



# BIVB Infos

## MATURITE CÔTE-D'OR

### PRÉLÈVEMENTS DU 25/08/2025

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 21 août) – 130 parcelles prélevées

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

#### Chardonnay

##### Côte de Beaune

204  
+11 \*

4.8  
+0.1 \*

##### H. C. de Beaune

180  
+4

6.3  
-0.2 \*

#### Pinot noir

##### Côte de Beaune

211  
+7 \*

4.3  
-0.2 \*

##### H. C. de Beaune

185  
+4 \*

5.9  
-0.2 \*

##### Côte de Nuits

202  
+6 \*

4.2  
-0.3 \*

##### H. C. de Nuits

183  
+7 \*

5.5  
-0.2 \*

\*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 21 et 25 août.

#### EN RÉSUMÉ

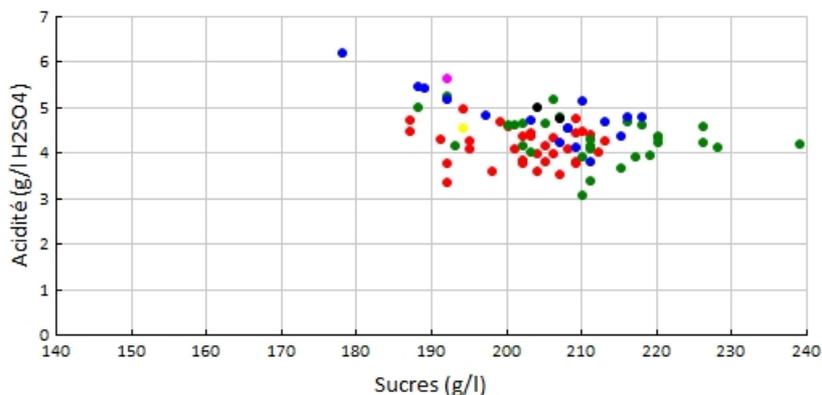
D'une façon générale, l'évolution des différents paramètres est assez modeste, aussi bien sur les teneurs en sucres que sur les paramètres de l'acidité. Comme bien souvent, ce sont les parcelles les plus en retard qui ont profité au mieux de l'accalmie de ces derniers jours. Un changement de temps va s'amorcer dans la journée, avec l'arrivée d'orages en fin de journée. L'instabilité va se maintenir ensuite encore quelques jours, avec une diminution progressive des températures. La combinaison précipitations et températures en baisse risque de limiter l'évolution de la maturation.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 29 AOÛT 2025



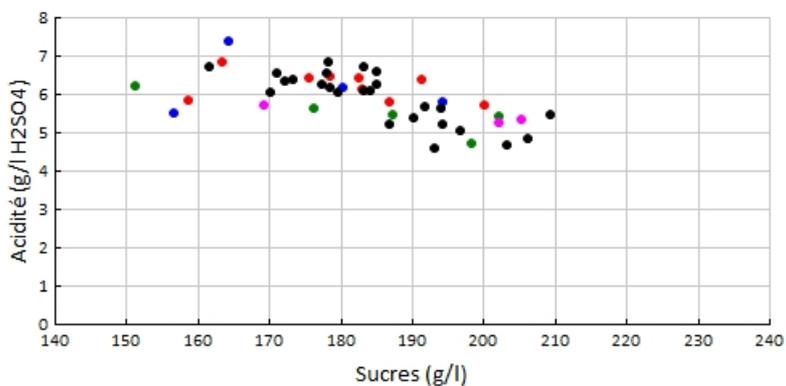
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

### Côtes de Nuits et Beaune



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

### Hautes Côtes

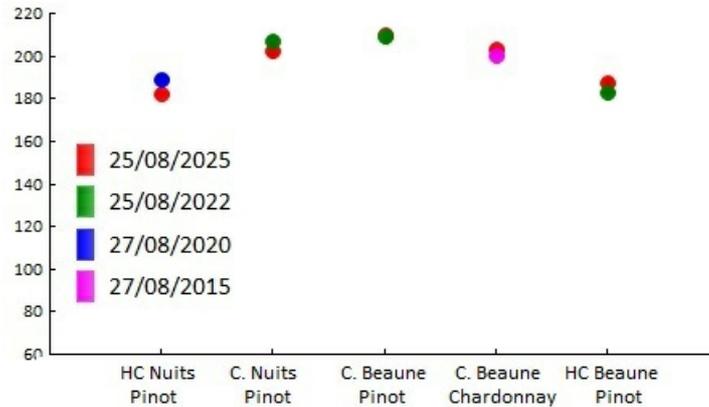


- H. C. de Beaune / Chardonnay
- H. C. de Nuits / Pinot
- H. C. de Nuits / Aligoté
- H. C. de Nuits / Chardonnay
- H. C. de Beaune / Pinot

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 29 AOÛT 2025

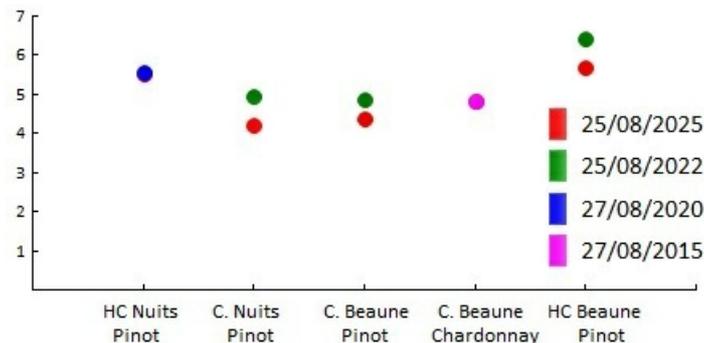
### Comparaison de millésimes - Sucres (g/l)

Le Pinot Noir dans la Côte et les Hautes Côtes de Beaune présente des teneurs en sucres similaires à celles mesurées le 25 août 2022. Pour les Hautes Côtes de Nuits, la comparaison s'établit avec la date du 27 août 2020. Le Chardonnay en Côte de Beaune présente des teneurs voisines de celles mesurées le 27 août 2015.



### Comparaison de millésimes - Acidité totale (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

Les acidités totales sur Pinot Noir cette années sont un peu inférieures dans la Côte et légèrement supérieures en Hautes Côtes de Beaune par rapport à la date du 25 août 2022. Pour les Hautes de Nuits, elles sont similaires à celles du 27 août 2020. Pour le Chardonnay en Côte de Beaune, l'acidité totale est similaire à celle mesurée le 27 août 2015.



PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 29 AOÛT 2025

Côte de Beune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	192.00	5.66	2.99	8.6	2.6	1 227
Ecart type						
Mini	192.00	5.66	2.99	8.6	2.6	1 227
Maxi	192.00	5.66	2.99	8.6	2.6	1 227
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
203.88	4.83	3.13	7.9	2.2	1 276
11.67	0.59	0.07	0.4	0.7	67
178.00	3.82	3.00	7.4	1.2	1 203
218.00	6.21	3.29	8.8	3.5	1 472
16	16	16	16	16	16

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
211.28	4.33	3.21	7.4	1.9	1 352
11.49	0.48	0.07	0.5	0.6	60
188.00	3.08	3.08	6.4	1.1	1 206
239.00	5.27	3.41	8.3	3.1	1 500
29	29	29	29	29	29

Côte de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	194.00	4.57	3.05	7.9	1.8	1 071
Ecart type						
Mini	194.00	4.57	3.05	7.9	1.8	1 071
Maxi	194.00	4.57	3.05	7.9	1.8	1 071
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
205.50	4.89	3.20	8.2	2.3	1 359
2.12	0.18	0.06	0.1	0.1	117
204.00	4.77	3.16	8.1	2.3	1 276
207.00	5.02	3.24	8.2	2.4	1 441
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
202.12	4.18	3.23	7.2	2.1	1 341
7.17	0.39	0.06	0.8	0.3	67
187.00	3.37	3.14	3.8	1.7	1 168
213.00	5.01	3.33	8.5	2.9	1 514
33	33	33	33	33	33

H. C. de Beune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	166.75	7.09	2.89	7.7	4.3	
Ecart type	0.49	0.08	0.04	0.7	0.8	
Mini	166.40	7.03	2.86	7.2	3.7	
Maxi	167.10	7.15	2.92	8.1	4.8	
Parcelles	2	2	2	2	2	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
179.80	6.26	3.03	7.0	3.8	1 280
13.00	0.38	0.07	0.5	0.9	
158.50	5.74	2.92	6.5	2.6	1 280
200.00	6.88	3.11	8.2	4.6	1 280
9	9	9	9	9	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
184.87	5.93	3.14	7.1	3.5	1 249
11.74	0.68	0.11	0.6	1.1	29
161.50	4.63	2.97	6.2	1.7	1 228
209.10	6.87	3.43	8.7	5.5	1 282
25	25	25	25	25	3

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	173.63	6.25	3.02	8.2	3.7	1 354
Ecart type	16.75	0.82	0.07	0.9	1.0	56
Mini	156.50	5.53	2.94	7.0	2.6	1 304
Maxi	194.00	7.41	3.09	9.0	5.1	1 415
Parcelles	4	4	4	4	4	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
192.00	5.49	3.08	8.2	2.9	1 368
19.97	0.25	0.06	0.5	0.6	29
169.00	5.31	3.03	7.8	2.5	1 336
205.00	5.77	3.14	8.8	3.5	1 392
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
182.80	5.52	3.10	8.4	3.3	1 385
20.46	0.55	0.11	0.4	0.6	72
151.00	4.74	2.93	7.9	2.4	1 300
202.00	6.27	3.20	9.1	3.9	1 457
5	5	5	5	5	5

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

## Évolutions moyennes entre le prélèvement du 25/08/2025 et celui du 21/08/2025

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	+ 12,0	- 0,3	+ 0,03	+ 0,3	- 0,8	- 22	+ 10,8	+ 0,1	- 0,04	- 0,0	- 0,3	- 3	+ 7,3	- 0,2	- 0,03	- 0,3	- 0,4	+ 19

Côte de Nuits	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 20,0	+ 0,4	- 0,01	+ 0,5	- 0,2	- 7	+ 5,8	- 0,3	- 0,04	- 0,6	- 0,3	- 29

H. C. de Beune	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 6,6	+ 0,4	- 0,11	+ 0,6	- 0,3	- 7	+ 3,8	- 0,2	+ 0,07	- 0,3	- 0,4	+ 64	+ 4,2	- 0,2	- 0,06	- 0,0	- 0,5	+ 19

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	+ 17,0	- 0,3	+ 0,04	- 0,0	- 0,7	- 15	+ 12,3	- 0,0	- 0,02	- 0,1	- 0,3	+ 34	+ 7,2	- 0,2	- 0,01	+ 0,2	- 0,5	+ 21