

Le bulletin de l'interpro

MATURITE CÔTE-D'OR

PRÉLÈVEMENTS DU 06/08/2026

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 3 août) – 24 parcelles prélevées

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

Côte de Beaune

195
+13 *5.0
-0.7 *

H. C. de Beaune

/

/

 Pinot noir

Côte de Beaune

199
+115.8
-0.8 *

H. C. de Beaune

/

/

Côte de Nuits

203
+11 *6.0
-1.1 *

H. C. de Nuits

160

8.5

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 11 AOÛT 2026

*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 3 et 6 août (5 parcelles : 2 Chardonnay et 1 Pinot Noir en Côte de Beaune et 2 Pinot Noir en Côte de Nuits).

EN RÉSUMÉ

Ce premier bulletin est réalisé à partir d'un nombre très restreint de parcelles mais il est destiné à donner quelques éléments sur la maturation.

Les évolutions des différents paramètres, sur les quelques parcelles prélevées lundi 3 août, peuvent sembler modestes au regard de conditions météorologiques de ces derniers jours mais ces parcelles étaient déjà bien avancées en maturité, avec en moyenne 196 g/l de sucres sur Pinot Noir et 183 g/l sur Chardonnay.

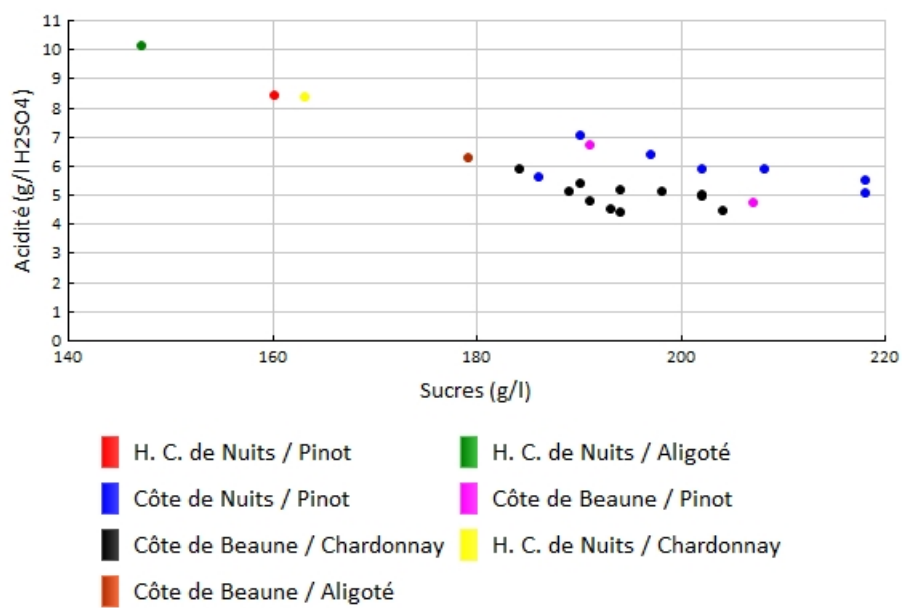
Parmi les parcelles prélevées hier, la plupart ont dépassé les 180 g/l de sucres dans la Côte, sur les 2 couleurs, dont près d'un tiers a dépassé les 200 g/l. Les acidités totales se maintiennent grâce à une teneur encore élevée de l'acide tartrique, l'acide malique ayant été fortement dégradé par les fortes chaleurs.

Les précipitations orageuses prévues pour dimanche et lundi ne devraient pas apporter de gros cumuls et une nouvelle vague de chaleur semble se profiler pour la semaine prochaine.

Tous ces éléments doivent inciter à réaliser des contrôles de maturité sur un nombre plus conséquent de parcelles dès lundi afin d'avoir une vision plus globale de la maturation à l'échelle du département.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 11 AOÛT 2026

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



MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 06/08/2026

Côte de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	179,00	6,34	2,94	9,2	2,4	890
Ecart type						
Mini	179,00	6,34	2,94	9,2	2,4	890
Maxi	179,00	6,34	2,94	9,2	2,4	890
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
194,64	5,04	3,11	8,4	1,7	861
6,25	0,44	0,06	0,3	0,5	80
184,00	4,44	3,00	8,0	1,1	703
204,00	5,94	3,22	9,0	3,0	1 007
11	11	11	11	11	11

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
199,00	5,77	3,07	9,0	2,2	872
11,31	1,38	0,21	0,5	1,3	66
191,00	4,79	2,92	8,7	1,3	825
207,00	6,74	3,22	9,4	3,1	918
2	2	2	2	2	2

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	202,71	5,96	3,03	9,3	2,1	900
Ecart type	12,71	0,65	0,08	0,3	0,6	45
Mini	186,00	5,09	2,90	8,8	1,7	810
Maxi	218,00	7,09	3,13	9,7	3,2	949
Parcelles	7	7	7	7	7	7

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	147,00	10,19	2,88	10,4	6,6	1 035
Ecart type						
Mini	147,00	10,19	2,88	10,4	6,6	1 035
Maxi	147,00	10,19	2,88	10,4	6,6	1 035
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
163,00	8,43	3,01	9,7	5,2	1 022
163,00	8,43	3,01	9,7	5,2	1 022
163,00	8,43	3,01	9,7	5,2	1 022
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
160,00	8,47	2,92	9,9	4,9	952
160,00	8,47	2,92	9,9	4,9	952
160,00	8,47	2,92	9,9	4,9	952
1	1	1	1	1	1

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 06/08/2026 et celui du 03/08/2026

Côte de Beaune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 13,0	- 0,7	+ 0,02	- 0,7	- 0,4	+ 45	+ 11,0	- 0,8	+ 0,07	- 1,1	- 0,3	+ 59

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 11,0	- 1,1	+ 0,04	- 0,7	- 0,5	+ 58