



BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR

PRÉLÈVEMENTS DU 18/08/2025

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 14 août) – 209 parcelles prélevées

Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)
--------------	--	--------------	--

Chardonnay

Côte de Beaune



H. C. de Beaune



Pinot noir

Côte de Beaune



H. C. de Beaune



Côte de Nuits



H. C. de Nuits



PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 22 AOÛT 2025

*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 14 et 18 août.

EN RÉSUMÉ

Le rythme de la maturation a quelque peu ralenti par rapport au dernier prélèvement mais les évolutions restent tout à fait correctes à ce stade. Les acidités totales et les teneurs en acide malique ont bien diminué, entraînant une hausse moyenne des pH de +0.11.

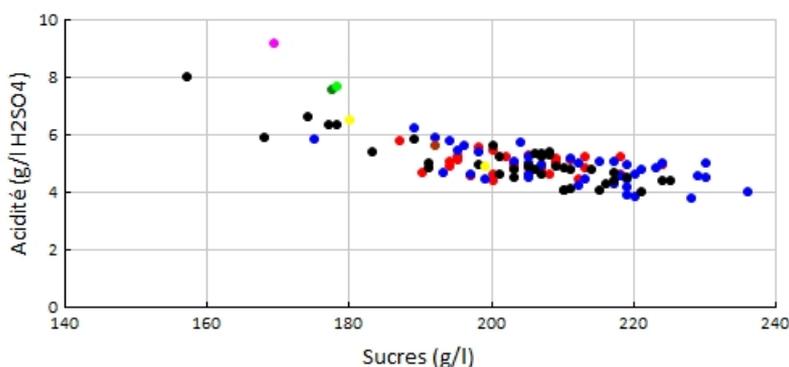
Par contre, l'hétérogénéité inter-parcellaire est bien présente, avec des parcelles déjà très avancées en maturité et d'autres qui peuvent encore patienter. Si l'état sanitaire est globalement bon, les fortes chaleurs ont entraîné des phénomènes d'échaudage, parfois importants, et de flétrissement des baies. On observe également des défoliations plus ou moins marquées sur les parcelles ayant le plus souffert du manque de précipitations.

Des orages sont annoncés à partir de cet après-midi mais l'effet de ces précipitations, même si elles sont les bienvenues, ne sera pas le même en fonction de l'état physiologique des parcelles. Cette instabilité va également entraîner une baisse des températures qui, avec un potentiel effet dilution en fonction des cumuls reçus, va temporairement limiter la dynamique de la maturation. Les contrôles de maturité doivent se poursuivre afin d'évaluer le comportement des vignes face à ces nouvelles conditions météorologiques.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 22 AOÛT 2025

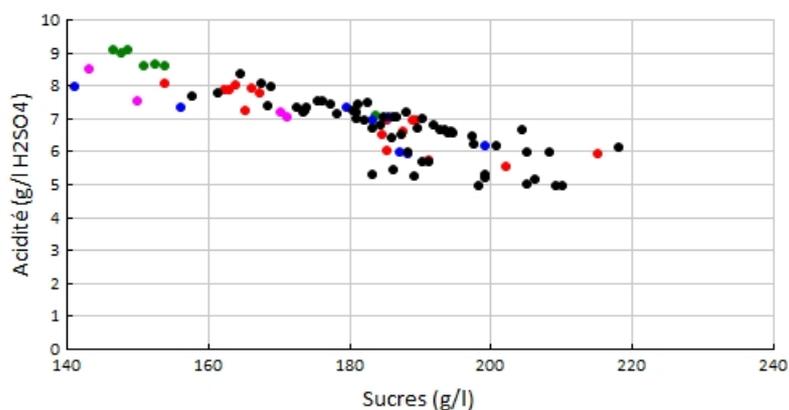
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

Côte de Nuits et Beaune



- Côte de Nuits / Pinot
- Côte de Beaune / Pinot
- Côte de Beaune / Chardonnay
- Côte de Nuits / Chardonnay
- Chatillonnais / Pinot Blanc
- Chatillonnais / Pinot
- Côte de Beaune / Aligoté
- Chatillonnais / Chardonnay

Hautes Côtes



- H. C. de Beaune / Chardonnay
- H. C. de Nuits / Pinot
- H. C. de Beaune / Pinot
- H. C. de Beaune / Aligoté
- H. C. de Nuits / Aligoté

Le Pinot Noir en Côte de Beaune présente des teneurs en sucres et une acidité totale similaires à ceux mesurés le 17 août 2020. Pour le Chardonnay, la comparaison s'établit à la date du 24 août 2020. En Côte de Nuits, le Pinot Noir présente des teneurs en sucres similaires à celles mesurées le 13 août 2020 mais l'acidité totale cette année est supérieure de 1 g/l H₂SO₄.

Pour les Hautes Côtes de Beaune, le Pinot Noir présente des valeurs voisines de celles observées le 20 août 2020. Les teneurs en sucres sur Chardonnay sont similaires à celles du 31 août 2020 mais l'acidité totale de 2025 est supérieure de 1 g/l H₂SO₄. Enfin, pour les Hautes Côtes de Nuits la comparaison s'établit sur les deux paramètres à la date du 25 août 2022 pour Pinot Noir et Chardonnay.

Réunions pré-vendanges :

- lundi 25 août - 17h00 - Beaune (CAVB)
- mardi 26 août - 17h00 - Nuits-Saint-Georges (Maison des Vins)

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 22 AOÛT 2025

Côte de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	189,50	5,74	3,00	8,3	3,4	1 103
Ecart type	13,44	1,12	0,12	0,9	1,1	32
Mini	180,00	4,95	2,92	7,7	2,6	1 080
Maxi	199,00	6,53	3,09	9,0	4,2	1 125
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
202,55	5,08	3,20	8,0	2,8	1 198
15,74	0,82	0,10	0,5	1,0	100
157,00	4,05	2,93	7,2	1,5	1 041
225,00	8,05	3,34	9,6	6,1	1 459
38	38	38	38	38	38

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
210,62	4,91	3,23	7,7	2,7	1 197
13,52	0,59	0,08	0,5	0,8	83
175,00	3,83	2,94	6,4	1,5	1 058
236,00	6,30	3,39	8,7	4,5	1 382
39	39	39	39	39	39

Chatillonnais	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	178,02	7,70	2,92		4,8	
Ecart type						
Mini	178,02	7,70	2,92		4,8	
Maxi	178,02	7,70	2,92		4,8	
Parcelles	1	1	1		1	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
169,31	9,20	2,86		7,7	
169,31	9,20	2,86		7,7	
169,31	9,20	2,86		7,7	
1	1	1		1	

PINOT BLANC					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
177,51	7,60	2,89		4,9	
177,51	7,60	2,89		4,9	
177,51	7,60	2,89		4,9	
1	1	1		1	

Côte de Nuits	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	192,00	5,68	3,20	8,5	3,5	1 293
Ecart type						
Mini	192,00	5,68	3,20	8,5	3,5	1 293
Maxi	192,00	5,68	3,20	8,5	3,5	1 293
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
204,00	5,03	3,25	7,8	3,0	1 277
8,65	0,33	0,06	0,4	0,5	79
187,00	4,45	3,15	7,0	2,3	1 125
224,00	5,84	3,39	8,5	4,4	1 440
31	31	31	31	31	31

H. C. de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	154,64	8,63	2,83	8,4	6,2	
Ecart type	13,03	0,69	0,11	0,5	0,6	
Mini	146,40	7,16	2,76	7,3	5,2	
Maxi	183,60	9,14	3,07	8,8	6,7	
Parcelles	7	7	7	7	7	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
179,24	7,04	3,00	8,1	4,4	1 160
16,87	0,87	0,10	0,6	1,1	107
153,60	5,59	2,87	7,4	2,7	1 043
214,90	8,10	3,22	9,1	6,3	1 253
16	16	16	16	16	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
187,20	6,65	3,08	7,8	4,1	1 224
13,07	0,89	0,09	0,4	1,1	81
157,50	5,00	2,87	7,0	2,0	1 093
218,00	8,42	3,27	8,9	6,3	1 381
56	56	56	56	56	9

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	158,45	7,60	2,93	9,1	5,6	1 255
Ecart type	14,19	0,66	0,04	0,4	1,7	64
Mini	143,00	7,07	2,90	8,8	4,2	1 213
Maxi	171,00	8,53	2,99	9,5	8,0	1 328
Parcelles	4	4	4	4	4	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
184,93	6,28	3,10	8,6	3,9	1 177
16,73	0,34	0,12	0,2	1,1	46
160,00	5,90	3,01	8,4	3,1	1 129
195,70	6,63	3,27	8,9	5,6	1 220
4	4	4	4	4	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
177,35	6,88	3,06	8,2	5,0	1 266
19,09	0,74	0,08	0,8	1,0	53
141,00	5,98	2,90	7,0	3,9	1 200
199,00	8,00	3,15	9,6	6,5	1 320
8	8	8	8	8	4

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 18/08/2025 et celui du 14/08/2025

Côte de Beune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 7,8	- 1,2	+ 0,11	- 0,9	- 1,1	- 104	+ 11,5	- 1,6	+ 0,13	- 1,5	- 1,0	- 100

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 11,4	- 1,4	+ 0,17	- 1,3	- 1,0	+ 2

H. C. de Beune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 12,9	- 1,4	+ 0,12	- 0,5	- 1,7	+ 2	+ 9,9	- 1,5	+ 0,08	- 0,6	- 1,9	- 100

H. C. de Nuits	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 7,0	+ 0,1	- 0,08	+ 0,6	- 0,1	+ 77	+ 10,2	- 1,6	+ 0,06	- 1,2	- 1,4	- 75	+ 19,5	- 2,3	+ 0,13	- 1,6	- 1,9	- 10

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l