



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR

PRÉLÈVEMENTS DU 21/08/2025

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 18 août) – 164 parcelles prélevées

Sucres
(g/l)Acidité totale
(g/l H₂SO₄)Sucres
(g/l)Acidité totale
(g/l H₂SO₄)

Chardonnay

Côte de Beaune

201

-2 *

4.5

-0.6 *

H. C. de Beaune

180

-1 *

5.8

-0.7 *

Pinot noir

Côte de Beaune

206

-5 *

4.5

-0.5 *

H. C. de Beaune

187

-3 *

5.3

-0.5 *

Côte de Nuits

197

-7 *

4.4

-0.6 *

H. C. de Nuits

176

+2 *

6.2

-1.0 *

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 26 AOÛT 2025



*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 18 et 21 août.

EN RÉSUMÉ

Les précipitations de ces derniers jours étaient nécessaires mais elles ont entraîné des phénomènes de dilution sur la plupart des secteurs et cépages. Ainsi, les teneurs en sucres diminuent légèrement, de même que les paramètres de l'acidité. Ce phénomène ne sera que temporaire sur les parcelles encore bien actives car le retour de conditions anticycloniques, avec un temps sec et ensoleillé, va permettre à la maturation de se poursuivre. La dynamique sera sans doute moins importante qu'au début des prélèvements en raison de la diminution des températures. Celles-ci devraient néanmoins redevenir de saison en début de semaine.

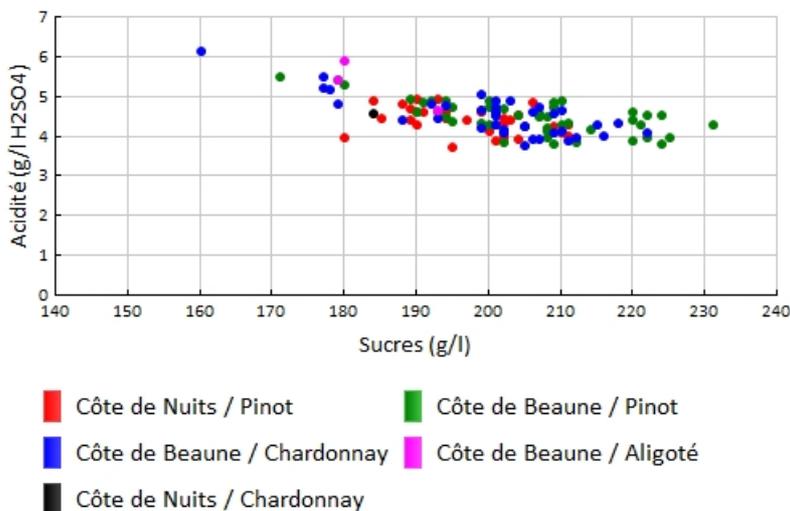
Les contrôles de maturité doivent se poursuivre afin d'appréhender le rythme de cette évolution.

Réunions pré-vendanges :

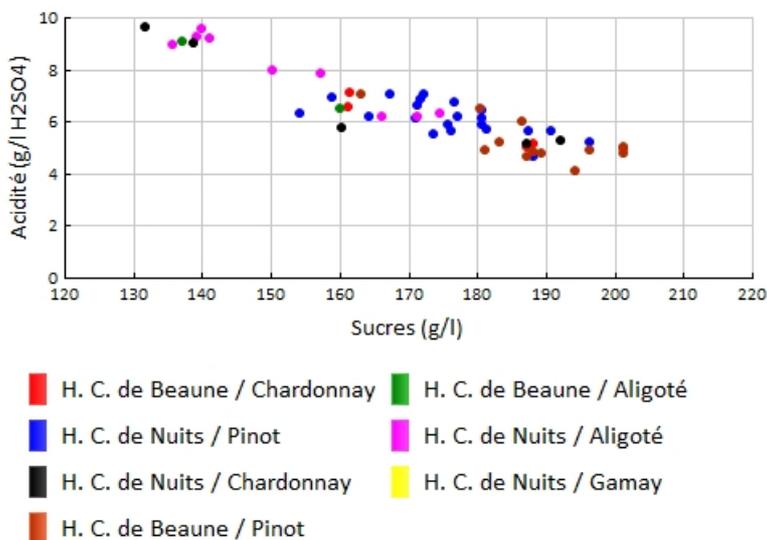
- lundi 25 août - 17h00 - Beaune (CAVB)
- mardi 26 août - 17h00 - Nuits-Saint-Georges (Maison des Vins)

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

Côtes de Nuits et Beaune



Hautes Côtes



Le Pinot Noir en Côte de Beaune présente des similitudes avec les valeurs mesurées le 22 août 2022. En Côte de Nuits et Hautes Côtes de Beaune, la comparaison s'établit avec la date du 25 août 2022 mais les acidités cette année sont inférieures en moyenne de 0.5 g/l H₂SO₄. En Hautes Côtes de Nuits, le Pinot Noir présente des teneurs en sucres équivalentes à celles mesurées le 20 août 2020 mais l'acidité de 2025 est inférieure de 1.1 g/l H₂SO₄.

Le Chardonnay en Côte de Beaune présente des teneurs en sucres similaires à celles mesurées le 24 août 2020 mais avec une acidité plus faible cette année (- 0.5 g/l H₂SO₄). Dans les Hautes Côtes de Beaune, la comparaison s'établit avec la date du 25 août 2022 sur les teneurs en sucres, l'acidité totale cette année étant inférieure de 0.6 g/l H₂SO₄. Le Chardonnay en Hautes Côtes de Nuits présente des similitudes avec les valeurs mesurées le 20 août 2020.

Pour l'Aligoté en Côte de Beaune et Hautes Côtes de Nuits, la comparaison s'établit à la date le 20 août 2020.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 26 AOÛT 2025

Côte de Beune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	184.00	5.35	3.00	8.2	2.7	1 177
Ecart type	7.81	0.62	0.11	0.2	0.6	118
Mini	179.00	4.68	2.92	7.9	2.3	1 041
Maxi	193.00	5.91	3.13	8.3	3.4	1 249
Parcelles	3	3	3	3	3	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
200.55	4.52	3.23	7.7	2.2	1 279
12.79	0.49	0.10	0.3	0.6	107
160.00	3.80	3.03	7.0	1.5	1 087
222.00	6.14	3.44	8.6	4.5	1 509
38	38	38	38	38	38

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
205.51	4.50	3.25	7.6	2.3	1 325
13.36	0.42	0.07	0.4	0.6	111
171.00	3.82	3.07	6.7	1.4	1 032
231.00	5.50	3.45	8.4	3.9	1 594
43	43	43	43	43	43

Côte de Nuits	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	184.00	4.57	3.17	7.7	2.5	1 283
Ecart type						
Mini	184.00	4.57	3.17	7.7	2.5	1 283
Maxi	184.00	4.57	3.17	7.7	2.5	1 283
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
197.32	4.43	3.27	7.7	2.4	1 378
8.03	0.32	0.06	0.3	0.4	84
180.00	3.73	3.15	7.2	1.5	1 157
211.00	4.96	3.35	8.2	3.4	1 537
34	34	34	34	34	34

H. C. de Beune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	148.30	7.88	2.88	7.9	5.5	
Ecart type	16.26	1.82	0.13	0.5	2.1	
Mini	136.80	6.59	2.78	7.6	4.0	
Maxi	159.80	9.17	2.97	8.3	7.0	
Parcelles	2	2	2	2	2	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
179.64	5.83	3.02	7.7	3.4	1 185
17.80	1.01	0.11	0.5	0.9	136
160.90	5.05	2.90	7.2	2.7	1 036
201.00	7.20	3.15	8.2	4.9	1 303
5	5	5	5	5	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
187.42	5.30	3.16	7.7	3.2	1 200
10.49	0.84	0.06	0.5	0.8	63
162.80	4.20	3.01	6.4	2.2	1 089
201.00	7.10	3.23	8.1	5.1	1 295
12	12	12	12	12	9

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	152.58	8.01	2.92	7.8	6.3	1 369
Ecart type	14.99	1.40	0.07	0.8	1.9	64
Mini	135.50	6.23	2.82	6.4	3.9	1 322
Maxi	174.30	9.66	3.02	9.1	8.5	1 442
Parcelles	9	9	9	9	9	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
161.76	7.04	3.00	8.1	5.1	1 333
27.49	2.16	0.15	0.5	2.7	174
131.40	5.23	2.82	7.8	2.8	1 166
192.00	9.68	3.19	9.0	8.4	1 514
5	5	5	5	5	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
175.78	6.18	3.14	7.3	4.1	1 363
10.18	0.63	0.09	0.6	0.8	83
154.00	4.73	2.92	6.6	2.6	1 251
196.00	7.13	3.28	8.9	5.7	1 444
21	21	21	21	21	5

PINOT BLANC					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
169.70	6.43	3.00	6.4	4.4	
169.70	6.43	3.00	6.4	4.4	
169.70	6.43	3.00	6.4	4.4	
1	1	1	1	1	

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 21/08/2025 et celui du 18/08/2025

Côte de Beune	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 3,0	- 0,4	+ 0,04	- 0,2	- 0,5	+ 142	- 2,0	- 0,6	+ 0,03	- 0,3	- 0,5	+ 82	- 4,7	- 0,5	+ 0,03	- 0,1	- 0,4	+ 127

Côte de Nuits	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 8,0	- 1,1	- 0,03	- 0,8	- 1,0	- 10	- 7,3	- 0,6	+ 0,02	- 0,1	- 0,6	+ 102

H. C. de Beune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 0,7	- 0,7	- 0,00	- 0,7	- 0,5	+ 25	- 3,1	- 0,5	- 0,01	- 0,1	- 0,6	- 23

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	+ 1,0	- 0,8	+ 0,02	- 0,5	- 1,5	+ 114	- 1,7	- 0,7	+ 0,05	- 0,4	- 1,0	+ 156	+ 1,5	- 1,0	+ 0,03	- 0,5	- 1,4	+ 112

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