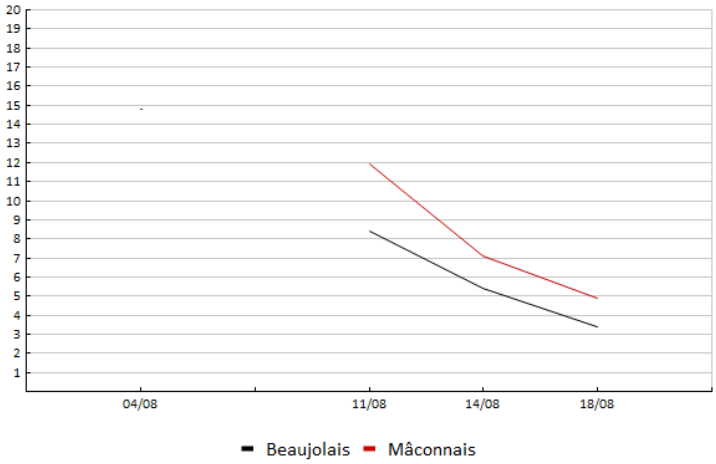
Sucres (g/l)



Acidité totale (g/l H2SO4)



Acide malique (g/l)



COMPARAISON AVEC LES MILLÉSIMES PRÉCÉDENTS :

Remarque : les comparaisons sont faites en prenant uniquement en compte les teneurs en sucres et les valeurs d'acidité totale, afin de donner une référence à un millésime antérieur. Elles ne présagent en rien de la qualité globale du millésime en cours.

Le Gamay présente une acidité totale similaire à celle mesurée le 17 août 2020 mais les teneurs en sucres cette année sont supérieures de 22 g/l.

© BIVB / Pôle Technique & Qualité
(CITVB – 6 rue du 16ème Chasseurs – 21200 Beaune)

18/08/2025

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 14/08/2025

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	181	7.2	3.08	8.5	5.4	1.3	108.0	100
Evolution	13	-2.3	0.10	=	-2.7	=	7.5	3
Yonne PN	189	7.2	3.09	8.7	5.2	1.3	95.8	97
Evolution	10	-2.2	0.12	=	-2.4	=	5.7	2
Côte de Beaune CH	216	5.3	3.24	8.8	2.2	1.3	82.9	100
Evolution	12	-1.5	0.15	-0.5	-1.4	=	10.3	3
Côte de Beaune PN	213	6.1	3.15	9.2	2.8	1.3	80.1	100
Evolution	5	-1.2	0.10	=	-1.3	=	1.9	1
Côte de Nuits PN	204	6.0	3.15	9.0	3.2	1.3	89.4	100
Evolution	11	-1.4	0.11	=	-1.3	=	11.7	1
H. C. de Beaune PN	216	6.9	3.09	9.8	3.5	1.3	77.8	100
Evolution	21	-1.3	0.08	=	-1.6	=	-8.6	1
H. C. de Nuits PN	193	7.6	3.16	8.8	6.2	1.3	121.7	100
Evolution	10	-1.7	0.11	=	-2.1	=	13.3	=
Côte Chalonnaise CH	209	6.1	3.06	9.0	2.5	1.2	94.4	100
Evolution	19	-1.8	0.10	-0.5	-2.2	=	-2.6	2
Côte Chalonnaise PN	224	5.7	3.12	9.1	2.0	1.3	72.5	100
Evolution	9	-1.1	0.08	=	-1.3	=	-8.0	=
Mâconnais CH	198	6.6	3.11	8.9	3.9	1.3	82.9	98
Evolution	11	-1.6	0.11	=	-1.7	=	3.1	3
Mâconnais GAM	200	7.4	3.04	9.1	4.9	1.3	124.0	100
Evolution	18	-2.3	0.07	-0.7	-2.2	=	18.7	4
Beaujolais GAM	232	6.8	3.07	9.2	3.4	1.4	63.9	100
Evolution	26	-1.9	0.09	-0.6	-2.0	=	-12.7	1