



BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRÉLÈVEMENTS DU 28/08/2025

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 25 août) – 98 parcelles prélevées

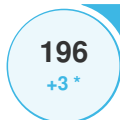
Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)
-----------------	---	-----------------	---	-----------------	---	-----------------	---

Chardonnay

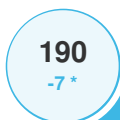
Couchois



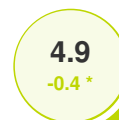
Côte Chalonnaise



Mâconnais

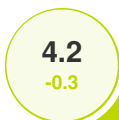
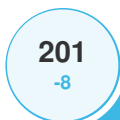


Pouilly-Fuissé

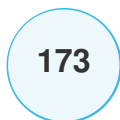


Aligoté

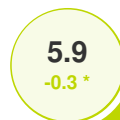
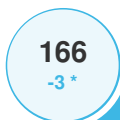
Aligoté Bouzeron



Côte Chalonnaise



Mâconnais



Pinot noir

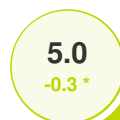
Couchois



Côte Chalonnaise



Mâconnais

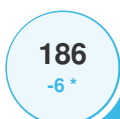


Pouilly-Fuissé



Gamay

Mâconnais



Beaujolais



DERNIER NUMÉRO – BONNES VENDANGES !

*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 25 et 28 août.

EN RÉSUMÉ

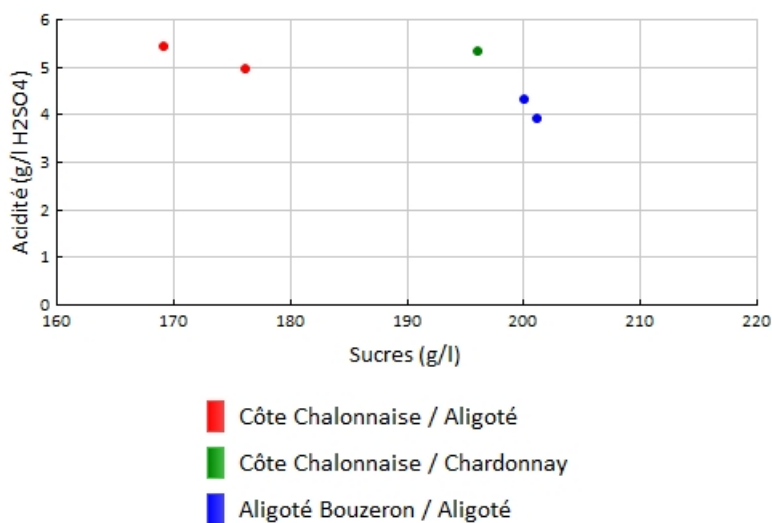
Les récentes précipitations ont eu différents effets sur la maturation. Pour les parcelles encore actives, la maturation a modestement progressé, en partie masquée par l'effet dilution. Pour d'autres, cet effet dilution l'a emporté sur la maturation, entraînant une diminution des teneurs en sucres et des paramètres de l'acidité.

Les tendances pour les prochains jours prévoient la persistance d'un temps perturbé, bien que des accalmies soient possibles. Ces conditions météorologiques ne sont pas à proprement parler très favorables à la maturation. Toutefois, le niveau de maturité de certaines parcelles n'est pas encore optimal et nécessite de patienter encore, pour peu que l'état sanitaire ne se dégrade pas.

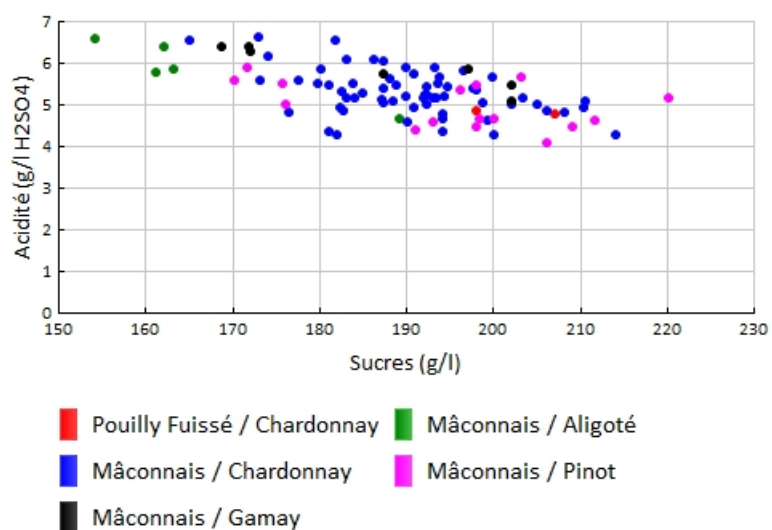
Il s'agit du dernier bulletin de la campagne.

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



MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Prélèvement du 28/08/2025

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	165.78	5.89	3.01	7.6	3.0	1 105
Ecart type	13.45	0.75	0.06	0.5	1.1	74
Mini	154.00	4.70	2.93	7.0	1.3	1 018
Maxi	189.00	6.60	3.07	8.3	4.0	1 223
Parcelles	5	5	5	5	5	5

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
190.28	5.32	3.06	7.7	2.4	1 153
9.79	0.54	0.07	0.5	0.8	135
165.00	4.30	2.93	6.4	0.7	783
214.00	6.66	3.24	8.6	4.6	1 435
63	63	63	63	63	63

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
185.83	5.91	3.01	8.0	2.4	1 191
14.90	0.50	0.07	0.7	0.9	107
168.70	5.10	2.89	7.3	0.9	1 070
202.00	6.42	3.08	9.0	3.5	1 388
7	7	7	7	7	7

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
194.82	5.00	3.15	7.4	2.4	1 219
14.76	0.55	0.08	0.7	0.9	149
170.00	4.10	2.91	6.3	1.2	1 018
220.00	5.94	3.25	8.5	3.7	1 445
16	16	16	16	16	16

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	202.50	4.86	3.17	7.4	2.9	1 290
Ecart type	6.36	0.06	0.04	0.3		29
Mini	198.00	4.82	3.15	7.2	2.9	1 269
Maxi	207.00	4.90	3.20	7.6	2.9	1 310
Parcelles	2	2	2	2	2	2

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	172.50	5.22	3.05	8.4	2.0	1 074
Ecart type	4.95	0.35	0.01	0.3	0.4	35
Mini	169.00	4.98	3.04	8.2	1.7	1 049
Maxi	176.00	5.47	3.06	8.6	2.2	1 098
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
196.00	5.37	3.07	8.6	2.4	1 236
196.00	5.37	3.07	8.6	2.4	1 236
196.00	5.37	3.07	8.6	2.4	1 236
1	1	1	1	1	1

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	200.50	4.16	3.13	7.7	1.7	1 116
Ecart type	0.71	0.28	0.01	0.1	0.3	45
Mini	200.00	3.96	3.12	7.6	1.5	1 084
Maxi	201.00	4.36	3.14	7.8	1.9	1 148
Parcelles	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 28/08/2025 et celui du 25/08/2025

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	- 3,3	- 0,3	+ 0,04	- 0,0	- 1,0	+ 20

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
- 7,4	- 0,5	+ 0,06	- 0,2	- 0,7	+ 41

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
- 6,6	+ 0,2	+ 0,03	+ 0,2	- 0,4	+ 109

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 1,7	- 0,3	+ 0,08	- 0,0	- 0,7	+ 82

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	- 0,0	- 0,4	+ 0,07	- 0,3	+ 0,1	- 11

Côte Chalonnaise	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 3,0	- 0,4	+ 0,16	+ 0,4	- 0,3	+ 304

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	- 8,0	- 0,3	+ 0,01	- 0,2	+ 0,3	- 163