



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

BIVB Infos

MATURITÉ BOURGOGNE



PRÉLÈVEMENTS DU 21/08/2025

VINIPOLE SUD BOURGOGNE
Poncétys
71960 DavayéValeurs et évolutions moyennes
(depuis le 18 août)Sucres
(g/l)Acidité totale
(g/l H₂SO₄)Acide malique
(g/l)**Chardonnay**

La pleine véraison est désormais atteinte sur toutes les parcelles. Les récentes précipitations ont entraîné des phénomènes de dilution qui se traduisent notamment par une légère diminution des teneurs en sucres. Les valeurs d'acidité totale diminuent plus fortement que les teneurs en acide malique du fait d'une diminution des teneurs en acide tartrique. Pour l'heure, les teneurs en potassium restent stables.

Les poids de baies sont en progression, plus ou moins marquée en fonction de l'état des parcelles et des cumuls de précipitations reçus.

Chardonnay

194

-3

5.8

-0.7

3.6

-0.3

Pinot Noir et Gamay

La plupart des parcelles a atteint la pleine véraison, hormis les Pinot Noir de l'Yonne qui sont en passe de l'être. L'évolution des différents paramètres sur les cépages noirs est similaire à celle observée sur Chardonnay.

Pinot noir

207

-4

5.2

-1.1

3.0

-0.2

Gamay

212

-4

6.6

-0.5

4.0

-0.3

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 26 AOÛT 2025



EN RÉSUMÉ

En fonction des cumuls reçus et de l'état physiologique des parcelles, l'effet dilution a pris le dessus sur la maturation. De ce fait, les teneurs en sucres évoluent peu, voire régressent, et l'acidité totale diminue parfois assez fortement en raison de la diminution conjointe des acides tartrique et malique. C'est sans conteste le département de l'Yonne et le Châtillonnais qui ont été les plus arrosés, avec les effets les plus notables. Toutefois, ces précipitations sont les bienvenues et vont permettre de débloquer certaines situations dans la mesure où le stress n'était pas trop prononcé. Sur les parcelles présentant déjà des phénomènes de flétrissement de baies, ces dernières n'ont pas évolué au contraire des autres baies non flétries qui ont profité de ces précipitations pour gagner en turgescence.

Des conditions anticycloniques se mettent progressivement en place jusqu'en milieu de semaine, avec un temps sec et ensoleillé, le tout dans un contexte somme toute assez frais pour la saison.

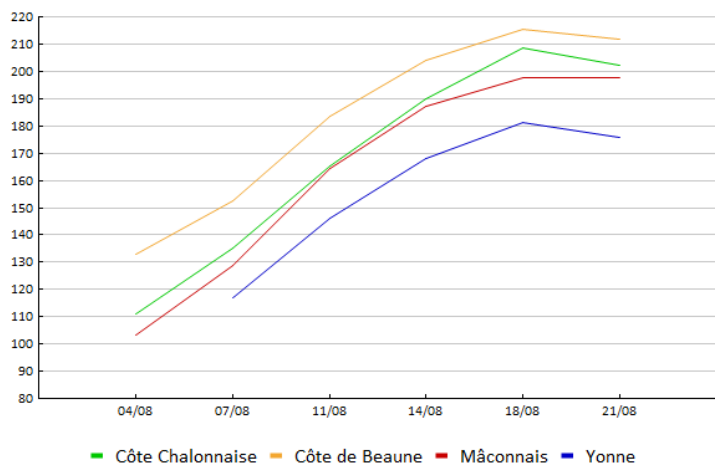
Les vendanges ont ou vont débuté bientôt dans certains secteurs, aussi bien pour les parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne que pour des vins tranquilles. Les contrôles de maturité doivent se poursuivre pour les autres afin de continuer à suivre l'évolution de la maturation.

Réunions pré-vendanges :

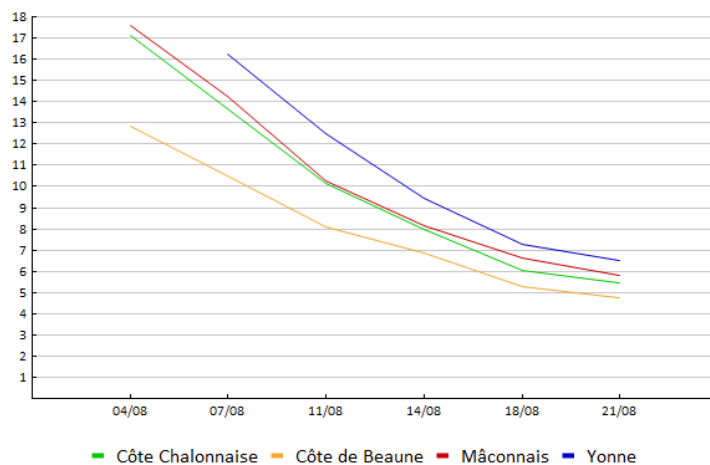
- lundi 25 août - 17h00 - Beaune (CAVB)
- mardi 26 août - 17h00 - Nuits-Saint-Georges (Maison des Vins)

■ Chardonnay

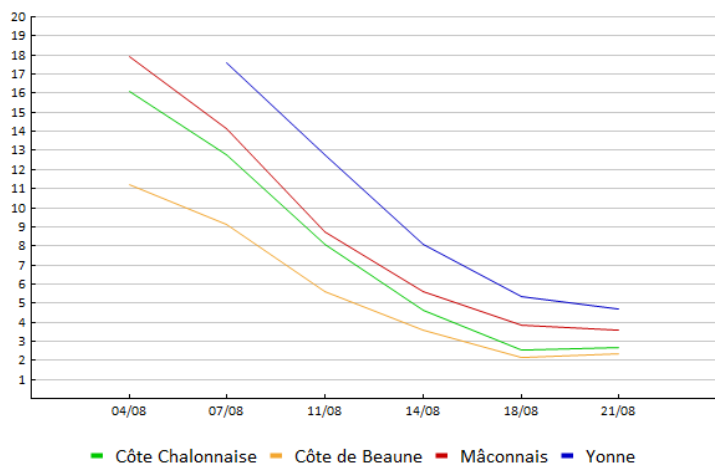
Sucres (g/l)



Acidité totale (g/l H₂SO₄)



Acide malique (g/l)



COMPARAISON AVEC LES MILLÉSIMES PRÉCÉDENTS :

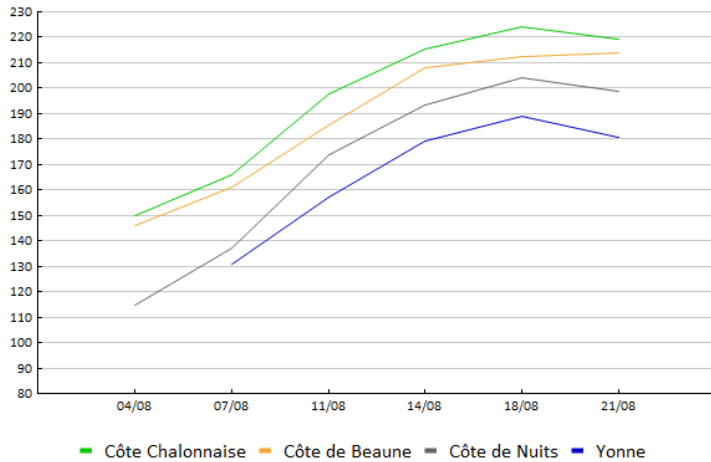
Remarque : les comparaisons sont faites en prenant uniquement en compte les teneurs en sucres et les valeurs d'acidité totale, afin de donner une référence à un millésime antérieur. Elles ne présentent en rien de la qualité globale du millésime en cours. Le Chardonnay en Côte-d'Or présente des teneurs en sucres similaires à celles mesurées le 25 août 2022 mais avec une acidité totale inférieure de 0.3 g/l H₂SO₄ cette année. Pour la Saône-et-Loire, les valeurs des deux paramètres sont comprises entre celles mesurées le 20 août 2020 et le 25 août 2022. Enfin, dans l'Yonne, l'acidité totale est voisine de celle observée le 25 août 2022 mais les teneurs en sucres de 2025 sont inférieures de 14 g/l.

DÉGUSTATION DES BAIES :

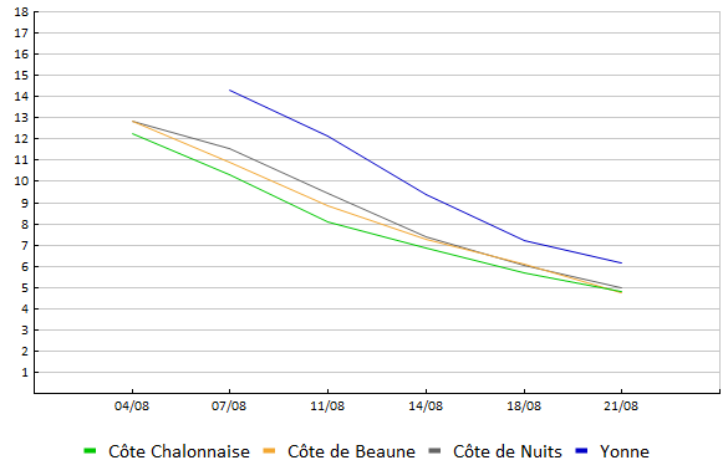
Si la proportion de baies mûrissées a un peu évolué, elles restent encore minoritaires. L'écrasement en bouche s'est un peu amélioré mais la pulpe adhère encore aux pellicules, qui restent difficiles à dilacérer. L'acidité est moins mordante mais se ressent encore en bouche.

■ Pinot noir

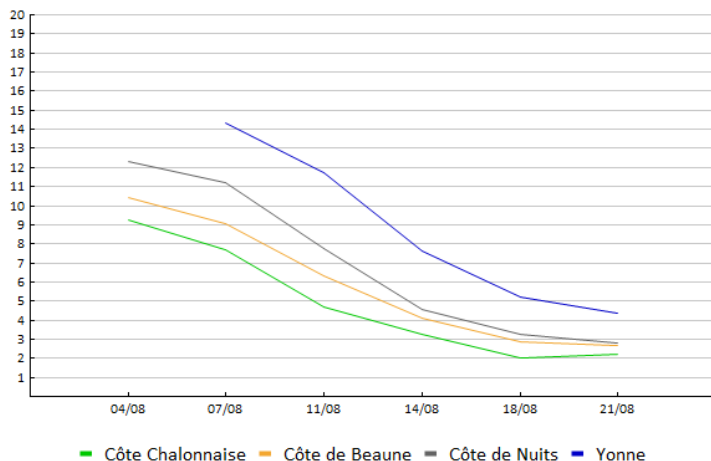
Sucres (g/l)



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. Les teneurs en sucres du Pinot Noir en Côte-d'Or et en Saône-et-Loire sont similaires à celles mesurées le 25 août 2022 mais les acidités cette année sont inférieures respectivement de 0.4 et 1 g/l H₂SO₄. Quant à l'Yonne, la comparaison sur les teneurs en sucres s'établit à la date du 23 août 2018 mais avec une acidité 2025 supérieure de 0.4g/l H₂SO₄.

COMPOSÉS PHÉNOLIQUES :

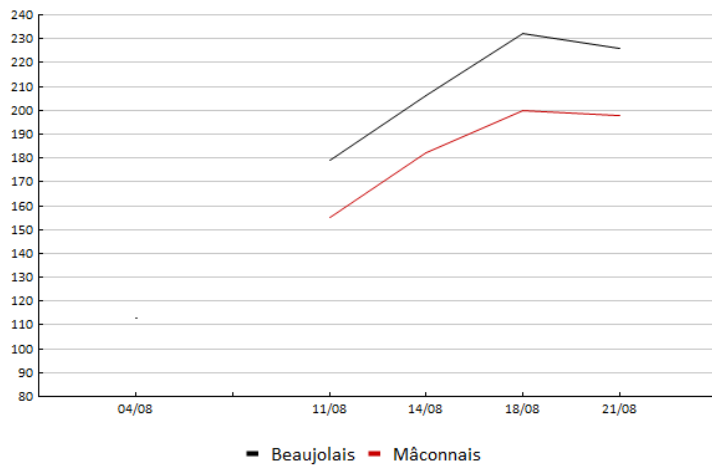
Les anthocyanes sont en phase d'accumulation et les teneurs mesurées sont proches de celles de 2020, aussi bien sur la partie extractible que le potentiel total. Concernant les teneurs en tanins extractibles, elles sont proches de celles mesurées en 2022.

DÉGUSTATION DES BAIES :

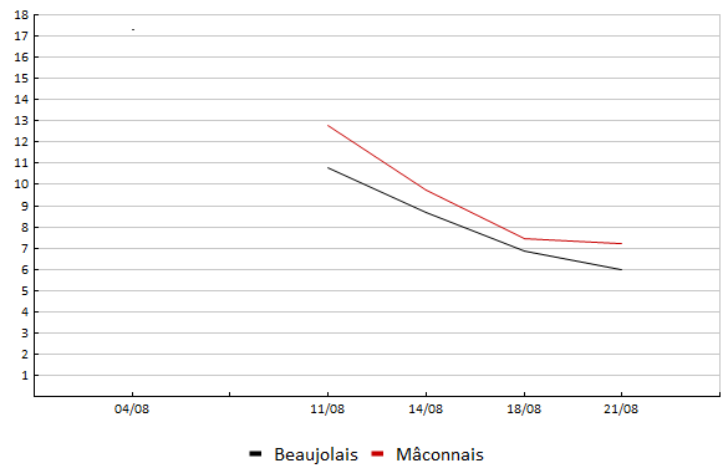
Sur les parcelles les plus avancées en maturité, il y a peu de changement par rapport au dernier prélèvement si ce n'est que la pulpe a pris un caractère aqueux. La dilacération des pellicules n'est toujours pas optimale et les tanins restent astringents. Des baies flétries sont toujours présentes et n'apportent que des arômes négatifs. Pour les parcelles moins avancées, la présence de baies fermes, difficiles à écraser, persiste et la séparation de la pulpe et des pellicules n'est pas optimale. Les pellicules sont difficiles à dilacérer. L'acidité a perdu de son "mordant" mais se ressent encore en bouche.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 26 AOÛT 2025

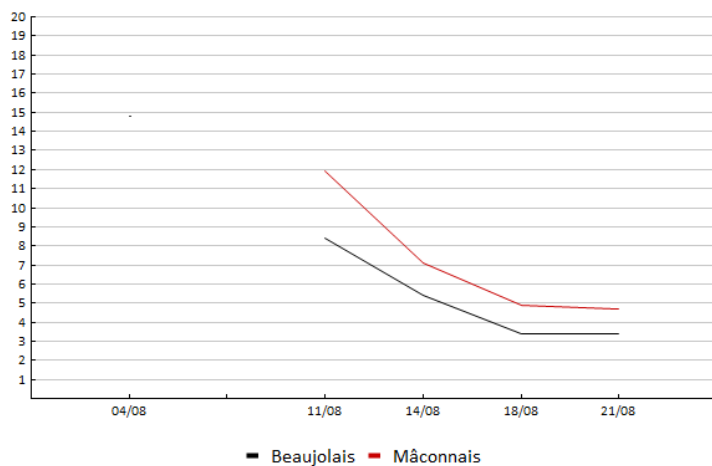
Sucres (g/l)



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 présentent en rien de la qualité globale du millésime en cours. Du fait de la diminution des teneurs en sucres, le Gamay présente désormais des similitudes avec les paramètres mesurés le 20 août 2020.

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 18/08/2025

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	176	6.5	3.09	7.7	4.7	1.2	112.7	100
Evolution	-5	-0.7	=	-0.8	-0.7	=	4.7	1
Yonne PN	181	6.1	3.14	7.8	4.4	1.3	94.5	99
Evolution	-8	-1.1	0.05	-0.9	-0.8	=	-1.3	2
Côte de Beaune CH	212	4.8	3.24	7.9	2.3	1.3	98.1	100
Evolution	-4	-0.5	=	-0.9	=	=	15.2	=
Côte de Beaune PN	214	4.8	3.26	7.8	2.6	1.3	78.1	100
Evolution	2	-1.3	0.11	-1.4	=	=	-2.0	=
Côte de Nuits PN	199	5.0	3.22	8.1	2.8	1.4	77.7	100
Evolution	-5	-1.0	0.07	-0.9	-0.4	=	-11.7	=
H. C. de Beaune PN	210	5.8	3.11	8.3	3.2	1.2	94.3	100
Evolution	-6	-1.1	=	-1.5	=	=	16.5	=
H. C. de Nuits PN	195	6.4	3.21	7.7	5.0	1.4	123.3	100
Evolution	2	-1.2	0.05	-1.1	-1.2	=	1.6	=
Côte Chalonnaise CH	202	5.5	3.05	8.3	2.6	1.1	112.4	100
Evolution	-7	-0.6	=	-0.7	=	=	18.0	1
Côte Chalonnaise PN	219	4.8	3.19	7.8	2.2	1.3	76.7	100
Evolution	-5	-0.9	0.07	-1.3	0.2	=	4.2	=
Mâconnais CH	198	5.8	3.14	8.0	3.6	1.3	96.1	100
Evolution	=	-0.8	=	-0.9	=	=	13.2	2
Mâconnais GAM	198	7.2	3.06	8.5	4.7	1.4	114.4	100
Evolution	-2	-0.2	=	-0.6	=	=	-9.6	1
Beaujolais GAM	226	6.0	3.09	8.4	3.4	1.5	70.8	100
Evolution	-6	-0.8	=	-0.8	=	=	6.9	=