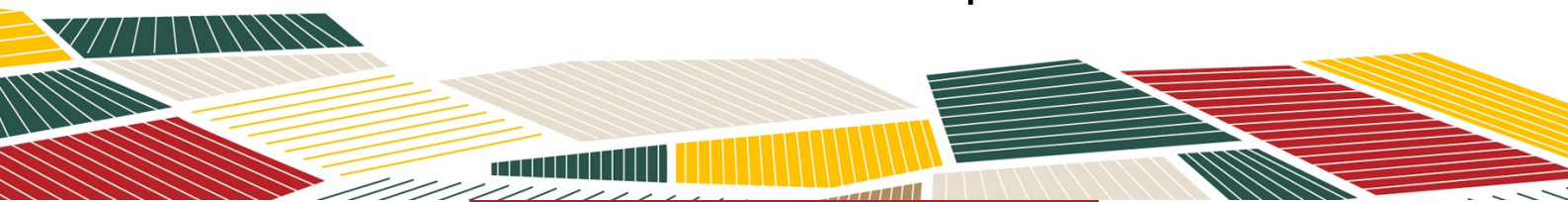


Le bulletin de l'interpro


MATURITÉ BOURGOGNE

PRÉLÈVEMENTS DU 06/08/2026
 VINIPOLE SUD BOURGOGNE
 Poncéty
 71960 Davayé

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 3 août)

Sucres
 (g/l)

Acidité totale
 (g/l H₂SO₄)

Acide malique
 (g/l)

Chardonnay

La véraison se poursuit mais encore aucune parcelle du réseau n'a atteint les 100 %, bien que certaines s'en approchent.

Les différents paramètres mesurés évoluent modestement, en relation avec les températures actuelles et surtout le manque de précipitations.

Quelques baies en début de flétrissement ont été observées sur ce prélèvement mais ce point sera à confirmer par la suite. Aussi, la diminution du poids de 100 baies sur certaines parcelles est davantage liée à la présence plus importante de millerands.

Chardonnay


188
 +11


6.1
 -1.0


2.7
 -1.0

Pinot Noir et Gamay

La véraison est plus avancée sur Pinot Noir et près de la moitié des parcelles a atteint la pleine véraison, la plupart des autres étant en passe de l'atteindre. Le Gamay connaît la plus forte évolution en termes de véraison, avec un gain de 15 %.

A l'image du Chardonnay, les évolutions des différents paramètres sont modestes.

Par contre, sur Pinot Noir, les premiers signes de flétrissement de baies ont été observés sur ce prélèvement. Ce point sera surveillé lors des prochains prélèvements.

Il n'en demeure pas moins que les poids de baies des cépages noirs restent les plus faibles jamais mesurés.

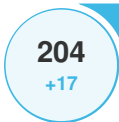
Pinot noir


201
 +13


5.9
 -0.9


2.1
 -0.8

Gamay


204
 +17


6.2
 -1.3


2.5
 -0.9

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 11 AOÛT 2026

EN RÉSUMÉ

Eu égard aux conditions météorologiques actuelles, l'évolution globale des différents paramètres est relativement modeste. Néanmoins, certaines parcelles ont d'ores et déjà atteint un bon niveau de maturité, notamment sur Pinot Noir.

Toutefois, un clivage tend à se faire sentir entre des parcelles qui semblent encore actives en termes de maturation et d'autres qui commencent réellement à souffrir des différents stress subis.

Des précipitations ne sont malheureusement pas au programme des prochains jours, même si quelques averses orageuses sont envisagées en fin de week-end, pouvant apporter des cumuls variables. De plus, une nouvelle vague de chaleur est prévue dans le courant de la semaine prochaine. A plus longue échéance, il semblerait que le temps devienne plus perturbé et instable après le week-end du 15 août, mais cela reste à être confirmé lors des prochaines mises à jour des prévisions.

Une nouvelle vague de chaleur pourra avoir des conséquences sur les parcelles ayant déjà acquis un bon niveau de maturité ou celles qui sont d'ores et déjà en stress hydrique marqué, voire bloquées.

Les contrôles de maturité doivent s'intensifier dès lundi prochain sur tous les secteurs afin d'avoir une vision plus globale de la situation (appréciation de la maturité et état physiologique). Une attention particulière devra porter sur les parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne.

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.

Pour le Chardonnay, la comparaison s'établit avec le millésime 2022 à des dates différentes selon les départements : 25 août pour l'Yonne, 22 août pour la Côte-d'Or et 18 août pour la Saône-et-Loire.

DÉGUSTATION DES BAIES :

Des baies mûres sont d'ores et déjà présentes, en faible proportion toutefois.

D'une façon générale, les baies sont difficiles à écraser en bouche et la pulpe adhère aux parties solides. La dilacération des pellicules se fait moyennement bien. Même si les sucres sont bien présents, l'acidité se ressent en bouche, notamment sur les baies les plus en retard. Les caractères végétaux sont présents sur les baies vertes, plus discrets sur les baies mûres.

Pinot noir

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 présente des similitudes avec le 10 août 2020 dans l'Yonne et le 17 août 2020 pour la Côte-d'Or. En Saône-et-Loire, la comparaison s'établit à la date du 11 août 2003.

DÉGUSTATION DES BAIES :

Comme sur Chardonnay, les baies sont difficiles à écraser et la pulpe adhère encore un peu aux parties solides. Les pellicules sont épaisses et ne se dilacèrent pas totalement. Les tanins sont astringents et, en fonction de l'avancement en maturité des baies, les caractères végétaux sont présents. Sur les plus mûres, les arômes variétaux commencent à poindre.

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.

Sur Gamay, la comparaison s'établit avec la date du 22 août 2022.

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 03/08/2026

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	184	6.4	3.09	8.7	3.3	0.9	73.0	95
Evolution	10	-1.2	0.06	-1.0	-0.8	=	15.4	9
Yonne PN	192	6.9	3.01	9.6	3.2	0.9	63.5	99
Evolution	16	-1.6	0.05	-0.9	-1.4	=	5.8	6
Côte de Beaune CH	200	4.8	3.23	8.8	1.2	1.0	74.6	96
Evolution	17	-0.9	0.06	-0.4	-0.9	=	2.0	8
Côte de Beaune PN	208	5.6	3.15	9.8	1.4	0.9	58.6	100
Evolution	13	-0.3	=	=	-0.5	=	-2.6	2
Côte de Nuits PN	200	6.3	3.06	10.1	2.2	0.9	60.0	96
Evolution	17	-1.3	0.06	-0.4	-1.1	=	5.2	8
H. C. de Beaune PN	203	6.3	3.06	10.4	2.3	0.9	63.8	100
Evolution	16	-0.9	=	-0.8	-0.3	=	4.7	1
H. C. de Nuits PN	194	7.3	3.03	10.4	3.6	0.9	73.0	98
Evolution	13	-1.3	0.06	-0.8	-0.9	=	14.5	7
Côte Chalonnaise CH	178	6.9	3.01	9.1	3.4	0.9	79.1	94
Evolution	10	-0.8	=	0.1	-1.2	=	-6.2	3
Côte Chalonnaise PN	204	5.1	3.28	8.9	1.5	0.9	64.0	100
Evolution	15	-1.0	0.19	-0.5	-0.8	=	-2.5	1
Mâconnais CH	189	6.1	3.08	8.6	2.7	0.9	78.7	94
Evolution	8	-0.8	=	-0.2	-1.1	=	-1.3	7
Mâconnais GAM	189	6.8	3.05	10.1	2.9	1.0	79.8	86
Evolution	9	-1.4	0.06	-1.1	-0.9	=	21.7	15
Beaujolais GAM	218	5.6	3.11	8.8	2.1	1.0	88.9	96
Evolution	25	-1.3	0.05	-1.2	-0.8	=	10.1	15