



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

BIVB Infos

MATURITÉ CÔTE-D'OR SPÉCIAL
HAUTES CÔTES

PRÉLÈVEMENTS DU 01/09/2025

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 28 août) – 103 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

H. C. de Beaune



H. C. de Nuits



Aligoté

H. C. de Beaune



H. C. de Nuits



Pinot noir

H. C. de Beaune



H. C. de Nuits



PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 5 SEPTEMBRE 2025



*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées le 28 août et le 1er septembre.

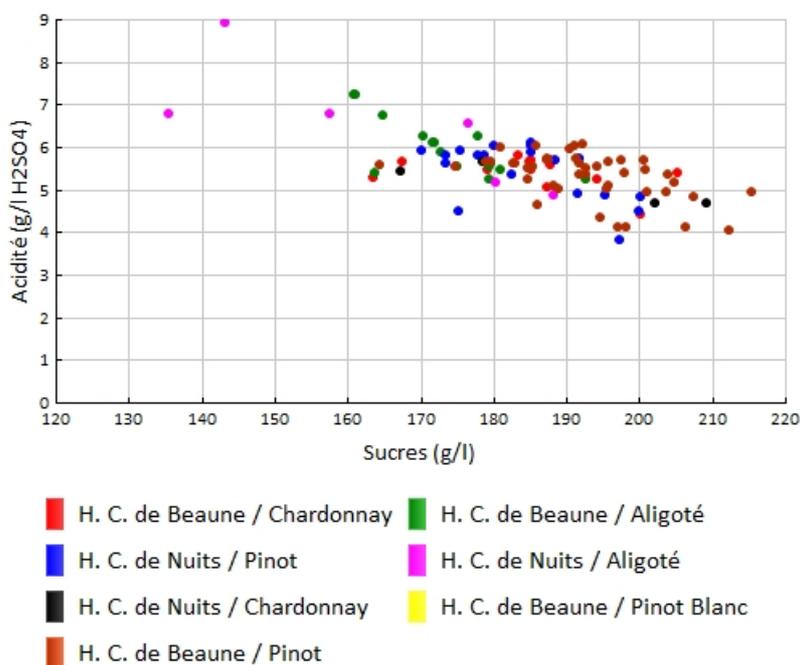
EN RÉSUMÉ

Les précipitations de ces derniers jours semblent avoir été plutôt bénéfiques. Certaines parcelles subissent de fortes évolutions, tant sur les teneurs en sucres que les paramètres de l'acidité, malgré les cumuls reçus. Pour d'autres, l'effet dilution l'a plus ou moins emporté sur l'évolution des paramètres de la maturité.

Outre les critères analytiques, l'état sanitaire devra être surveillé car les conditions météorologiques des prochains jours risquent d'être favorables au développement de Botrytis. En tout état de cause, si l'état sanitaire se maintient, l'attente et la recherche d'une maturité plus aboutie peut s'avérer pertinente.

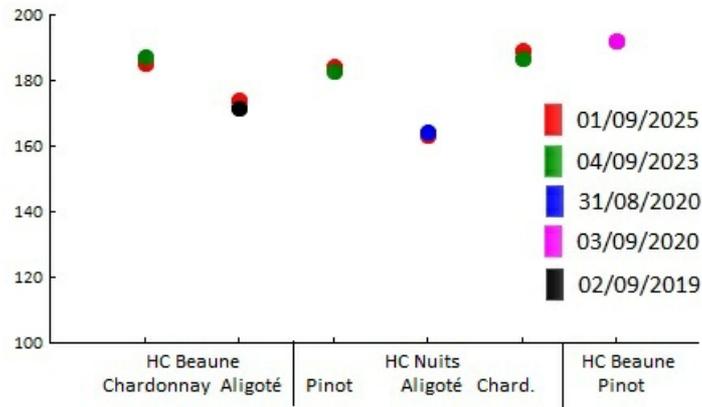
PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 5 SEPTEMBRE 2025

Ce graphique permet d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

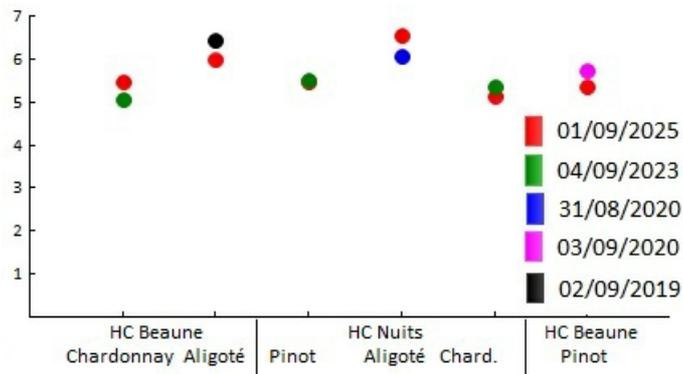


PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 5 SEPTEMBRE 2025

COMPARAISON DE MILLÉSIMES - SUCRES (g/l)



COMPARAISON DE MILLÉSIMES - ACIDITÉ TOTALE (g/l H₂SO₄)



PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 5 SEPTEMBRE 2025

H. C. de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	173.93	6.00	3.01	6.7	3.4	
Ecart type	8.83	0.65	0.06	0.3	1.2	
Mini	160.70	5.27	2.94	6.1	2.1	
Maxi	192.30	7.28	3.18	7.3	5.8	
Parcelles	16	16	16	16	16	

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
185.36	5.48	3.10	6.4	3.0	1 209	
10.91	0.36	0.06	0.6	0.8		
163.30	4.46	3.04	5.7	1.9	1 209	
204.90	5.86	3.23	7.9	3.9	1 209	
14	14	14	14	14	1	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
192.28	5.35	3.21	6.5	3.0	1 382	
10.02	0.54	0.10	0.5	0.9	82	
164.10	4.10	3.05	5.7	0.6	1 299	
215.10	6.10	3.56	7.8	4.5	1 462	
43	43	43	43	43	3	

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	163.30	6.55	3.01	7.5	4.3	1 342
Ecart type	21.44	1.45	0.10	0.8	2.0	101
Mini	135.20	4.91	2.87	6.5	2.6	1 270
Maxi	188.00	8.97	3.13	8.6	8.1	1 413
Parcelles	6	6	6	6	6	2

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
189.08	5.15	3.09	7.1	2.6	1 220	
19.71	0.51	0.05	1.0	0.8	78	
167.10	4.71	3.03	6.1	1.9	1 165	
209.00	5.70	3.14	8.0	3.5	1 275	
4	4	4	4	4	2	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
184.31	5.47	3.22	6.9	3.3	1 375	
9.44	0.65	0.09	0.7	0.9	75	
169.90	3.88	3.09	6.0	1.8	1 303	
200.00	6.14	3.46	8.6	4.8	1 480	
19	19	19	19	19	4	

PINOT BLANC						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
160.70	5.92	2.98	6.6	3.3		
160.70	5.92	2.98	6.6	3.3		
160.70	5.92	2.98	6.6	3.3		
1	1	1	1	1		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 01/09/2025 et celui du 28/08/2025

H. C. de Beaune	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 14,2	- 1,5	+ 0,13	- 1,2	- 1,4	+ 66	+ 2,1	- 0,5	+ 0,03	- 0,4	- 0,4	- 98	+ 8,8	- 0,7	+ 0,08	- 0,5	- 0,7	- 35

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	- 3,0	+ 0,4	- 0,08	+ 0,3	+ 0,3	- 104	+ 13,0	- 0,2	+ 0,04	- 0,0	- 0,5	- 74	+ 8,0	- 0,4	+ 0,11	- 0,2	- 0,3	+ 24