

Le bulletin de l'interpro

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRÉLÈVEMENTS DU 03/08/2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 30 juillet) – 65 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

186

6.1

Mâconnais

154
+ 26 *9.1
- 3.0 *

Pouilly-Fuissé

163

6.4

Aligoté

Aligoté Bouzeron

/

/

Côte Chalonnaise

155

7.7

Mâconnais

133
+ 32 *11.5
- 3.5

Pinot noir

Couchois

/

/

Côte Chalonnaise

179

6.6

Mâconnais

172
+ 27 *7.9
- 1.7

Pouilly-Fuissé

/

/

Gamay

Mâconnais

186
+ 23 *7.2
- 1.6 *

Beaujolais

188

6.0

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 7 AOÛT 2026

*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 30 juillet et 3 août.

EN RÉSUMÉ

Une vingtaine de parcelles a été prélevée jeudi dernier et permet d'appréhender l'évolution des différents paramètres analysés.

Les teneurs en sucres ont augmenté en moyenne de 27 g/l, soit une progression de 6.8 g/l/j. Les acidités totales subissent une diminution plus importante sur cépages blancs, un peu plus en retard, que sur cépages noirs mais les valeurs sont encore élevées, en raison de teneurs importantes en acide tartrique. Par contre, les teneurs en acide malique sont faibles, notamment sur les parcelles les plus avancées, en relation avec les différentes vagues de chaleur qui sont survenues. Du côté des précipitations, elles restent déficitaires et les passages orageux ont apporté des cumuls très variables selon les secteurs. De nouveaux orages sont prévus pour cet après-midi mais les cumuls annoncés semblent faibles au regard du déficit chronique enregistré.

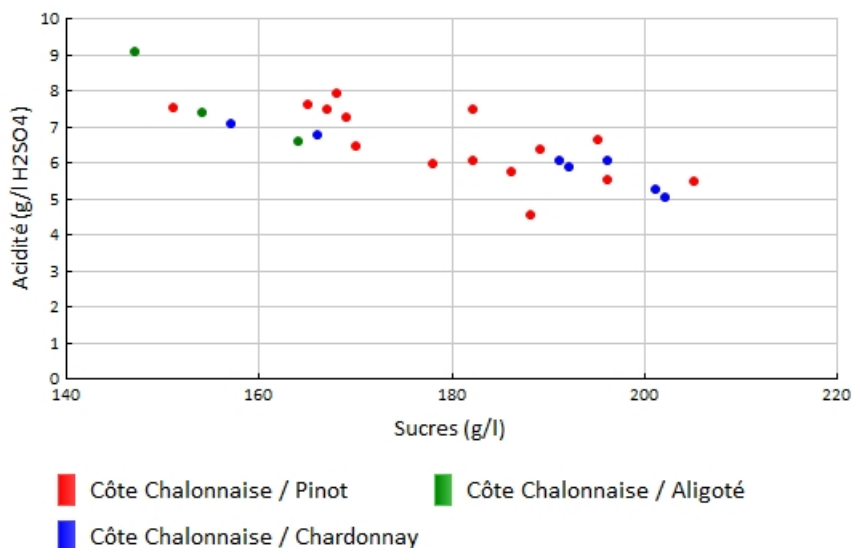
Toutefois, ces prélèvements montrent que la maturité d'un certain nombre de parcelles est bien enclenchée malgré des conditions météorologiques peu communes.

Ces différents éléments doivent inciter à intensifier les contrôles de maturité afin de ne pas se faire surprendre.

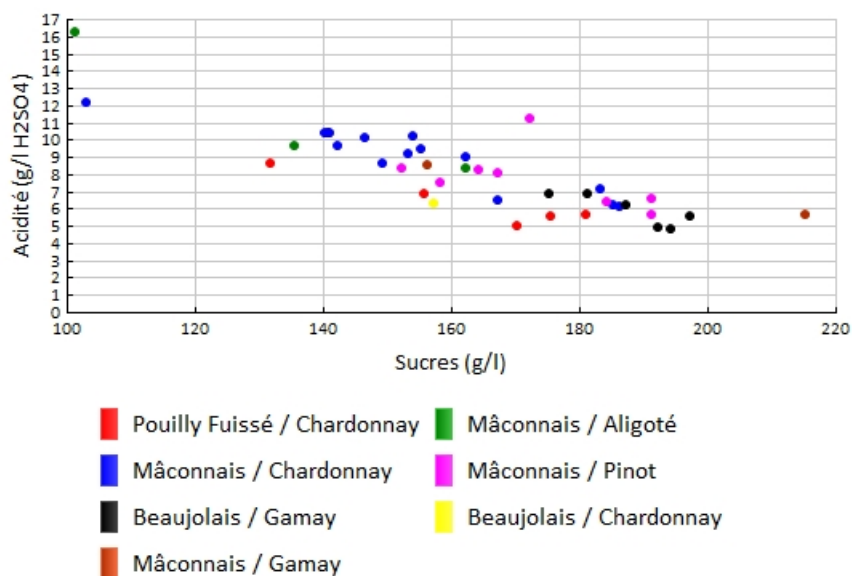
PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 7 AOÛT 2026

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



Ces premières comparaisons sont données à titre indicatif, le nombre de parcelles prélevées étant encore faible.

En Côte Chalonnaise, les teneurs en sucres sont voisines de celles mesurées le 16 août 2022 mais l'acidité totale est légèrement supérieure cette année (+ 0.4 g/l H₂SO₄). La comparaison sur les teneurs en sucres sur Pinot Noir s'établit à la date du 11 août 2022 mais avec une acidité totale inférieure de 1 g/l H₂SO₄ en 2026.

Dans le Mâconnais, le Chardonnay présente des valeurs similaires à celles observées le 11 août 2022, tant sur les teneurs en sucres que sur l'acidité totale. Pour le Pinot Noir, les teneurs en sucres sont similaires à celles mesurées à cette même date mais l'acidité totale de cette année est légèrement inférieure (- 0.5 g/l H₂SO₄).

Le Gamay dans le Beaujolais présente une acidité totale voisine de celle mesurée le 13 août 2020 mais les teneurs en sucres sont inférieures de 18 g/l cette année.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 7 AOÛT 2026

MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Prélèvement du 03/08/2026

Beaujolais	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	157.00	6.40	3.00	8.3	4.3	1 315
Ecart type						
Mini	157.00	6.40	3.00	8.3	4.3	1 315
Maxi	157.00	6.40	3.00	8.3	4.3	1 315
Parcelles	1	1	1	1	1	1

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
187.67	5.98	3.05	8.3	2.7	1 329
8.38	0.94	0.06	0.5	1.8	45
175.00	4.90	3.00	7.7	0.3	1 254
197.00	7.00	3.15	9.1	4.7	1 373
6	6	6	6	6	6

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	132.70	11.54	2.61	11.5	7.8	1 196
Ecart type	30.63	4.23	0.22	2.1	4.9	
Mini	100.90	8.50	2.39	9.4	4.4	1 196
Maxi	162.00	16.37	2.82	13.5	13.4	1 196
Parcelles	3	3	3	3	3	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
153.73	9.14	2.78	9.8	6.0	1 309
21.50	1.81	0.15	1.5	1.9	171
102.70	6.20	2.45	8.1	2.7	1 158
186.00	12.29	3.00	13.9	8.5	1 787
15	15	15	15	15	12

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
185.50	7.20	2.92	8.8	3.4	1 189
41.72	1.98	0.07	0.2	3.3	34
156.00	5.80	2.87	8.7	1.0	1 165
215.00	8.60	2.97	9.0	5.7	1 213
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
172.38	7.87	2.94	9.2	4.2	1 042
14.88	1.69	0.10	0.7	2.2	144
152.00	5.80	2.74	8.5	1.6	879
191.00	11.30	3.06	10.2	9.0	1 243
8	8	8	8	8	8

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	162.62	6.44	3.01	8.6	2.9	
Ecart type	19.81	1.45	0.31	0.7	1.5	
Mini	131.40	5.11	2.63	7.9	1.5	
Maxi	180.80	8.73	3.33	9.8	5.1	
Parcelles	5	5	5	5	5	

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	155.00	7.72	2.88	10.9	3.0	746
Ecart type	8.54	1.27	0.11	1.1	0.7	19
Mini	147.00	6.62	2.76	10.3	2.3	725
Maxi	164.00	9.11	2.98	12.2	3.7	762
Parcelles	3	3	3	3	3	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
186.43	6.05	3.03	8.9	2.6	798
17.71	0.75	0.04	0.5	0.7	78
157.00	5.06	2.98	8.6	1.8	711
202.00	7.13	3.09	9.8	3.5	928
7	7	7	7	7	7

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
179.40	6.57	2.99	9.6	2.8	714
14.38	0.99	0.09	1.1	0.8	53
151.00	4.56	2.84	7.6	2.0	641
205.00	7.94	3.21	11.7	4.8	817
15	15	15	15	15	15

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

MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 03/08/2026 et celui du 30/07/2026

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	+ 32,0	- 3,5	+ 0,13	- 3,4	- 3,8	+ 192	+ 26,1	- 3,0	+ 0,05	- 1,5	- 3,9	+ 38	+ 23,0	- 1,6	+ 0,11	- 2,7	- 1,9	+ 288	+ 26,8	- 1,7	+ 0,05	- 3,0	- 1,9	+ 209