

Le bulletin de l'interpro

MATURITÉ CÔTE-D'OR SPÉCIAL
HAUTES CÔTES

PRÉLÈVEMENTS DU 20/08/2026

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 17 août) – 70 parcelles prélevées

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

H. C. de Beaune

211

5.3

H. C. de Nuits

201

5.3

 Aligoté

H. C. de Beaune

202

5.8

H. C. de Nuits

175

6.4

 Pinot noir

H. C. de Beaune

218

+12 *

5.5

-0.6 *

H. C. de Nuits

210

+7 *

5.2

-0.5 *

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 25 AOÛT 2026

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

EN RÉSUMÉ

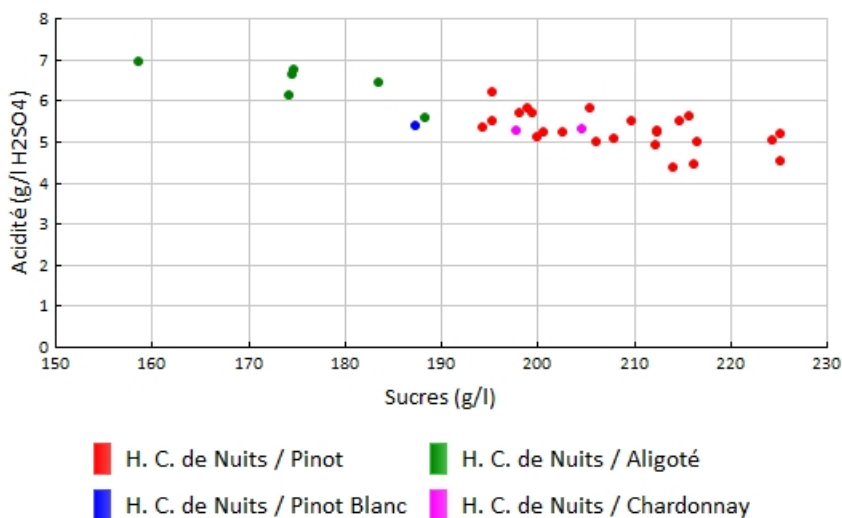
Les moyennes masquent la diversité des situations. En effet, si certaines parcelles, dont le niveau de maturité est déjà élevé, progressent peu, d'autres, plus en retard, voient les paramètres de la maturation évoluer plus fortement.

Les vendanges ont d'ores et déjà débuté sur les parcelles les plus avancées. La baisse actuelle des températures risque de ralentir quelque peu les évolutions mais elles devraient repartir à la hausse dès dimanche, permettant aux parcelles les plus en retard de gagner en maturité, pour peu que leur état physiologique le permette.

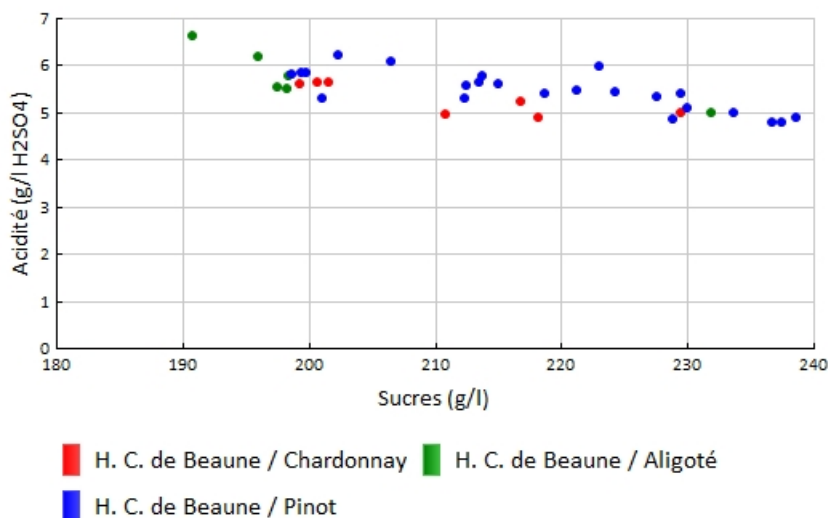
PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 25 AOÛT 2026

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

Hautes Côtes de Nuits



Hautes Côtes de Beaune



H. C. de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	202.03	5.81	3.13	8.2	2.3	
Ecart type	14.81	0.57	0.09	0.6	0.4	
Mini	190.70	5.03	3.05	7.2	1.8	
Maxi	231.70	6.66	3.30	9.0	3.0	
Parcelles	6	6	6	6	6	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
210.86	5.32	3.18	7.3	2.2	
11.25	0.34	0.09	0.2	0.5	
199.20	4.93	3.08	7.1	1.7	
229.40	5.68	3.30	7.6	2.8	
7	7	7	7	7	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
218.31	5.49	3.24	7.7	2.2	
13.12	0.42	0.10	0.4	0.7	
198.50	4.82	3.12	7.0	1.2	
238.50	6.25	3.43	8.3	3.3	
23	23	23	23	23	

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	175.47	6.45	3.06	8.4	3.1	
Ecart type	10.19	0.49	0.08	0.7	0.8	
Mini	158.40	5.62	2.99	7.7	2.0	
Maxi	188.20	6.97	3.22	9.4	3.9	
Parcelles	6	6	6	6	6	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
201.05	5.34	3.32	8.1	1.9	
4.74	0.03	0.04	0.3	0.6	
197.70	5.32	3.29	7.8	1.5	
204.40	5.36	3.35	8.3	2.3	
2	2	2	2	2	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
209.96	5.22	3.36	7.8	1.9	1 181
12.56	0.61	0.24	0.4	0.7	
194.10	3.16	3.14	7.1	0.8	1 181
250.00	6.23	4.10	8.6	3.6	1 181
25	25	25	25	25	1

PINOT BLANC					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
187.20	5.44	3.01	7.8	1.7	
187.20	5.44	3.01	7.8	1.7	
187.20	5.44	3.01	7.8	1.7	
1	1	1	1	1	

* : 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 20/08/2026 et celui du 17/08/2026

H. C. de Beaune	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 12,0	- 0,6	+ 0,01	- 0,6	- 0,6	+ 55

H. C. de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 7,1	- 0,5	+ 0,05	- 0,3	- 0,5	- 26