

# Le bulletin de l'interpro

## MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

### PRÉLÈVEMENTS DU 06/08/2026

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 3 août) – 159 parcelles prélevées

| Sucres<br>(g/l) | Acidité totale<br>(g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) | Sucres<br>(g/l) | Acidité totale<br>(g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) | Sucres<br>(g/l) | Acidité totale<br>(g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) | Sucres<br>(g/l) | Acidité totale<br>(g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> ) |
|-----------------|---------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------|
|-----------------|---------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------|-----------------|---------------------------------------------------------|

#### Chardonnay

##### Couchois



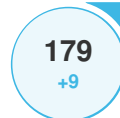
##### Côte Chalonnaise



##### Mâconnais



##### Pouilly-Fuissé

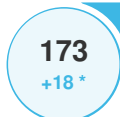


#### Aligoté

##### Aligoté Bouzeron



##### Côte Chalonnaise



##### Mâconnais

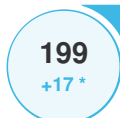


#### Pinot noir

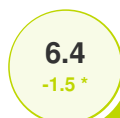
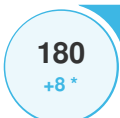
##### Couchois



##### Côte Chalonnaise



##### Mâconnais

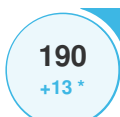


##### Pouilly-Fuissé

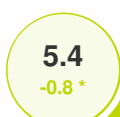
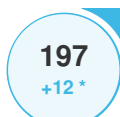


#### Gamay

##### Mâconnais



##### Beaujolais



PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 11 AOÛT 2026

\*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 3 et 6 août.

## EN RÉSUMÉ

*Sur la base des parcelles prélevées lundi, différents scénarii semblent se dessiner quel que soit le cépage et le secteur :*

- *des parcelles bien actives dont la maturation évolue fortement*
- *des parcelles bien avancées en maturité dont le rythme d'évolution est beaucoup moins marqué de ce fait*
- *des parcelles qui semblent souffrir des conditions météorologiques actuelles et passées.*

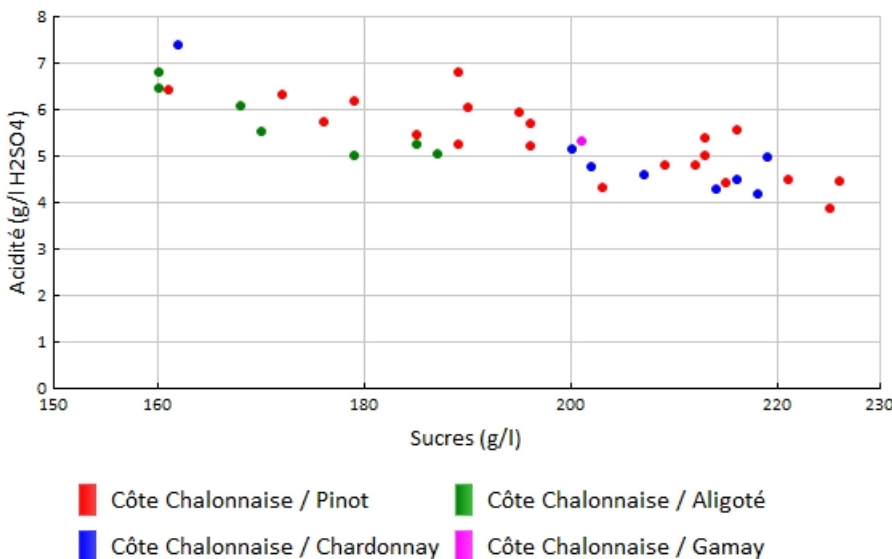
*Les précipitations ne sont pas vraiment à l'ordre du jour, les orages prévus dimanche et lundi ne devant pas apporter de gros cumuls. De plus, une nouvelle vague de chaleur semble se profiler dans le courant de la semaine prochaine.*

*Ces conditions météorologiques vont impacter différemment les parcelles, notamment en fonction de leur état physiologique. Aussi, les contrôles de maturité doivent se poursuivre et s'intensifier afin de suivre l'évolution de la maturation face à l'hétérogénéité des situations.*

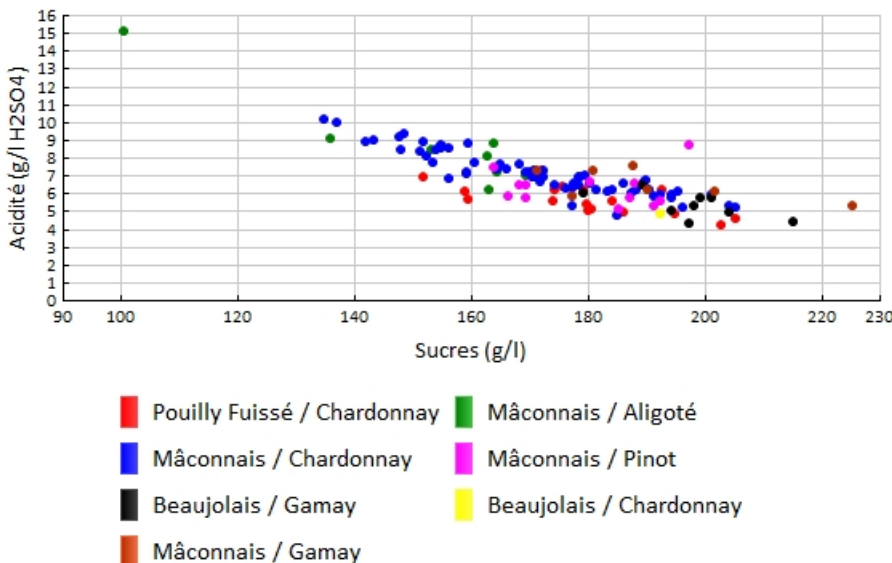
PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 11 AOÛT 2026

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



En Côte Chalonnaise, le Chardonnay présente des teneurs en sucres et une acidité totale voisins de ceux mesurés le 18 août 2003. Pour le Pinot Noir, la comparaison s'établit à la date du 22 août 2022. Dans le Mâconnais, les valeurs sur Pinot Noir sont comparables à celles mesurées le 18 août 2022, tandis que pour le Gamay, la comparaison s'effectue à la date du 22 août 2022. Quant au Chardonnay, les teneurs en sucres sont voisines de celles obtenues le 18 août 2022 mais l'acidité totale cette année est supérieure de 0.9 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. Le Chardonnay du secteur Pouilly-Fuissé présente des teneurs en sucres similaires à celles mesurées le 17 août 2020 mais l'acidité totale de 2026 est inférieure de 0.5 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. Les teneurs en sucres du Gamay dans le Beaujolais sont comparables à celles mesurées le 11 août 2022 mais l'acidité totale est inférieure de 1 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> cette année.

# MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Prélèvement du 06/08/2026

| Beaujolais | CHARDONNAY |          |      |           |         |       |
|------------|------------|----------|------|-----------|---------|-------|
|            | Sucre*     | Acidité* | pH   | Tartrique | Malique | K***  |
| Moyenne    | 192.00     | 4.90     | 3.10 | 7.9       | 2.0     | 1 239 |
| Ecart type |            |          |      |           |         |       |
| Mini       | 192.00     | 4.90     | 3.10 | 7.9       | 2.0     | 1 239 |
| Maxi       | 192.00     | 4.90     | 3.10 | 7.9       | 2.0     | 1 239 |
| Parcelles  | 1          | 1        | 1    | 1         | 1       | 1     |

| GAMAY  |          |      |           |         |       |
|--------|----------|------|-----------|---------|-------|
| Sucre* | Acidité* | pH   | Tartrique | Malique | K***  |
| 197.33 | 5.41     | 3.10 | 8.1       | 2.3     | 1 348 |
| 9.94   | 0.73     | 0.07 | 0.4       | 1.3     | 44    |
| 179.00 | 4.40     | 3.03 | 7.6       | 0.1     | 1 264 |
| 215.00 | 6.60     | 3.21 | 8.8       | 4.2     | 1 405 |
| 9      | 9        | 9    | 9         | 9       | 9     |

| Mâconnais  | ALIGOTE |          |      |           |         |       |
|------------|---------|----------|------|-----------|---------|-------|
|            | Sucre*  | Acidité* | pH   | Tartrique | Malique | K***  |
| Moyenne    | 151.30  | 8.83     | 2.70 | 11.0      | 4.6     | 1 335 |
| Ecart type | 23.13   | 2.75     | 0.16 | 1.4       | 3.1     | 180   |
| Mini       | 100.10  | 6.33     | 2.42 | 9.3       | 2.1     | 1 208 |
| Maxi       | 169.00  | 15.22    | 2.91 | 13.3      | 11.8    | 1 463 |
| Parcelles  | 8       | 8        | 8    | 8         | 8       | 2     |

| CHARDONNAY |          |      |           |         |       |
|------------|----------|------|-----------|---------|-------|
| Sucre*     | Acidité* | pH   | Tartrique | Malique | K***  |
| 171.42     | 7.22     | 2.86 | 9.6       | 3.5     | 1 337 |
| 17.19      | 1.21     | 0.13 | 1.2       | 1.5     | 137   |
| 134.60     | 4.88     | 2.59 | 7.8       | 1.1     | 1 004 |
| 205.00     | 10.29    | 3.09 | 12.4      | 7.4     | 1 658 |
| 65         | 65       | 65   | 65        | 65      | 56    |

| GAMAY  |          |      |           |         |       |
|--------|----------|------|-----------|---------|-------|
| Sucre* | Acidité* | pH   | Tartrique | Malique | K***  |
| 190.39 | 6.59     | 2.89 | 10.0      | 2.0     | 1 264 |
| 18.16  | 0.86     | 0.09 | 1.5       | 1.1     | 101   |
| 171.00 | 5.40     | 2.77 | 8.4       | 0.7     | 1 136 |
| 225.00 | 7.63     | 2.98 | 12.2      | 4.0     | 1 417 |
| 7      | 7        | 7    | 7         | 7       | 7     |

| PINOT  |          |      |           |         |       |
|--------|----------|------|-----------|---------|-------|
| Sucre* | Acidité* | pH   | Tartrique | Malique | K***  |
| 179.60 | 6.38     | 2.95 | 9.0       | 2.7     | 1 086 |
| 11.83  | 1.01     | 0.11 | 1.0       | 1.2     | 167   |
| 163.50 | 5.20     | 2.70 | 8.1       | 1.3     | 839   |
| 197.00 | 8.80     | 3.04 | 11.3      | 5.6     | 1 238 |
| 12     | 12       | 12   | 12        | 12      | 12    |

| Pouilly<br>Fuissé | CHARDONNAY |          |      |           |         |       |
|-------------------|------------|----------|------|-----------|---------|-------|
|                   | Sucre*     | Acidité* | pH   | Tartrique | Malique | K***  |
| Moyenne           | 179.25     | 5.75     | 3.06 | 8.0       | 2.3     | 1 390 |
| Ecart type        | 14.58      | 0.82     | 0.17 | 0.8       | 0.8     | 14    |
| Mini              | 151.50     | 4.31     | 2.77 | 6.4       | 0.9     | 1 380 |
| Maxi              | 205.00     | 7.35     | 3.42 | 9.1       | 3.5     | 1 400 |
| Parcelles         | 17         | 17       | 17   | 17        | 17      | 2     |

| Côte<br>Chalonnaise | ALIGOTE |          |      |           |         |      |
|---------------------|---------|----------|------|-----------|---------|------|
|                     | Sucre*  | Acidité* | pH   | Tartrique | Malique | K*** |
| Moyenne             | 172.71  | 5.76     | 2.97 | 8.5       | 2.4     | 758  |
| Ecart type          | 11.16   | 0.71     | 0.08 | 1.0       | 0.5     | 59   |
| Mini                | 160.00  | 5.05     | 2.85 | 7.1       | 1.7     | 696  |
| Maxi                | 187.00  | 6.82     | 3.06 | 10.0      | 3.2     | 882  |
| Parcelles           | 7       | 7        | 7    | 7         | 7       | 7    |

| CHARDONNAY |          |      |           |         |      |
|------------|----------|------|-----------|---------|------|
| Sucre*     | Acidité* | pH   | Tartrique | Malique | K*** |
| 204.75     | 5.01     | 3.06 | 7.8       | 2.2     | 809  |
| 18.72      | 1.02     | 0.11 | 0.9       | 0.6     | 74   |
| 162.00     | 4.22     | 2.80 | 6.6       | 1.4     | 695  |
| 219.00     | 7.41     | 3.15 | 9.6       | 3.6     | 889  |
| 8          | 8        | 8    | 8         | 8       | 8    |

| GAMAY  |          |      |           |         |      |
|--------|----------|------|-----------|---------|------|
| Sucre* | Acidité* | pH   | Tartrique | Malique | K*** |
| 201.00 | 5.33     | 3.05 | 7.5       | 3.0     | 778  |
|        |          |      |           |         |      |
| 201.00 | 5.33     | 3.05 | 7.5       | 3.0     | 778  |
| 201.00 | 5.33     | 3.05 | 7.5       | 3.0     | 778  |
| 1      | 1        | 1    | 1         | 1       | 1    |

| PINOT  |          |      |           |         |      |
|--------|----------|------|-----------|---------|------|
| Sucre* | Acidité* | pH   | Tartrique | Malique | K*** |
| 199.10 | 5.37     | 3.02 | 8.2       | 2.4     | 754  |
| 18.34  | 0.79     | 0.09 | 0.8       | 0.6     | 56   |
| 161.00 | 3.88     | 2.90 | 6.9       | 1.5     | 635  |
| 226.00 | 6.82     | 3.24 | 9.5       | 3.8     | 873  |
| 21     | 21       | 21   | 21        | 21      | 21   |

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

| Maranges   | CHARDONNAY |          |      |          |         |      | PINOT  |          |      |           |         |      |
|------------|------------|----------|------|----------|---------|------|--------|----------|------|-----------|---------|------|
|            | Sucre*     | Acidité* | pH   | Tartriqu | Malique | K*** | Sucre* | Acidité* | pH   | Tartrique | Malique | K*** |
| Moyenne    | 195.00     | 4.06     | 3.21 | 6.2      | 2.2     | 835  | 197.50 | 4.47     | 3.12 | 6.3       | 2.3     | 721  |
| Ecart type |            |          |      |          |         |      | 6.36   | 0.11     | 0.02 | 0.3       | 0.3     | 3    |
| Mini       | 195.00     | 4.06     | 3.21 | 6.2      | 2.2     | 835  | 193.00 | 4.40     | 3.10 | 6.1       | 2.1     | 719  |
| Maxi       | 195.00     | 4.06     | 3.21 | 6.2      | 2.2     | 835  | 202.00 | 4.55     | 3.13 | 6.5       | 2.5     | 723  |
| Parcelles  | 1          | 1        | 1    | 1        | 1       | 1    | 2      | 2        | 2    | 2         | 2       | 2    |

# MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 06/08/2026 et celui du 03/08/2026

| Beaujolais | CHARDONNAY |          |        |          |         |      | GAMAY  |          |        |           |         |      |
|------------|------------|----------|--------|----------|---------|------|--------|----------|--------|-----------|---------|------|
|            | Sucre*     | Acidité* | pH     | Tartriqu | Malique | K*** | Sucre* | Acidité* | pH     | Tartrique | Malique | K*** |
| Ecart      | + 35,0     | - 1,5    | + 0,10 | - 0,4    | - 2,3   | - 76 | + 11,8 | - 0,8    | + 0,07 | - 0,2     | - 0,7   | + 21 |

| 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     | + 8,0   | - 1,3    | + 0,08 | - 0,3    | - 1,5   | + 12 | + 9,5      | - 1,3    | + 0,05 | - 0,2     | - 1,7   | - 26 | + 12,5 | - 0,8    | + 0,03 | - 0,1     | - 1,0   | + 5  | + 7,5  | - 1,5    | + 0,04 | - 0,6     | - 1,2   | - 16 |

| Pouilly<br>Fuissé | CHARDONNAY |          |        |          |         |      |
|-------------------|------------|----------|--------|----------|---------|------|
|                   | Sucre*     | Acidité* | pH     | Tartriqu | Malique | K*** |
| Ecart             | + 9,1      | - 0,6    | + 0,05 | - 0,3    | - 0,9   | + 12 |

| Côte<br>Chalonnaise | ALIGOTE |          |        |          |         |      | CHARDONNAY |          |        |           |         |      | PINOT  |          |        |           |         |      |
|---------------------|---------|----------|--------|----------|---------|------|------------|----------|--------|-----------|---------|------|--------|----------|--------|-----------|---------|------|
|                     | Sucre*  | Acidité* | pH     | Tartriqu | Malique | K*** | Sucre*     | Acidité* | pH     | Tartrique | Malique | K*** | Sucre* | Acidité* | pH     | Tartrique | Malique | K*** |
| Ecart               | + 17,5  | - 1,3    | + 0,04 | - 1,7    | - 0,5   | - 6  | + 5,0      | - 0,5    | - 0,03 | - 0,7     | - 0,1   | - 3  | + 17,3 | - 1,1    | + 0,02 | - 1,1     | - 0,5   | + 41 |

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