

Le bulletin de l'interpro

MATURITE CÔTE-D'OR

PRÉLÈVEMENTS DU 17/08/2026

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 13 août) – 181 parcelles prélevées

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

Côte de Beaune

236

+15 *

3.6

-0.8 *

H. C. de Beaune

220

+18 *

4.9

-1.1 *

 Pinot noir

Côte de Beaune

236

+13 *

3.8

-0.9 *

H. C. de Beaune

205

+11 *

5.5

+1.1 *

Côte de Nuits

234

+9 *

3.8

-1.0 *

H. C. de Nuits

207

+21 *

5.3

-2.4 *

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 21 AOÛT 2026

*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 13 et 17 août.

EN RÉSUMÉ

Le principal fait marquant est la diminution des teneurs en acide tartrique, parfois de façon importante. Même si les valeurs restent encore élevées (entre 7.7 et 9.1 g/l selon les secteurs et les cépages), elle a provoqué une diminution de l'acidité totale, les teneurs en acide malique étant très basses (1.1 g/l en moyenne). Comparativement, l'évolution des teneurs en sucres sont plus modestes mais globalement d'un niveau déjà élevé à très élevé.

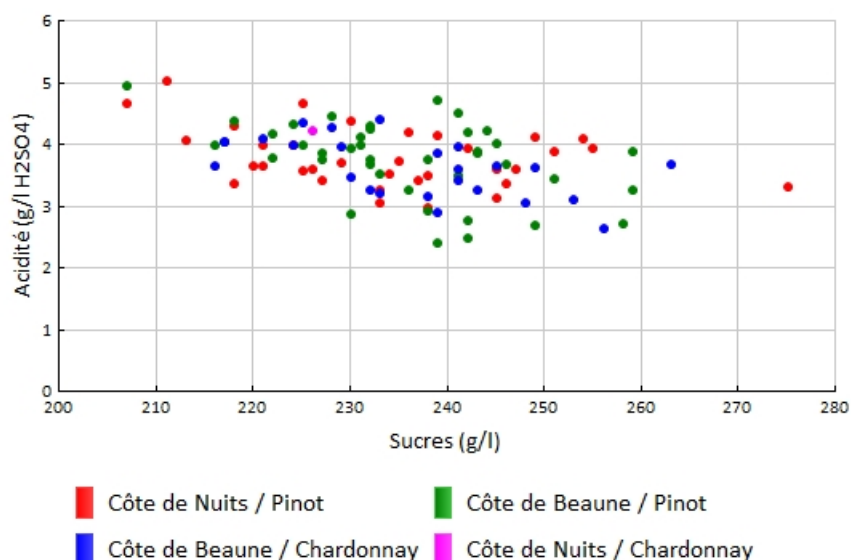
Les averses orageuses d'hier ont arrosé les différents secteurs de façon hétérogène et la dégradation pluvio-orageuse de fin de semaine risque de faire de même.

Dans ce contexte, et au vu des prélèvements de ce jour, si certaines parcelles des Hautes Côtes peuvent encore patienter quelques temps, ce n'est pas le cas de la grande majorité des autres parcelles ayant acquis un fort niveau de maturité.

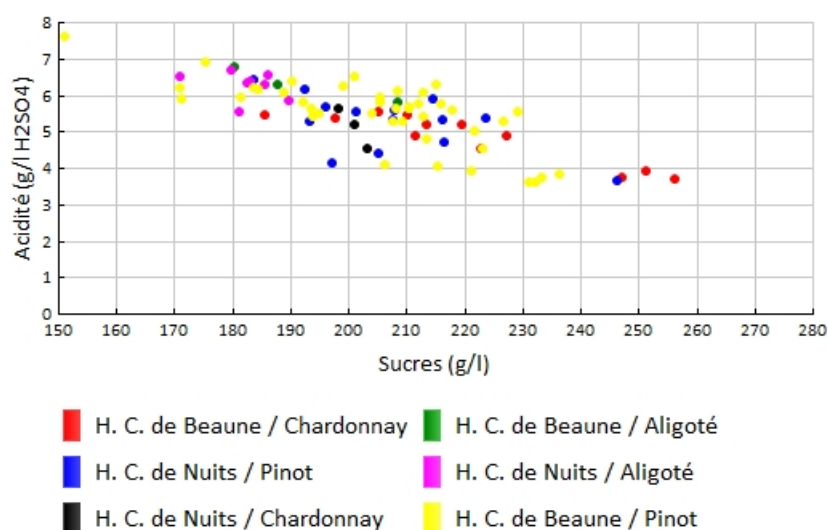
PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 21 AOÛT 2026

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

Côte de Nuits et de Côte de Beaune



Hautes Côtes



Aucune comparaison avec les millésimes précédents ne peut être faite pour 2 raisons : soit les teneurs en sucres ont atteint des valeurs jamais enregistrées, notamment sur la Côte, soit des similitudes existent mais avec des dates proches de la mi-septembre pour les Hautes Côtes.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 21 AOÛT 2026

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 17/08/2026

Côte de Beaune	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	236,04	3,63	3,28	7,6	1,0	1 149
Ecart type	12,50	0,48	0,06	0,7	0,4	171
Mini	216,00	2,64	3,18	6,5	0,5	865
Maxi	263,00	4,41	3,39	9,2	2,0	1 423
Parcelles	25	25	25	25	25	25

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
235,74	3,76	3,24	7,7	1,1	1 091
11,59	0,62	0,07	0,9	0,3	211
207,00	2,42	3,09	6,1	0,6	673
259,00	4,95	3,36	9,6	1,9	1 307
39	39	39	39	39	39

Côte de Nuits	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	226,00	4,24	3,19	8,3	1,4	1 196
Ecart type						
Mini	226,00	4,24	3,19	8,3	1,4	1 196
Maxi	226,00	4,24	3,19	8,3	1,4	1 196
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
233,74	3,80	3,23	7,6	1,2	1 169
14,45	0,48	0,08	0,7	0,2	139
207,00	2,98	3,08	5,8	0,9	684
275,00	5,05	3,42	9,0	1,6	1 301
34	34	34	34	34	34

H. C. de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	192,03	6,34	3,12	9,1	2,4	
Ecart type	14,57	0,48	0,12	0,2	0,6	
Mini	180,20	5,86	2,98	8,9	1,6	
Maxi	208,30	6,82	3,20	9,4	2,8	
Parcelles	3	3	3	3	3	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
220,37	4,86	3,25	7,8	1,6	1 212
21,76	0,69	0,07	0,4	0,5	149
185,20	3,74	3,12	7,0	0,9	1 085
256,00	5,58	3,37	8,3	2,5	1 376
12	12	12	12	12	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
204,95	5,52	3,19	8,3	2,0	1 040
18,84	0,91	0,11	0,6	0,7	149
150,80	3,64	2,84	6,9	1,0	834
236,00	7,63	3,33	9,4	3,8	1 207
42	42	42	42	42	8

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	182,16	6,31	3,09	8,8	2,7	1 288
Ecart type	5,63	0,39	0,06	0,6	0,3	
Mini	170,60	5,57	3,05	7,9	2,4	1 288
Maxi	189,60	6,73	3,21	9,6	3,1	1 288
Parcelles	8	8	8	8	8	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
200,57	5,15	3,25	7,8	2,1	1 276
2,50	0,55	0,02	0,5	0,3	
198,00	4,56	3,23	7,3	1,8	1 276
203,00	5,65	3,27	8,3	2,5	1 276
3	3	3	3	3	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
207,02	5,29	3,28	8,1	2,0	1 088
15,83	0,78	0,12	0,8	0,5	253
183,30	3,69	3,05	6,2	1,0	709
246,00	6,48	3,47	9,5	2,7	1 237
14	14	14	14	14	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 17/08/2026 et celui du 13/08/2026

Côte de Beaune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 15,4	- 0,8	+ 0,10	- 0,9	- 0,4	- 149	+ 12,5	- 0,9	+ 0,08	- 1,2	- 0,3	- 183

Côte de Nuits	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 18,0	- 1,1	+ 0,09	- 1,3	- 0,4	- 21	+ 8,6	- 1,0	+ 0,10	- 1,4	- 0,3	- 116

H. C. de Beaune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 27,0	- 1,0	+ 0,14	- 1,0	- 0,3	- 123	+ 11,1	- 1,1	+ 0,12	- 1,3	- 0,5	- 255

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	- 16,0	- 1,3	+ 0,11	- 0,4	- 1,3	- 41	+ 21,0	- 1,9	+ 0,17	- 1,6	- 1,0	- 155	+ 20,5	- 2,4	+ 0,25	- 2,8	- 1,3	- 374