



BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRÉLÈVEMENTS DU 11/08/2025

Valeurs moyennes - 74 parcelles prélevées

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

Chardonnay

Couchois

/

/

Côte Chalonnaise

172

9.8

Mâconnais

150

10.3

Pouilly-Fuissé

/

/

Aligoté

Aligoté Bouzeron

/

/

Côte Chalonnaise

150

11.4

Mâconnais

154

8.9

Pinot noir

Couchois

/

/

Côte Chalonnaise

174

9.2

Mâconnais

168

8.5

Pouilly-Fuissé

/

/

Gamay

Mâconnais

152

9.6

Beaujolais

/

/

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 15 AOÛT 2025



EN RÉSUMÉ

Une quinzaine de parcelles a été prélevée jeudi 7 août et permet de donner une première tendance sur l'évolution de la maturation.

A la faveur des fortes températures de ces derniers jours, les teneurs en sucres ont fortement évolué (de + 25 g/l en moyenne) sur Chardonnay et Pinot Noir. Les valeurs d'acidité totale ont également fortement chuté (entre - 2.1 et - 3 g/l H_2SO_4), en relation avec une diminution des teneurs en acide malique en proportion équivalente. La maturité n'est pas encore acquise mais certaines parcelles, notamment en Côte Chalonnaise, sont déjà bien avancées en maturité.

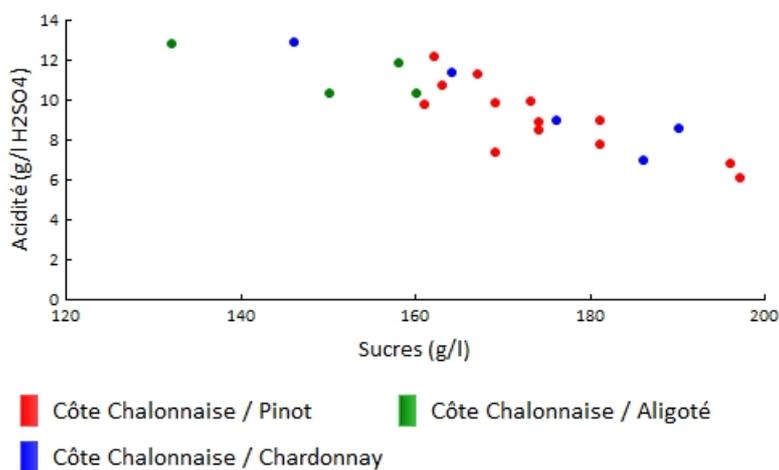
Ce temps chaud va perdurer, devenant caniculaire, et, même si des ondées orageuses sont prévues, les précipitations apportées ne semblent pas pléthoriques.

Ces différents éléments doivent inciter à la plus grande prudence et les contrôles de maturité doivent s'intensifier rapidement afin d'évaluer la dynamique de maturation et surveiller l'état physiologique des vignes.

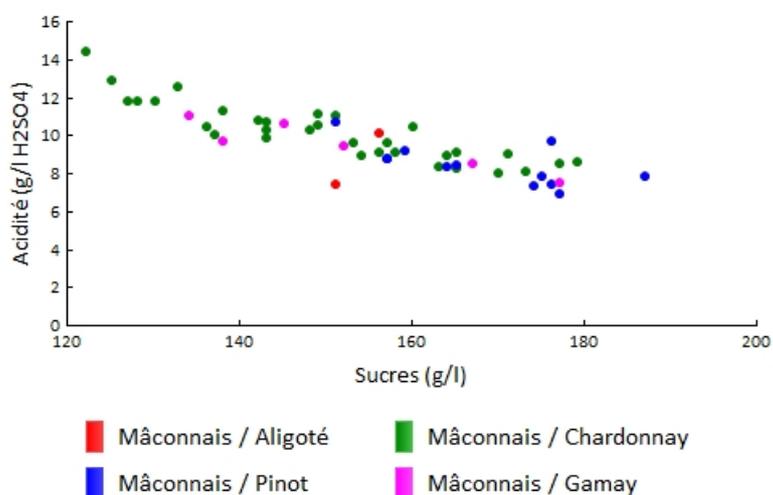
PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 15 AOÛT 2025

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

Nord Saône-et-Loire



Sud Saône-et-Loire



Réunions pré-vendanges :

- jeudi 21 août - 9h30 - Fuissé (salle Romanin)
- jeudi 21 août - 15h - Mercurey (salle des fêtes)

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 15 AOÛT 2025

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	153,50	8,87	2,85	8,8	6,4	1 127
Ecart type	3,54	1,89	0,11	0,3	2,3	117
Mini	151,00	7,53	2,77	8,6	4,8	1 044
Maxi	156,00	10,20	2,93	9,0	8,0	1 209
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
150,27	10,25	2,85	8,3	9,5	1 265
15,94	1,54	0,07	0,6	2,0	73
122,00	8,10	2,63	7,2	6,7	1 013
179,00	14,50	2,94	9,7	15,4	1 406
32	32	32	32	32	32

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
152,17	9,55	2,84	8,5	8,0	1 225
16,85	1,30	0,03	0,5	2,1	61
134,00	7,60	2,80	7,8	5,5	1 114
177,00	11,10	2,87	9,0	11,1	1 289
6	6	6	6	6	6

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
168,17	8,51	2,91	8,2	6,6	1 182
10,84	1,09	0,05	0,6	1,9	64
151,00	7,00	2,82	7,1	4,3	1 020
187,00	10,80	2,98	8,9	10,2	1 287
12	12	12	12	12	12

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	150,00	11,42	2,71	10,1	8,4	1 009
Ecart type	12,75	1,24	0,02	0,4	1,8	71
Mini	132,00	10,37	2,68	9,6	6,6	909
Maxi	160,00	12,92	2,73	10,4	10,9	1 069
Parcelles	4	4	4	4	4	4

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
172,40	9,84	2,83	9,2	7,4	1 123
17,85	2,37	0,11	1,0	2,7	105
146,00	7,04	2,70	8,1	4,4	992
190,00	12,99	2,98	10,3	11,6	1 224
5	5	5	5	5	5

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
174,38	9,15	2,84	9,0	6,8	1 013
11,70	1,78	0,09	0,6	2,3	79
161,00	6,17	2,73	7,8	3,5	872
197,00	12,22	3,00	9,9	11,6	1 172
13	13	13	13	13	13