



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRÉLÈVEMENTS DU 25/08/2025

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 21 août) – 192 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)
-----------------	---	-----------------	---	-----------------	---	-----------------	---

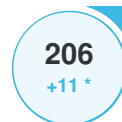
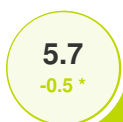
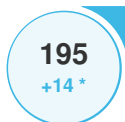
Chardonnay

Couchois

Côte Chalonnaise

Mâconnais

Pouilly-Fuissé

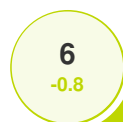
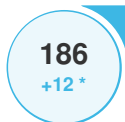


Aligoté

Aligoté Bouzeron

Côte Chalonnaise

Mâconnais



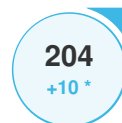
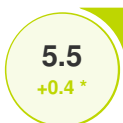
Pinot noir

Couchois

Côte Chalonnaise

Mâconnais

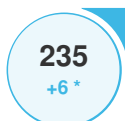
Pouilly-Fuissé



Gamay

Mâconnais

Beaujolais



PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 29 AOÛT 2025

*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 21 et 25 août.

EN RÉSUMÉ

Les résultats de ce prélèvement montrent différents cas de figures :

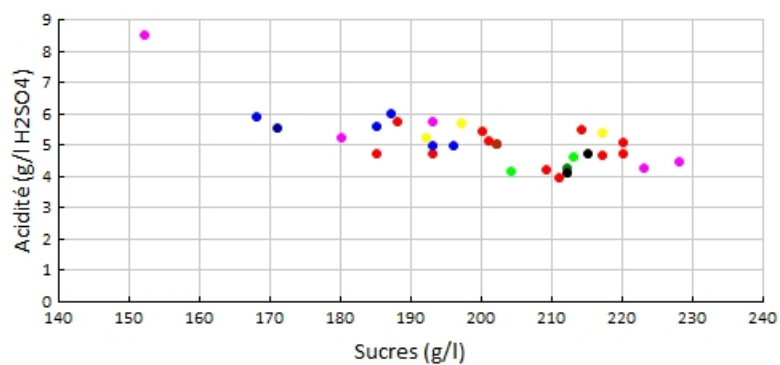
- des parcelles en retard et encore bien actives qui ont poursuivi leur maturation, avec une augmentation notable des teneurs en sucres et une diminution marquée de l'acidité totale,*
- des parcelles un peu plus avancées, pour lesquelles les évolutions sont un peu plus modestes,*
- des parcelles "en bout de course" où les teneurs en sucres et les paramètres de l'acidité augmentent, signes de phénomènes de concentration.*

Le changement de temps qui va s'amorcer dès ce soir avec des orages, puis une instabilité pendant quelques jours ne profitera pas à ces dernières. Dans les autres cas, les précipitations, combinées à une baisse des températures, risquent de limiter l'évolution de la maturation, qui sera appréciée lors des prochains prélèvements.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 29 AOÛT 2025

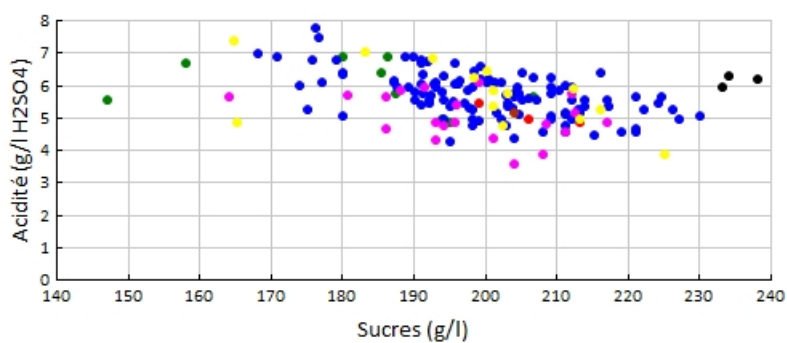
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

Nord Saône-et-Loire



- | | |
|--|--|
| ■ Côte Chalonnaise / Pinot | ■ Maranges / Chardonnay |
| ■ Côte Chalonnaise / Aligoté | ■ Côte Chalonnaise / Chardonnay |
| ■ Maranges / Pinot | ■ Couchois / Pinot |
| ■ Couchois / Chardonnay | ■ Aligoté Bouzeron / Aligoté |
| ■ Couchois / Aligoté | |

Sud Saône-et-Loire



- | | |
|--|--|
| ■ Pouilly Fuissé / Chardonnay | ■ Mâconnais / Aligoté |
| ■ Mâconnais / Chardonnay | ■ Mâconnais / Pinot |
| ■ Beaujolais / Gamay | ■ Mâconnais / Gamay |
| ■ Pouilly Fuissé / Pinot | |

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 29 AOÛT 2025

MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Prélèvement du 25/08/2025

Beaujolais	GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	235.00	6.17	3.19	7.2	4.0	1 358
Ecart type	2.65	0.15	0.03	0.3	0.8	11
Mini	233.00	6.00	3.15	7.0	3.1	1 350
Maxi	238.00	6.30	3.21	7.5	4.7	1 370
Parcelles	3	3	3	3	3	3

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	182.16	5.99	2.93	7.4	3.1	1 056
Ecart type	18.64	0.78	0.09	0.6	1.3	33
Mini	147.00	4.90	2.78	6.6	1.4	1 008
Maxi	206.60	6.91	3.04	8.1	5.2	1 080
Parcelles	9	9	9	9	9	4

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
200.20	5.74	3.03	7.6	3.2	1 137
13.12	0.68	0.09	0.8	1.0	114
168.00	4.30	2.79	6.0	0.9	683
230.00	7.80	3.27	9.1	6.7	1 407
110	110	110	110	110	105

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
198.36	5.79	3.01	7.7	2.8	1 118
17.55	0.98	0.11	1.0	0.9	105
164.60	3.90	2.79	6.3	0.9	951
225.00	7.43	3.13	9.5	4.4	1 283
14	14	14	14	14	11

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
197.02	5.07	3.09	7.0	3.0	1 129
12.85	0.71	0.08	1.1	1.2	120
164.00	3.60	2.92	5.1	1.6	1 004
217.00	6.10	3.21	8.9	5.8	1 394
20	20	20	20	20	18

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	206.00	5.12	3.18	7.1	3.5	1 317
Ecart type	7.00	0.31	0.13	1.0	1.2	41
Mini	199.00	4.90	3.08	5.9	2.6	1 271
Maxi	213.00	5.47	3.33	7.8	4.8	1 350
Parcelles	3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
204.00	5.19	3.22	6.0	2.8	
204.00	5.19	3.22	6.0	2.8	
204.00	5.19	3.22	6.0	2.8	
1	1	1	1	1	

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	185.80	5.53	2.96	8.4	2.2	941
Ecart type	10.89	0.49	0.08	0.6	0.3	78
Mini	168.00	5.02	2.89	7.6	1.8	848
Maxi	196.00	6.04	3.07	9.1	2.5	1 048
Parcelles	5	5	5	5	5	5

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
195.20	5.68	2.98	7.8	3.1	967
31.43	1.70	0.17	1.1	1.2	76
152.00	4.31	2.72	6.3	2.2	873
228.00	8.54	3.13	9.3	5.3	1 060
5	5	5	5	5	5

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
205.00	4.94	3.09	7.1	2.7	967
12.10	0.52	0.07	0.7	0.4	98
185.00	3.97	2.96	5.6	2.0	853
220.00	5.77	3.21	8.3	3.5	1 142
12	12	12	12	12	12

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

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	208.50	4.42	3.12	7.9	1.4	1 279
Ecart type	6.36	0.31		0.4	0.4	123
Mini	204.00	4.20	3.12	7.7	1.2	1 192
Maxi	213.00	4.64	3.12	8.2	1.7	1 366
Parcelles	2	2	2	2	2	2

Couchois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	171.00	5.56	3.00	8.6	2.2	1 075
Ecart type						
Mini	171.00	5.56	3.00	8.6	2.2	1 075
Maxi	171.00	5.56	3.00	8.6	2.2	1 075
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
202.00	5.06	3.16	7.3	3.4	1 198
202.00	5.06	3.16	7.3	3.4	1 198
202.00	5.06	3.16	7.3	3.4	1 198
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
202.00	5.46	3.10	7.7	3.5	1 113
13.23	0.24	0.03	0.2	0.3	33
192.00	5.26	3.07	7.5	3.1	1 091
217.00	5.73	3.12	7.9	3.7	1 151
3	3	3	3	3	3

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	212.00	4.27	3.20	6.8	2.4	1 069
Ecart type						
Mini	212.00	4.27	3.20	6.8	2.4	1 069
Maxi	212.00	4.27	3.20	6.8	2.4	1 069
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
213.50	4.45	3.17	7.0	2.4	1 054
2.12	0.47	0.08	0.8		103
212.00	4.12	3.11	6.5	2.4	981
215.00	4.78	3.22	7.6	2.4	1 126
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 25/08/2025 et celui du 21/08/2025

Beaujolais	GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 6,0	- 0,2	+ 0,01	- 1,1	- 0,4	- 66

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 13,2	- 0,8	+ 0,05	- 1,0	- 0,8	- 93

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 9,0	- 0,3	+ 0,01	- 1,1	- 0,3	- 50

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 13,2	- 0,6	+ 0,04	- 1,1	- 0,5	- 47

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 11,2	- 0,6	+ 0,02	- 1,3	- 0,3	- 61

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 11,0	- 0,0	+ 0,01	- 0,6	- 0,0	+ 5

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 9,5	- 0,0	- 0,00	- 0,6	+ 0,2	- 50

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 11,8	- 0,4	+ 0,05	- 0,2	- 0,4	- 125

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 13,8	- 0,5	+ 0,09	- 0,8	- 0,1	- 133

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 10,5	- 0,3	+ 0,07	- 0,1	- 0,3	- 29

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 15,0	- 0,2	+ 0,03	- 0,1	- 0,6	+ 123

Couchois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 15,0	- 0,7	+ 0,14	- 0,4	- 0,1	+ 149

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 5,0	- 0,5	+ 0,11	+ 0,5	- 0,4	+ 224

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 20,7	+ 0,4	+ 0,04	+ 0,3	+ 0,6	+ 66

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 4,0	- 0,6	+ 0,12	- 0,3	- 0,5	+ 18

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 20,5	- 0,7	+ 0,20	- 0,5	- 0,3	+ 97

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