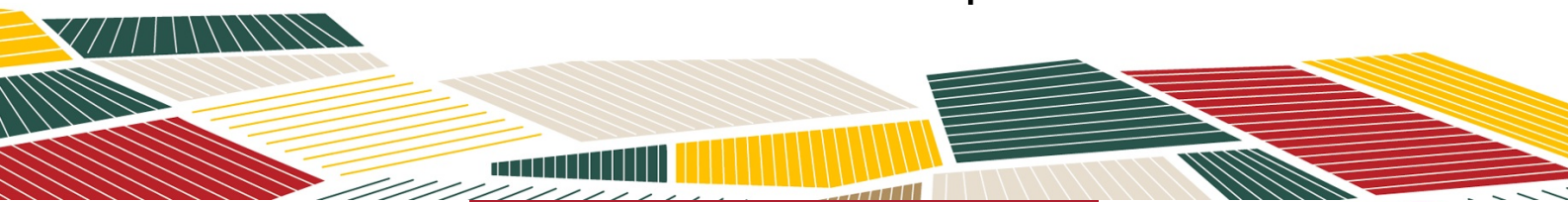


Le bulletin de l'interpro


MATURITÉ BOURGOGNE
**PRÉLÈVEMENTS DU 10/08/2026**
 VINIPOLE SUD BOURGOGNE
 Poncéty
 71960 Davayé

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 6 août)

Sucres
 (g/l)

Acidité totale
 (g/l H₂SO₄)

Acide malique
 (g/l)

Chardonnay

La véraison a bien progressé et 25 % des parcelles suivies l'ont achevée. Les teneurs en sucres connaissent une bonne progression, d'autant plus marquée que les parcelles sont en retard. La diminution de l'acidité totale est à mettre en relation avec la diminution de la teneur en acide malique. Les teneurs en acide tartrique et potassium sont stables. Les poids de 100 baies sont faibles et voisins de ceux mesurés le 11 août 2025. Quelques baies flétries ont été observées sur un nombre restreint de parcelles sur ce prélèvement.

Chardonnay

207
 +19

5.2
 -0.9

1.9
 -0.8

Pinot Noir et Gamay

Plus de 90 % des parcelles de Pinot Noir ont achevé leur véraison et les parcelles de Gamay s'en approchent. Sur Pinot Noir, les évolutions sont similaires à celles observées sur Chardonnay. Les parcelles de Gamay connaissent un ralentissement sans doute dû au manque de précipitations chronique.

Les poids de 100 baies sur Pinot Noir restent toujours parmi les plus faibles mesurés malgré une légère évolution. Les phénomènes de flétrissement observés lors du précédent prélèvement se sont accentués et de nouvelles parcelles sont concernées, sur Pinot Noir et Gamay.

Pinot noir

220
 +19

5.2
 -0.7

1.5
 -0.6

Gamay

211
 +7

6.1
 -0.1

2.3
 -0.2

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 14 AOÛT 2026

EN RÉSUMÉ

La maturation a bien progressé depuis jeudi. Toutefois, les moyennes masquent des comportements différents. Si certaines parcelles semblent encore actives, d'autres commencent à s'essouffler. Et, entre ces deux catégories, il existe une multitude de scénarii car les situations sont très hétérogènes.

Il n'en demeure pas moins qu'un certain nombre de parcelles sont déjà bien avancées en maturité, voire mûres pour certaines.

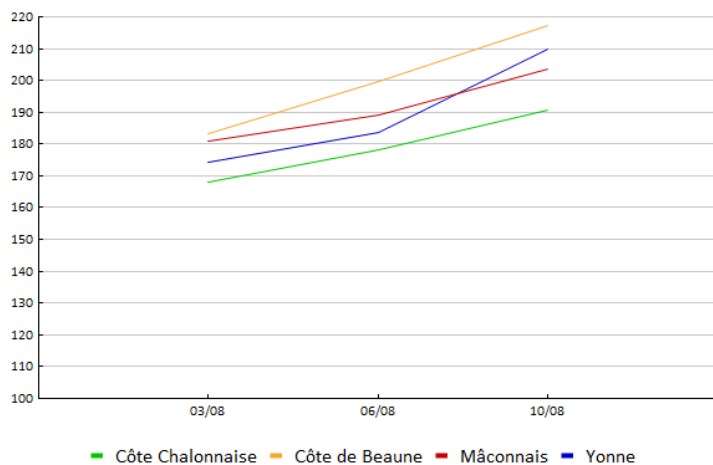
Les phénomènes de flétrissement sur les parcelles concernées lors du prélèvement de jeudi dernier se sont accentués mais la proportion de baies flétries reste encore minoritaire. Par contre, de nouvelles parcelles présentent des baies en cours de flétrissement sur Chardonnay comme sur les cépages noirs. Si ces phénomènes peuvent avoir une incidence néfaste sur la qualité des vins, ils le sont également sur les rendements en jus qui ne sont pas, pour l'heure, pléthoriques quel que soit le cépage.

Une nouvelle vague de chaleur est attendue à partir de mercredi mais de courte durée. Des évolutions orageuses sont prévues pour dimanche et lundi prochain mais avec des précipitations hétérogènes et a priori faibles.

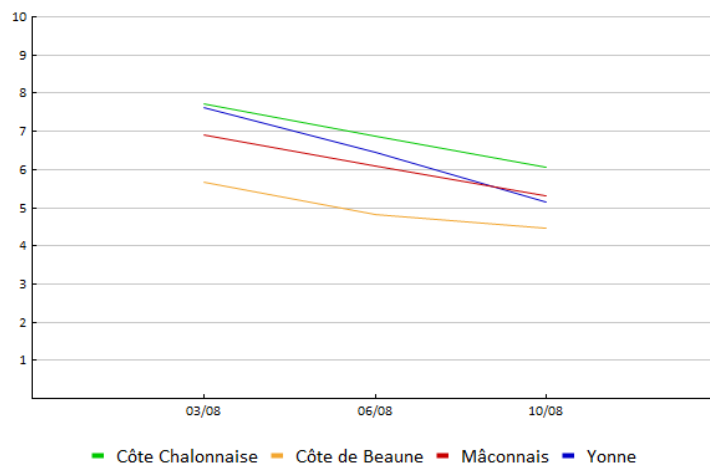
La diversité des situations rend difficile l'estimation d'une date de récolte optimale pour chaque parcelle et des compromis seront nécessaires. Aussi les contrôles de maturité doivent-ils se poursuivre afin d'évaluer le statut de chacune d'entre elles, tant du point de vue maturation que du point de vue physiologique.

Attention aux dates de récolte : nous avons toutes et tous en mémoire l'expérience de 2003...

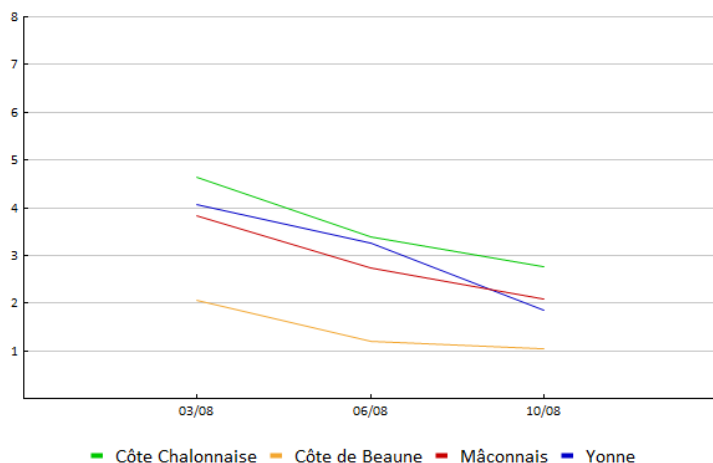
Sucres (g/l)



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.

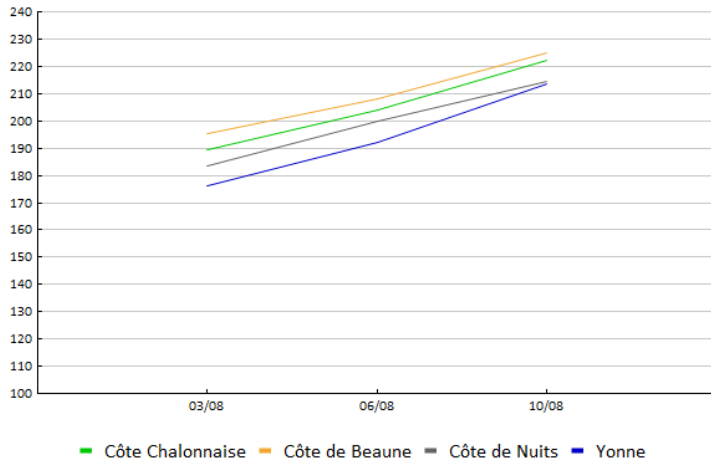
Pour le Chardonnay en Côte-d'Or et Saône-et-Loire, la comparaison s'établit au 25 août 2022 alors que le Chardonnay de l'Yonne présente des similitudes avec le 5 septembre 2022.

DÉGUSTATION DES BAIES :

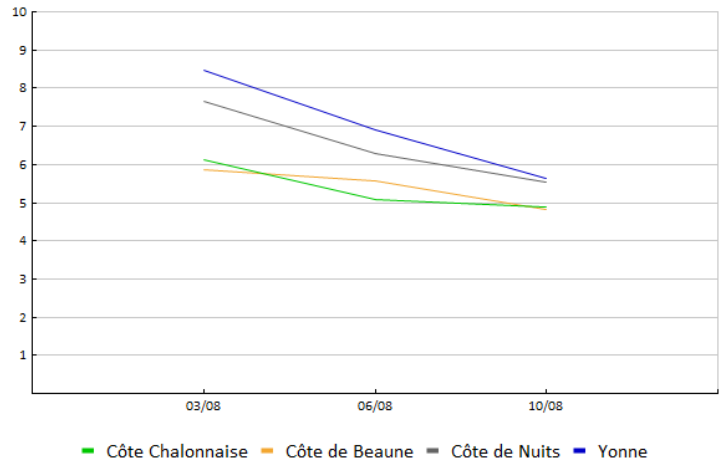
Le nombre de baies mûres est en augmentation mais elles ne sont pas majoritaires. Si celles-ci s'écrasent bien bouche, il n'en est pas de même pour les baies vertes qui restent fermes. De ce fait, la séparation de la pulpe et des parties solides n'est pas encore optimale mais elle est en amélioration par rapport au dernier prélèvement. Plus la proportion de baies vertes est importante, plus l'acidité se ressent en bouche. Les caractères végétaux sont encore présents.

■ Pinot noir

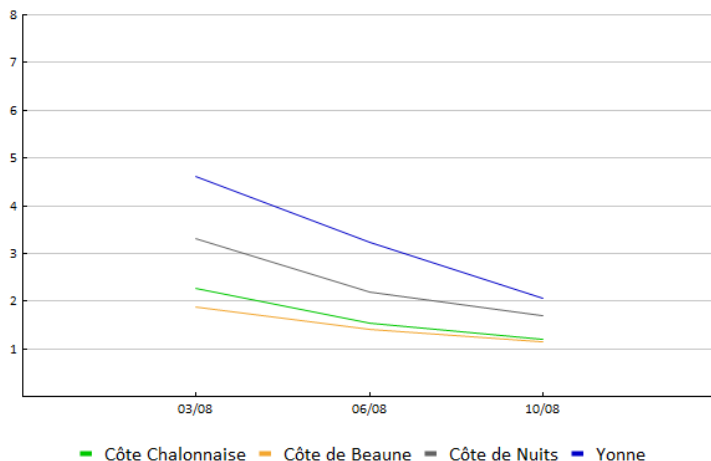
Sucres (g/l)



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.

Pour les trois départements, la comparaison s'établit au 28 août 2022.

COMPOSÉS PHÉNOLIQUES :

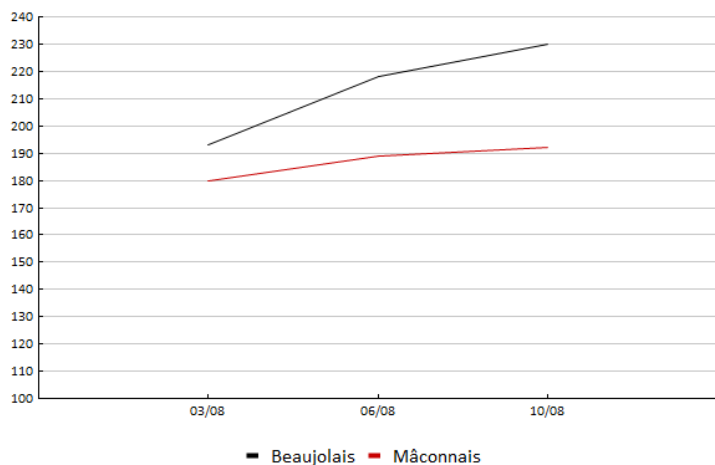
Les premières analyses montrent des teneurs en composés phénoliques importantes, aussi bien sur la partie extractible que sur le potentiel global, supérieures à celles de 2025 ou 2020. Ceci n'est pas surprenant outre mesure car ces composés sont synthétisés par la plante en cas de stress et stress il y a eu...

DÉGUSTATION DES BAIES :

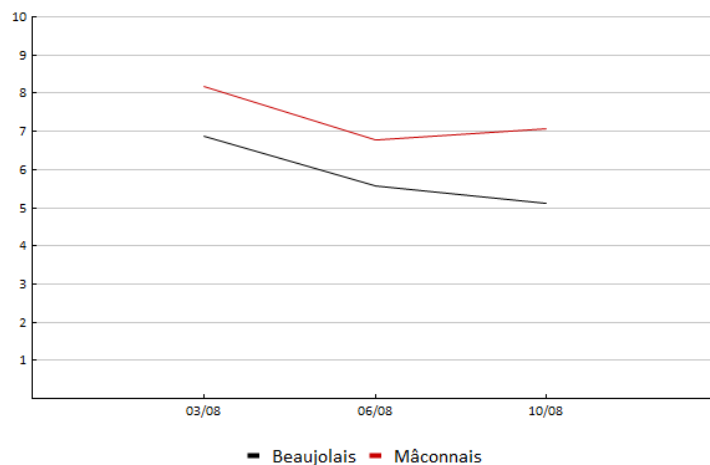
L'écrasement des baies s'est amélioré mais il reste encore des baies fermes. La séparation de la pulpe et des parties solides s'est améliorée mais n'est pas optimale, en relation avec les baies fermes. L'équilibre sucres / acidité est intéressant notamment sur les parcelles les plus avancées. Les pellicules sont encore épaisses et ne se dilacèrent pas totalement. Les tanins sont astringents et verts.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 14 AOÛT 2026

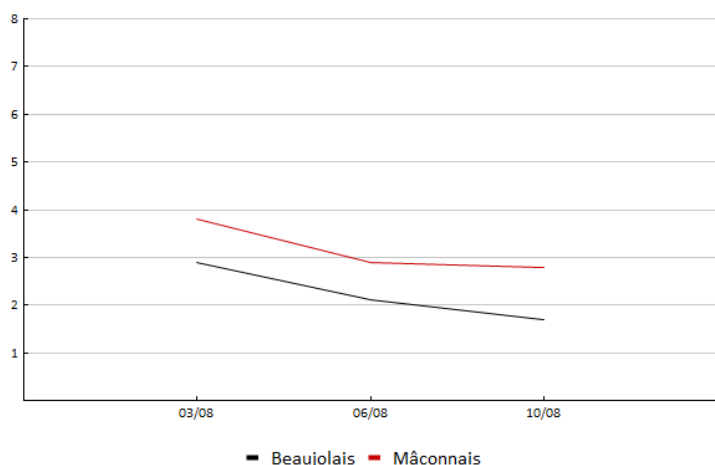
Sucres (g/l)



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.

Sur Gamay, la comparaison s'établit avec la date du 25 août 2022.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 14 AOÛT 2026

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 06/08/2026

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	210	5.1	3.16	8.3	1.8	0.9	70.9	97
Evolution	26	-1.3	0.07	-0.4	-1.5	=	-2.1	2
Yonne PN	213	5.6	3.09	9.3	2.1	0.9	62.9	100
Evolution	21	-1.3	0.08	-0.3	-1.1	=	-0.6	1
Côte de Beaune CH	217	4.5	3.26	8.5	1.0	1.0	80.2	99
Evolution	17	-0.3	=	-0.3	-0.2	=	5.6	3
Côte de Beaune PN	225	4.8	3.21	9.4	1.1	0.9	64.8	100
Evolution	17	-0.8	0.06	-0.4	-0.3	=	6.2	1
Côte de Nuits PN	215	5.5	3.13	9.7	1.7	0.9	68.5	99
Evolution	15	-0.8	0.07	-0.4	-0.5	=	8.5	4
H. C. de Beaune PN	218	5.8	3.11	10.2	1.8	0.9	65.8	100
Evolution	15	-0.5	0.05	-0.2	-0.5	=	2.0	=
H. C. de Nuits PN	212	5.7	3.13	9.3	2.2	0.9	70.1	100
Evolution	18	-1.6	0.10	-1.1	-1.4	=	-2.9	2
Côte Chalonnaise CH	191	6.1	3.05	8.7	2.8	0.9	91.8	99
Evolution	13	-0.8	0.04	-0.4	-0.6	=	12.7	5
Côte Chalonnaise PN	222	4.9	3.16	8.9	1.2	0.9	62.8	100
Evolution	18	-0.2	=	=	-0.3	=	-1.2	=
Mâconnais CH	204	5.3	3.16	8.3	2.1	1.0	79.3	98
Evolution	15	-0.8	0.08	-0.3	-0.6	=	0.6	4
Mâconnais GAM	192	7.1	3.02	10.2	2.8	0.9	78.1	96
Evolution	3	0.3	=	0.1	-0.1	=	-1.7	10
Beaujolais GAM	230	5.1	3.11	8.9	1.7	0.9	89.7	98
Evolution	12	-0.5	=	0.1	-0.4	=	0.8	2