



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

21/08/2020

N° 8

# BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE  
Poncéty  
71960 Davayé

## PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 20 AOÛT 2020

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 17 août)

### Chardonnay et Aligoté

La véraison est désormais achevée sur toutes les parcelles. Les teneurs en sucres sur Chardonnay évoluent en moyenne de 11 g/l, quel que soit le secteur. Les acidités continuent à diminuer mais plus modestement. Les teneurs en acide malique, déjà faibles, évoluent également peu. Les teneurs en acide tartrique restent d'un bon niveau et permettent de maintenir les valeurs de pH. Les poids de 100 baies augmentent en moyenne de 12 g sur les secteurs ayant reçu quelques précipitations et sont stables sur les autres secteurs.

Sucres  
g/l

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

Acide malique  
g/l

Chardonnay :

193  
+11

5,9  
-0,4

3,0  
-0,2

Aligoté :

177  
+9

5,8  
-0,2

2,5  
=

### Pinot Noir et Gamay

Les parcelles de Pinot Noir les plus avancées en maturité présentent les premiers signes de concentration : diminution du poids de baies, augmentation importante de la teneur en sucres et stabilité, voire augmentation, des paramètres de l'acidité.

Sur les parcelles plus en retard, la maturation se poursuit sur un bon rythme et ceci est d'autant plus vrai que des précipitations sont intervenues.

Le Gamay en Beaujolais semble arriver à son terme alors qu'il poursuit son évolution dans le Mâconnais.

Pinot Noir :

217  
+4

5,6  
-0,1

2,7  
=

Gamay :

206  
+12

6,8  
-0,3

3,5  
-0,4

### En résumé

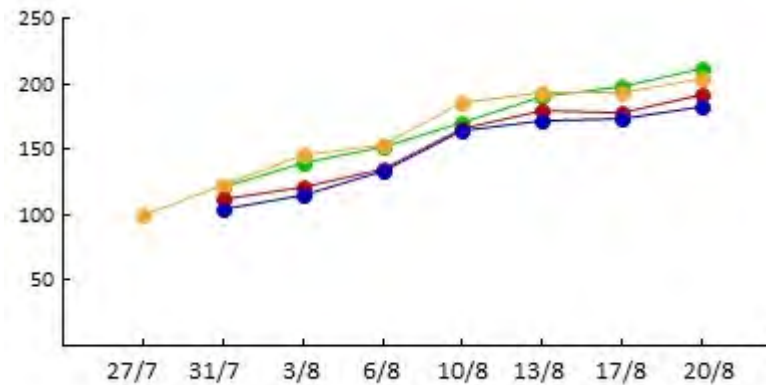
La maturation se poursuit sur les parcelles qui ne sont pas encore à bout de souffle et des phénomènes de concentration s'accroissent sur les plus avancées en maturité, notamment sur les cépages noirs. Des orages sont prévus pour la nuit de vendredi à samedi mais, comme tout orage, les cumuls risquent d'être très variables d'un secteur à un autre. Il semble que certaines parcelles soient arrivées à leur terme et l'attente ne pourra être que préjudiciable à la qualité et le quantité de récolte. Pour les autres, l'attente pourra peut-être se révéler profitable. En tout état de cause, chaque parcelle doit être surveillée attentivement tant au niveau visuel qu'analytique.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 25 AOÛT

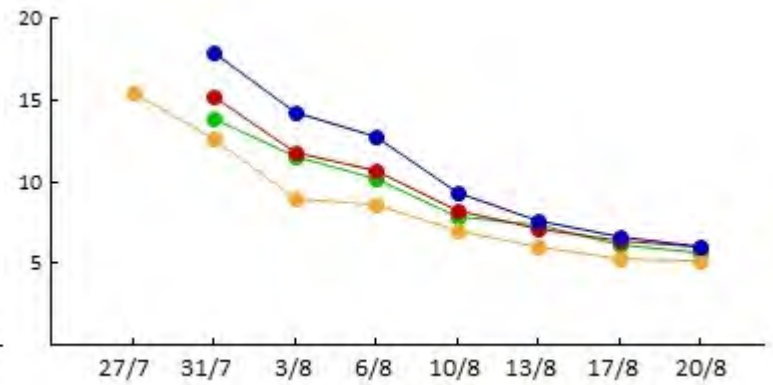


# CHARDONNAY

## LES SUCRES (g/l) :

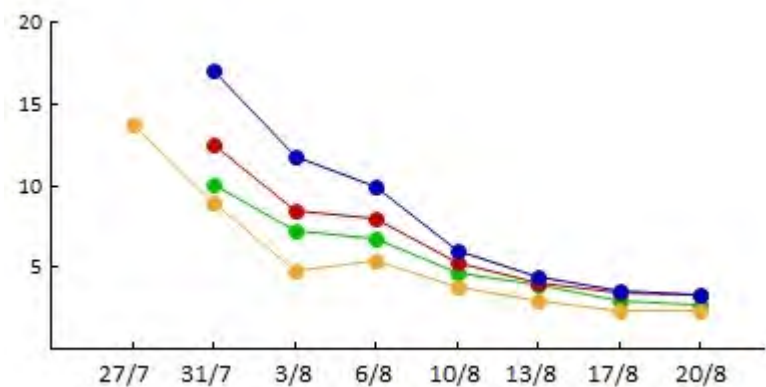


## ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :

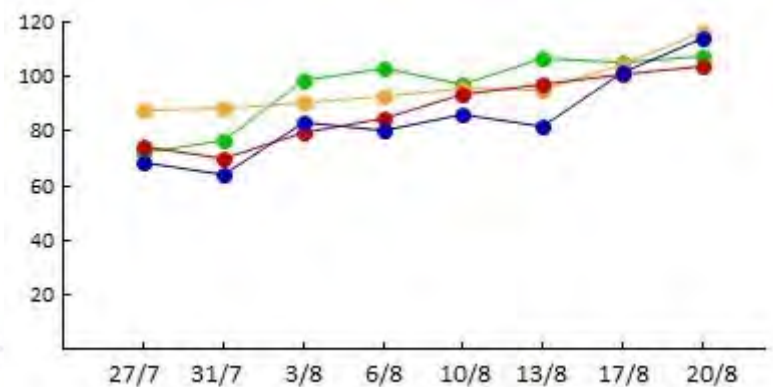


■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Mâconnais ■ Yonne

## ACIDE MALIQUE (g/l) :



## Poids de 100 baies (g) :



## COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

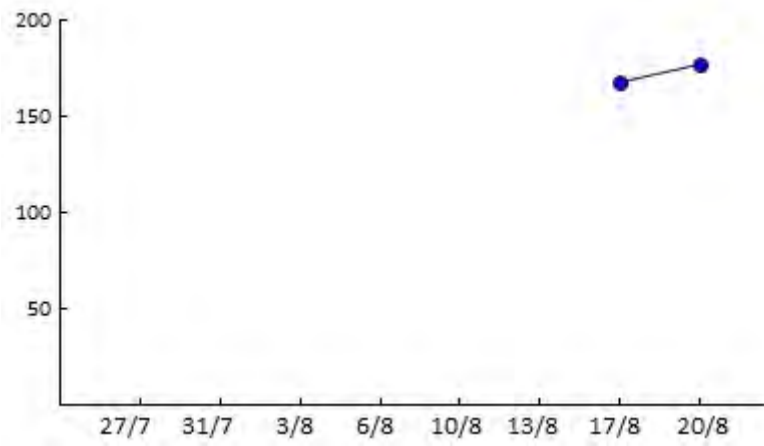
Remarque : les comparaisons sont faites en prenant uniquement en compte les teneurs en sucres et les valeurs d'acidité totale, afin de donner une référence à un millésime antérieur. Elles ne présagent en rien de la qualité globale du millésime en cours.

La comparaison sur les teneurs en sucres se maintient avec 2003 au 18 août pour la Saône-et-Loire, au 21 août pour la Côte-d'Or et au 25 août pour l'Yonne. Par contre, les acidités de cette année restent toujours supérieures à celles mesurées en 2003 de 1.7 à 2.3 g/l H<sub>2</sub>O<sub>4</sub> selon les départements.

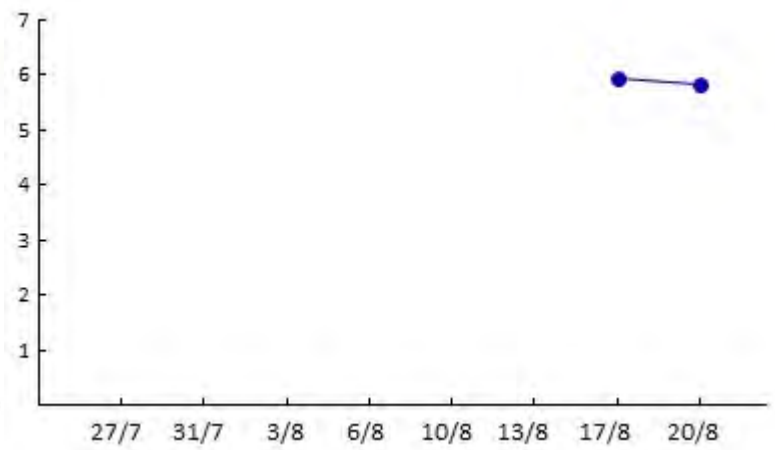
## DEGUSTATION DES BAIES :

Le nombre de baies mordorées est en nette augmentation. Des baies fermes sont néanmoins toujours présentes. L'équilibre sucres/acidité s'est encore amélioré et les arômes variétaux sont plus présents. Les pellicules restent fines et se dilacèrent assez facilement.

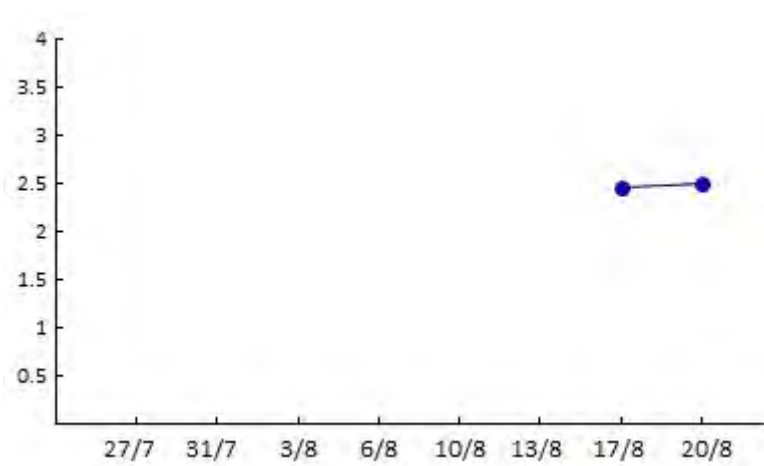
LES SUCRES (g/l) :



ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :

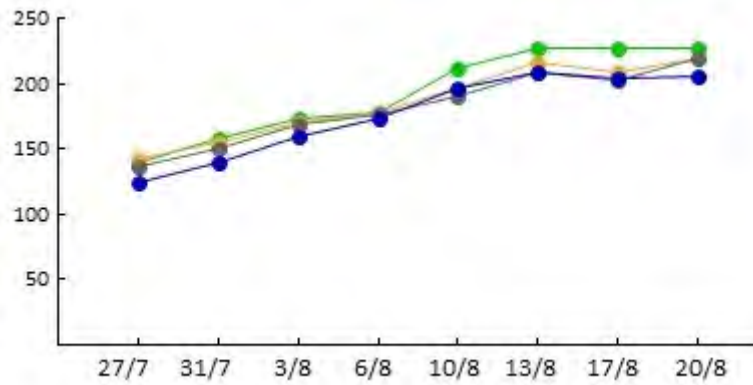


ACIDE MALIQUE (g/l) :

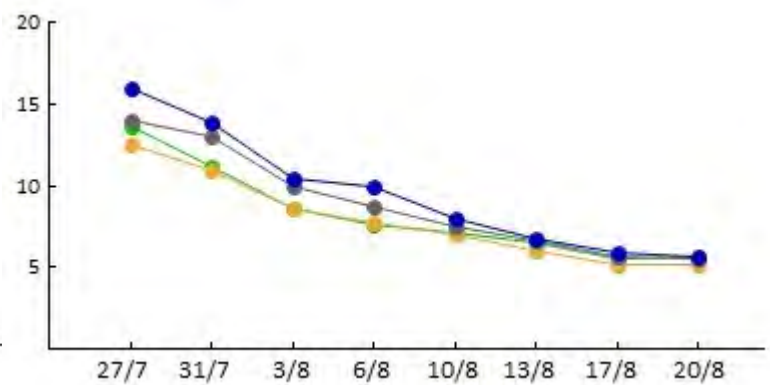


# PINOT NOIR

## LES SUCRES (g/l) :

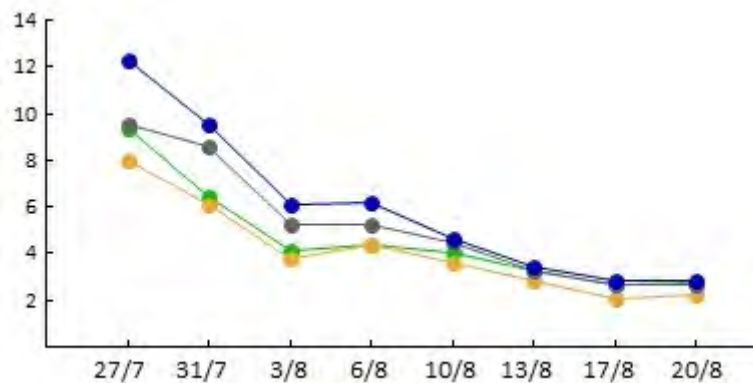


## ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :

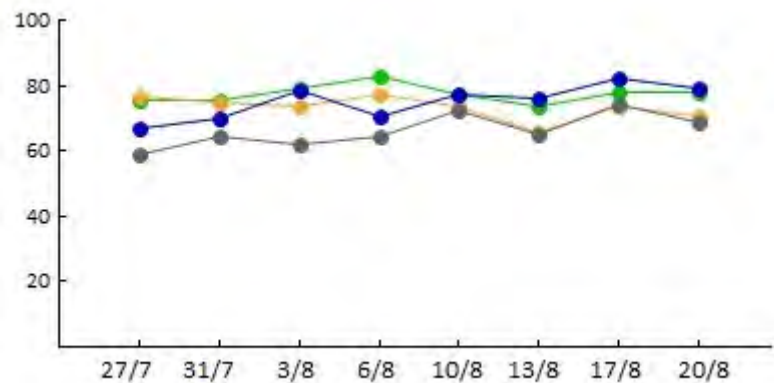


■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Côte de Nuits ■ Yonne

## ACIDE MALIQUE (g/l) :



## Poids de 100 baies (g) :



## COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

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 présagent en rien de la qualité globale du millésime en cours.

Les teneurs en sucres dans l'Yonne et la Côte-d'Or sont similaires à celles observées le 25 août 2003. Pour la Saône-et-Loire, la comparaison s'établit à la date du 28 août 2003. Par contre, les acidités de 2020 sont nettement supérieures (+ 2.9 g/l H<sub>2</sub>O<sub>4</sub> en moyenne).

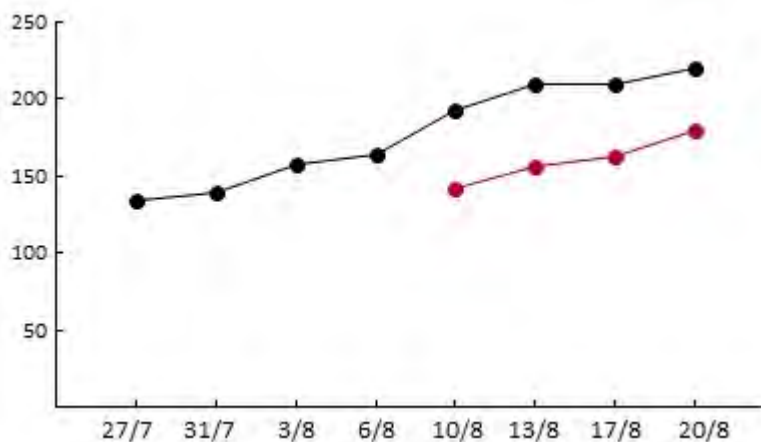
## COMPOSES PHENOLIQUES :

La comparaison avec le millésime 2015 se poursuit sur les tanins. Par contre, les anthocyanes semblent toujours en phase d'accumulation et leurs teneurs ont désormais dépassé celles mesurées en 2015.

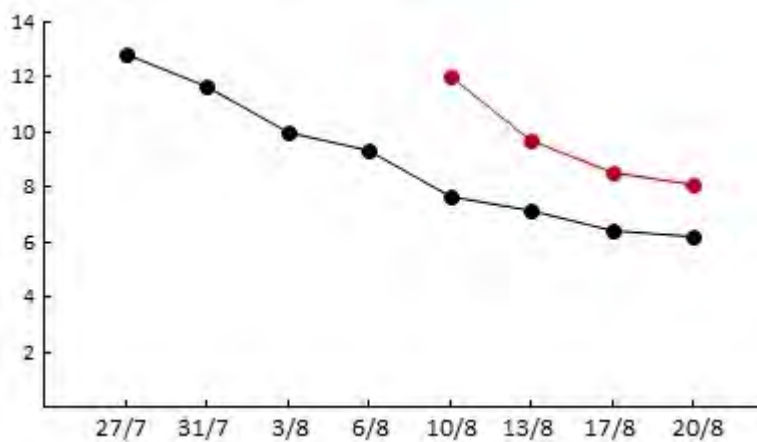
## DEGUSTATION DES BAIES :

La présence de baies fermes a bien diminué. En bouche, un bel équilibre sucres / acidité est perçu et les arômes variétaux sont plus présents. Les pellicules se sont un peu affinées mais elles demeurent difficiles à dilacérer. Les tanins ont perdu leur rusticité et sont soyeux.

**LES SUCRES (g/l) :**

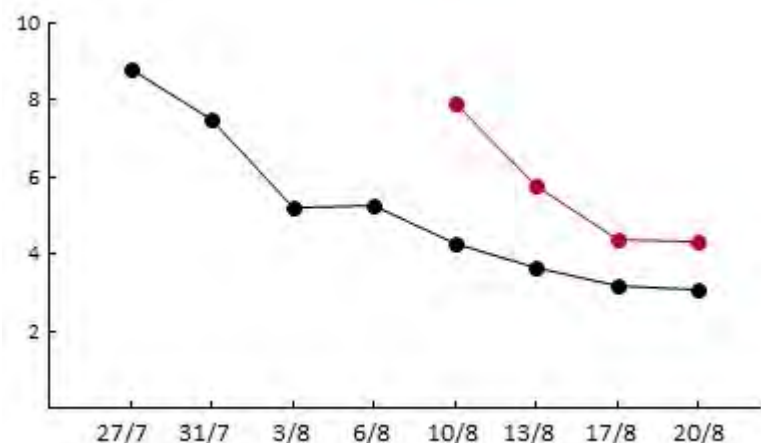


**ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :**

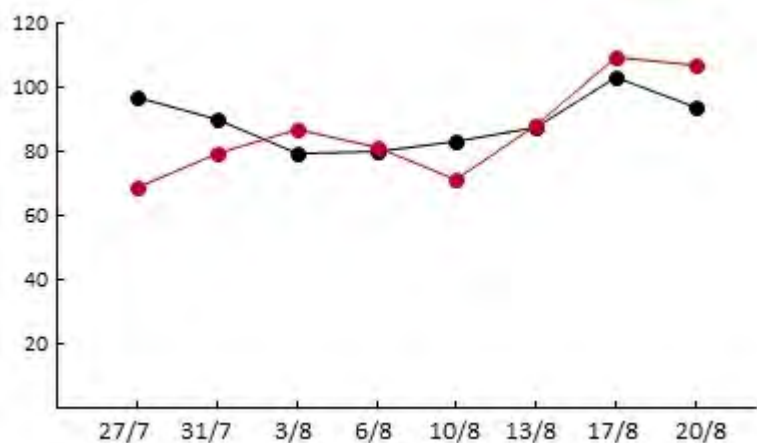


■ Beaujolais ■ Mâconnais

**ACIDE MALIQUE (g/l) :**



**Poids de 100 baies (g) :**



**COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :**

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 présagent en rien de la qualité globale du millésime en cours.

Les teneurs en sucres sur Gamay sont équivalentes à celles mesurées le 21 août 2003 mais l'acidité, cette année, est supérieure de 1.3 g/l H<sub>2</sub>O<sub>4</sub>.

## TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 17/08/2020

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)
Yonne AL	177	5.8	3.04	8.9	2.5	1.2	125.5
Evolution	9	-0.2	=	=	=	0.1	6.1
Yonne CH	182	6.1	3.05	8.4	3.3	1.1	113.8
Evolution	9	-0.5	0.05	-0.3	-0.3	=	12.4
Yonne PN	205	5.6	3.16	9.0	2.8	1.4	79.0
Evolution	1	-0.3	=	=	=	0.1	-3.1
Côte de Beaune CH	204	5.2	3.13	8.4	2.3	1.3	116.3
Evolution	11	=	=	=	=	0.1	11.5
Côte de Beaune PN	219	5.1	3.25	9.2	2.2	1.6	70.8
Evolution	10	=	-0.08	=	=	0.1	-3.0
Côte de Nuits PN	219	5.5	3.18	9.2	2.7	1.5	68.9
Evolution	16	-0.2	=	=	=	0.1	-5.5
H. C. de Beaune PN	237	5.3	3.22	9.7	2.7	1.5	70.8
Evolution	5	-0.5	=	=	=	0.1	9.5
H. C. de Nuits PN	194	6.8	3.23	10.2	3.8	1.7	63.4
Evolution	17	-0.6	-0.18	=	-0.9	-0.2	2.2
Côte Chalonnaise CH	212	5.7	3.04	8.7	2.7	1.1	107.6
Evolution	14	-0.5	=	=	-0.3	=	2.5
Côte Chalonnaise PN	226	5.7	3.19	9.4	2.7	1.5	78.2
Evolution	=	0.2	-0.10	0.2	=	=	0.5
Mâconnais CH	192	6.1	3.05	8.5	3.3	1.3	104.0
Evolution	13	-0.3	=	-0.1	-0.2	=	3.3
Mâconnais GAM	180	8.1	2.99	10.2	4.3	1.4	107.2
Evolution	17	-0.4	0.08	-0.3	=	=	-2.0
Beaujolais GAM	220	6.2	3.12	9.5	3.1	1.6	94.0
Evolution	11	-0.3	-0.05	0.3	=	0.1	-9.3