

Le bulletin de l'interpro

MATURITÉ CÔTE-D'OR SPÉCIAL
HAUTES CÔTES

PRÉLÈVEMENTS DU 24/08/2026

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 20 août) – 23 parcelles prélevées

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

Chardonnay

H. C. de Beaune

212

+11 *

4.7

-0.5 *

H. C. de Nuits

205

+4 *

5.0

-0.4 *

Aligoté

H. C. de Beaune

208

4.8

H. C. de Nuits

192

5.3

Pinot noir

H. C. de Beaune

208

+4 *

5.1

-0.4 *

H. C. de Nuits

209

+5 *

5.2

-0.1 *

DERNIER NUMÉRO - BONNE VENDANGES !

*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 20 et 24 août.

EN RÉSUMÉ

Les évolutions sont modestes, notamment sur Pinot Noir, mais en relation avec les niveaux de maturité déjà acquis et le rafraîchissement actuel.

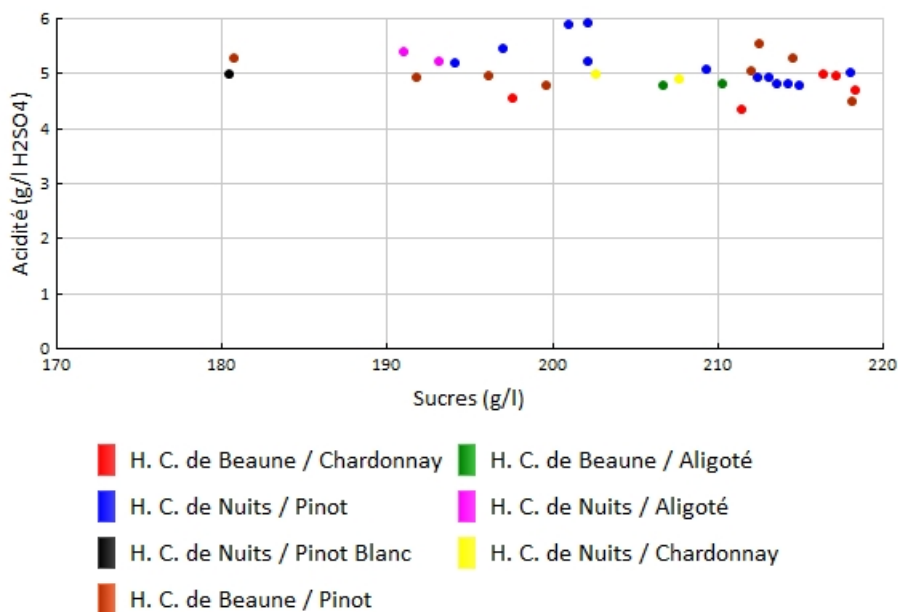
Des précipitations sont prévues pour jeudi et vendredi et il semblerait que le vignoble soit (enfin) quelque peu arrosé. Toutefois, en fonction des cumuls, cette eau salubre et souhaitée risque d'entraîner des phénomènes de dilution, pouvant provoquer une diminution des teneurs en acide tartrique et donc de l'acidité totale.

Le temps par la suite devrait redevenir sec et avec des températures plus proches des valeurs saisonnières, pouvant permettre quelques gains sur les parcelles les plus en retard.

Il s'agit du dernier bulletin de la campagne.

DERNIER NUMÉRO - BONNE VENDANGES !

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



MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 24/08/2026

H. C. de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	208.40	4.82	3.26	7.7	1.2	
Ecart type	2.55	0.03	0.02	0.4	0.2	
Mini	206.60	4.80	3.25	7.4	1.0	
Maxi	210.20	4.84	3.28	7.9	1.3	
Parcelles	2	2	2	2	2	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
212.12	4.73	3.28	7.1	1.3	
8.58	0.27	0.11	0.7	0.4	
197.50	4.36	3.16	6.6	0.8	
218.30	5.00	3.42	8.3	1.7	
5	5	5	5	5	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
207.63	5.07	3.24	7.5	1.6	
14.99	0.31	0.11	0.4	0.5	
180.70	4.51	3.03	6.8	0.5	
226.00	5.55	3.40	8.2	2.3	
10	10	10	10	10	

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	192.00	5.33	3.13	7.9	1.6	
Ecart type	1.56	0.12	0.05	0.1	0.2	
Mini	190.90	5.25	3.10	7.8	1.5	
Maxi	193.10	5.42	3.17	8.0	1.7	
Parcelles	2	2	2	2	2	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
205.10	4.96	3.35	7.4	1.6	
3.54	0.08	0.03	0.4	0.4	
202.60	4.91	3.33	7.1	1.3	
207.60	5.02	3.37	7.7	1.9	
2	2	2	2	2	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
208.64	5.25	3.23	7.3	1.9	
8.51	0.43	0.09	0.4	0.6	
194.00	4.81	3.10	6.9	1.3	
221.20	5.93	3.33	8.4	3.1	
13	13	13	13	13	

PINOT BLANC					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
180.40	5.00	2.99	7.1	1.4	
180.40	5.00	2.99	7.1	1.4	
180.40	5.00	2.99	7.1	1.4	
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 24/08/2026 et celui du 20/08/2026

H. C. de Beaune	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 11,3	- 0,5	+ 0,03	- 0,4	- 0,7	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 4,0	- 0,4	- 0,01	- 0,4	- 0,5	

H. C. de Nuits	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 4,0	- 0,4	+ 0,03	- 0,7	- 0,3	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 4,6	- 0,1	- 0,14	- 0,4	- 0,2	

PINOT BLANC					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
- 6,8	- 0,4	- 0,02	- 0,7	- 0,3	