

Le bulletin de l'interpro

MATURITE CÔTE-D'OR

PRÉLÈVEMENTS DU 10/08/2026

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 6 août) – 94 parcelles prélevées

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

Côte de Beaune

211

+21 *

4.6

-0.8 *

H. C. de Beaune

209

5.2

 Pinot noir

Côte de Beaune

212

+21 *

5.1

-0.7 *

H. C. de Beaune

199

5.6

Côte de Nuits

214

+19 *

4.6

-1.4 *

H. C. de Nuits

211

5.3

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 14 AOÛT 2026

*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 6 et 10 août.

EN RÉSUMÉ

Sur la base des parcelles prélevées jeudi 6 août, les teneurs en sucres progressent en moyenne de 20 g/l quel que soit le cépage. Les acidités totales diminuent en moyenne de 0.75 g/l H₂SO₄ en Côte de Beaune et de 1.4 g/l H₂SO₄ en Côte de Nuits, en relation avec la diminution des teneurs en acide malique, fortement dégradé par les chaleurs. Les teneurs en acide tartrique diminuent également légèrement mais les teneurs restent encore élevées (entre 8 et 9 g/l), les teneurs en potassium restant stables, faute de précipitations.

Des passages orageux sont prévus pour la fin de semaine, à la fin de la nouvelle vague de chaleur qui s'installe, mais les précipitations risquent d'être très hétérogènes à l'échelle du département, avec des cumuls variables selon les secteurs.

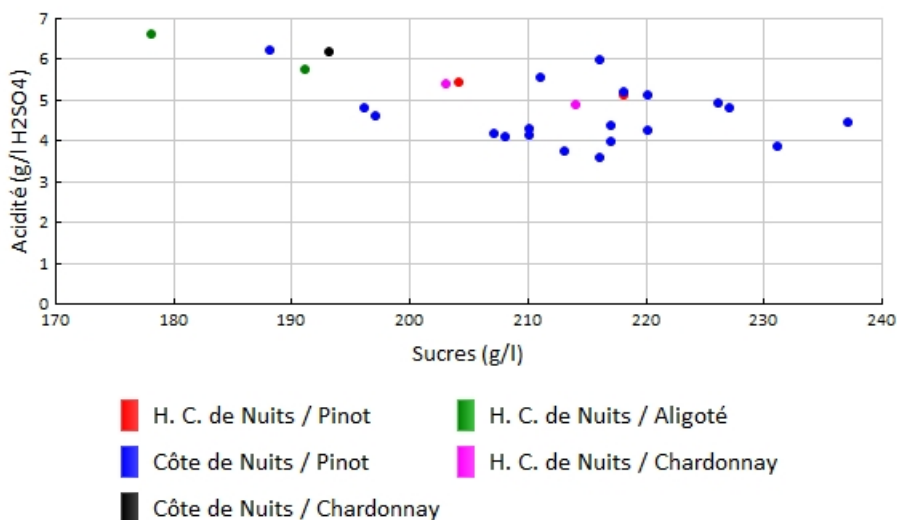
Il existe une grande hétérogénéité de situations mais certaines parcelles, notamment dans la Côte, quel que soit le cépage, ont d'ores et déjà atteint un fort niveau de maturité. En effet, près de la moitié des parcelles prélevées présente un indice de maturité (rapport [sucres] / acidité totale) supérieur à 45, dont plus d'1/4 est au-delà de 50.

Les contrôles de maturité doivent encore s'intensifier jeudi afin d'appréhender le comportement du vignoble (maturation et physiologie) et commencer à envisager les chantiers de récolte en connaissance de cause.

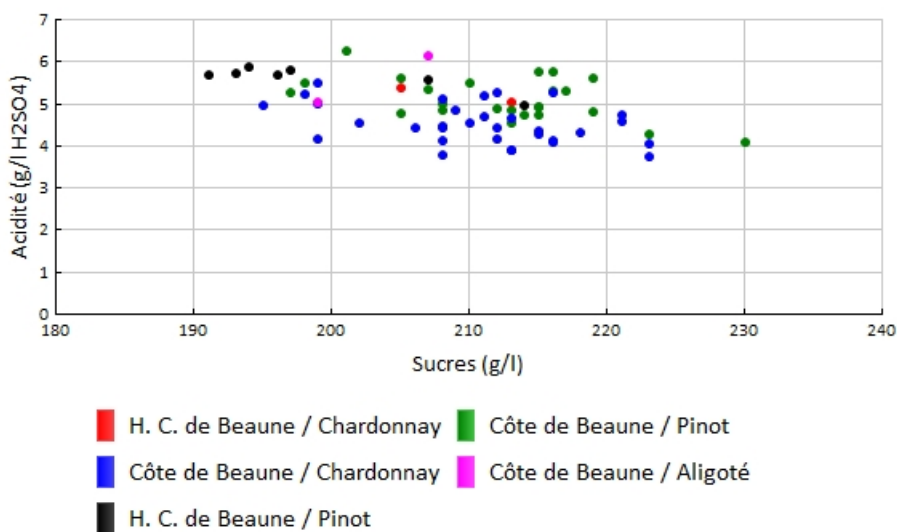
PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 14 AOÛT 2026

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

Côte et Hautes Côtes de Nuits



Côte et Hautes Côtes de Beaune



Sur Chardonnay en Côte de Beaune, les teneurs en sucres et l'acidité totale sont voisins de ceux mesurés le 21 août 2003.

Sur Pinot Noir, la comparaison s'établit à la date du 13 août 2020 en Côte de Beaune et du 29 août 2022 en Côte de Nuits sur les teneurs en sucres. La Côte de Beaune présente cette année une acidité totale inférieure de 0.6 g/l H₂SO₄ par rapport à cette date.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 14 AOÛT 2026

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 10/08/2026

Côte de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	203,00	5,62	3,04	9,2	1,8	910
Ecart type	5,66	0,77	0,03	1,0		78
Mini	199,00	5,07	3,02	8,5	1,8	854
Maxi	207,00	6,16	3,06	9,9	1,8	965
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
210,56	4,55	3,18	8,2	1,4	855
7,33	0,48	0,06	0,2	0,4	71
195,00	3,76	3,04	7,6	0,8	635
223,00	5,52	3,29	8,7	2,4	981
32	32	32	32	32	32

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
212,13	5,13	3,11	8,7	1,6	847
7,64	0,51	0,05	0,5	0,4	85
197,00	4,09	3,02	7,9	0,9	660
230,00	6,27	3,20	9,6	2,4	1 021
24	24	24	24	24	24

Côte de Nuits	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	193,00	6,21	3,04	9,6	2,1	783
Ecart type						
Mini	193,00	6,21	3,04	9,6	2,1	783
Maxi	193,00	6,21	3,04	9,6	2,1	783
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
214,25	4,64	3,12	8,3	1,5	831
11,83	0,72	0,07	0,9	0,3	72
188,00	3,60	2,98	7,1	1,1	737
237,00	6,24	3,25	10,2	2,2	982
20	20	20	20	20	20

H. C. de Beaune	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	209,00	5,22	3,08	8,5	2,0	770
Ecart type	5,66	0,24	0,04	0,0	0,6	116
Mini	205,00	5,05	3,06	8,4	1,6	688
Maxi	213,00	5,39	3,11	8,5	2,4	852
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
198,86	5,64	3,07	9,0	2,0	869
8,43	0,30	0,05	0,2	0,2	104
191,00	4,98	3,00	8,8	1,7	709
214,00	5,91	3,16	9,3	2,4	975
7	7	7	7	7	7

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	184,50	6,21	2,98	9,3	2,5	940
Ecart type	9,19	0,62	0,09	0,3	0,4	5
Mini	178,00	5,78	2,92	9,0	2,2	936
Maxi	191,00	6,65	3,05	9,5	2,7	943
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
208,50	5,17	3,03	8,7	1,6	810
7,78	0,36	0,05	0,2	0,3	54
203,00	4,92	2,99	8,6	1,4	771
214,00	5,43	3,06	8,9	1,8	848
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
211,00	5,32	3,08	8,8	2,0	929
9,90	0,21	0,03	0,1		1
204,00	5,17	3,06	8,7	2,0	928
218,00	5,47	3,10	8,9	2,0	929
2	2	2	2	2	2

* : 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 10/08/2026 et celui du 06/08/2026

Côte de Beaune	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 20,0	- 1,3	+ 0,12	- 0,8	- 0,6	- 36	+ 21,2	- 0,8	+ 0,09	- 0,4	- 0,5	- 0	+ 20,5	- 0,7	+ 0,05	- 0,2	- 0,8	- 26

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 19,1	- 1,4	+ 0,09	- 1,2	- 0,7	- 64