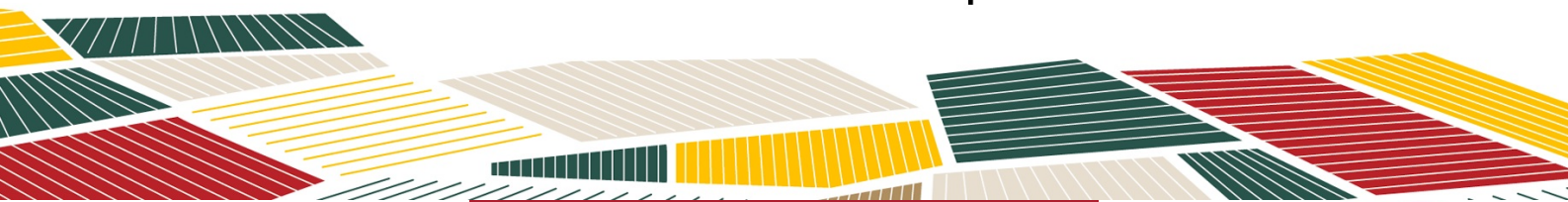


Le bulletin de l'interpro


MATURITÉ BOURGOGNE
**PRÉLÈVEMENTS DU 03/08/2026**
 VINIPOLE SUD BOURGOGNE
 Poncélys
 71960 Davayé

Valeurs moyennes

**Sucres
(g/l)**
**Acidité totale
(g/l H₂SO₄)**
**Acide malique
(g/l)**

Chardonnay

La véraison est bien avancée, se situant en moyenne à 87 %, avec assez peu d'écart entre les parcelles ou les secteurs. Elle est voisine de celle observée à la même date en 2020. La comparaison avec cette date s'arrête là car la plupart des autres paramètres présentent de valeurs voisines de celles mesurées le 16 août 2022. Par contre, cette année, si les teneurs en acide malique sont plus faibles, celles de l'acide tartrique sont plus élevées, permettant d'avoir des pH un peu plus bas. Les baies sont de petite taille et le poids de 100 baies est comparable à celui mesuré le 4 août 2025.

Chardonnay

177

7

3.7

Pinot Noir et Gamay

Le constat est relativement similaire sur les cépages noirs. Le Pinot Noir présente un niveau de véraison moyen, similaire à celui noté le 3 août 2020 alors de celui du Gamay est plus proche du 8 août 2022. Pour les autres paramètres analysés, comme sur Chardonnay, la date du 16 août 2022 est celle qui présente le plus de similitudes, notamment sur les teneurs en sucres. Le constat est similaire à celui sur Chardonnay sur les paramètres de l'acidité. Les cépages noirs présentent des poids de 100 baies les plus faibles jamais mesurés.

Pinot noir

188

6.8

2.9

Gamay

187

7.5

3.4

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 7 AOÛT 2026

EN RÉSUMÉ

Après un mois de mai exceptionnellement chaud, juin et juillet se maintiennent bien au-dessus des températures normales à l'échelle du mois. Dans le même temps, depuis avril, les précipitations sont déficitaires à très déficitaires, l'Yonne étant le département le plus impacté de ce point de vue. Le vignoble a subi à la fois des stress thermiques et hydriques au cours de cette période.

Si les toutes premières baies vérées ont été observées dans les tous premiers jours de juillet, la véraison a été impactée par ces conditions météorologiques peu communes. Toutefois, elle a fortement évolué au cours des derniers jours de juillet. Les récentes précipitations orageuses ont apporté des cumuls très variables mais il semble que la vigne en ait pleinement profité pour démarrer la maturation de ses raisins.

Les premières comparaisons données le sont à titre indicatif, afin de donner un point de repère. Les prochains prélèvements permettront de confirmer ou non la tendance.

Autre point de vigilance :

Les conditions particulièrement sèches ont entraîné de nombreux départs de feux dans différents secteurs.

Il est important de savoir que les molécules produites lors des incendies sont des molécules aromatiques très volatiles, considérées comme toxiques par la plante. Aussi, lorsqu'elles vont être absorbées par la pruine des baies, la plante va leur adjoindre une molécule de sucres pour les "détoxifier". Les molécules ne sont alors plus volatiles mais elles deviennent totalement inodores. Lors des processus de fermentation et d'élevage, des réactions enzymatiques peuvent conduire à la libération de ces molécules et les vins présentent alors un « goût de fumée », plus ou moins prononcé en fonction de la quantité des molécules présentes.

Au moindre soupçon, il est préférable d'isoler les raisins issus des parcelles et de les vinifier séparément. Lors de la récolte, on évitera également toute présence de feuilles notamment qui, elles aussi, renferment ces molécules et peuvent potentiellement aggraver le risque. Les vins en cours de fermentation et d'élevage devront faire l'objet d'un suivi organoleptique afin de détecter l'apparition de ces « goûts de fumée ». En cas d'apparition, des solutions existent mais sont uniquement destinées à diminuer la perception de ces odeurs dans les vins, soit par assemblage (si les odeurs ne sont pas trop prononcées) ou traitements oenologiques.

Pour en savoir plus :

- Guide réalisé par InterSud : https://viti-incendie.fr/upload/QUOI_FAIRE_EN_UNE_PAGE_VF_VS_18_07_2026.pdf?v=0.3
- Fiche technique IFV Occitanie : <https://www.vignevin-occitanie.com/effets-des-fumees-dincendies-sur-les-grappes-mouts-et-vins>
- Webinaire "Réduire l'impact des odeurs de fumée sur les vins" : <https://www.youtube.com/watch?v=83gZpwQABe8>

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 7 AOÛT 2026

TABLEAU RECAPITULATIF

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	174	7.6	3.03	9.7	4.1	0.9	57.6	86
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Yonne PN	176	8.5	2.96	10.5	4.6	1.0	57.7	93
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Côte de Beaune CH	183	5.7	3.17	9.2	2.1	0.9	72.6	88
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Côte de Beaune PN	195	5.9	3.15	9.8	1.9	1.1	61.2	98
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Côte de Nuits PN	184	7.6	3.00	10.5	3.3	0.9	54.8	88
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
H. C. de Beaune PN	187	7.2	3.02	11.2	2.6	1.0	59.1	99
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
H. C. de Nuits PN	181	8.6	2.97	11.2	4.5	1.1	58.5	91
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Côte Chalonnaise CH	168	7.7	3.01	9.0	4.6	0.8	85.3	92
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Côte Chalonnaise PN	190	6.1	3.09	9.4	2.3	0.8	66.5	99
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Mâconnais CH	181	6.9	3.07	8.8	3.8	1.0	80.0	87
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Mâconnais GAM	180	8.2	2.99	11.2	3.8	1.1	58.1	71
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Beaujolais GAM	193	6.9	3.06	10.0	2.9	1.1	78.8	81
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/