



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRÉLÈVEMENTS DU 21/08/2025

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 18 août) – 194 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)
-----------------	---	-----------------	---	-----------------	---	-----------------	---

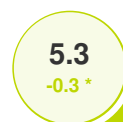
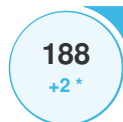
Chardonnay

Couchois

Côte Chalonnaise

Mâconnais

Pouilly-Fuissé

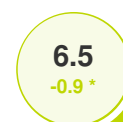
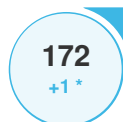
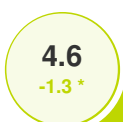
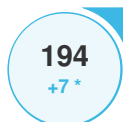


Aligoté

Aligoté Bouzeron

Côte Chalonnaise

Mâconnais



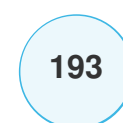
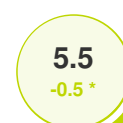
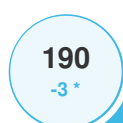
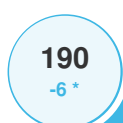
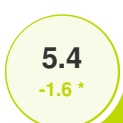
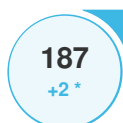
Pinot noir

Couchois

Côte Chalonnaise

Mâconnais

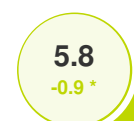
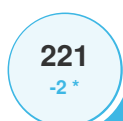
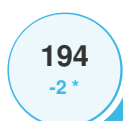
Pouilly-Fuissé



Gamay

Mâconnais

Beaujolais



PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 26 AOÛT 2025

*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 18 et 21 août.

EN RÉSUMÉ

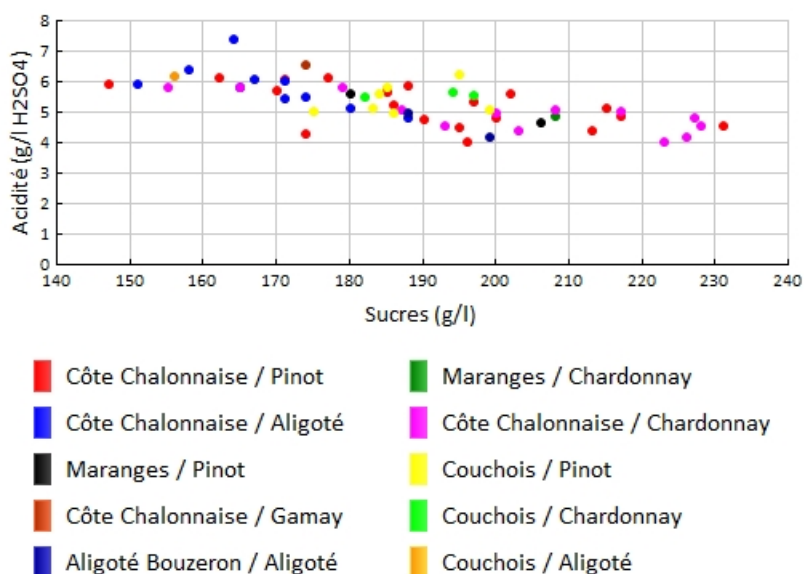
Les récentes précipitations ont apporté des cumuls allant de 7 à près de 25 mm selon les secteurs et ont eu un impact différent selon le niveau de maturité des parcelles et leur état physiologique. Les plus en retard ont pleinement profité de cette aubaine et progressent en maturité, même si les évolutions des différents paramètres sont modestes. Sur les plus avancées, l'effet dilution l'a emporté sur la maturation et, de ce fait, les teneurs en sucres ainsi que les paramètres de l'acidité diminuent. Ces pluies ont permis de débloquer certaines situations où le manque d'eau se faisait sentir. Le temps sec et ensoleillé prévu pour les prochains jours devraient permettre à la maturation de se poursuivre dans de meilleures conditions, et ce d'autant plus que les températures vont redevenir de saison en début de semaine.

Les contrôles de maturité doivent se poursuivre afin d'appréhender la dynamique de la maturation face à ces nouvelles conditions météorologiques et de pouvoir envisager une date de récolte appropriée.

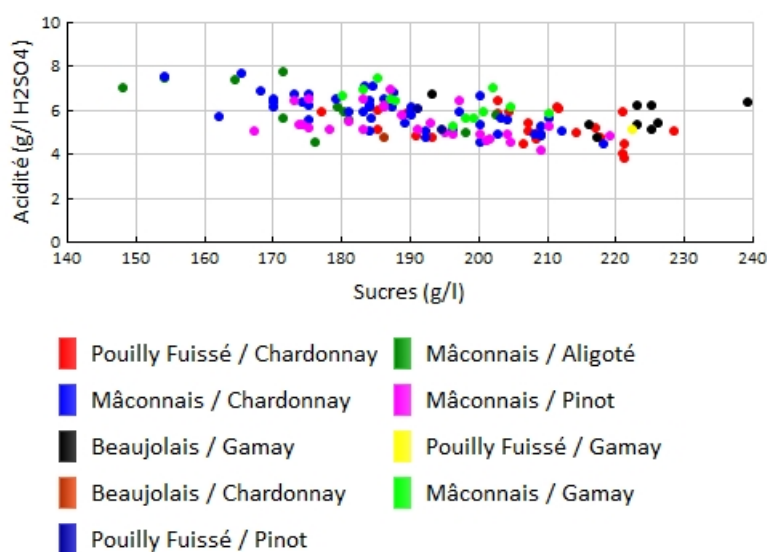
PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 26 AOÛT 2025

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



Sur Chardonnay, les comparaisons s'établissent avec le millésime 2022 dans le Mâconnais et sur le secteur Pouilly-Fuissé, respectivement aux dates des 22 et 25 août. Par contre, en Côte Chalonnaise, les paramètres sont similaires à ceux mesurés le 27 août 2018.

Sur Pinot Noir, la comparaison s'établit à la date du 18 août 2022 en Côte Chalonnaise et au 22 août 2022 pour le Mâconnais.

Enfin, pour le Gamay, c'est la date du 22 août 2022 qui présente la plus grande similitude à ceci près que, dans le Beaujolais, l'acidité totale de cette année est supérieure de 0.6 g/l H₂SO₄ à celle de 2022.

MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Prélèvement du 21/08/2025

Beaujolais	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	186.00	4.80	3.12	8.4	2.4	1 253
Ecart type						
Mini	186.00	4.80	3.12	8.4	2.4	1 253
Maxi	186.00	4.80	3.12	8.4	2.4	1 253
Parcelles	1	1	1	1	1	1

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
220.78	5.79	3.16	8.0	4.1	1 347
12.32	0.67	0.03	0.3	1.1	72
193.00	4.80	3.09	7.5	2.1	1 251
239.00	6.80	3.19	8.4	6.2	1 448
9	9	9	9	9	9

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	171.88	6.48	2.88	8.3	3.6	1 161
Ecart type	19.07	1.25	0.12	0.6	1.8	52
Mini	137.00	4.60	2.74	7.1	1.3	1 094
Maxi	202.30	8.80	3.12	9.4	7.3	1 212
Parcelles	12	12	12	12	12	4

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
187.86	5.98	3.03	8.1	3.6	1 200
14.69	0.79	0.09	0.7	1.2	70
154.00	4.50	2.80	6.1	1.5	1 089
218.00	7.75	3.23	9.4	6.2	1 420
47	47	47	47	47	36

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
193.69	6.27	3.00	8.3	3.3	1 184
9.70	0.65	0.08	0.6	0.9	65
180.00	5.30	2.85	6.7	2.1	1 089
210.00	7.50	3.14	8.8	4.7	1 306
11	11	11	11	11	7

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
190.05	5.48	3.13	7.6	3.2	1 206
13.36	0.72	0.11	0.8	1.0	135
167.00	4.20	2.95	5.9	1.9	1 025
219.00	7.04	3.30	9.1	5.5	1 526
27	27	27	27	27	18

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	206.26	5.30	3.12	6.7	2.4	1 352
Ecart type	13.51	0.71	0.13	0.9	1.0	67
Mini	177.00	3.85	2.88	5.1	0.4	1 252
Maxi	228.30	6.48	3.40	9.0	3.9	1 422
Parcelles	24	24	24	24	24	5

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
222.20	5.18	3.25	5.4	2.2	
222.20	5.18	3.25	5.4	2.2	
222.20	5.18	3.25	5.4	2.2	
1	1	1	1	1	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
192.70	5.67	3.15	6.7	3.2	
2.55	0.70	0.11	0.1	0.8	
190.90	5.17	3.07	6.6	2.6	
194.50	6.16	3.22	6.8	3.8	
2	2	2	2	2	

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	168.90	5.88	2.92	8.7	2.6	1 075
Ecart type	10.57	0.71	0.09	1.0	0.4	121
Mini	151.00	4.86	2.77	6.8	1.9	899
Maxi	188.00	7.41	3.03	10.2	3.2	1 241
Parcelles	10	10	10	10	10	10

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
200.85	4.96	3.06	7.7	2.6	1 147
24.12	0.60	0.11	0.6	0.4	153
155.00	4.06	2.90	6.8	2.0	941
228.00	5.85	3.30	8.8	3.1	1 462
13	13	13	13	13	13

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
174.00	6.56	2.87	8.5	3.5	1 074
174.00	6.56	2.87	8.5	3.5	1 074
174.00	6.56	2.87	8.5	3.5	1 074
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
190.05	5.27	3.04	7.5	2.9	1 063
20.27	0.68	0.13	0.8	0.6	152
147.00	4.06	2.82	6.0	1.9	925
231.00	6.16	3.32	8.9	4.3	1 590
20	20	20	20	20	20

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

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	193.50	4.61	3.09	8.0	2.0	1 156
Ecart type	7.78	0.54	0.07	0.4	0.4	97
Mini	188.00	4.23	3.04	7.7	1.7	1 087
Maxi	199.00	4.99	3.14	8.3	2.3	1 224
Parcelles	2	2	2	2	2	2

Couchois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	156.00	6.21	2.86	9.0	2.3	926
Ecart type						
Mini	156.00	6.21	2.86	9.0	2.3	926
Maxi	156.00	6.21	2.86	9.0	2.3	926
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
191.00	5.59	2.96	7.4	3.3	933
7.94	0.08	0.08	0.6	0.5	37
182.00	5.54	2.90	6.8	2.9	901
197.00	5.68	3.05	7.8	3.8	974
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
186.71	5.44	2.99	7.7	2.9	1 027
7.97	0.48	0.08	0.4	0.4	54
175.00	4.98	2.88	6.9	2.3	941
199.00	6.25	3.11	8.2	3.5	1 097
7	7	7	7	7	7

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	208.00	4.91	3.08	7.1	2.9	1 051
Ecart type						
Mini	208.00	4.91	3.08	7.1	2.9	1 051
Maxi	208.00	4.91	3.08	7.1	2.9	1 051
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
193.00	5.14	2.96	7.5	2.7	956
18.38	0.67	0.15	0.8	0.1	78
180.00	4.67	2.86	6.9	2.6	901
206.00	5.62	3.07	8.1	2.8	1 011
2	2	2	2	2	2

MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 21/08/2025 et celui du 18/08/2025

Beaujolais	CHARDONNAY						GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 9,0	- 1,1	+ 0,06	- 0,0	- 1,0	+ 1	- 1,9	- 0,9	+ 0,05	- 0,1	- 0,7	+ 5

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	+ 1,3	- 0,9	+ 0,03	- 0,4	- 1,1	+ 1	+ 2,4	- 0,7	+ 0,05	- 0,2	- 0,8	+ 6	- 2,1	- 0,7	+ 0,06	- 0,2	- 0,5	+ 26	- 3,0	- 0,5	+ 0,04	- 0,1	- 0,8	+ 54

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 13,0	- 0,3	+ 0,02	- 0,4	- 0,5	+ 21

Côte Chalonnaise	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	- 3,6	- 1,0	- 0,01	- 0,6	- 0,5	+ 29	- 4,2	- 0,9	+ 0,02	- 0,4	- 0,5	+ 153	- 13,0	- 1,7	- 0,00	- 1,1	- 0,9	+ 16	- 5,8	- 0,9	- 0,00	- 1,0	- 0,4	+ 10

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 7,0	- 1,3	+ 0,06	- 0,6	- 1,1	- 172

Couchois	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 14,0	- 0,3	- 0,13	- 0,2	- 0,3	- 133	+ 0,3	- 1,3	+ 0,01	- 1,4	- 0,3	- 81	+ 2,0	- 1,6	+ 0,04	- 1,7	- 0,6	- 34

Maranges	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 11,0	- 0,3	- 0,03	- 0,5	+ 0,2	+ 52	+ 2,5	- 0,6	- 0,04	- 0,5	- 0,3	- 40

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