



BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRÉLÈVEMENTS DU 14/08/2025

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 11 août) – 154 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

179

9.2

Côte Chalonnaise

197
+23 *

7.1
-2.2 *

Mâconnais

166
+16 *

8.4
-2.2 *

Pouilly-Fuissé

186

7.5

Aligoté

Aligoté Bouzeron

/

/

Côte Chalonnaise

165
+17 *

9.1
-2.8 *

Mâconnais

154
+17 *

9.7
-2 *

Pinot noir

Couchois

183

8.6

Côte Chalonnaise

187
+15 *

7.9
-1.3 *

Mâconnais

174
+14 *

8.1
-1.4 *

Pouilly-Fuissé

191

7.2

Gamay

Mâconnais

160
+15 *

8.2
-1.4 *

Beaujolais

204

8.2

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 19 AOÛT 2025



*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 11 et 14 août.

EN RÉSUMÉ

Sur la base des parcelles ayant déjà fait l'objet d'un prélèvement lundi 11 août, l'évolution de la maturation se poursuit sur un rythme soutenu malgré un contexte météorologique contraignant. Les précipitations survenues dans la nuit du 13 août ont été les bienvenues, même si les cumuls n'ont pas toujours été suffisants selon les secteurs. Certaines parcelles sont d'ores et déjà bien avancées en maturité, avec des teneurs en sucres importantes mais un potentiel acide qui reste élevé. Toutefois, l'hétérogénéité inter-parcellaire est importante, quel que soit le secteur ou le cépage.

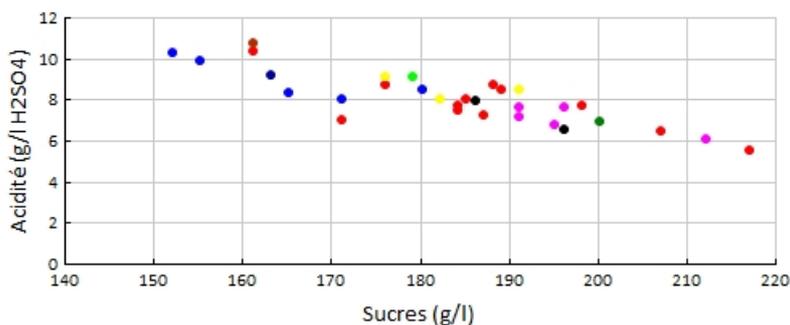
L'amorce d'un changement de temps est prévue pour le milieu de la semaine prochaine mais, d'ici là, ce sont encore des conditions chaudes et sèches qui vont prédominer.

Les futurs contrôles de maturité permettront de suivre la dynamique de la maturation.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 19 AOÛT 2025

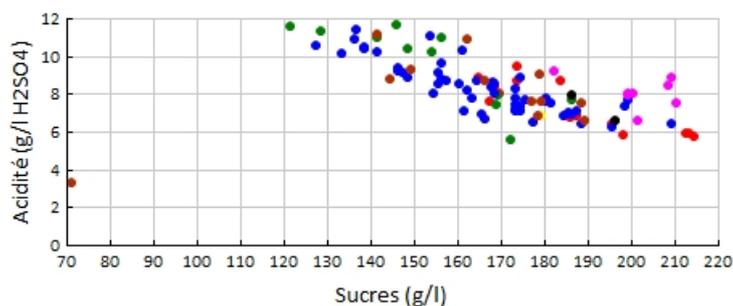
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

Nord Saône-et-Loire



- Côte Chalonnaise / Pinot
- Côte Chalonnaise / Aligoté
- Maranges / Pinot
- Côte Chalonnaise / Gamay
- Couchois / Aligoté
- Maranges / Chardonnay
- Côte Chalonnaise / Chardonnay
- Couchois / Pinot
- Couchois / Chardonnay

Sud Saône-et-Loire



- Pouilly Fuissé / Chardonnay
- Mâconnais / Chardonnay
- Maranges / Pinot
- Mâconnais / Gamay
- Mâconnais / Aligoté
- Beaujolais / Gamay
- Beaujolais / Chardonnay

Réunions pré-vendanges :

- jeudi 21 août - 9h30 - Fuissé (salle Romanin)
- jeudi 21 août - 15h00 - Mercurey (salle des fêtes)

Beaujolais	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	179,00	6,90	3,02	8,6	5,0	1 288
Ecart type						
Mini	179,00	6,90	3,02	8,6	5,0	1 288
Maxi	179,00	6,90	3,02	8,6	5,0	1 288
Parcelles	1	1	1	1	1	1

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
204,33	8,21	3,04	8,6	6,4	1 432	
13,06	0,77	0,04	0,5	1,3	100	
182,00	6,70	2,97	7,9	3,7	1 294	
231,00	9,30	3,10	9,1	8,5	1 571	
9	9	9	9	9	9	

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	153,50	9,72	2,76	9,7	7,4	1 170
Ecart type	19,54	2,09	0,13	0,6	2,8	50
Mini	121,00	5,66	2,54	9,0	3,3	1 113
Maxi	185,90	11,77	3,02	10,8	11,6	1 220
Parcelles	11	11	11	11	11	5

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
165,50	8,41	2,91	8,8	6,7	1 235	
18,30	1,35	0,09	0,5	1,8	66	
127,00	6,30	2,66	7,8	3,4	1 056	
209,00	11,47	3,08	10,2	10,2	1 430	
52	52	52	52	52	44	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
160,15	8,20	2,88	9,0	5,7	1 212	
32,62	2,09	0,13	1,5	1,9	66	
70,60	3,38	2,70	4,9	3,0	1 113	
189,00	11,20	3,19	10,9	8,9	1 315	
12	12	12	12	12	8	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
173,97	8,14	2,93	8,8	5,9	1 159	
16,44	1,43	0,10	0,7	1,8	71	
146,60	6,00	2,75	7,6	3,5	1 060	
206,00	11,00	3,09	10,1	9,1	1 288	
21	21	21	21	21	16	

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	185,96	7,46	3,00	7,8	4,9	1 378
Ecart type	17,95	1,31	0,18	1,0	1,8	
Mini	164,40	5,83	2,73	5,6	2,2	1 378
Maxi	214,00	9,54	3,38	9,2	8,2	1 378
Parcelles	14	14	14	14	14	1

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
190,87	7,21	3,01	7,6	4,8		
11,87	0,46	0,03	0,9	0,7		
179,40	6,71	2,98	6,6	4,1		
203,10	7,60	3,03	8,2	5,3		
3	3	3	3	3		

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	164,60	9,08	2,84	9,8	5,6	1 118
Ecart type	11,50	1,01	0,05	0,7	1,2	92
Mini	152,00	8,11	2,78	8,5	3,9	1 011
Maxi	180,00	10,37	2,91	10,3	6,9	1 233
Parcelles	5	5	5	5	5	5

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
197,00	7,13	3,01	9,1	3,8	1 159	
8,69	0,68	0,09	0,4	0,5	96	
191,00	6,12	2,90	8,4	3,4	1 036	
212,00	7,74	3,11	9,5	4,6	1 278	
5	5	5	5	5	5	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
161,00	10,80	2,79	11,3	6,2	1 236	
161,00	10,80	2,79	11,3	6,2	1 236	
161,00	10,80	2,79	11,3	6,2	1 236	
1	1	1	1	1	1	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
187,25	7,87	2,97	9,3	4,7	1 158	
15,08	1,23	0,10	0,5	1,3	132	
161,00	5,64	2,82	8,6	2,7	900	
217,00	10,45	3,16	10,1	7,3	1 401	
12	12	12	12	12	12	

Couchois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	163,00	9,31	2,84	12,0	4,2	1 202
Ecart type						
Mini	163,00	9,31	2,84	12,0	4,2	1 202
Maxi	163,00	9,31	2,84	12,0	4,2	1 202
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
179,00	9,23	2,95	10,0	6,1	1 262
179,00	9,23	2,95	10,0	6,1	1 262
179,00	9,23	2,95	10,0	6,1	1 262
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
183,00	8,64	2,97	10,6	5,0	1 282
7,55	0,54	0,05	0,8	1,0	141
176,00	8,12	2,93	9,8	4,3	1 120
191,00	9,19	3,02	11,3	6,1	1 370
3	3	3	3	3	3

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	200,00	7,05	3,05	9,2	3,8	1 223
Ecart type						
Mini	200,00	7,05	3,05	9,2	3,8	1 223
Maxi	200,00	7,05	3,05	9,2	3,8	1 223
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
191,00	7,32	2,99	9,4	4,1	1 213
7,07	0,97	0,11	0,6	1,0	26
186,00	6,64	2,91	9,0	3,4	1 194
196,00	8,01	3,06	9,8	4,8	1 231
2	2	2	2	2	2

MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 14/08/2025 et celui du 11/08/2025

Mâconnais	ALIGOTE						CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 17,0	- 2,0	+ 0,10	+ 0,4	- 2,1	+ 40	+ 16,3	- 2,2	+ 0,09	+ 0,4	- 3,0	- 36	+ 14,8	- 1,4	+ 0,05	+ 0,8	- 2,4	- 2	+ 13,6	- 1,4	+ 0,08	+ 0,7	- 1,9	- 32

Côte Chalonnaise	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT												
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
Ecart	+ 16,5	- 2,8	+ 0,15	- 0,9	- 2,6	+ 73	+ 22,7	- 2,2	+ 0,16	- 0,0	- 2,7	+ 64	+ 14,9	- 1,3	+ 0,12	+ 0,5	- 2,1	+ 142							

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