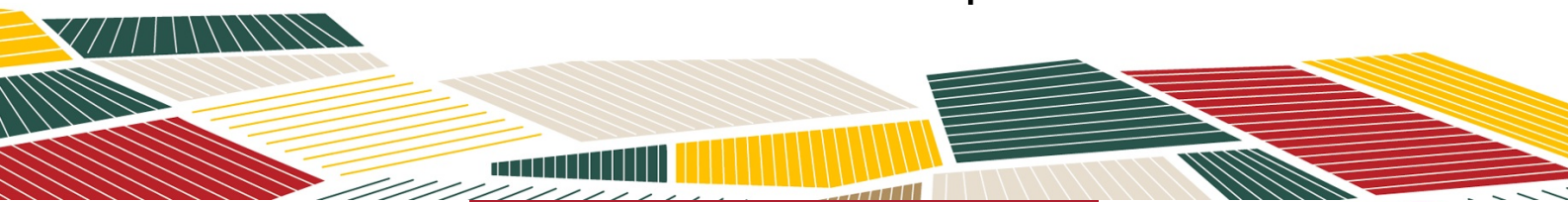


Le bulletin de l'interpro


MATURITÉ BOURGOGNE
**PRÉLÈVEMENTS DU 13/08/2026**
 VINIPOLE SUD BOURGOGNE
 Poncélys
 71960 Davayé

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 10 août)

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

Chardonnay

Les 2/3 des parcelles du réseau ont atteint la pleine véraison et les autres s'en approchent à grand pas.

Les teneurs en sucres évoluent fortement (+ 7 g/l par jour en moyenne).

L'acidité, quant à elle, diminue plus modérément, en lien avec la diminution des teneurs en acide malique, désormais très basses. Les teneurs en acide tartrique et potassium sont stables.

Par contre, le nombre parcelles présentant des baies flétries est en augmentation et concerne désormais les 2/3 du réseau. Pour l'heure, ce phénomène est encore de faible ampleur (0.5 à 3.5 % de baies flétries) mais les parcelles les plus touchées voient leur poids de 100 baies diminuer.

Chardonnay

228
+21

4.7
-0.5

1.4
-0.5

Pinot Noir et Gamay

La très grande majorité des parcelles a atteint la pleine véraison.

Concernant les paramètres mesurés, le constat sur Chardonnay est relativement similaire sur les cépages noirs, à ceci près que des phénomènes de concentration semblent se mettre en place, de façon plus ou moins marquée. 80 % des parcelles de Pinot Noir du réseau présentent des baies flétries, avec des pourcentages allant de moins de 1 % à 11%.

Sur Gamay, ces pourcentages vont de 3 à 23 %.

La plupart des poids de 100 baies sont en régression.

Pinot noir

239
+19

4.8
-0.4

1.2
-0.3

Gamay

231
+20

5.7
-0.4

1.8
-0.5

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 18 AOÛT 2026

EN RÉSUMÉ

Les données de ce jour sont relativement inédites depuis la création de ce réseau de parcelles de référence, il y a une quarantaine d'années : les richesses en sucres atteintes aujourd'hui sont parmi les importantes jamais mesurées. A l'inverse, fort heureusement, l'acidité totale "résiste" grâce à des teneurs en acide tartrique élevées et de faibles teneurs en potassium, résultats du déficit de précipitations. Les teneurs en acide malique sont également parmi les plus faibles, inférieures à celles mesurées en fin de prélèvements en 2003.

Les observations faites sur ce prélèvement doivent inciter à la plus grande prudence. En effet, les différents paramètres mesurés révèlent **la mise en place de phénomènes de concentration**, encore minimes sur Chardonnay, mais beaucoup plus prégnants sur cépages noirs. Outre leur impact sur le volume de récolte, c'est surtout leur impact qualitatif qui est à prendre en considération.

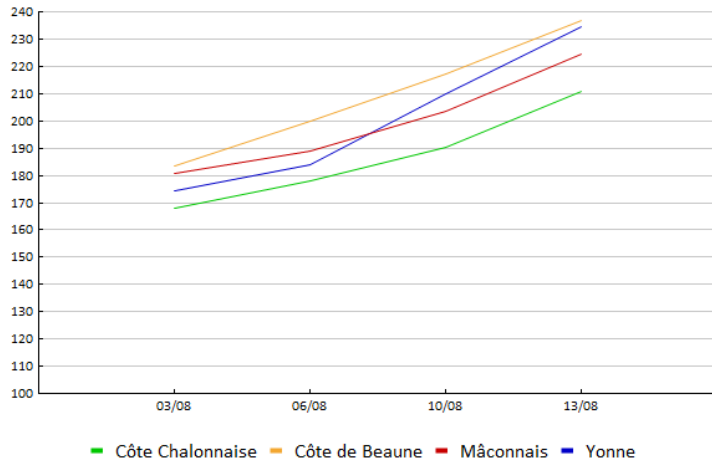
Suite au passage des orages de ce week-end, les températures vont quelque peu diminuer, temporairement, avant de remonter pour rester quelques temps au-delà des normales de saison. Les cumuls envisagés risquent d'être hétérogènes avec toutefois une gradation Sud - Nord, ce dernier étant le moins arrosé.

Toutes les parcelles du vignoble ne se reflèteront pas forcément dans ce réseau du fait de l'hétérogénéité inter-parcellaire, rendant difficile la prise de décision de dates de récoltes. Aussi est-il primordial de réaliser des contrôles de maturité sur le plus grand nombre de parcelles à l'échelle d'un domaine afin de bien évaluer les différentes situations et de décider d'une date en connaissance de cause. Au-delà des paramètres analytiques, l'état physiologique des parcelles sera également à prendre en compte.

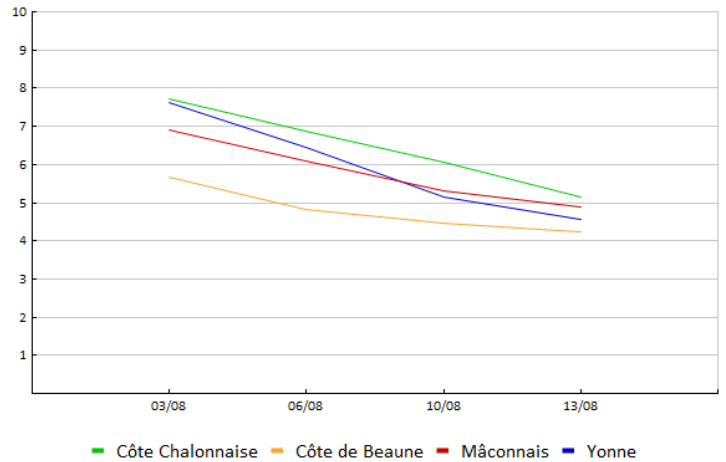
Réunion pré-vendange :

Pour l'Yonne : Mardi 18 août à 17 heures - Amphithéâtre du Lycée de La Brosse, Venoy

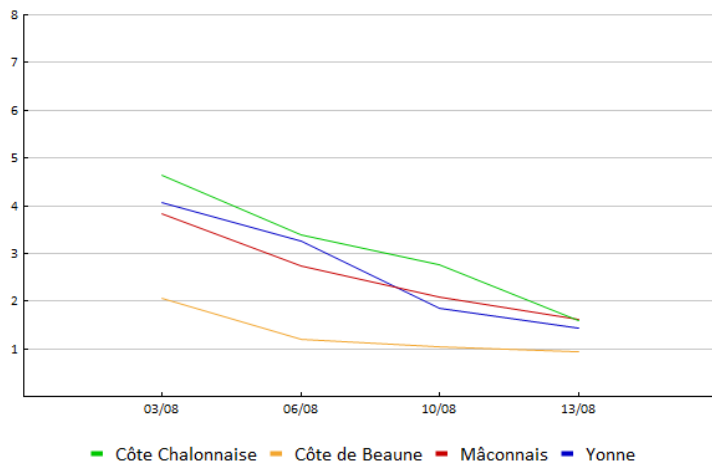
Sucres (g/l)



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.

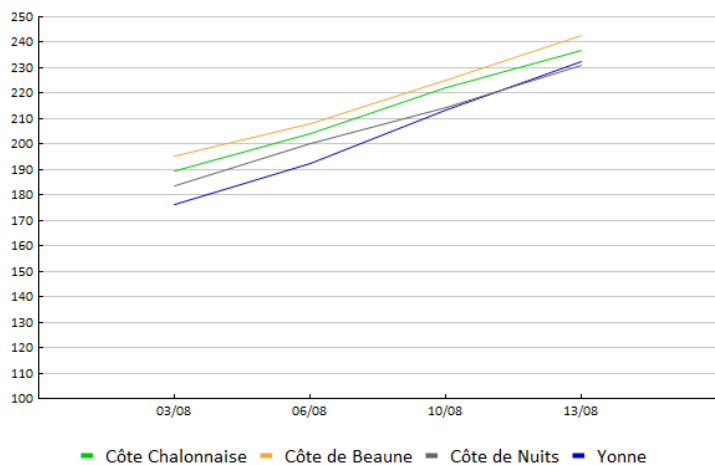
Le niveau atteint par les teneurs en sucres sur ce prélèvement sont les plus hautes jamais mesurées depuis près de quarante années. Les comparaisons ne sont donc plus possibles sur ce paramètre. Concernant l'acidité totale, il existe des similitudes sur d'autres millésimes mais sur des dates de début septembre : 5 septembre 2022 pour la Côte-d'Or, 3 septembre 2020 pour la Saône-et-Loire et 3 septembre 2018 pour l'Yonne.

DÉGUSTATION DES BAIES :

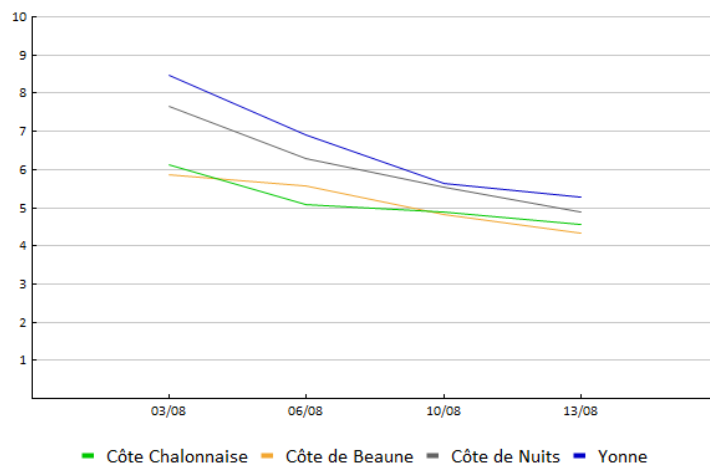
Le nombre de baies mûrifiées est en nette augmentation. De ce fait, l'écrasement en bouche est plus facile mais perturbé par la présence de baies encore vertes, plus fermes. La séparation de pulpe et des parties solides s'est améliorée et est presque optimale. Les sucres dominent en bouche mais, sur les baies plus vertes, l'acidité se ressent parfois encore. Les caractères végétaux disparaissent progressivement.

■ Pinot noir

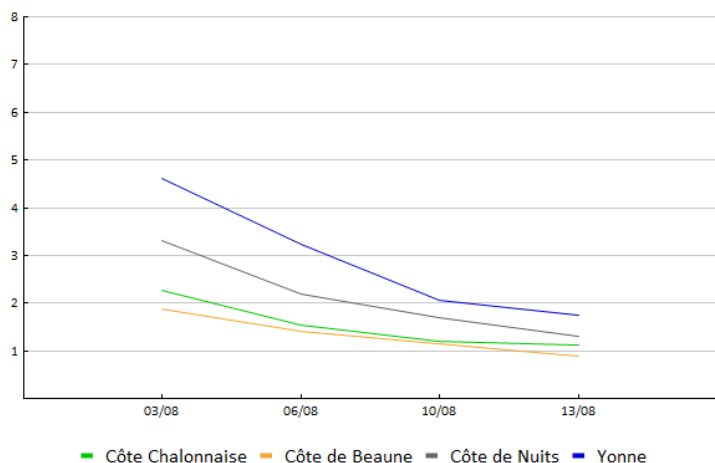
Sucres (g/l)



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.

En Côte-d'Or et Saône-et-Loire, le Pinot Noir présente des teneurs en sucres similaires à celles mesurées le 6 septembre 2018 mais les acidités totales de 2026 sont plus élevées, respectivement de 0.2 g/l H₂SO₄ et 0.9 g/l H₂SO₄. Dans l'Yonne, les teneurs en sucres sont légèrement supérieures à celles mesurées le 5 septembre 2022, de même que l'acidité totale (+ 0.3 g/l H₂SO₄).

COMPOSÉS PHÉNOLIQUES :

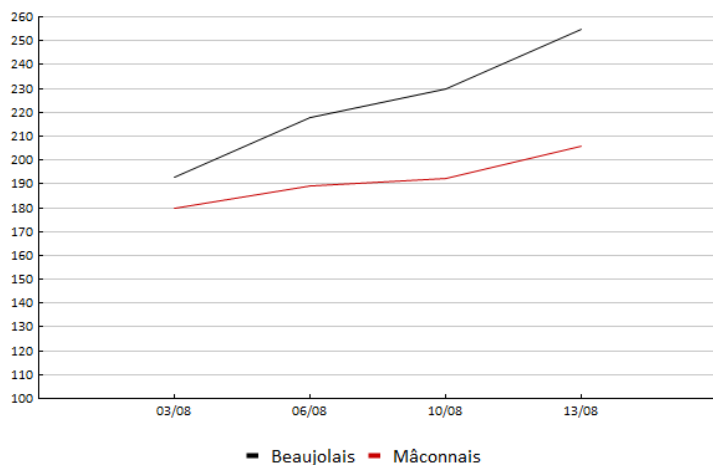
Les anthocyanes sont toujours en phase d'accumulation et les tanins diminuent progressivement. Toutefois, les valeurs mesurées restent les plus élevées jamais observées, dues aux différents stress subis.

DÉGUSTATION DES BAIES :

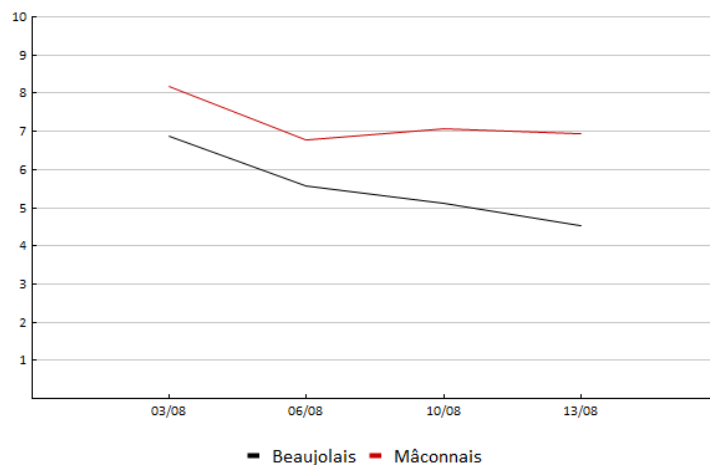
La proportion de baies fermes a diminué, facilitant l'écrasement en bouche. La séparation de la pulpe et des parties solides est presque optimale. L'équilibre sucres / acidité s'est détérioré, les sucres étant trop présents en bouche. De plus, la présence de la moindre baie flétrie apporte des caractères de pruneau cuit désagréables. Les pellicules se dilacèrent un peu mieux mais pas totalement et les tanins restent astringents.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 18 AOÛT 2026

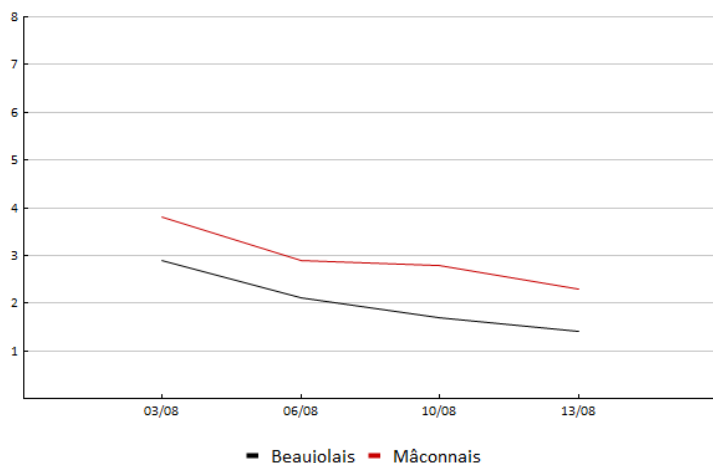
Sucres (g/l)



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.

Les teneurs en sucres su Gamay sont comparables à celles mesurées le 23 août 2003 mais l'acidité totale de cette année est bien supérieure (+ 1.3 g/l H₂SO₄).

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 10/08/2026

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	234	4.5	3.21	8.3	1.4	1.0	75.4	99
Evolution	24	-0.6	0.05	=	-0.4	=	4.5	2
Yonne PN	232	5.3	3.15	9.3	1.7	1.0	64.8	100
Evolution	19	-0.3	0.06	=	-0.4	=	1.9	=
Côte de Beaune CH	237	4.2	3.32	8.7	0.9	1.1	79.6	100
Evolution	20	-0.3	0.06	=	=	=	-0.6	1
Côte de Beaune PN	243	4.3	3.27	9.1	0.9	1.1	63.2	100
Evolution	18	-0.5	0.06	=	=	=	-1.6	=
Côte de Nuits PN	231	4.9	3.20	9.4	1.3	1.0	64.8	99
Evolution	17	-0.6	0.08	=	-0.4	=	-3.7	1
H. C. de Beaune PN	245	5.4	3.14	10.3	1.4	1.0	66.6	100
Evolution	27	-0.4	=	=	-0.4	=	0.8	=
H. C. de Nuits PN	231	5.2	3.21	9.4	1.8	1.0	61.7	100
Evolution	19	-0.5	0.08	=	-0.4	=	-8.4	=
Côte Chalonnaise CH	211	5.1	3.13	8.8	1.6	1.0	80.2	99
Evolution	21	-1.0	0.08	=	-1.2	=	-11.6	1
Côte Chalonnaise PN	237	4.6	3.24	8.9	1.1	1.0	62.5	100
Evolution	15	-0.3	0.08	=	=	=	-0.3	=
Mâconnais CH	225	4.9	3.21	8.3	1.6	1.1	81.6	100
Evolution	21	-0.4	0.05	=	-0.5	=	2.3	2
Mâconnais GAM	206	6.9	3.05	10.7	2.3	1.2	60.9	97
Evolution	14	-0.2	=	0.5	-0.5	0.3	-17.2	1
Beaujolais GAM	255	4.5	3.26	8.5	1.4	1.3	88.7	100
Evolution	25	-0.6	0.15	-0.4	-0.3	0.4	-1.0	2