



## BIVB Infos

MATURITÉ BOURGOGNE



PRÉLÈVEMENTS DU 28/08/2025

VINIPOLE SUD BOURGOGNE  
Poncéty  
71960 DavayéValeurs et évolutions moyennes  
(depuis le 25 août)Sucres  
(g/l)Acidité totale  
(g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)Acide malique  
(g/l)**Chardonnay**

Les parcelles de Côte de Beaune et une parcelle du Mâconnais ont été vendangées.

En Saône-et-Loire, la plupart des parcelles voient leurs teneurs en sucres diminuer du fait d'un effet dilution, parfois marqué. A contrario, dans l'Yonne, la maturation se poursuit sur un rythme relativement bon eu égard aux conditions météorologiques, avec augmentation des teneurs en sucres et diminution de l'acidité totale, en lien avec la diminution des teneurs en acide malique.

**Chardonnay**201  
+2 \*5.4  
-0.6 \*3.5  
-0.4 \***Pinot Noir et Gamay**

Le constat est globalement similaire sur Pinot Noir, avec des parcelles qui semblent être à bout de souffle et d'autres qui poursuivent leur maturation, sur un rythme modeste.

Sur Gamay, les parcelles les plus avancées arrivent "en bout de course", tandis que d'autres sont encore bien actives. Pour ces dernières, les phénomènes de dilution ont tendance à masquer l'évolution de la maturation.

**Pinot noir**212  
=4.8  
-0.4 \*2.8  
-0.4 \***Gamay**222  
-25.6  
-0.63.1  
-0.8

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 2 SEPTEMBRE 2025



\*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 25 et 28 août.

## EN RÉSUMÉ

*25 % des parcelles du réseau ont été vendangées, en Côte-d'Or et Saône-et-Loire.*

*Les teneurs en sucres connaissent une légère progression, parfois masquée par l'effet dilution des précipitations, sur les parcelles les plus en retard et encore actives, avec une diminution des paramètres de l'acidité. Les parcelles plus avancées en maturité semblent au point mort.*

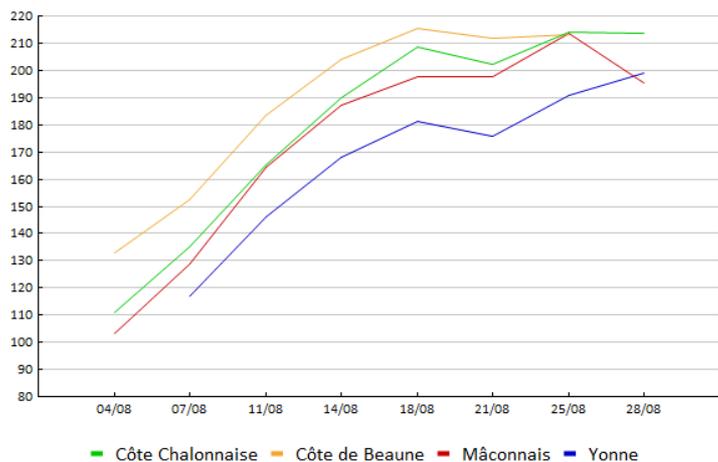
*Les conditions météorologiques des prochains jours ne semblent pas vouloir s'améliorer grandement, même si des accalmies voire des éclaircies sont possibles. Les températures vont osciller autour des 20 °C. Les scénarios à plus long terme ne semblent pas très optimistes quant au retour de conditions anticycloniques.*

*La forte hétérogénéité existant au sein du vignoble rend le choix d'une date de vendange compliqué. En tout état de cause, ce choix, outre les conditions météorologiques, devra également tenir compte du niveau de maturité déjà atteint, de l'état général des parcelles et de l'état sanitaire, si celui-ci venait à se dégrader.*

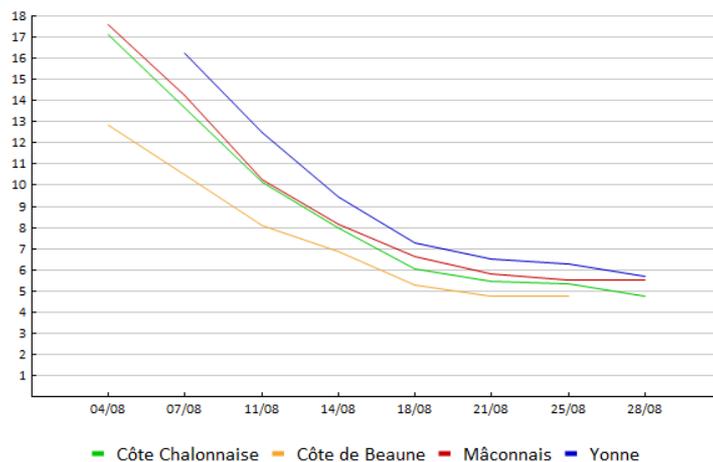
PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 2 SEPTEMBRE 2025

## ■ Chardonnay

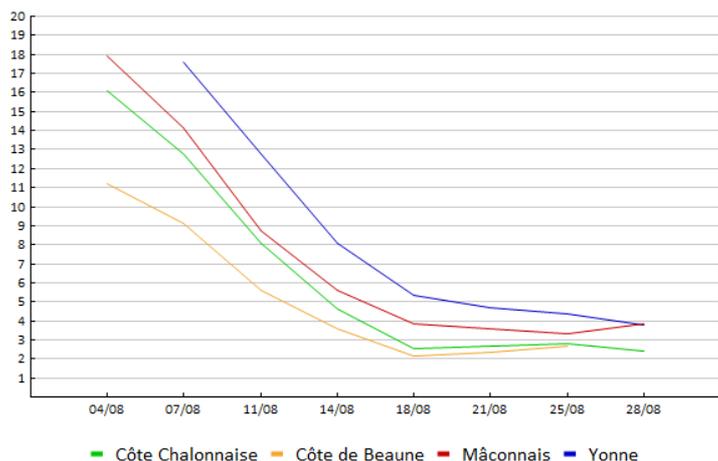
### Sucres (g/l)



### 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.

Le Chardonnay en Saône-et-Loire présente des similitudes avec les valeurs mesurées le 24 août 2020. Dans l'Yonne, la comparaison s'établit à la date du 29 août 2022.

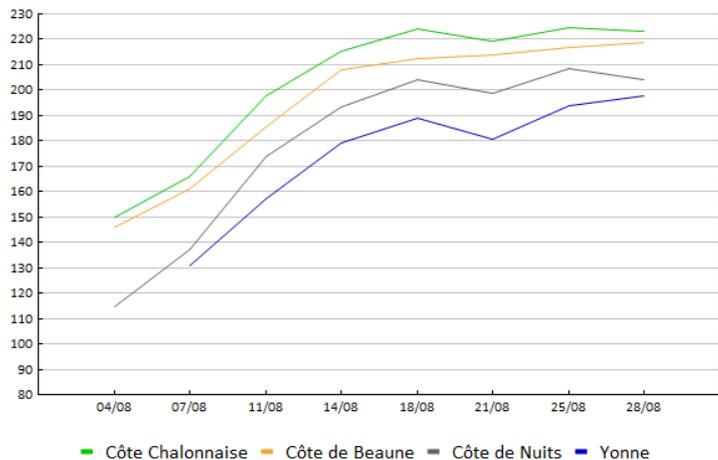
### DÉGUSTATION DES BAIES :

L'écrasement en bouche s'est un peu amélioré et la pulpe se sépare mieux des pellicules. Il reste néanmoins des baies fermes mais en moindre proportion. Les pellicules se sont affinées mais elles demeurent difficiles à dilacérer. L'acidité se ressent encore en bouche.

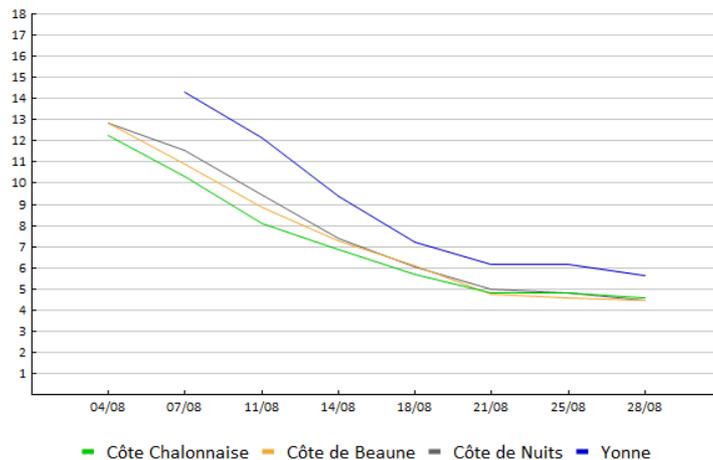
PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 2 SEPTEMBRE 2025

# ■ Pinot noir

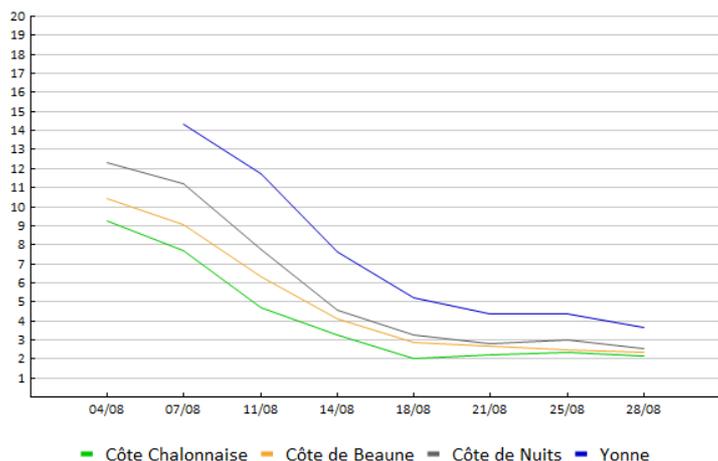
## Sucres (g/l)



## 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 valeurs pour le Pinot Noir en Côte-d'Or sont similaires à celles mesurées le 30 août 2018. Dans l'Yonne, les teneurs en sucres sont similaires pour cette même date mais l'acidité cette année est supérieure de 1 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. Les teneurs en sucres en Saône-et-Loire sont voisines de celles mesurées le 29 août 2022 mais l'acidité de 2025 est inférieure de 0.6 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

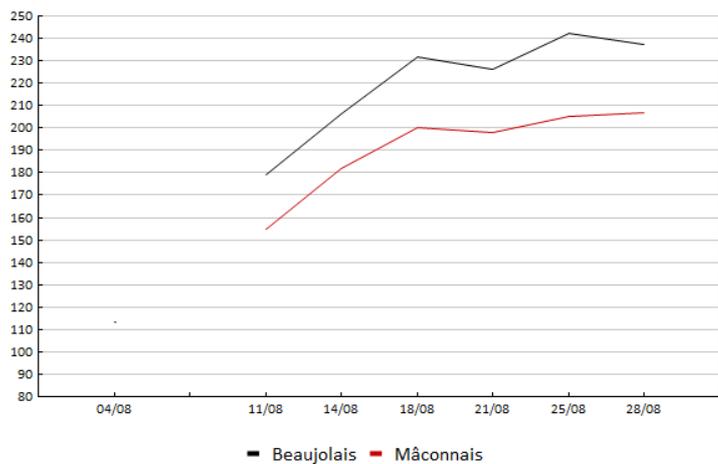
### COMPOSÉS PHÉNOLIQUES :

Les teneurs en anthocyanes amorcent leur diminution et sont désormais inférieures à celles mesurées en 2020. Les tanins sont toujours en cours de diminution.

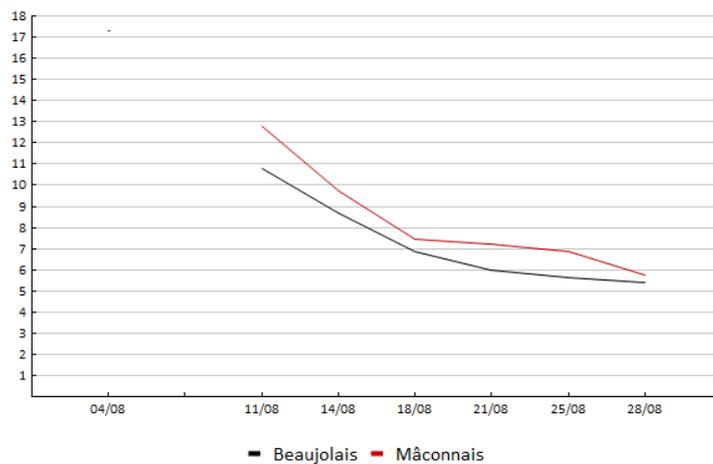
### DÉGUSTATION DES BAIES :

Les baies s'écrasent mieux en bouche et la séparation de la pulpe et des pellicules s'est améliorée. Des baies fermes persistent. Si les pellicules se sont légèrement affinées, elles demeurent difficiles à dilacérer. L'astringence des tanins est encore bien présente. Certaines parcelles présentent un joli équilibre sucres / acidité mais, pour d'autres, plus en retard, l'acidité se ressent encore en bouche.

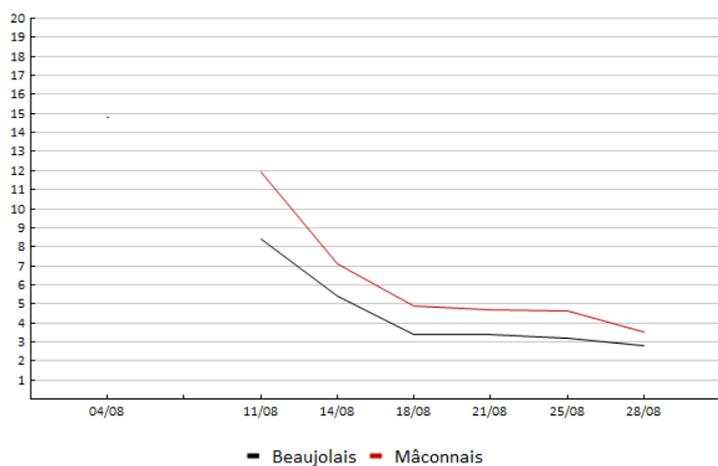
## Sucres (g/l)



## 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.

L'acidité totale du Gamay est voisine de celle mesurée le 24 août 2020 mais les teneurs en sucres cette année sont supérieures de 11 g/l.

## TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 25/08/2025

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)
Yonne CH	199	5.7	3.13	7.9	3.8	1.4	111.7
Evolution	8	-0.6	=	=	-0.6	=	0.1
Yonne PN	198	5.7	3.18	8.1	3.7	1.5	99.5
Evolution	4	-0.4	0.05	=	-0.6	=	-7.7
Côte de Beaune PN *	219	4.4	3.26	7.7	2.4	1.3	77.6
Evolution *	6	-0.2	=	=	-0.1	=	-5.3
Côte de Nuits PN	204	4.5	3.27	7.8	2.6	1.4	87.8
Evolution	-4	-0.3	=	=	-0.4	=	3.3
H. C. de Beaune PN	220	5.0	3.24	8.2	2.8	1.5	92.4
Evolution	-8	-0.5	0.07	=	-0.2	=	5.3
H. C. de Nuits PN	209	5.2	3.29	7.3	4.2	1.4	109.6
Evolution	5	-0.7	=	=	-0.8	=	-14.5
Côte Chalonnaise CH	214	4.8	3.11	8.2	2.4	1.2	96.8
Evolution	=	-0.5	=	=	-0.4	=	-6.7
Côte Chalonnaise PN	223	4.6	3.22	8.2	2.2	1.4	74.5
Evolution	-2	-0.2	=	=	-0.2	=	-1.3
Mâconnais CH *	196	5.5	3.15	7.4	3.8	1.3	110.3
Evolution *	-18	=	=	-0.7	0.5	=	25.4
Mâconnais GAM	207	5.7	3.13	8.0	3.5	1.4	133.5
Evolution	2	-1.1	0.07	=	-1.1	=	24.0
Beaujolais GAM	237	5.4	3.14	8.0	2.8	1.7	94.5
Evolution	-5	-0.2	=	=	-0.4	=	-0.6

\* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 25 et 28 août, quelques unes d'entre elles ayant été vendangées.