



## BIVB Infos

## MATURITE CÔTE-D'OR

## PRÉLÈVEMENTS DU 14/08/2025

Valeurs moyennes – 48 parcelles prélevées

Sucres  
(g/l)Acidité totale  
(g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)Sucres  
(g/l)Acidité totale  
(g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)

## Chardonnay

## Côte de Beaune

202

6

## H. C. de Beaune

183

7.9

## Pinot noir

## Côte de Beaune

196

6.5

## H. C. de Beaune

182

8.2

## Côte de Nuits

197

6.2

## H. C. de Nuits

176

8.4

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 19 AOÛT 2025



## EN RÉSUMÉ

*Même si peu de parcelles ont été prélevées, ce premier bulletin permet de faire un point de situation.*

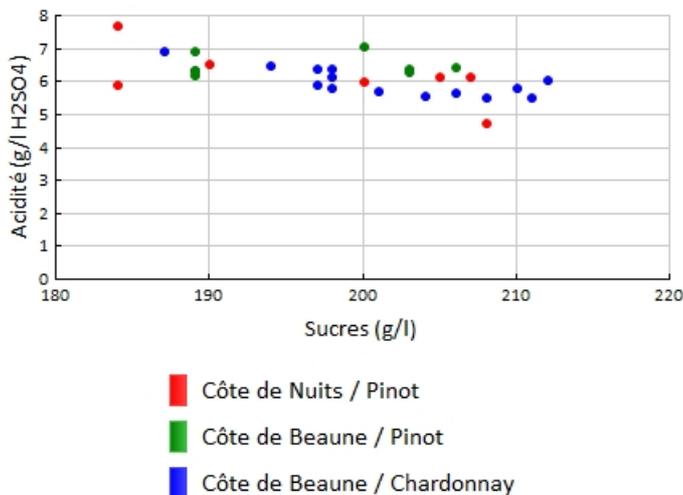
*Une douzaine de parcelles ont fait l'objet d'un prélèvement lundi 11 août. Les teneurs en sucres progressent en moyenne de 24 g/l, les valeurs d'acidité totale diminuent de 1.8 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> et les teneurs en acide malique de 2.3 g/l. Les pH augmentent de 0.12 mais le potentiel acide reste élevé du fait des teneurs en acide tartrique.*

*La maturation évolue sur un rythme soutenu, même dans ce contexte de fortes chaleurs et de manque de précipitations. Ces conditions météorologiques vont se poursuivre quelques temps avant un changement de temps prévu en milieu de semaine prochaine.*

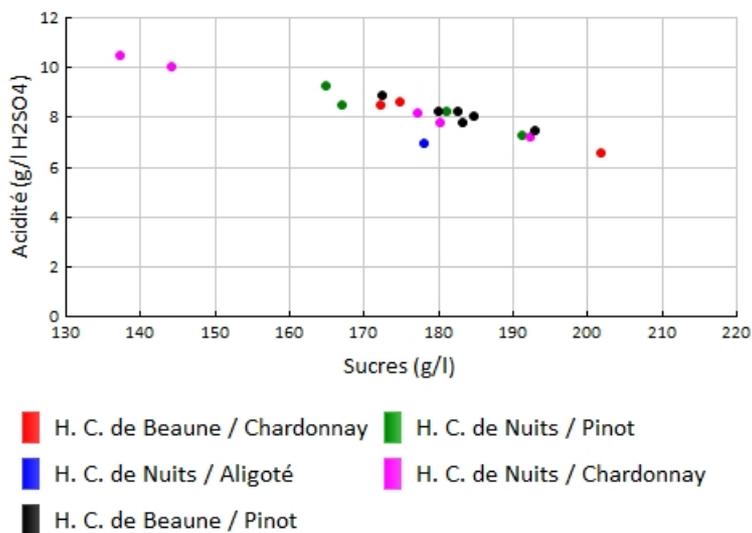
**Les contrôles de maturité doivent s'intensifier dès lundi prochain** afin d'avoir une vision plus large de la maturation à l'échelle du département et également d'appréhender l'état physiologique du vignoble.

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

### Côtes de Nuits et Beaune



### Hautes Côtes



### Réunions pré-vendanges :

- lundi 25 août - 17h00 - Beaune (CAVB)
- mardi 26 août - 17h00 - Nuits-Saint-Georges (Maison des Vins)

Côte de Beaune	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	201,50	6,00	3,13	8,7	3,4	1 317
Ecart type	7,26	0,42	0,05	0,5	0,4	99
Mini	187,00	5,54	2,99	8,0	2,6	1 145
Maxi	212,00	6,92	3,21	9,6	4,0	1 529
Parcelles	14	14	14	14	14	14

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
196,00	6,51	3,11	9,2	3,9	1 306	
7,65	0,31	0,03	0,4	0,4	81	
189,00	6,23	3,07	8,7	3,4	1 196	
206,00	7,06	3,17	9,8	4,6	1 442	
8	8	8	8	8	8	

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	196,86	6,18	3,13	8,8	3,8	1 300
Ecart type	10,65	0,87	0,05	0,4	0,9	96
Mini	184,00	4,76	3,07	8,3	2,5	1 165
Maxi	208,00	7,69	3,20	9,3	5,6	1 397
Parcelles	7	7	7	7	7	7

H. C. de Beaune	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	182,80	7,93	2,94	8,4	5,0	
Ecart type	16,33	1,14	0,19	0,5	1,4	
Mini	172,10	6,61	2,81	8,0	3,5	
Maxi	201,60	8,65	3,16	9,0	6,2	
Parcelles	3	3	3	3	3	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
182,48	8,16	3,03	8,5	5,7		
6,62	0,46	0,04	0,2	0,9		
172,30	7,54	2,99	8,2	4,3		
192,70	8,89	3,08	8,7	6,9		
6	6	6	6	6		

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	178,00	7,00	2,98	8,6	4,9	1 136
Ecart type						
Mini	178,00	7,00	2,98	8,6	4,9	1 136
Maxi	178,00	7,00	2,98	8,6	4,9	1 136
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
166,04	8,78	2,95	9,5	6,1	1 231	
24,07	1,44	0,18	0,5	2,0	31	
137,10	7,24	2,77	8,9	3,8	1 209	
192,10	10,55	3,24	10,1	8,7	1 253	
5	5	5	5	5	2	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
175,95	8,36	3,02	9,2	6,1	1 282	
12,33	0,83	0,09	1,0	1,0	21	
164,80	7,29	2,92	8,2	4,8	1 267	
191,00	9,30	3,14	10,4	7,3	1 297	
4	4	4	4	4	2	