



BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

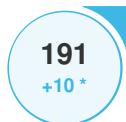
PRÉLÈVEMENTS DU 18/08/2025

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 14 août) – 210 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



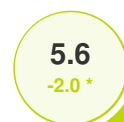
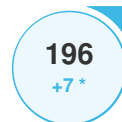
Côte Chalonnaise



Mâconnais

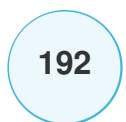


Pouilly-Fuissé

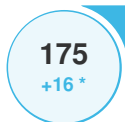


Aligoté

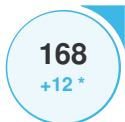
Aligoté Bouzeron



Côte Chalonnaise

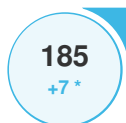


Mâconnais

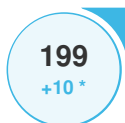


Pinot noir

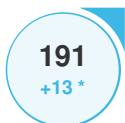
Couchois



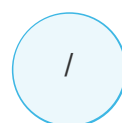
Côte Chalonnaise



Mâconnais

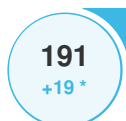


Pouilly-Fuissé



Gamay

Mâconnais



Beaujolais



PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 22 AOÛT 2025

*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 14 et 18 août.

EN RÉSUMÉ

La maturation se poursuit sur un rythme encore soutenu dans la plupart des cas et quelques parcelles ont d'ores et déjà atteint un niveau de maturité élevé. L'hétérogénéité entre parcelles est très marquée et certaines vont devoir encore patienter.

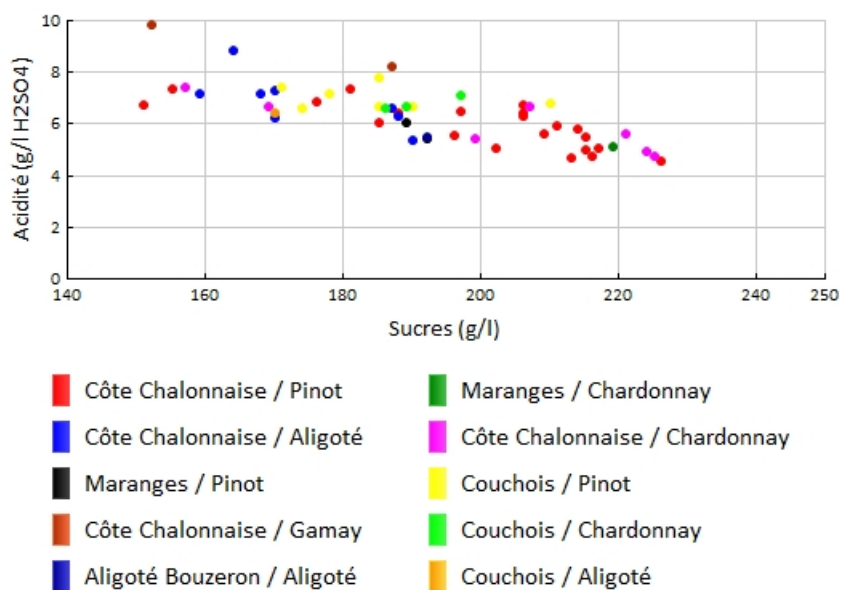
Les précipitations à venir devraient permettre de débloquer certaines situations, mais les températures vont connaître une nette diminution dans les prochains jours.

Les contrôles de maturité doivent se poursuivre afin d'évaluer cette nouvelle dynamique de maturation.

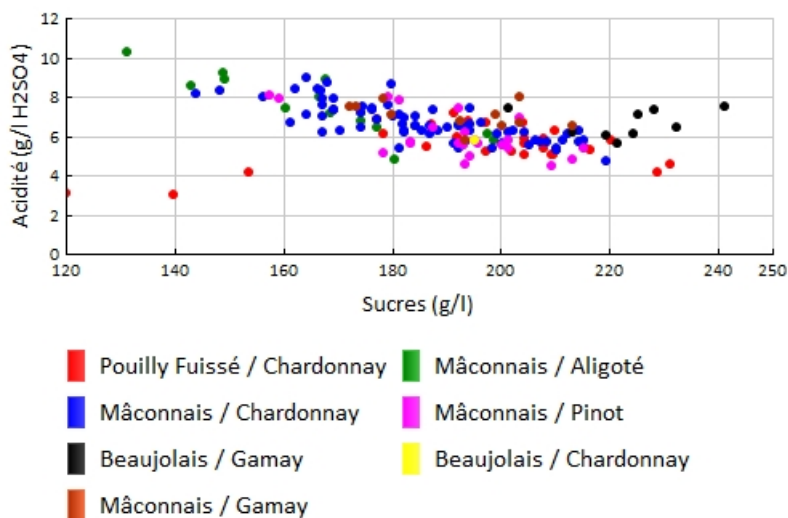
PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 22 AOÛT 2025

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 - 15h00 - Mercurey (salle des fêtes)

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 22 AOÛT 2025

MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Prélèvement du 18/08/2025

Beaujolais	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	195,00	5,90	3,06	8,4	3,4	1 252
Ecart type						
Mini	195,00	5,90	3,06	8,4	3,4	1 252
Maxi	195,00	5,90	3,06	8,4	3,4	1 252
Parcelles	1	1	1	1	1	1

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
222,67	6,72	3,10	8,1	4,8	1 342
11,39	0,71	0,05	0,5	1,1	119
201,00	5,70	3,04	7,4	2,6	1 199
241,00	7,60	3,20	8,8	6,7	1 517
9	9	9	9	9	9

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	167,97	7,59	2,84	9,0	4,9	1 146
Ecart type	20,42	1,55	0,11	0,7	2,4	86
Mini	131,00	4,91	2,67	7,9	2,0	1 057
Maxi	198,50	10,40	3,10	10,7	10,9	1 282
Parcelles	14	14	14	14	14	5

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
185,57	6,77	2,98	8,4	4,5	1 201
17,33	0,96	0,09	0,5	1,4	54
143,70	4,80	2,71	7,2	2,0	1 072
219,00	9,05	3,16	9,7	8,7	1 308
71	71	71	71	71	58

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
191,38	7,13	2,94	8,7	4,0	1 139
13,79	0,66	0,06	0,6	1,1	46
172,00	5,90	2,86	7,6	2,7	1 071
213,00	8,10	3,05	9,4	6,3	1 200
11	11	11	11	11	8

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
191,14	6,13	3,07	7,8	4,2	1 146
14,48	1,12	0,12	0,6	1,5	61
157,00	4,60	2,81	6,4	2,2	1 057
215,00	8,20	3,26	9,2	8,0	1 298
23	23	23	23	23	17

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	195,61	5,59	3,11	7,0	2,9	1 330
Ecart type	25,13	1,05	0,12	0,9	1,2	80
Mini	119,80	3,11	2,85	4,8	0,7	1 216
Maxi	230,70	7,27	3,37	8,7	5,2	1 432
Parcelles	27	27	27	27	27	5

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	174,50	6,92	2,91	9,2	3,2	1 019
Ecart type	12,02	1,03	0,13	0,9	0,5	49
Mini	159,00	5,39	2,77	7,6	2,8	932
Maxi	190,00	8,91	3,15	10,5	4,2	1 110
Parcelles	8	8	8	8	8	8

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
200,29	5,95	3,05	8,3	3,1	1 056
27,39	0,99	0,14	0,7	0,8	125
157,00	4,79	2,86	7,0	2,3	911
225,00	7,43	3,26	9,3	4,1	1 292
7	7	7	7	7	7

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
169,50	9,04	2,79	10,4	4,6	1 072
24,75	1,15	0,12	1,1	0,3	19
152,00	8,23	2,70	9,6	4,4	1 058
187,00	9,86	2,87	11,2	4,8	1 085
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
199,29	5,94	3,05	8,3	3,1	1 027
20,12	0,86	0,12	0,9	0,6	62
151,00	4,57	2,81	7,1	2,1	931
226,00	7,39	3,31	10,5	4,7	1 204
21	21	21	21	21	21

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

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	192,00	5,54	3,08	8,3	2,8	1 259
Ecart type						
Mini	192,00	5,54	3,08	8,3	2,8	1 259
Maxi	192,00	5,54	3,08	8,3	2,8	1 259
Parcelles	1	1	1	1	1	1

Couchois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	170,00	6,46	2,99	9,2	2,6	1 059
Ecart type						
Mini	170,00	6,46	2,99	9,2	2,6	1 059
Maxi	170,00	6,46	2,99	9,2	2,6	1 059
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
190,67	6,84	2,94	8,9	3,6	1 014
5,69	0,28	0,10	0,4	0,7	71
186,00	6,64	2,85	8,4	2,8	942
197,00	7,16	3,04	9,2	4,2	1 083
3	3	3	3	3	3

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
179,00	8,84	2,81	9,7	4,8	1 044
179,00	8,84	2,81	9,7	4,8	1 044
179,00	8,84	2,81	9,7	4,8	1 044
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
184,71	7,06	2,95	9,4	3,5	1 061
13,01	0,45	0,13	0,5	0,5	67
171,00	6,66	2,80	8,8	2,7	995
210,00	7,83	3,09	9,9	4,3	1 158
7	7	7	7	7	7

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	219,00	5,18	3,11	7,6	2,7	999
Ecart type						
Mini	219,00	5,18	3,11	7,6	2,7	999
Maxi	219,00	5,18	3,11	7,6	2,7	999
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
190,50	5,79	3,01	8,0	3,0	996
2,12	0,42	0,08	0,7		16
189,00	5,49	2,95	7,5	3,0	985
192,00	6,08	3,07	8,5	3,0	1 007
2	2	2	2	2	2

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

MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 18/08/2025 et celui du 14/08/2025

Beaujolais	CHARDONNAY						GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 16,0	- 1,0	+ 0,04	- 0,2	- 1,6	- 36	+ 18,3	- 1,5	+ 0,06	- 0,5	- 1,6	- 90

Mâconnais	ALIGOTE						CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 11,7	- 2,0	+ 0,11	- 0,7	- 2,1	- 24	+ 18,3	- 1,6	+ 0,07	- 0,4	- 2,1	- 39	+ 19,1	- 1,3	+ 0,08	- 0,6	- 1,6	- 54	+ 12,8	- 1,8	+ 0,11	- 0,9	- 1,4	- 23

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 6,6	- 2,0	+ 0,11	- 1,1	- 2,1	- 64

Côte Chalonnaise	ALIGOTE						CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 16,0	- 2,1	+ 0,04	- 0,4	- 2,8	- 133	+ 13,0	- 1,3	+ 0,15	- 1,4	- 0,7	+ 14	+ 26,0	- 2,6	+ 0,08	- 1,7	- 1,8	- 178	+ 9,5	- 1,8	+ 0,05	- 0,9	- 1,6	- 157

Couchois	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 7,0	- 2,9	+ 0,15	- 2,8	- 1,6	- 143	+ 10,0	- 2,5	+ 0,09	- 1,6	- 1,9	- 179	+ 6,7	- 1,9	+ 0,12	- 1,4	- 1,1	- 153

Maranges	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 19,0	- 1,9	+ 0,06	- 1,6	- 1,1	- 224	- 0,5	- 1,5	+ 0,02	- 1,4	- 1,1	- 216

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