



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

28/07/2020

N° 1

# BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE  
Poncéty  
71960 Davayé

## PARCELLES DE REFERENCE PRELEVEMENTS DU 27 JUILLET 2020

### Chardonnay et Aligoté

Seules les parcelles situées en Côte de Beaune présentait des pourcentages de véraison suffisants pour analyses (72 % en moyenne).

Néanmoins, la maturité sur ces parcelles n'est pas très avancée, comme l'indiquent les paramètres analytiques.

Valeurs moyennes

Sucres  
g/l

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

Acide malique  
g/l

Chardonnay :

99

15,4

13,8

Aligoté :

/

/

/

### Pinot Noir et Gamay

Le Pinot Noir est le cépage le plus avancé. La plupart des parcelles a dépassé le stade mi-véraison. Les teneurs en sucres avoisinent 140 g/l en moyenne en Côte-d'Or et Côte Chalonnaise. Les acidités sont encore élevées (13.4 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> en moyenne), en raison d'une bonne teneur en acide tartrique. Les Pinot de l'Yonne sont un peu plus en retard : 124 g/l en moyenne sur les teneurs en sucres et 16 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

Pinot Noir :

134

14,3

10,2

Gamay :

134

12,9

8,8

### En résumé

*Ce prélèvement permet de faire un premier point de situation. Comme déjà observé au vignoble, les cépages noirs sont globalement plus avancés que les cépages blancs. Eu égard à la précocité du millésime depuis la reprise du cycle végétatif, on aurait pu s'attendre à un niveau de maturité plus avancé à ce jour.*

*En termes de température moyenne mensuelle, si l'Yonne est proche de la normale, les deux autres départements affichent + 1 °C en moyenne. Un peu à l'image de l'an passé, la véraison, et donc la maturation, sont ralenties (voire bloquées) par le manque de précipitations. En effet, à ce jour, le déficit pluviométrique pour le mois de juillet atteint en moyenne 80 %, les récentes pluies orageuses ayant très diversement arrosé les différents secteurs de la Bourgogne.*

*Toutefois, la prudence doit rester de mise car, si des précipitations surviennent en quantité suffisante, la maturation risque d'évoluer rapidement. Le vignoble ne devrait pas connaître d'évolution majeure d'ici le prélèvement de jeudi, les prochaines précipitations n'étant prévues que pour ce week-end.*

PROCHAIN NUMÉRO LE



## TABLEAU RECAPITULATIF

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 AL	/	/	/	/	/	/	/	/
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Yonne CH	/	/	/	/	/	/	68.2	17
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Yonne PN	124	16.0	2.54	9.1	12.3	1.1	67.1	64
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Côte de Beaune CH	99	15.4	2.47	9.3	13.8	1.3	87.9	72
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Côte de Beaune PN	143	12.5	2.70	9.8	8.0	1.3	76.8	92
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Côte de Nuits PN	136	13.9	2.57	9.7	9.5	1.2	58.8	56
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
H. C. de Beaune PN	137	13.8	2.58	10.1	9.0	1.1	61.3	76
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
H. C. de Nuits PN	101	19.2	2.46	10.0	17.5	1.5	57.5	60
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Côte Chalonnaise CH	/	/	/	/	/	/	72.1	33
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Côte Chalonnaise PN	140	13.7	2.63	9.3	9.3	1.2	75.4	78
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Mâconnais CH	/	/	/	/	/	/	74.6	26
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Mâconnais GAM	/	/	/	/	/	/	68.9	7
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Beaujolais GAM *	134	12.9	2.70	9.3	8.8	1.4	98.2	68
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/

\* : une seule parcelle analysée

Seules les parcelles présentant un pourcentage de véraison supérieur à 50 % ont fait l'objet d'analyses.