



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

BIVB Infos

MATURITÉ CÔTE-D'OR SPÉCIAL
HAUTES CÔTES

PRÉLÈVEMENTS DU 04/09/2025

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 1er septembre) – 41 parcelles prélevées

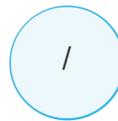
Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)
--------------	--	--------------	--

Chardonnay

H. C. de Beaune

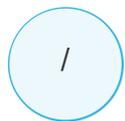


H. C. de Nuits



Aligoté

H. C. de Beaune



H. C. de Nuits



Pinot noir

H. C. de Beaune



H. C. de Nuits



DERNIER NUMÉRO – BONNES VENDANGES !

*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 1er et 4 septembre.

EN RÉSUMÉ

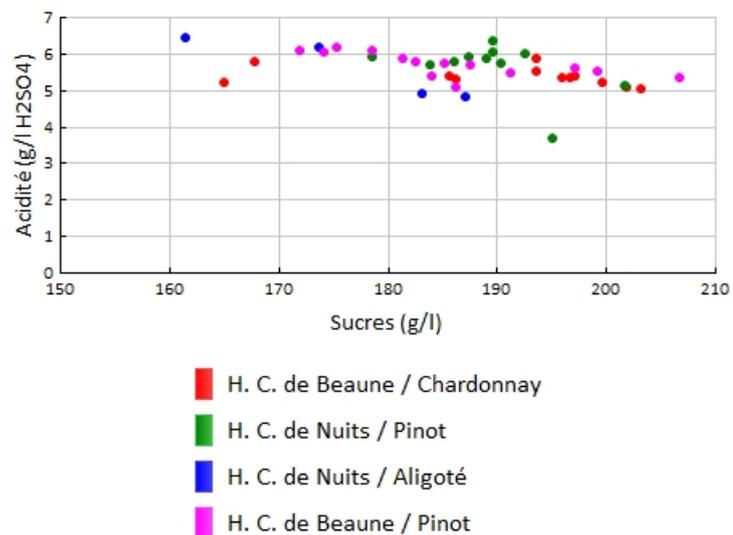
Avec une alternance de périodes ensoleillées et pluvieuses, la maturation se bat contre la dilution mais sans toujours prendre le dessus. Cette fin de semaine devrait être sèche et ensoleillée, avec une augmentation progressive des températures, avant le retour de précipitations orageuses dans la nuit de dimanche à lundi.

L'état sanitaire est encore globalement correct mais la recherche d'une maturité plus aboutie devra prendre en compte ce facteur, les conditions météorologiques actuelles étant favorables au développement de Botrytis.

Il s'agit du dernier numéro de la campagne.

DERNIER NUMÉRO – BONNES VENDANGES !

Ce graphique permet d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.



DERNIER NUMÉRO – BONNES VENDANGES !

H. C. de Beaune	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	190.42	5.41	3.19	6.3	3.2	
Ecart type	12.46	0.24	0.05	0.3	0.4	
Mini	164.90	5.09	3.13	5.9	2.5	
Maxi	203.00	5.89	3.28	6.8	4.0	
Parcelles	12	12	12	12	12	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
185.69	5.75	3.18	6.3	3.7		
10.02	0.33	0.07	0.4	0.9		
171.80	5.11	3.05	5.8	2.2		
206.60	6.22	3.31	7.0	4.9		
14	14	14	14	14		

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	176.25	5.62	3.01	7.4	3.3	1 393
Ecart type	11.38	0.85	0.07	0.8	1.0	11
Mini	161.40	4.84	2.91	6.6	2.4	1 385
Maxi	187.00	6.48	3.08	8.2	4.2	1 400
Parcelles	4	4	4	4	4	2

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
189.33	5.68	3.21	6.6	3.8	1 502	
5.98	0.71	0.06	0.4	0.9		
178.50	3.73	3.11	6.1	1.8	1 502	
201.60	6.37	3.34	7.3	5.1	1 502	
11	11	11	11	11	1	

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 04/09/2025 et celui du 01/09/2025

H. C. de Beune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 11,2	- 0,3	+ 0,13	- 0,0	- 0,3		- 1,7	+ 0,1	- 0,01	- 0,0	+ 0,2	

H. C. de Nuits	ALIGOTE						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 1,0	- 0,2	- 0,03	- 0,3	- 0,3	+ 51	- 2,0	- 0,1	- 0,03	- 0,4	- 0,0	+ 22

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