

Le bulletin de l'interpro

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRÉLÈVEMENTS DU 13/08/2026

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 10 août) – 170 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

211

5.1

Côte Chalonnaise

235
+26 *

3.5
-0.3 *

Mâconnais

214
+10 *

5.3
-0.6 *

Pouilly-Fuissé

211
+18

4.6
-0.9 *

Aligoté

Aligoté Bouzeron

211
+16

4.4
-0.9

Côte Chalonnaise

203

4.4

Mâconnais

184
+10 *

5.9
-0.6 *

Pinot noir

Couchois

205

5.4

Côte Chalonnaise

225
+32 *

4.4
-1.0 *

Mâconnais

207
+11 *

5.4
-0.3 *

Pouilly-Fuissé

/

/

Gamay

Mâconnais

229
+39 *

5.8
-0.9 *

Beaujolais

236
+12 *

4.8
-0.1 *

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 18 AOÛT 2026

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

EN RÉSUMÉ

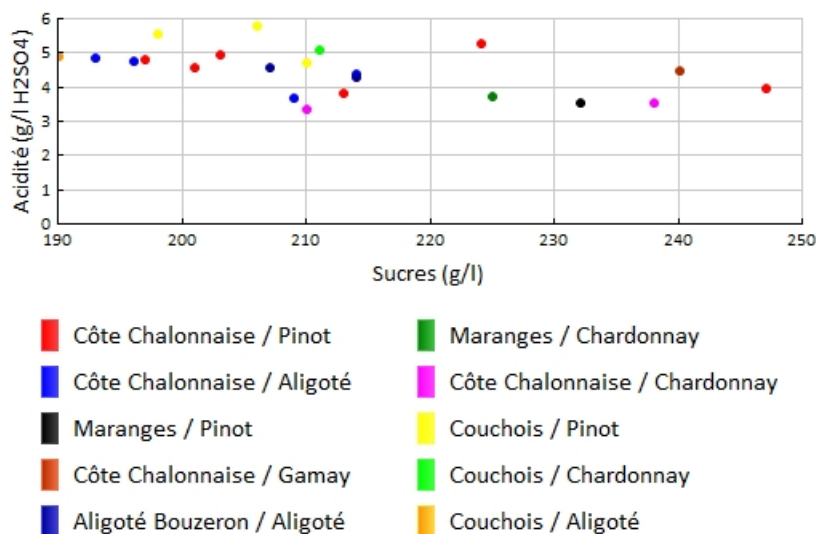
*L'évolution de la maturation est fonction de l'hétérogénéité des situations. Si des parcelles semblent encore actives (variations significatives des teneurs en sucres et de l'acidité totale notamment), d'autres semblent s'essouffler, ce qui se traduit pas de faibles variations des paramètres. Par contre, sur certaines parcelles, on observe une forte progression de teneurs en sucres mais une relative stagnation des paramètres de l'acidité, voire une légère augmentation des teneurs en acide tartrique et potassium. Ces éléments peuvent être le **premier signe de la mise place de phénomènes concentration**, qui en plus d'avoir un impact négatif du point organoleptique, ont une incidence directe sur les rendements et les volumes de jus, déjà faibles.*

Des orages sont prévus ce week-end, avec des cumuls hétérogènes, mais qui auront le mérite de provoquer une baisse temporaire des températures. Toutefois, celles-ci vont redevenir chaudes en début de semaine.

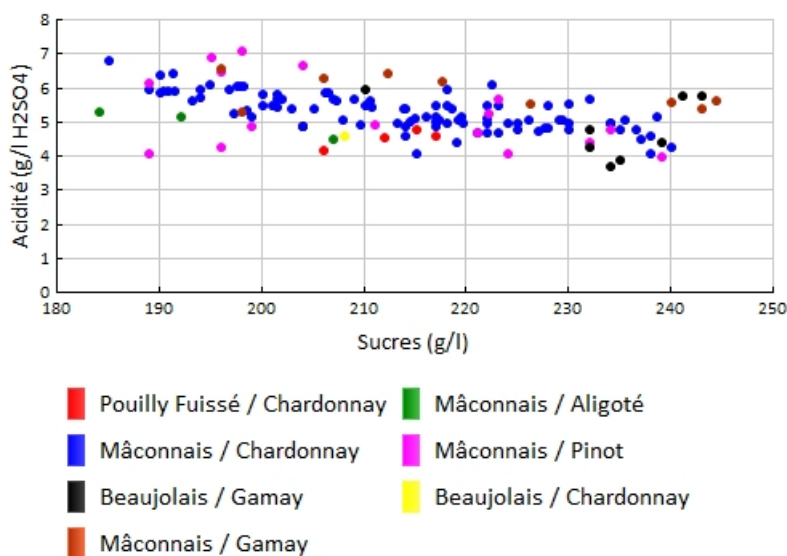
Ces différents éléments doivent inciter à la plus grande prudence. Les parcelles encore actives pourront bénéficier de ce court changement de temps pour progresser en maturité, dont l'évolution sera appréhendée lors du prochain prélèvement. Les parcelles sur lesquelles les phénomènes de concentration sont déjà en place n'en profiteront pas. Entre ces deux extrêmes, l'évolution de la maturation sera également liée à l'état physiologique des parcelles et seuls des contrôles de maturité permettront de suivre l'avancement de la maturation de ces parcelles.

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



Le Chardonnay du secteur Pouilly-Fuissé présente des valeurs similaires sur les teneurs en sucres et l'acidité totale à celles mesurées le 31 août 2017, tout le Gamay dans le Beaujolais. Pour le Chardonnay dans le Mâconnais, les teneurs en sucres sont voisines de celles mesurées le 21 août 2003 mais l'acidité totale cette année est supérieure (+ 0.8 g/l H₂SO₄).

Concernant le Pinot Noir dans le Mâconnais comme en Côte Chalonnaise, la comparaison s'établit à la date du 20 août 2020 mais avec des acidités supérieures de 0.9 g/l H₂SO₄ cette année.

MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Prélèvement du 13/08/2026

Beaujolais	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	208,00	4,60	3,22	8,5	1,3	1 381
Ecart type						
Mini	208,00	4,60	3,22	8,5	1,3	1 381
Maxi	208,00	4,60	3,22	8,5	1,3	1 381
Parcelles	1	1	1	1	1	1

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
236,22	4,76	3,29	8,1	1,8	1 444
13,09	0,89	0,07	0,7	0,9	129
210,00	3,70	3,20	7,4	0,1	1 305
260,00	6,00	3,44	9,2	2,9	1 639
9	9	9	9	9	9

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	183,60	5,88	2,96	9,4	1,7	1 199
Ecart type	17,04	1,25	0,08	0,9	0,6	29
Mini	164,00	4,50	2,87	8,3	1,0	1 152
Maxi	207,00	7,20	3,06	10,3	2,2	1 232
Parcelles	5	5	5	5	5	5

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
213,79	5,33	3,13	9,2	1,9	1 356
15,27	0,55	0,08	0,8	0,6	132
179,00	4,10	2,93	7,7	0,7	1 055
260,00	6,90	3,29	11,7	3,5	1 676
96	96	96	96	96	96

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
228,95	5,83	3,03	9,5	1,6	1 277
25,95	0,63	0,09	1,2	0,5	87
196,00	4,60	2,93	7,9	1,1	1 161
278,00	6,60	3,19	11,2	2,6	1 407
11	11	11	11	11	11

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
206,56	5,40	3,08	8,7	1,9	1 237
20,09	1,08	0,11	0,9	0,7	105
173,00	4,00	2,89	7,3	1,0	959
239,00	7,10	3,23	10,7	3,4	1 448
18	18	18	18	18	18

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	210,80	4,61	3,21	8,0	2,0	1 285
Ecart type	5,63	0,28	0,05	0,4	0,2	173
Mini	204,00	4,17	3,15	7,7	1,8	1 009
Maxi	217,00	4,90	3,28	8,5	2,4	1 447
Parcelles	5	5	5	5	5	5

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	203,00	4,43	3,09	8,3	1,6	849
Ecart type	10,10	0,53	0,10	1,0	0,3	48
Mini	193,00	3,69	3,02	6,9	1,2	804
Maxi	214,00	4,86	3,23	9,0	1,8	909
Parcelles	4	4	4	4	4	4

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
235,33	3,52	3,22	7,0	1,2	1 009
24,11	0,14	0,02	0,5	0,4	243
210,00	3,36	3,21	6,5	1,0	820
258,00	3,62	3,24	7,5	1,7	1 284
3	3	3	3	3	3

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
240,00	4,50	3,12	8,8	1,6	897
240,00	4,50	3,12	8,8	1,6	897
240,00	4,50	3,12	8,8	1,6	897
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
225,38	4,42	3,11	8,0	1,7	937
26,16	0,56	0,09	0,8	0,6	172
197,00	3,83	2,94	6,7	1,0	792
261,00	5,28	3,23	9,6	2,8	1 217
8	8	8	8	8	8

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

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	210,50	4,45	3,12	8,7	1,0	1 180
Ecart type	4,95	0,21	0,02	0,0	0,2	25
Mini	207,00	4,30	3,10	8,7	0,8	1 162
Maxi	214,00	4,59	3,13	8,7	1,1	1 198
Parcelles	2	2	2	2	2	2

Couchois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	190,00	4,94	3,14	9,0	2,0	1 033
Ecart type						
Mini	190,00	4,94	3,14	9,0	2,0	1 033
Maxi	190,00	4,94	3,14	9,0	2,0	1 033
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
211,00	5,10	3,22	9,0	2,6	1 141
211,00	5,10	3,22	9,0	2,6	1 141
211,00	5,10	3,22	9,0	2,6	1 141
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
204,67	5,38	3,21	9,3	2,9	1 148
6,11	0,58	0,03	0,6	0,7	49
198,00	4,72	3,17	8,9	2,2	1 095
210,00	5,83	3,23	10,0	3,5	1 193
3	3	3	3	3	3

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	225,00	3,76	3,24	7,3	1,3	1 006
Ecart type						
Mini	225,00	3,76	3,24	7,3	1,3	1 006
Maxi	225,00	3,76	3,24	7,3	1,3	1 006
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
232,00	3,56	3,26	6,8	1,6	922
232,00	3,56	3,26	6,8	1,6	922
232,00	3,56	3,26	6,8	1,6	922
1	1	1	1	1	1

MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

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

Beaujolais	CHARDONNAY						GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 22,0	- 0,8	+ 0,10	- 0,4	- 0,8	- 5	+ 12,4	- 0,1	+ 0,08	- 0,1	- 0,1	+ 23

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	+ 10,3	- 0,6	+ 0,02	- 0,3	- 0,4	+ 87	+ 18,5	- 0,6	+ 0,10	- 0,3	- 0,6	+ 29	+ 39,3	- 0,9	+ 0,13	- 0,6	- 0,8	+ 8	+ 10,5	- 0,3	+ 0,05	- 0,0	- 0,4	+ 81

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 18,0	- 0,9	+ 0,08	- 0,3	- 0,9	- 56

Côte Chalonnaise	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 26,0	- 0,3	+ 0,03	- 0,1	- 0,3	+ 417	+ 32,0	- 1,0	+ 0,10	- 0,4	- 0,5	+ 435

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 15,5	- 0,9	+ 0,05	- 0,3	- 0,4	+ 505

Maranges	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 11,0	+ 0,3	+ 0,03	+ 0,8	- 0,1	+ 217	+ 23,0	- 0,4	+ 0,12	+ 0,2	- 0,4	+ 202

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