



## BIVB Infos

MATURITÉ BOURGOGNE



PRÉLÈVEMENTS DU 14/08/2025

VINIPOLE SUD BOURGOGNE  
Poncéty  
71960 DavayéValeurs et évolutions moyennes  
(depuis le 11 août)Sucres  
(g/l)Acidité totale  
(g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)Acide malique  
(g/l)**Chardonnay**

Le pourcentage moyen de véraison est désormais à 97 % mais aucune parcelle n'a encore atteint la pleine véraison. Les teneurs en sucres évoluent fortement, sans diminution visible du poids des baies. Les valeurs d'acidité totale poursuivent leur diminution, en relation avec la diminution des teneurs en acide malique. Les teneurs en acide tartrique et potassium sont stables. De ce fait, les pH progressent de + 0.10 en moyenne.

**Chardonnay**

184

+22

8.3

-2.2

5.9

-3.4

**Pinot Noir et Gamay**

Près de la moitié des parcelles du réseau a atteint la pleine véraison et les autres s'en approchent. Le Pinot Noir, plus avancé en maturité, progresse un peu moins que le Gamay mais son évolution est néanmoins conséquente. A l'image des teneurs en sucres, les valeurs d'acidité totale diminuent d'autant plus fortement que les parcelles présentent du retard, de même que les teneurs en acide malique, les autres paramètres étant stables. L'augmentation moyenne des pH est de + 0.12.

**Pinot noir**

201

+19

7.7

-1.8

4.8

-2.5

**Gamay**

194

+27

9.2

-2.6

6.3

-3.9

PROCHAIN NUMÉRO MARDI 19 AOÛT 2025



## EN RÉSUMÉ

*Malgré les fortes chaleurs, la maturation se poursuit sur un rythme soutenu, d'autant plus important que les parcelles sont en retard, avec une forte augmentation des teneurs en sucres et une diminution importante de l'acidité totale et des teneurs en acide malique, entraînant des variations de pH non négligeables. Toutefois, le potentiel acide du millésime reste encore élevé du fait des teneurs en acide tartrique, comparables à celles observées en 2020.*

*Les "ondées" orageuses de la nuit du 13 août se sont localement transformées en véritables orages, apportant parfois des cumuls conséquents (jusqu'à plus de 40 mm). Malheureusement, tous les secteurs n'ont pas été logés à la même enseigne et certains n'ont reçu que quelques gouttes. La fin des fortes chaleurs n'est, pour l'heure, prévue qu'à partir du 20-21 août avec l'arrivée d'une masse d'air instable, liée à une goutte froide sur le pays.*

*En fonction des précipitations reçues et de l'état physiologique des parcelles, la maturation risque de se poursuivre sur un rythme encore soutenu dans les prochains jours.*

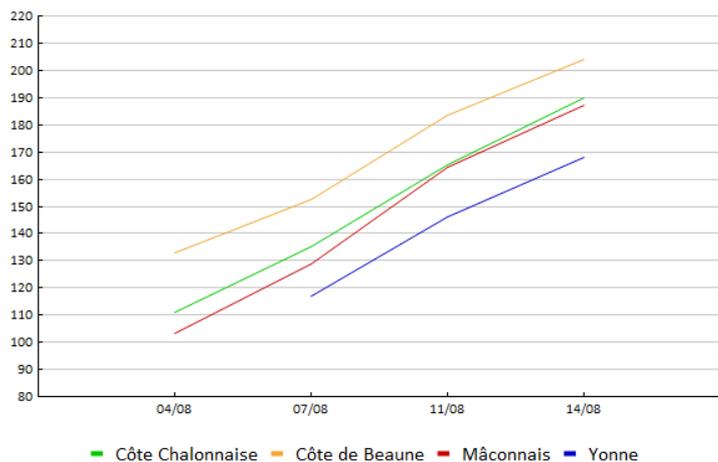
***L'hétérogénéité des situations doit inciter à la plus grande prudence et les contrôles de maturité doivent s'intensifier dès la semaine prochaine sur un grand nombre de parcelles afin d'évaluer la situation.***

### Réunions pré-vendanges :

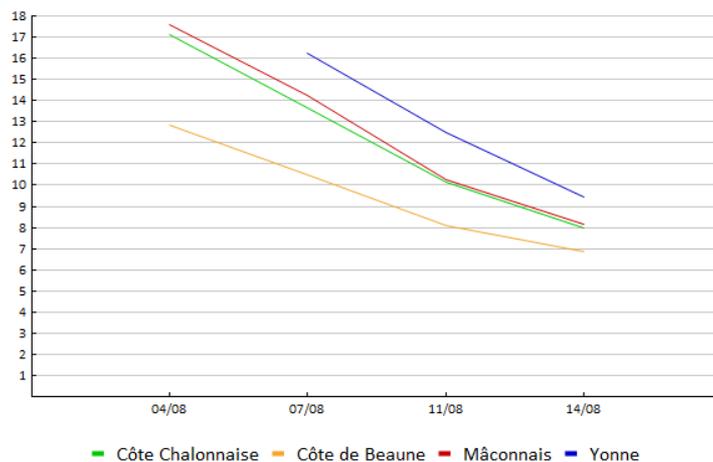
- mercredi 20 août - 16h00 - Lycée d'Auxerre -La Brosse
- jeudi 21 août - 9h30 - Fuissé (salle Romanin)
- jeudi 21 août - 15h00 - Mercurey (salle des fêtes)
- lundi 25 août - 17h00 - Beaune (CAVB)
- mardi 26 août - 17h00 - Nuits-Saint-Georges (Maison des Vins)

## ■ Chardonnay

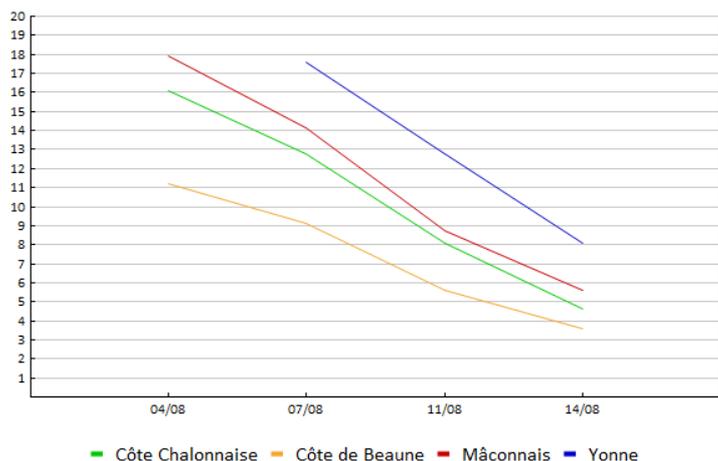
### Sucres (g/l)



### Acidité totale (g/l H2SO4)



### Acide malique (g/l)



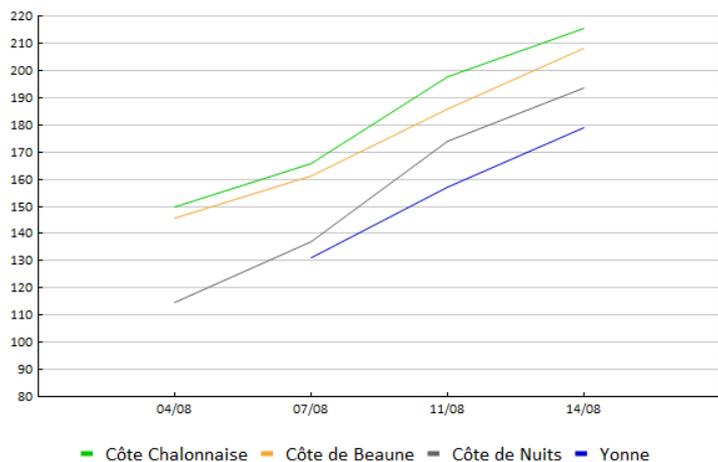
#### COMPARAISON AVEC LES MILLÉSIMES PRÉCÉDENTS :

Remarque : les comparaisons sont faites en prenant uniquement en compte les teneurs en sucres et les valeurs d'acidité totale, afin de donner une référence à un millésime antérieur. Elles ne présentent en rien de la qualité globale du millésime en cours.

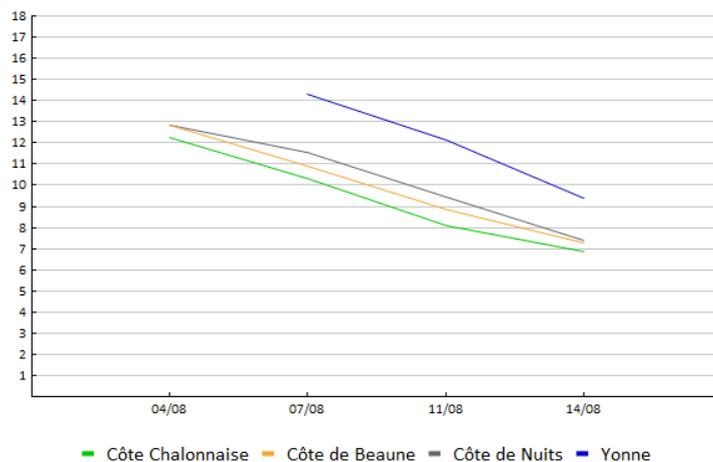
Le Chardonnay en Côte-d'Or présente des teneurs en sucres supérieures de 9 g/l à celles mesurées le 13 août 2020 mais l'acidité totale cette année est légèrement supérieure (+ 0.6 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>). Pour la Saône-et-Loire, la comparaison sur les teneurs en sucres s'établit également au 13 août 2020, l'acidité totale de 2025 étant plus importante (+ 1 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>). Dans l'Yonne, les teneurs en sucres sont voisines de celles mesurées le 18 août 2022 avec une acidité totale supérieure de 1 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> cette année.

# ■ Pinot noir

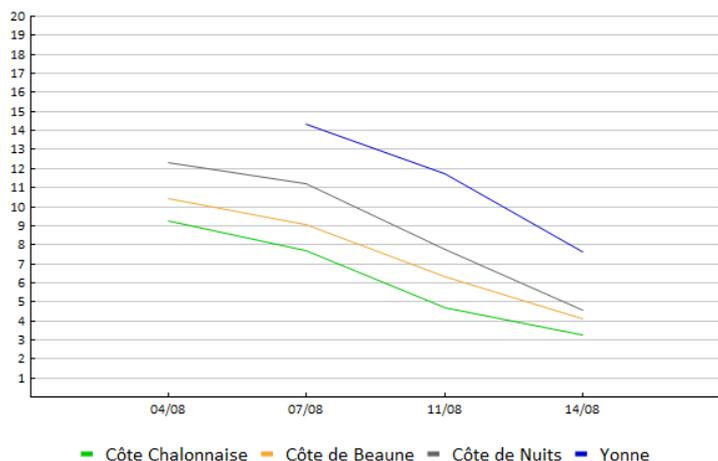
## Sucres (g/l)



## Acidité totale (g/l H2SO4)



## Acide malique (g/l)

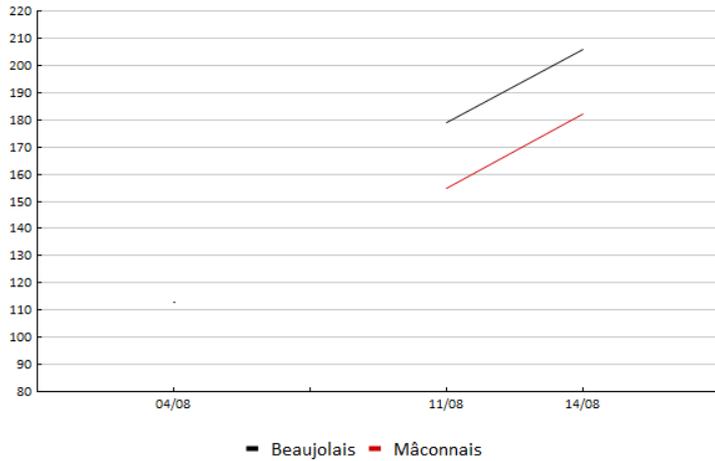


### COMPARAISON AVEC LES MILLÉSIMES PRÉCÉDENTS :

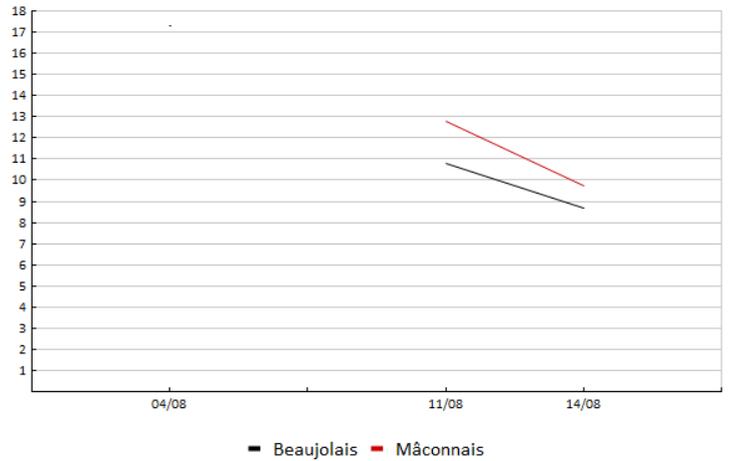
Remarque : les comparaisons sont faites en prenant uniquement en compte les teneurs en sucres et les valeurs d'acidité totale, afin de donner une référence à un millésime antérieur. Elles ne présentent en rien de la qualité globale du millésime en cours.

En Côte-d'Or, le Pinot Noir présente des teneurs en sucres inférieures de 10 g/l à celles mesurées le 13 août 2020, l'acidité totale cette année étant supérieure de 1 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. Pour la Saône-et-Loire, il existe une similitude avec les valeurs mesurées le 6 août 2020 sur les teneurs en sucres, l'acidité totale étant légèrement supérieure cette année (+ 0.3 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>). Enfin, dans l'Yonne, le Pinot Noir présente des valeurs similaires à celles mesurées le 3 août 2020 sur les deux paramètres.

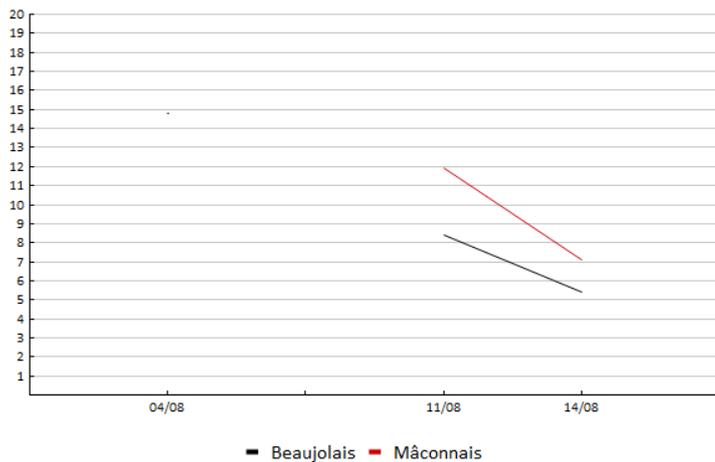
### Sucres (g/l)



### Acidité totale (g/l H2SO4)



### Acide malique (g/l)



**COMPARAISON AVEC LES MILLÉSIMES PRÉCÉDENTS :**

Remarque : les comparaisons sont faites en prenant uniquement en compte les teneurs en sucres et les valeurs d'acidité totale, afin de donner une référence à un millésime antérieur. Elles ne présentent en rien de la qualité globale du millésime en cours.

Les teneurs en sucres sur Gamay sont voisines de celles observées le 13 août 2020, l'acidité de 2025 étant supérieure de 1.2 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

## TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 11/08/2025

Secteur	Sucres (g/l)	AT (g/l en H2SO4)	pH	Acide tartrique (g/l)	Acide malique (g/l)	Potass. (g/l)	Pds. de 100 baies (g)	Véraison (%)
Yonne CH	168	9.5	2.98	8.8	8.1	1.2	100.5	97
Evolution	22	-3.0	0.12	=	-4.6	=	7.5	5
Yonne PN	179	9.4	2.97	8.9	7.6	1.2	90.1	95
Evolution	22	-2.7	0.14	=	-4.1	=	7.1	9
Côte de Beaune CH	204	6.8	3.09	9.3	3.6	1.2	72.6	97
Evolution	21	-1.3	0.07	=	-2.0	=	-6.7	4
Côte de Beaune PN	208	7.3	3.05	9.5	4.1	1.2	78.2	99
Evolution	22	-1.6	0.10	=	-2.2	=	-3.6	2
Côte de Nuits PN	193	7.4	3.04	9.3	4.5	1.2	77.7	99
Evolution	19	-2.0	0.13	=	-3.2	=	-0.4	6
H. C. de Beaune PN	195	8.2	3.01	9.8	5.1	1.2	86.4	100
Evolution	14	-1.5	0.10	0.5	-2.7	=	-1.1	3
H. C. de Nuits PN	183	9.3	3.05	8.8	8.3	1.3	108.4	100
Evolution	20	-3.1	0.19	0.4	-4.6	=	9.7	12
Côte Chalonnaise CH	190	7.9	2.96	9.5	4.7	1.1	97.0	98
Evolution	25	-2.2	0.11	=	-3.3	=	2.8	3
Côte Chalonnaise PN	215	6.8	3.04	9.5	3.3	1.2	80.5	100
Evolution	17	-1.3	0.12	-0.2	-1.4	=	7.4	1
Mâconnais CH	187	8.2	3.00	9.1	5.6	1.3	79.8	95
Evolution	23	-2.0	0.10	=	-3.1	=	2.4	6
Mâconnais GAM	182	9.7	2.97	9.8	7.1	1.3	105.3	96
Evolution	27	-3.1	0.15	0.5	-4.8	=	0.9	8
Beaujolais GAM	206	8.7	2.98	9.8	5.4	1.5	76.6	100
Evolution	27	-2.1	0.09	=	-3.0	=	7.3	7