

Le bulletin de l'interpro

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRÉLÈVEMENTS DU 10/08/2026

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 6 août) – 179 parcelles prélevées

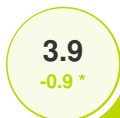
Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)
-----------------	---	-----------------	---	-----------------	---	-----------------	---

Chardonnay

Couchois



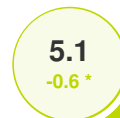
Côte Chalonnaise



Mâconnais

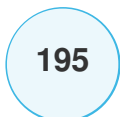


Pouilly-Fuissé



Aligoté

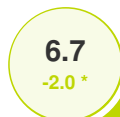
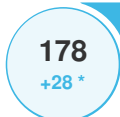
Aligoté Bouzeron



Côte Chalonnaise



Mâconnais



Pinot noir

Couchois



Côte Chalonnaise



Mâconnais

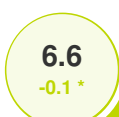
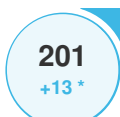


Pouilly-Fuissé

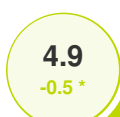
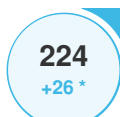


Gamay

Mâconnais



Beaujolais



PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 14 AOÛT 2026

*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 6 et 10 août.

EN RÉSUMÉ

Les constatations évoquées lors du dernier bulletin se maintiennent à savoir une diversité d'évolution de la maturation des parcelles en passant par des parcelles actives qui poursuivent leur maturation, des parcelles qui arrivent en fin de maturation et d'autres qui souffrent toujours.

Pour ces dernières, la vague de chaleur en cours et l'hétérogénéité des précipitations prévues en fin de semaine ne vont sans doute pas leur être bénéfiques. Mais comme chaque année, la détermination des dates de récolte est une affaire de compromis.

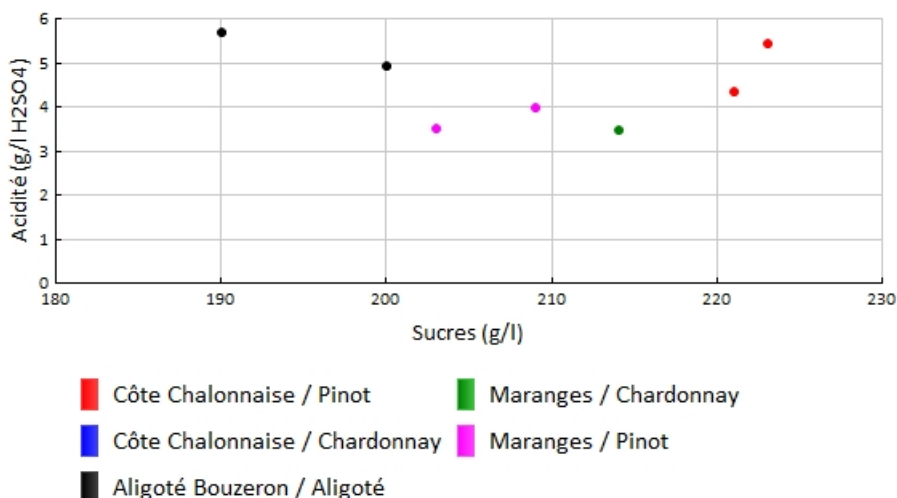
Il n'est demeure pas moins qu'un certain nombre de parcelles ont d'ores et déjà atteint de bons niveaux de maturité mais d'autres nécessitent de patienter.

Aussi, les contrôles de maturité doivent-ils se poursuivre afin d'appréhender l'hétérogénéité des situations.

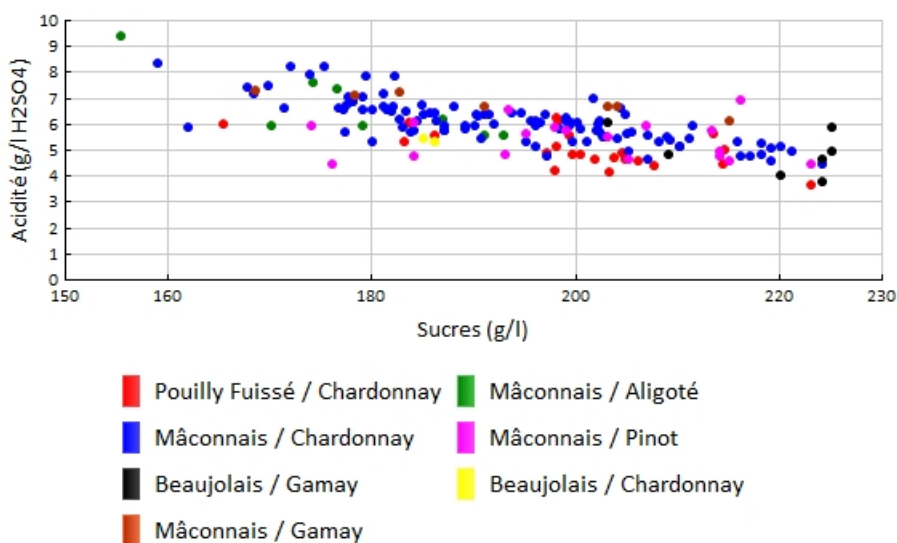
PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 14 AOÛT 2026

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

Nord Saône-et-Loire



Sud Saône-et-Loire



Pas de comparaisons faute de prélèvements suffisants en Côte Chalonnaise.

Dans le Mâconnais, Chardonnay et Pinot Noir présentent des teneurs en sucres similaires à celles mesurées le 25 août 2022. Les acidités totales cette année sont supérieures de 0.6 g/l H₂SO₄ pour le Chardonnay et inférieures de 0.3 g/l H₂SO₄ pour le Pinot Noir. Quant au Gamay, la comparaison s'établit à la date du 22 août 2022.

Pour le Chardonnay du secteur Pouilly-Fuissé, il faut remonter au 18 août 2003 pour trouver des valeurs similaires.

Les teneurs en sucres du Gamay dans le Beaujolais sont voisines de celles mesurées le 23 août 2018, l'acidité totale de 2026 étant supérieure de 0.4 g/l H₂SO₄.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 14 AOÛT 2026

MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Prélèvement du 10/08/2026

Beaujolais	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	185,50	5,45	3,13	8,8	2,4	1 358
Ecart type	0,71	0,07	0,01	0,2	0,4	40
Mini	185,00	5,40	3,12	8,6	2,1	1 329
Maxi	186,00	5,50	3,14	8,9	2,7	1 386
Parcelles	2	2	2	2	2	2

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
223,78	4,89	3,21	8,2	2,0	1 420
13,06	0,74	0,06	0,5	0,6	67
203,00	3,80	3,16	7,5	1,2	1 327
246,00	6,10	3,34	9,0	2,8	1 532
9	9	9	9	9	9

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	178,21	6,74	2,87	9,3	2,6	1 071
Ecart type	12,35	1,33	0,13	0,7	1,6	250
Mini	155,30	5,60	2,69	8,2	1,3	782
Maxi	192,90	9,43	3,05	10,3	6,4	1 225
Parcelles	8	8	8	8	8	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
193,44	6,12	3,02	9,4	2,6	1 337
14,32	0,82	0,09	1,1	0,9	127
159,00	4,50	2,71	6,2	1,1	1 040
224,00	8,40	3,18	12,4	5,3	1 668
102	102	102	102	102	92

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
201,38	6,56	2,92	10,0	2,2	1 288
23,82	0,73	0,08	1,4	0,7	140
168,50	5,10	2,78	8,1	1,4	1 107
237,00	7,33	3,02	12,0	3,3	1 575
9	9	9	9	9	9

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
200,34	5,46	3,07	8,9	2,1	1 183
14,44	0,75	0,07	1,0	0,7	217
174,00	4,50	2,91	7,6	1,2	773
223,00	7,00	3,18	10,6	3,5	1 548
18	18	18	18	18	18

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	200,10	5,07	3,15	7,1	1,6	1 447
Ecart type	12,17	0,69	0,14	1,0	0,8	40
Mini	165,30	3,73	2,82	5,3	0,4	1 412
Maxi	222,90	6,30	3,45	8,8	4,3	1 491
Parcelles	23	23	23	23	23	3

Côte Chalonnaise	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	232,00	3,91	3,19	7,7	1,3	867
Ecart type						
Mini	232,00	3,91	3,19	7,7	1,3	867
Maxi	232,00	3,91	3,19	7,7	1,3	867
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
222,00	4,90	3,11	8,1	1,7	770
1,41	0,78	0,01	0,0	0,7	51
221,00	4,35	3,10	8,1	1,2	734
223,00	5,46	3,12	8,2	2,2	806
2	2	2	2	2	2

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

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	195,00	5,32	3,06	9,0	1,3	675
Ecart type	7,07	0,56	0,06	0,2	0,4	69
Mini	190,00	4,93	3,02	8,8	1,0	626
Maxi	200,00	5,72	3,11	9,1	1,6	724
Parcelles	2	2	2	2	2	2

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	214,00	3,49	3,21	6,5	1,4	789
Ecart type						
Mini	214,00	3,49	3,21	6,5	1,4	789
Maxi	214,00	3,49	3,21	6,5	1,4	789
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
206,00	3,77	3,19	6,4	1,9	733
4,24	0,34	0,06	0,2	0,2	18
203,00	3,53	3,14	6,2	1,7	720
209,00	4,01	3,23	6,6	2,0	745
2	2	2	2	2	2

MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 10/08/2026 et celui du 06/08/2026

Beaujolais	CHARDONNAY						GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 6,0	+ 0,5	+ 0,02	+ 1,0	+ 0,1	+ 147	+ 26,4	- 0,5	+ 0,11	+ 0,1	- 0,4	+ 72

Mâconnais	ALIGOTE						CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 27,7	- 2,0	+ 0,17	- 1,6	- 2,0	- 3	+ 24,0	- 1,2	+ 0,15	- 0,3	- 0,9	- 13	+ 13,0	- 0,1	+ 0,02	+ 0,2	- 0,1	- 21	+ 20,7	- 1,1	+ 0,13	- 0,5	- 0,7	- 2

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 19,1	- 0,6	+ 0,09	- 0,6	- 0,7	+ 61

Côte Chalonnaise	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 30,0	- 0,9	+ 0,07	- 0,3	- 0,6	- 15	+ 11,0	- 0,0	+ 0,04	- 0,3	+ 0,1	- 77

Maranges	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 19,0	- 0,6	- 0,00	+ 0,2	- 0,8	- 46	+ 8,5	- 0,7	+ 0,07	+ 0,1	- 0,4	+ 11

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