

## Le bulletin de l'interpro

MATURITÉ BOURGOGNE



PRÉLÈVEMENTS DU 20/08/2026

VINIPOLE SUD BOURGOGNE  
Poncéty  
71960 Davayé

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 17 août)

Sucres  
(g/l)Acidité totale  
(g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)Acide malique  
(g/l) Chardonnay

Peu ou pas d'évolution des différents paramètres mesurés, hormis les poids de 100 baies qui régressent et une accentuation des phénomènes de flétrissement.

## Chardonnay

241  
+2 \*4.0  
-0.1 \*0.9  
-0.2 \* Pinot Noir et Gamay

Le constat est similaire sur les cépages noirs avec des évolutions peu marquées et des phénomènes de flétrissement et/ou de concentration qui augmentent.

## Pinot noir

257  
+5 \*3.9  
-0.4 \*1.0  
-0.2 \*

## Gamay

279  
+19 \*4.7  
= \*1.3  
= \*

DERNIER NUMÉRO - BONNES VENDANGES !

\*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 17 et 20 août

## EN RÉSUMÉ

Plus d'un tiers des parcelles du réseau a été vendangé et d'autres vont l'être sous peu, dans les trois départements.

Les parcelles prélevées ce jeudi n'ont que très peu évolué depuis le prélèvement de lundi, hormis une parcelle de Gamay dans le Sud du vignoble dont les phénomènes de concentration se sont sévèrement aggravés.

Eu égard aux valeurs des différents paramètres mesurés, il est important d'envisager la récolte des parcelles très prochainement.

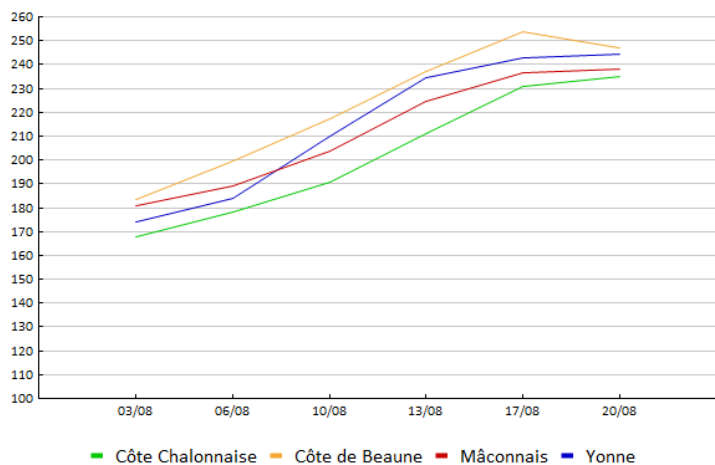
Les conditions du millésime sont assez exceptionnelles et des précautions doivent être prises aux étapes pré-fermentaires et fermentaires, afin de maîtriser les micro-organismes indésirables et de s'assurer d'une fermentation alcoolique complète des sucres, notamment par le choix d'une souche de levures adaptée.

**Rapprochez-vous de votre oenologue-conseil** pour trouver des solutions adaptées à vos itinéraires et vos contraintes.

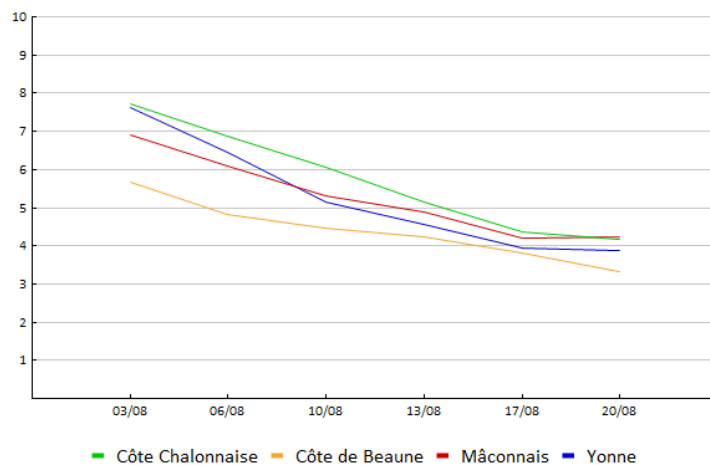
Il s'agit du dernier bulletin de la campagne.

DERNIER NUMÉRO - BONNES VENDANGES !

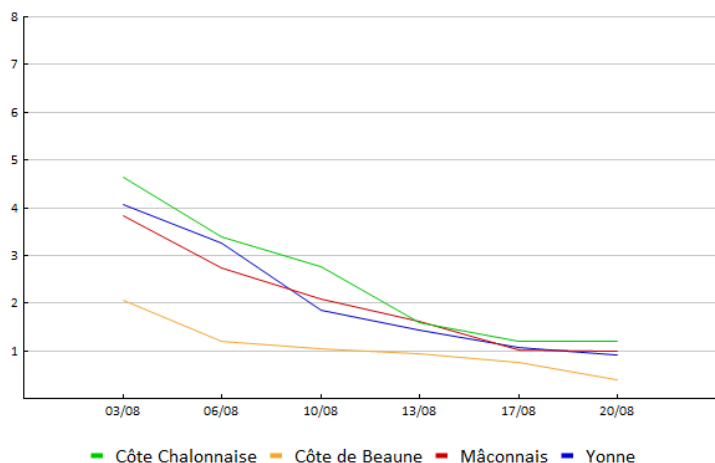
## Sucres (g/l)



## Acidité totale (g/l H2SO4)



## Acide malique (g/l)

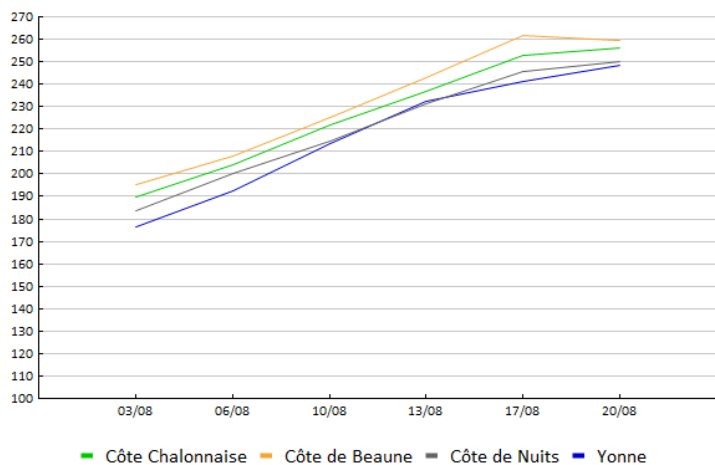


## DÉGUSTATION DES BAIES :

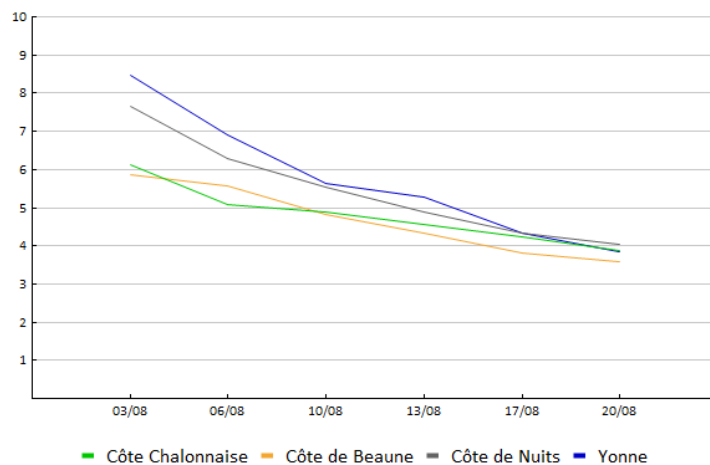
La proportion de baies mûrissées a encore progressé mais des baies vertes persistent, défavorisant l'écrasement en bouche. La séparation de la pulpe et des parties solides est optimale sur les baies mûrissées et a progressé sur les baies vertes. Les sucres sont trop présents en bouche, au détriment de l'acidité. Les caractères végétaux ont disparu mais la qualité organoleptique des baies est pénalisée par la présence de baies flétrissées ou en cours de flétrissement.

## ■ Pinot noir

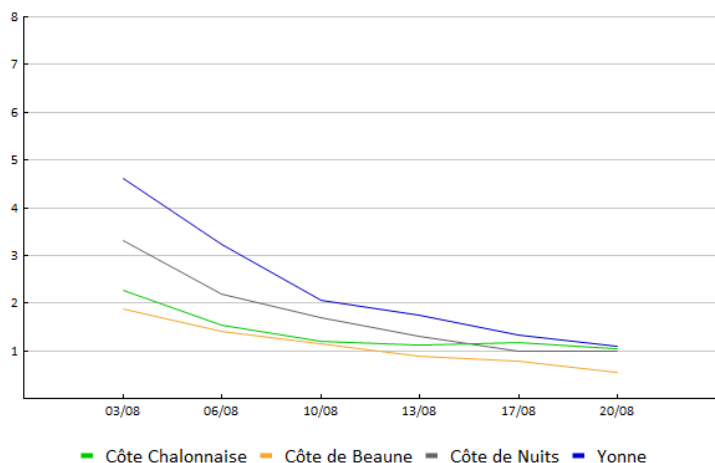
### Sucres (g/l)



### Acidité totale (g/l H2SO4)



### Acide malique (g/l)



### COMPOSÉS PHÉNOLIQUES :

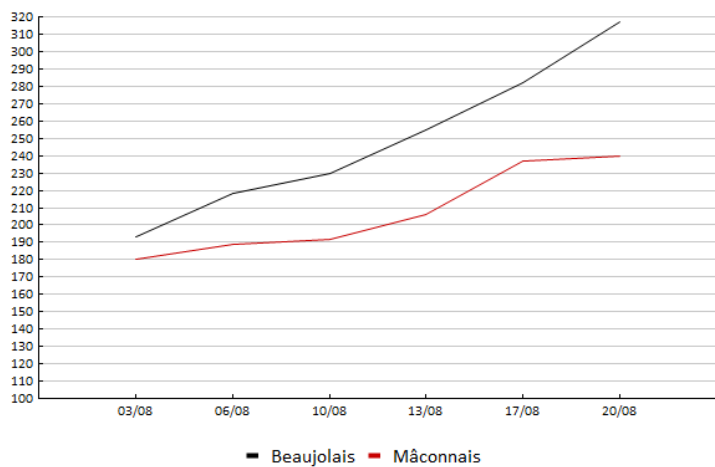
Les anthocyanes ont atteint la phase “plateau” et commencent lentement leur diminution mais les teneurs restent élevées, supérieures à celles de 2020. Les teneurs en tanins sont toujours en diminution mais les valeurs sont parmi les plus fortes mesurées.

### DÉGUSTATION DES BAIES :

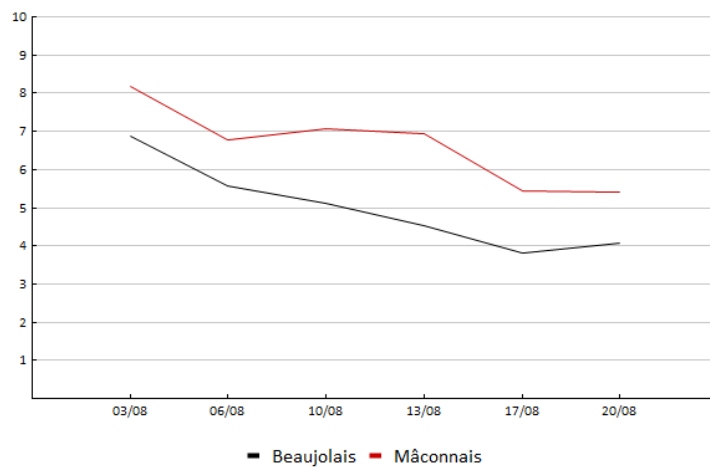
Peu d'évolution depuis le dernier prélèvement si ce n'est que les pellicules semblent plus fermes. Elles ne se dilacèrent toujours pas complètement et les tanins restent astringents.

DERNIER NUMÉRO - BONNES VENDANGES !

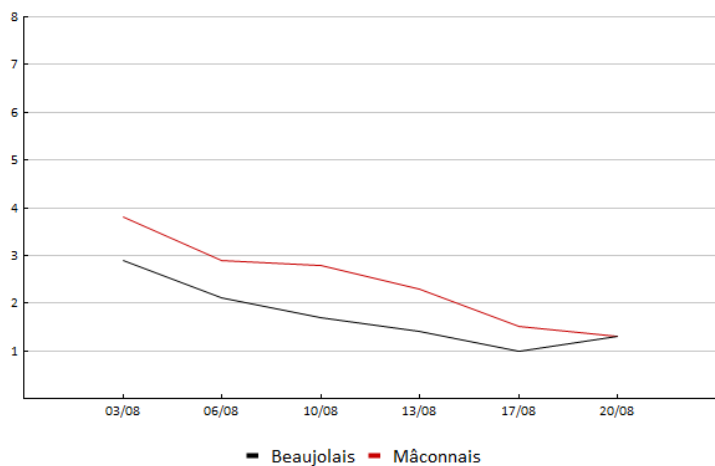
## Sucres (g/l)



## Acidité totale (g/l H2SO4)



## Acide malique (g/l)



DERNIER NUMÉRO - BONNES VENDANGES !

# TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 17/08/2026

| Secteur             | Sucres (g/l) | AT (g/l en H2SO4) | pH   | Acide tartrique (g/l) | Acide malique (g/l) | Potass. (g/l) | Pds. de 100 baies (g) |
|---------------------|--------------|-------------------|------|-----------------------|---------------------|---------------|-----------------------|
| Yonne CH            | 244          | 3.9               | 3.34 | 7.1                   | 0.9                 | 1.3           | 67.2                  |
| Evolution           | 2            | =                 | =    | =                     | =                   | =             | -8.4                  |
| Yonne PN            | 248          | 3.8               | 3.35 | 6.9                   | 1.1                 | 1.3           | 66.3                  |
| Evolution           | 7            | -0.5              | 0.09 | -1.0                  | =                   | =             | 2.1                   |
| Côte de Beaune CH   | 247          | 3.3               | 3.47 | 7.2                   | 0.4                 | 1.4           | 73.2                  |
| Evolution           | 1            | -0.4              | 0.11 | -0.4                  | -0.3                | =             | -9.4                  |
| Côte de Beaune PN   | 260          | 3.6               | 3.38 | 7.3                   | 0.6                 | 1.3           | 75.5                  |
| Evolution           | 6            | -0.5              | 0.12 | -1.0                  | =                   | =             | 9.5                   |
| Côte de Nuits PN    | 250          | 4.0               | 3.32 | 7.6                   | 1.0                 | 1.3           | 68.5                  |
| Evolution           | 1            | -0.3              | 0.09 | -0.6                  | =                   | =             | 9.9                   |
| H. C. de Beaune PN  | 277          | 4.4               | 3.28 | 8.1                   | 1.2                 | 1.3           | 61.2                  |
| Evolution           | =            | -0.4              | 0.09 | -1.0                  | =                   | =             | 6.4                   |
| H. C. de Nuits PN   | 244          | 3.8               | 3.36 | 6.9                   | 1.3                 | 1.2           | 69.1                  |
| Evolution           | 5            | -0.4              | 0.08 | -0.7                  | =                   | =             | 2.2                   |
| Côte Chalonnaise CH | 235          | 4.2               | 3.31 | 7.0                   | 1.2                 | 1.2           | 94.0                  |
| Evolution           | 4            | -0.2              | 0.07 | -0.6                  | =                   | =             | -2.5                  |
| Côte Chalonnaise PN | 256          | 3.9               | 3.33 | 7.2                   | 1.0                 | 1.3           | 71.0                  |
| Evolution           | 2            | -0.3              | 0.04 | -0.4                  | =                   | =             | 8.2                   |
| Mâconnais CH        | 238          | 4.2               | 3.32 | 7.2                   | 1.0                 | 1.3           | 82.6                  |
| Evolution           | 4            | =                 | =    | =                     | =                   | =             | 2.2                   |
| Mâconnais GAM       | 240          | 5.4               | 3.16 | 8.6                   | 1.3                 | 1.3           | 77.3                  |
| Evolution           | 3            | =                 | 0.05 | -0.4                  | =                   | =             | -2.9                  |
| Beaujolais GAM      | 317          | 4.1               | 3.39 | 7.1                   | 1.3                 | 1.7           | 54.8                  |
| Evolution           | 35           | 0.3               | 0.09 | =                     | 0.3                 | 0.4           | -28.8                 |