



BIVB Infos

MATURITÉ BOURGOGNE



PRÉLÈVEMENTS DU 25/08/2025

VINIPOLE SUD BOURGOGNE
Poncétys
71960 DavayéValeurs et évolutions moyennes
(depuis le 21 août)Sucres
(g/l)Acidité totale
(g/l H₂SO₄)Acide malique
(g/l)

Chardonnay

Les teneurs en sucres progressent de 12 g/l mais cette moyenne cache des disparités selon les secteurs. Le secteur de la Côte de Beaune, le plus avancé, n'évolue que 8 g/l alors que le Mâconnais et l'Yonne, plus en retard, voient les teneurs progresser du double.

Les différents paramètres de l'acidité évoluent peu ou pas.

Chardonnay

206
+12 *5.7
-0.1 *3.5
-0.2 *

Pinot Noir et Gamay

Le constat est similaire sur les cépages rouges, avec des progressions de teneurs en sucres d'autant plus importantes que les parcelles sont en retard, et une stabilité des paramètres de l'acidité.

Pinot noir

213
+6 *5.1
-0.1 *3.1
=

Gamay

224
+126.2
-0.43.9
-0.1

*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 21 et 25 août.

EN RÉSUMÉ

Après les phénomènes de dilution dus aux précipitations de la semaine dernière, le beau temps du week-end a autorisé une progression des teneurs en sucres, d'autant plus importante que les parcelles présentaient du retard. C'est la seule évolution notable depuis le dernier prélèvement, les différents paramètres de l'acidité n'ayant pas ou peu évolué.

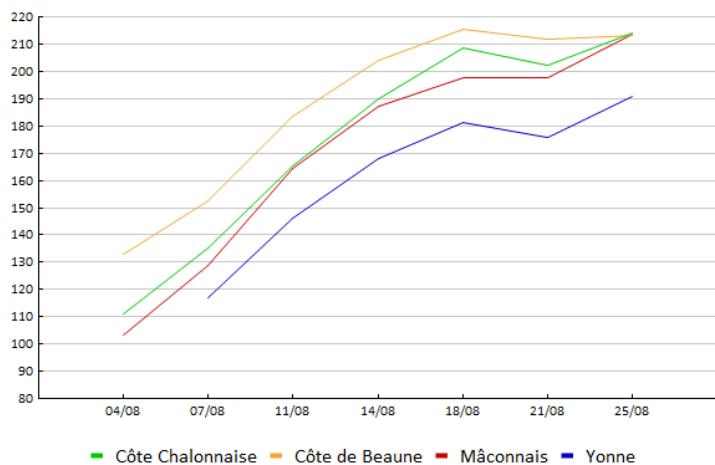
Si le début de la journée de mardi s'annonce encore relativement estival, une dégradation orageuse est prévue pour la fin de l'après-midi, semblant vouloir épargner le Nord de la région (Yonne et Châtillonnais). Les précipitations vont se réactiver mercredi dans la journée, avant de s'éloigner vers l'Est en fin de nuit jeudi. Toujours est-il que c'est un temps plutôt instable qui est annoncé pour cette semaine, avec une diminution progressive des températures.

Dans ces conditions, il est clair que la détermination d'une date de récolte n'est pas des plus aisée, d'autant plus que l'hétérogénéité entre parcelles peut être importante. Au-delà des seuls critères de maturation, l'état sanitaire devra être surveillé. S'il est encore globalement bon sur la plupart des secteurs, les plus arrosés la semaine dernière, notamment l'Auxerrois et le Nord Chablisien, ont vu une dégradation s'amorcer. C'est donc un élément supplémentaire à prendre en compte.

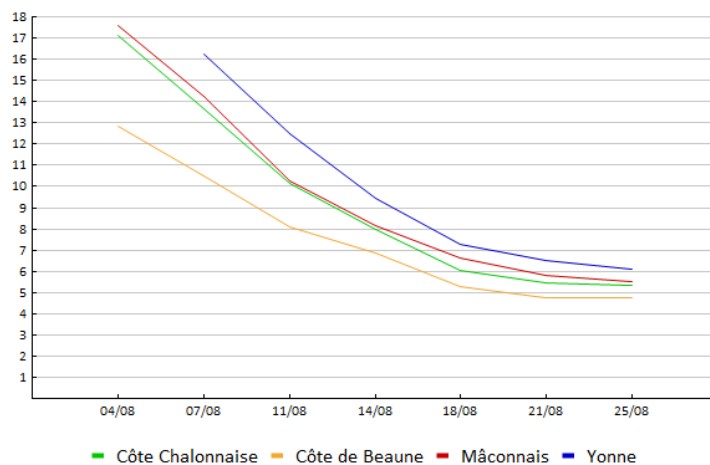
Réunion pré-vendanges :

- mardi 26 août - 17h00 - Nuits-Saint-Georges (Maison des Vins)

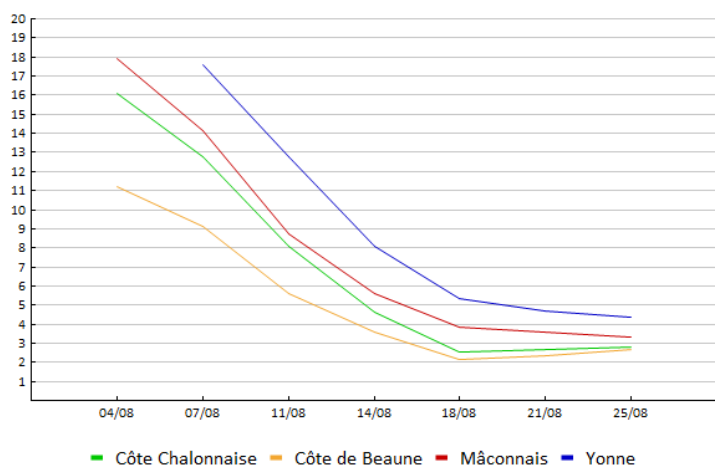
Sucres (g/l)



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.

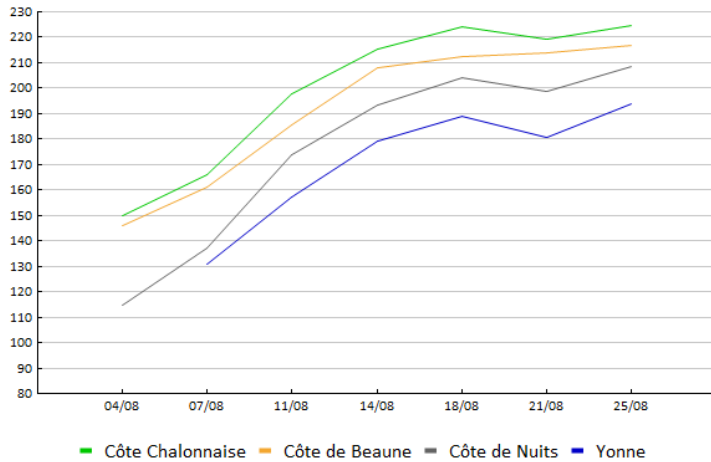
Le Chardonnay présente désormais des paramètres similaires à ceux mesurés le 24 août 2020, quel que soit le secteur.

DÉGUSTATION DES BAIES :

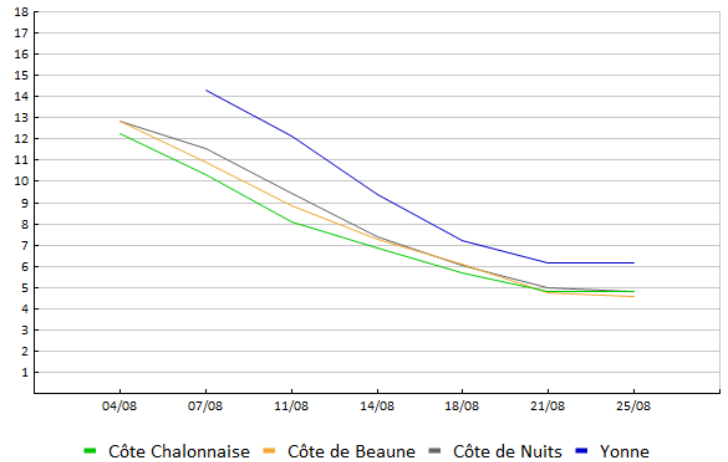
Le nombre de baies mordorées est en augmentation mais des baies fermes persistent. Ces dernières sont difficiles à écraser en bouche et la pulpe se sépare mal des pellicules, qui sont encore épaisses, contrairement aux baies mordorées. Si l'équilibre sucres / acidité devient intéressant, l'acidité se ressent en bouche sur les parcelles plus en retard.

■ Pinot noir

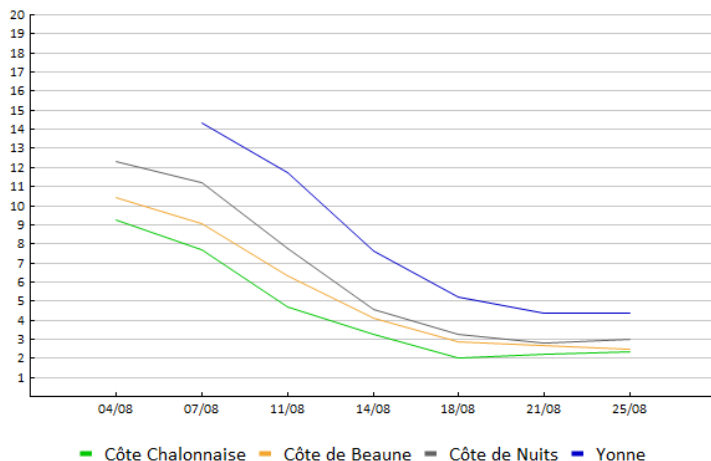
Sucres (g/l)



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 présente des similitudes avec les paramètres mesurés le 27 août 2018. Pour l'Yonne, la comparaison s'établit également à cette date mais l'acidité de cette année est bien supérieure (+ 1.4 g/l H₂SO₄). Pour la Saône-et-Loire, la comparaison se fait à la date du 29 août 2022.

COMPOSÉS PHÉNOLIQUES :

Les anthocyanes ont atteint la phase "plateau" et sont du même niveau que les teneurs mesurées en 2020. Les teneurs en tanins poursuivent leur diminution mais elles restent élevées. Elles sont néanmoins inférieures à celles mesurées en 2020.

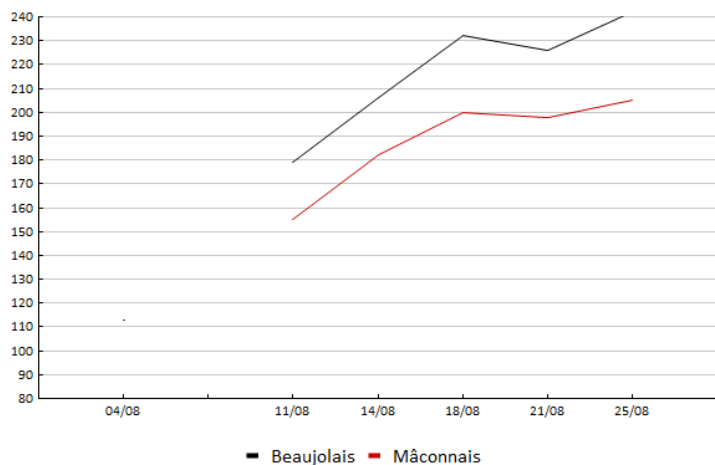
DÉGUSTATION DES BAIES :

Sur les parcelles les plus avancées, les baies s'écrasent bien en bouche et la pulpe se sépare facilement des pellicules. Ces dernières restent toutefois encore épaisses et difficiles à dilacérer. Les tanins restent astringents même s'ils en ont un peu perdu. Les baies flétries présentent désormais des caractères de pruneau cuit.

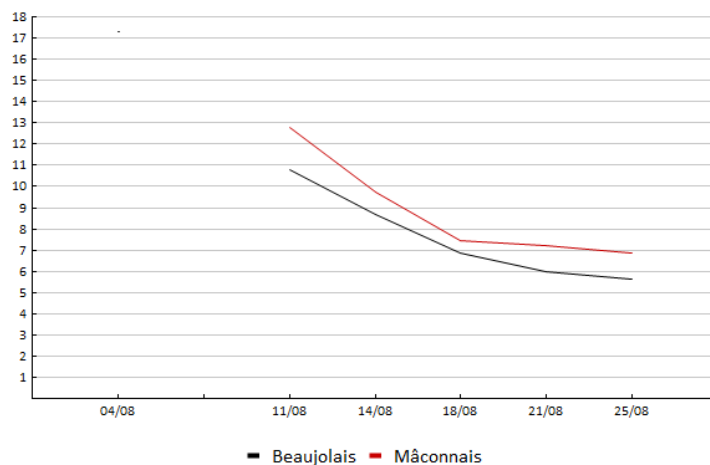
Sur les parcelles plus en retard, l'écrasement en bouche n'est pas optimal, de même que la séparation de la pulpe et des pellicules. Celles-ci sont épaisses et difficilement dilacérables, avec des tanins grossiers et astringents.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 29 AOÛT 2025

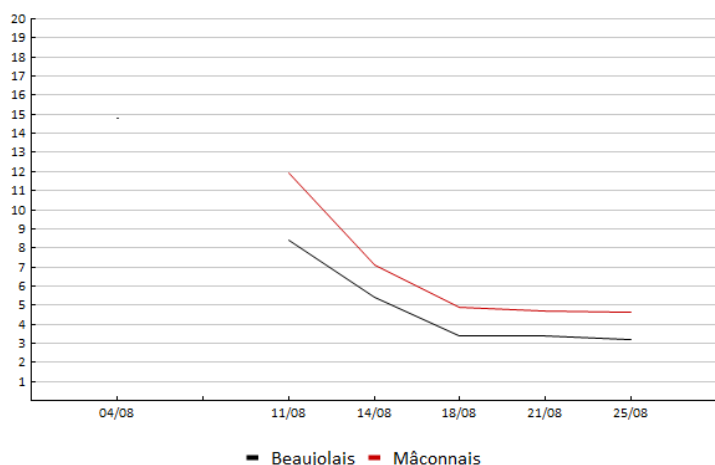
Sucres (g/l)



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 présagent en rien de la qualité globale du millésime en cours.

Le Gamay présente une acidité totale voisine de celle mesurée le 24 août 2020 mais les teneurs en sucres sont légèrement supérieures cette année (+ 7 g/l).

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 21/08/2025

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	191	6.1	3.10	8.0	4.4	1.3	111.6	100
Evolution	15	-0.4	=	0.3	-0.3	0.1	-1.1	=
Yonne PN	194	6.1	3.13	8.1	4.3	1.4	107.2	100
Evolution	13	=	=	0.3	-0.1	0.1	12.7	1
Côte de Beaune CH	213	4.7	3.25	8.1	2.6	1.4	85.5	100
Evolution	1	-0.1	=	0.2	0.3	0.1	-12.6	=
Côte de Beaune PN	217	4.6	3.29	7.9	2.5	1.4	82.9	100
Evolution	3	-0.2	=	0.1	-0.1	0.1	4.8	=
Côte de Nuits PN	208	4.8	3.24	8.0	3.0	1.4	84.5	100
Evolution	9	-0.2	=	-0.1	0.2	=	6.8	=
H. C. de Beaune PN	228	5.5	3.17	8.5	3.0	1.4	87.1	100
Evolution	18	-0.3	0.06	0.2	-0.2	0.2	-7.2	=
H. C. de Nuits PN	204	5.9	3.70	7.4	5.0	1.5	124.1	100
Evolution	9	-0.5	0.49	-0.3	=	0.1	0.8	=
Côte Chalonnaise CH	214	5.3	3.07	8.4	2.8	1.2	103.5	100
Evolution	12	-0.2	=	0.1	0.2	0.1	-8.9	=
Côte Chalonnaise PN	225	4.8	3.21	8.1	2.4	1.4	75.8	100
Evolution	6	=	=	0.3	0.2	0.1	-0.9	=
Mâconnais CH	214	5.5	3.16	8.1	3.3	1.4	84.9	100
Evolution	16	-0.3	=	0.1	-0.3	0.1	-11.2	=
Mâconnais GAM	205	6.8	3.06	8.0	4.6	1.4	109.5	100
Evolution	7	-0.4	=	-0.5	-0.1	=	-4.9	=
Beaujolais GAM	242	5.6	3.14	8.0	3.2	1.7	95.1	100
Evolution	16	-0.4	0.05	-0.4	-0.2	0.2	24.3	=

* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 21 et 25 août, quelques unes d'entre elles ayant été vendangées.