

Le bulletin de l'interpro

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRÉLÈVEMENTS DU 17/08/2026

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 13 août) – 58 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

226
+15 *

3.1
-2.0 *

Côte Chalonnaise

269
+11 *

3.3
-0.4 *

Mâconnais

234
+17 *

4.5
-0.6 *

Pouilly-Fuissé

225
+15 *

4.1
-0.6 *

Aligoté

Aligoté Bouzeron

225
+14

4.0
-0.4

Côte Chalonnaise

219
+5 *

3.8
-0.6 *

Mâconnais

219
+12 *

4.0
-0.5 *

Pinot noir

Couchois

216
+11

4.1
-1.3

Côte Chalonnaise

252
+20 *

3.6
-0.5 *

Mâconnais

235
+28

4.0
-0.8 *

Pouilly-Fuissé

/

/

Gamay

Mâconnais

259
+26 *

4.3
-0.2 *

Beaujolais

/

/

DERNIER NUMÉRO - BONNES VENDANGES !

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

EN RÉSUMÉ

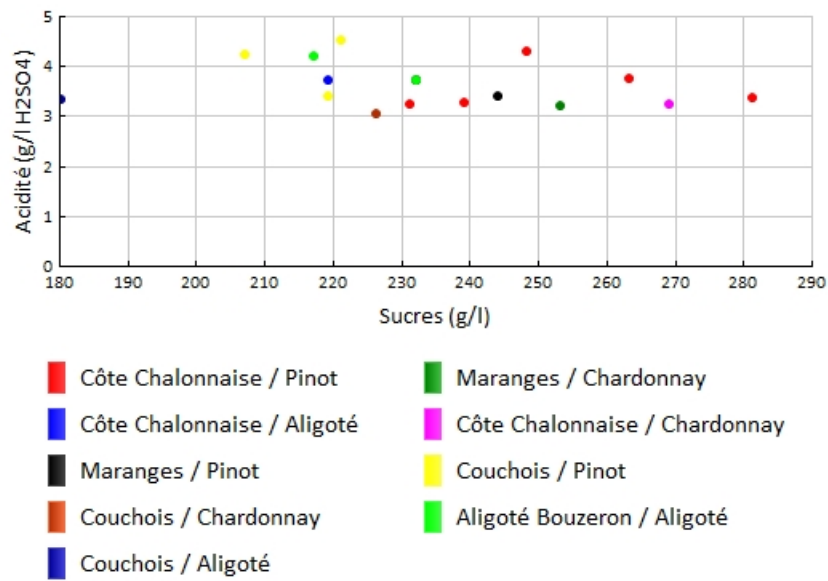
Les vendanges ayant débuté sur bon nombre de secteurs, le nombre de parcelles prélevées est restreint. Néanmoins, ces parcelles reflètent l'hétérogénéité des situations entre des parcelles actives qui progressent sur tous les paramètres de la maturation et d'autres qui semblent avoir subi de plein fouet la dernière vague de chaleur (accentuation des phénomènes de concentration). En tout état de cause, les niveaux de maturité atteints à ce jour sont très élevés pouvant nécessiter une récolte rapide.

Il s'agit du dernier bulletin de la campagne.

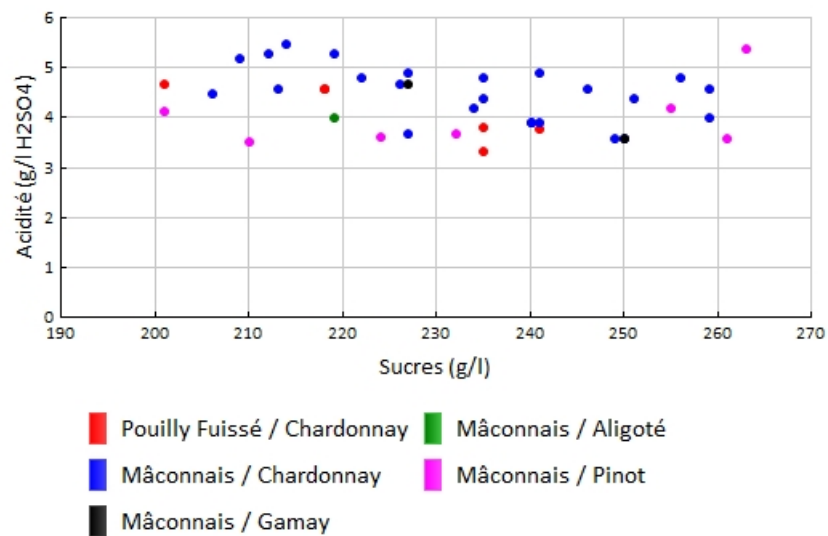
DERNIER NUMÉRO - BONNES VENDANGES !

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



DERNIER NUMÉRO - BONNES VENDANGES !

MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Prélèvement du 17/08/2026

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	219,00	4,00	3,00	8,0	0,8	1 110
Ecart type						
Mini	219,00	4,00	3,00	8,0	0,8	1 110
Maxi	219,00	4,00	3,00	8,0	0,8	1 110
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
233,79	4,50	3,11	8,2	1,3	1 291
16,26	0,56	0,07	0,5	0,4	103
206,00	3,60	2,96	7,3	0,6	1 147
259,00	5,50	3,21	9,0	2,2	1 439
24	24	24	24	24	24

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
259,33	4,33	3,10	8,0	1,2	1 239
37,87	0,64	0,08	0,7	0,3	100
227,00	3,60	3,01	7,4	1,0	1 168
301,00	4,70	3,17	8,7	1,6	1 353
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
235,14	4,03	3,18	7,2	1,4	1 088
25,07	0,66	0,11	0,7	0,6	146
201,00	3,53	3,04	6,2	0,7	846
263,00	5,40	3,34	7,8	2,7	1 243
7	7	7	7	7	7

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	224,67	4,14	3,26	7,9	1,5	1 391
Ecart type	15,03	0,56	0,10	0,5	0,4	117
Mini	201,00	3,34	3,10	7,2	1,0	1 278
Maxi	241,00	4,70	3,42	8,4	2,0	1 556
Parcelles	6	6	6	6	6	6

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	219,00	3,76	3,14	7,2	0,7	893
Ecart type						
Mini	219,00	3,76	3,14	7,2	0,7	893
Maxi	219,00	3,76	3,14	7,2	0,7	893
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
269,00	3,27	3,37	6,8	0,9	1 076
269,00	3,27	3,37	6,8	0,9	1 076
269,00	3,27	3,37	6,8	0,9	1 076
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
252,40	3,62	3,26	6,8	1,1	952
19,92	0,45	0,09	0,9	0,2	77
231,00	3,26	3,10	5,7	0,9	852
281,00	4,33	3,34	7,8	1,3	1 047
5	5	5	5	5	5

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	224,50	4,00	3,21	8,4	0,9	1 231
Ecart type	10,61	0,34	0,07	0,3	0,1	37
Mini	217,00	3,76	3,16	8,2	0,8	1 204
Maxi	232,00	4,24	3,26	8,6	0,9	1 257
Parcelles	2	2	2	2	2	2

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

Couchois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	180,00	3,38	3,40	4,5	2,8	1 176
Ecart type						
Mini	180,00	3,38	3,40	4,5	2,8	1 176
Maxi	180,00	3,38	3,40	4,5	2,8	1 176
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
226,00	3,09	3,44	3,9	3,4	1 219
226,00	3,09	3,44	3,9	3,4	1 219
226,00	3,09	3,44	3,9	3,4	1 219
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
215,67	4,08	3,21	6,5	2,1	965
7,57	0,58	0,05	0,4	0,6	54
207,00	3,43	3,16	6,1	1,4	902
221,00	4,55	3,26	6,9	2,6	1 000
3	3	3	3	3	3

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	253,00	3,25	3,25	6,6	0,7	1 013
Ecart type						
Mini	253,00	3,25	3,25	6,6	0,7	1 013
Maxi	253,00	3,25	3,25	6,6	0,7	1 013
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
238,00	3,58	3,21	6,8	1,1	934
8,49	0,23	0,05	0,1	0,2	33
232,00	3,42	3,17	6,7	0,9	910
244,00	3,74	3,24	6,9	1,2	957
2	2	2	2	2	2

MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 17/08/2026 et celui du 13/08/2026

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 12,0	- 0,5	- 0,06	- 0,3	- 0,3	- 91

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 17,1	- 0,6	- 0,00	- 0,4	- 0,4	- 18

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 26,0	- 0,2	- 0,00	- 0,1	- 0,2	+ 48

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 27,7	- 0,8	+ 0,08	- 0,9	- 0,4	- 102

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 15,2	- 0,6	+ 0,06	- 0,2	- 0,5	+ 110

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 5,0	- 0,6	+ 0,06	- 1,6	- 0,5	+ 28

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 11,0	- 0,4	+ 0,15	- 0,8	- 0,1	- 208

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 20,0	- 0,5	+ 0,12	- 1,0	- 0,3	- 170

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 14,0	- 0,4	+ 0,09	- 0,3	- 0,1	+ 50

Couchois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	- 10,0	- 1,6	+ 0,26	- 4,6	+ 0,8	+ 143

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 15,0	- 2,0	+ 0,22	- 5,0	+ 0,8	+ 78

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 11,0	- 1,3	- 0,00	- 2,7	- 0,8	- 183

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 28,0	- 0,5	+ 0,01	- 0,7	- 0,6	+ 7

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
- 0,0	+ 0,2	- 0,09	+ 0,1	- 0,4	- 12

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