

Le bulletin de l'interpro

MATURITE CÔTE-D'OR

PRÉLÈVEMENTS DU 13/08/2026

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 10 août) – 115 parcelles prélevées

Sucres
(g/l)Acidité totale
(g/l H₂SO₄)Sucres
(g/l)Acidité totale
(g/l H₂SO₄) Chardonnay

Côte de Beaune

226

+16 *

4.3

-0.3 *

H. C. de Beaune

227

+18 *

4.8

-0.4 *

 Pinot noir

Côte de Beaune

224

+12 *

4.6

-0.4 *

H. C. de Beaune

203

+15 *

5.6

-0.6 *

Côte de Nuits

227

+16 *

4.7

= *

H. C. de Nuits

197

+8 *

6.2

-0.2 *

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 18 AOÛT 2026

*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 10 et 13 août.

EN RÉSUMÉ

*L'évolution des teneurs en sucres est plus modeste que lors du dernier prélèvement, de même que la diminution de l'acidité totale, notamment dans la Côte. Les teneurs en acide malique étant déjà très basses (1.4 g/l en moyenne), l'acidité totale est supportée par les teneurs en acide tartrique, encore élevées, et les teneurs en potassium assez basses. Toutefois, sur ce prélèvement et sur la base des parcelles prélevées lundi, les teneurs de ces 2 paramètres ont tendance à augmenter légèrement. Ceci peut être **le premier signe de la mise en place de phénomènes de concentration**. Ceux-ci sont d'ores et déjà observés sur le réseau de parcelles de référence. Au delà de leur impact organoleptique, ces phénomènes ont une incidence directe sur les rendements, déjà faibles.*

Le nombre de parcelles prélevées dans les Hautes Côtes est encore faible mais montre une avance des cépages blancs par rapport au Pinot Noir. Ce point est à surveiller lors des prochains prélèvements car certaines parcelles ont déjà acquis un bon, voire très bon niveau de maturité.

Des orages sont prévus ce week-end mais les précipitations risquent d'être hétérogènes. Ils permettront néanmoins une diminution temporaire des températures, du moins des maximales, mais celles-ci resteront encore chaudes en début de semaine.

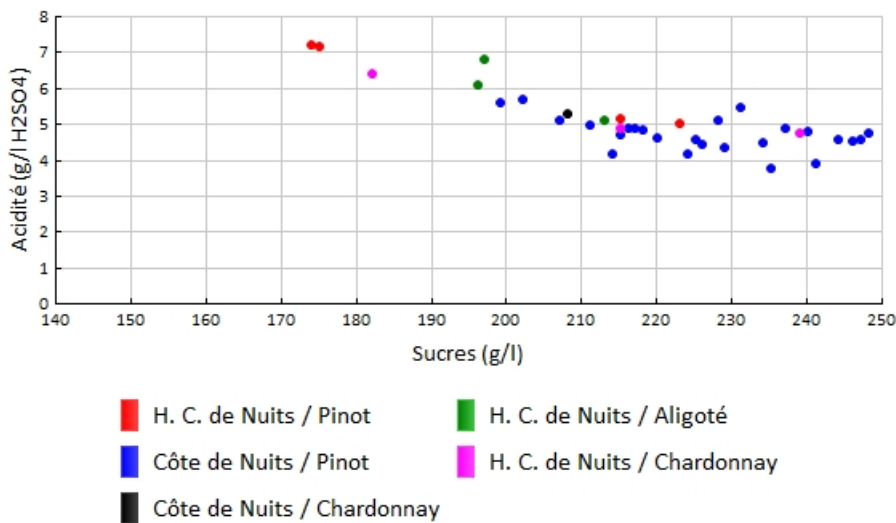
Il est clair que l'hétérogénéité entre les parcelles peut être importante à l'échelle d'un domaine et que la détermination des dates de récolte est difficile. Aussi est-il important de réaliser des contrôles de maturité sur le plus grand nombre de parcelles afin d'évaluer leur stade de maturation et observer leur comportement du point de vue physiologique dans le but d'éviter de vendanger en surmaturation.

Les prélèvements sur les parcelles des Hautes Côtes doivent s'intensifier car, au regard des parcelles prélevées, si certaines ont encore une marge de progrès, d'autres sont déjà bien avancées.

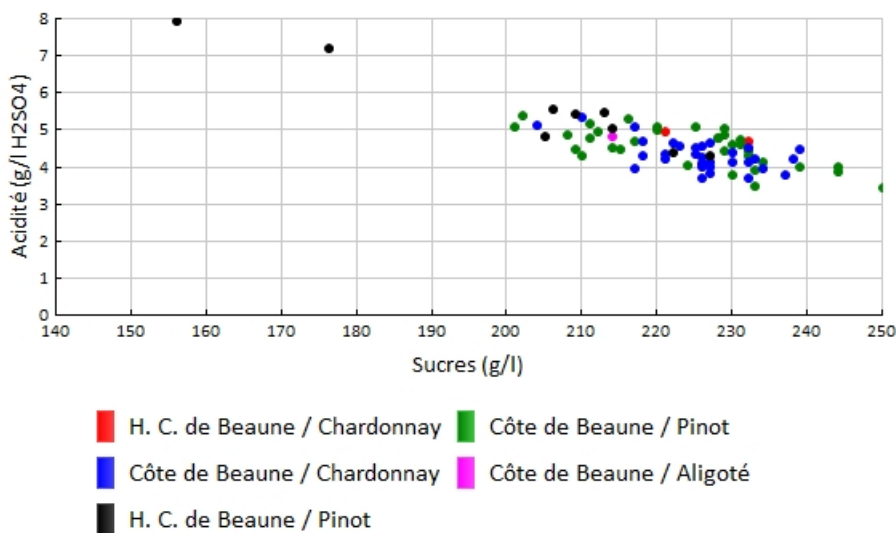
PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 18 AOÛT 2026

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

Côte et Hautes Côtes de Nuits



Côte et Hautes Côtes de Beaune



Le Pinot Noir dans la Côte présente des teneurs en sucres similaires à celles mesurée le 27 août 2020. Si l'acidité totale en Côte de Nuits est également voisine, celle de la Côte de Beaune cette année est légèrement supérieure (+ 0.3 g/l H₂SO₄).

La comparaison pour le Chardonnay en Côte de Beaune s'établit à la date du 25 août 2003 mais les teneurs en sucres de 2026 sont supérieures de 8 g/l.

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 13/08/2026

Côte de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	214.00	4.83	3.01	8.9	1.2	1 124
Ecart type						
Mini	214.00	4.83	3.01	8.9	1.2	1 124
Maxi	214.00	4.83	3.01	8.9	1.2	1 124
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
225.69	4.33	3.21	8.5	1.3	1 294
7.61	0.40	0.07	0.4	0.4	67
204.00	3.73	3.06	7.9	0.8	1 171
239.00	5.38	3.36	9.7	2.9	1 427
32	32	32	32	32	32

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
224.15	4.57	3.16	8.8	1.4	1 265
12.14	0.51	0.06	0.6	0.4	81
201.00	3.47	3.04	7.3	0.7	937
250.00	5.41	3.29	9.7	2.4	1 356
34	34	34	34	34	34

Côte de Nuits	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	208.00	5.33	3.10	9.6	1.8	1 217
Ecart type						
Mini	208.00	5.33	3.10	9.6	1.8	1 217
Maxi	208.00	5.33	3.10	9.6	1.8	1 217
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
227.12	4.70	3.15	8.8	1.5	1 273
14.71	0.51	0.07	0.6	0.3	42
199.00	3.61	3.04	7.6	0.9	1 214
251.00	5.70	3.29	10.2	2.3	1 373
26	26	26	26	26	26

H. C. de Beaune	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	226.50	4.85	3.13	8.9	1.5	1 254
Ecart type	7.78	0.19	0.05	0.1	0.2	52
Mini	221.00	4.71	3.10	8.8	1.4	1 217
Maxi	232.00	4.98	3.17	9.0	1.7	1 290
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
203.13	5.60	3.05	9.0	2.2	1 246
22.73	1.23	0.13	0.6	1.2	36
156.00	4.33	2.79	8.2	1.4	1 201
227.00	7.97	3.21	9.8	4.7	1 295
9	9	9	9	9	7

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	202.00	6.03	3.02	9.6	2.5	1 309
Ecart type	9.54	0.86	0.10	0.6	1.3	41
Mini	196.00	5.12	2.93	9.2	1.6	1 262
Maxi	213.00	6.84	3.12	10.3	3.9	1 336
Parcelles	3	3	3	3	3	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
212.00	5.38	3.08	9.2	1.9	1 291
28.62	0.93	0.06	0.6	0.8	133
182.00	4.76	3.02	8.8	1.4	1 167
239.00	6.45	3.13	9.9	2.8	1 431
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
196.75	6.16	3.03	9.9	2.5	1 324
25.90	1.21	0.14	0.7	0.8	47
174.00	5.04	2.87	9.2	1.8	1 271
223.00	7.22	3.15	10.6	3.3	1 386
4	4	4	4	4	4

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 13/08/2026 et celui du 10/08/2026

Côte de Beaune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 15,8	- 0,3	+ 0,04	+ 0,3	- 0,2	+ 450	+ 12,4	- 0,4	+ 0,04	+ 0,3	- 0,2	+ 422

Côte de Nuits	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 15,0	- 0,9	+ 0,06	- 0,0	- 0,3	+ 434	+ 16,0	- 0,0	+ 0,02	+ 0,6	- 0,1	+ 431

H. C. de Beaune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 17,5	- 0,4	+ 0,05	+ 0,4	- 0,5	+ 483	+ 14,9	- 0,6	+ 0,04	- 0,0	- 0,4	+ 377

H. C. de Nuits	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 20,0	- 0,6	+ 0,04	+ 0,5	- 0,7	+ 359	+ 18,5	- 0,3	+ 0,05	+ 0,1	- 0,2	+ 411	+ 8,0	- 0,2	+ 0,06	+ 0,5	- 0,1	+ 391