



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

04/08/2020

N° 3

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 3 AOÛT 2020

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 30 juillet)

Chardonnay et Aligoté

Toutes les parcelles ont désormais dépassé 50 % de véraison. Si les teneurs en sucres connaissent une évolution similaire à celle de la semaine dernière, l'acidité totale chute fortement, en raison des hautes températures de la fin de semaine. Mais ce sont surtout les teneurs en acide malique qui subissent les diminutions les plus importantes.

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

Chardonnay :



Aligoté :



Pinot Noir et Gamay

Comme dans le cas du Chardonnay, les teneurs en sucres évoluent de façon similaire sur Pinot Noir et l'acidité connaît également une bonne diminution, corrélée à la diminution de la teneur en acide malique.

La parcelle de Gamay, par contre, connaît une forte évolution des paramètres de la maturité.

Pinot Noir :



Gamay :



* : les évolutions ont été calculées uniquement sur les parcelles analysées le 30 juillet et le 3 août.

En résumé

La maturation a fortement évolué en 4 jours, suite au petit épisode caniculaire de fin de semaine. Des signes d'échaudage sont d'ores et déjà visibles au vignoble.

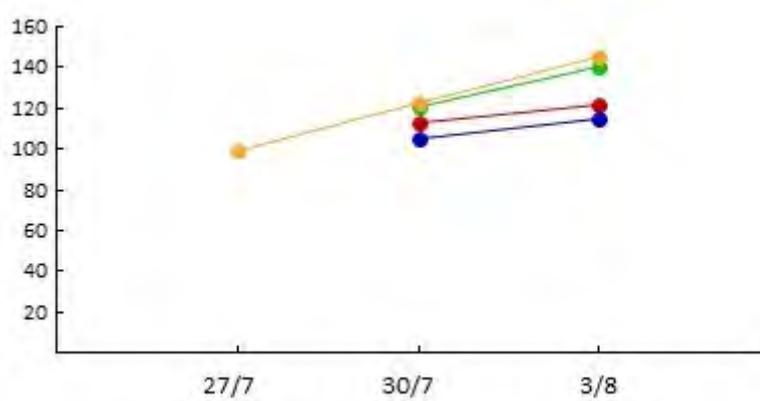
Les orages du week-end ont apporté des cumuls variables, avec un gradient Nord - Sud, le Mâconnais étant le secteur le plus arrosé. Un nouvel épisode caniculaire est prévu en milieu de semaine mais d'une durée plus importante. La maturation devrait se poursuivre sur un rythme encore soutenu, hormis peut-être dans les situations où le stress hydrique devient plus prégnant. En tout état de cause, une attention particulière doit porter sur les parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne, afin de ne pas se laisser surprendre par une évolution trop rapide.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 7 AOÛT

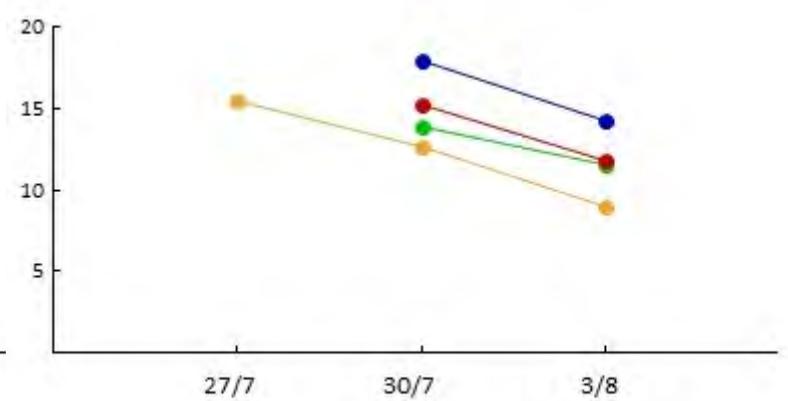


CHARDONNAY

LES SUCRES (g/l) :

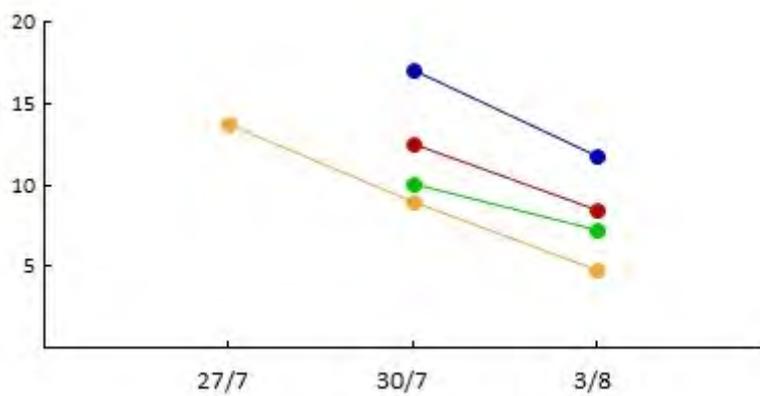


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



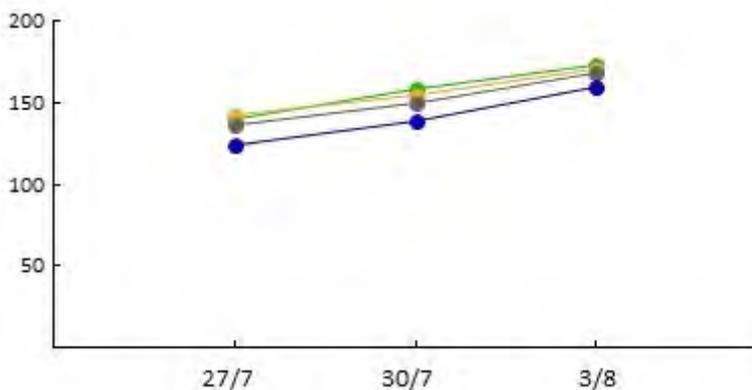
■ Côte Chalonnaise
 ■ Côte de Beaune
 ■ Mâconnais
 ■ Yonne

ACIDE MALIQUE (g/l) :

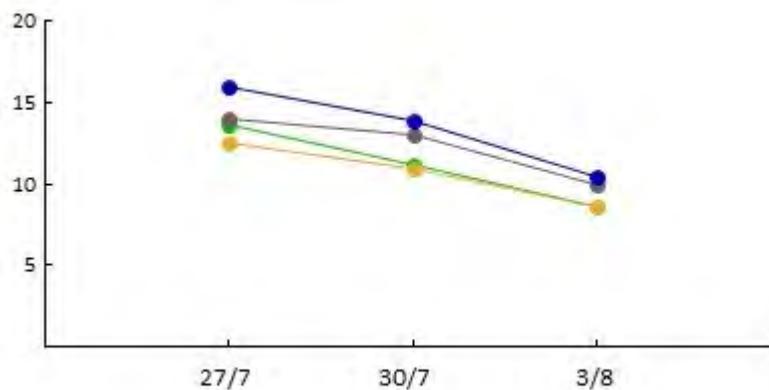


PINOT NOIR

LES SUCRES (g/l) :

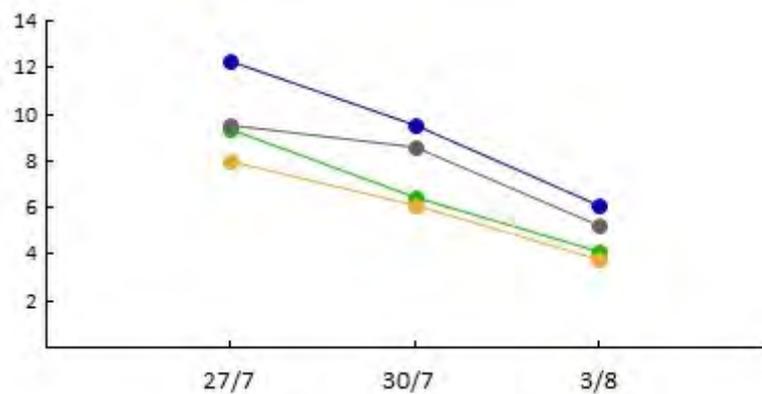


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



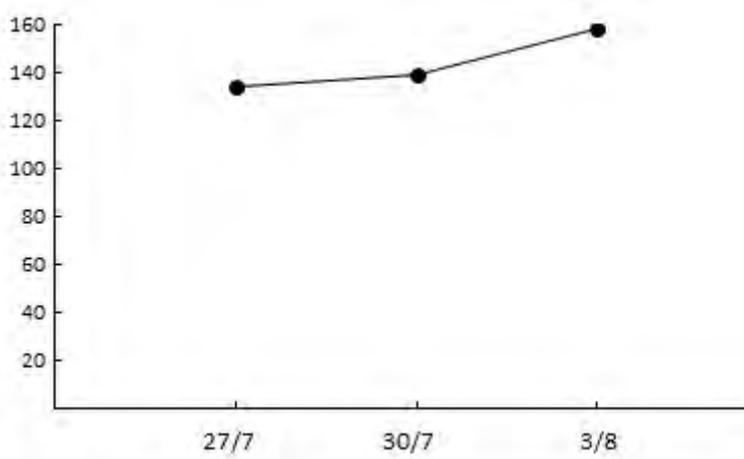
■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Côte de Nuits ■ Yonne

ACIDE MALIQUE (g/l) :

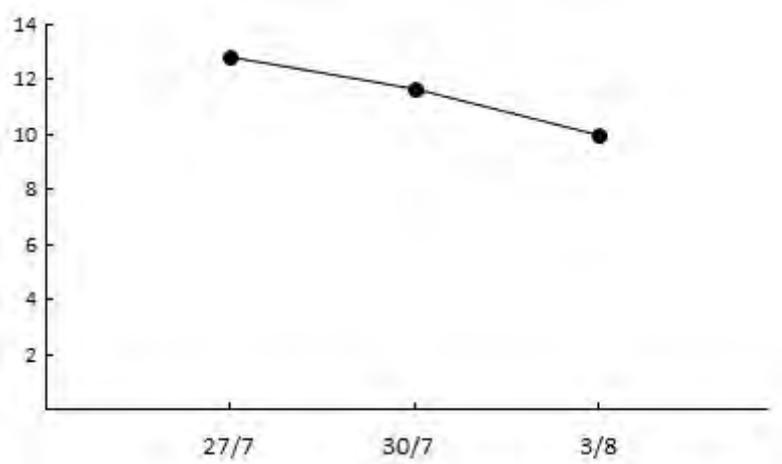


GAMAY

LES SUCRES (g/l) :



ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ Beaujolais

ACIDE MALIQUE (g/l) :

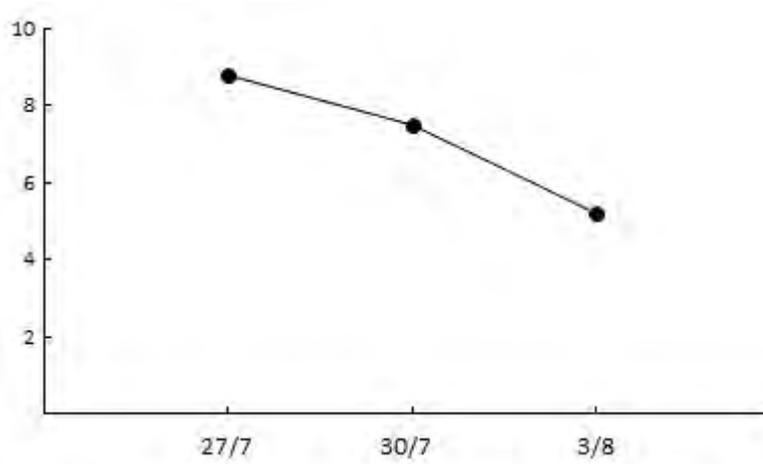


TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 30/07/2020

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)	Véraison (%)
Yonne AL	/	/	/	/	/	/	/	/
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Yonne CH	114	14.2	2.79	9.2	11.7	1.3	83.2	80
Evolution	9	-3.7	0.07	0.6	-5.4	=	19.1	46
Yonne PN	160	10.5	2.90	9.5	6.1	1.2	78.3	91
Evolution	21	-3.4	0.15	0.1	-3.4	=	8.3	7
Côte de Beaune CH	146	9.0	2.93	9.8	4.8	1.3	90.3	94
Evolution	23	-3.6	0.16	0.3	-4.2	0.1	2.2	12
Côte de Beaune PN	171	8.6	2.98	10.5	3.7	1.4	73.8	97
Evolution	16	-2.3	0.14	0.4	-2.4	0.1	-1.2	3
Côte de Nuits PN	168	9.9	2.91	10.1	5.2	1.3	62.2	90
Evolution	18	-3.1	0.10	0.2	-3.4	-0.1	-2.5	7
H. C. de Beaune PN	175	8.9	2.95	10.4	4.0	1.1	68.4	98
Evolution	21	-3.2	0.19	0.7	-3.1	0.1	-0.3	8
H. C. de Nuits PN	139	13.2	2.91	10.3	9.5	1.5	60.8	81
Evolution	26	-3.4	0.13	-0.2	-4.2	=	12.0	20
Côte Chalonnaise CH	140	11.6	2.78	9.3	7.3	1.1	98.8	97
Evolution	/	/	/	/	/	/	22.4	46
Côte Chalonnaise PN	173	8.6	2.95	9.7	4.1	1.2	79.2	96
Evolution	15	-2.6	0.14	=	-2.3	=	3.8	5
Mâconnais CH	122	11.7	2.82	9.5	8.5	1.4	79.6	70
Evolution	10	-3.5	0.10	0.3	-4.1	0.1	9.8	24
Mâconnais GAM	/	/	/	/	/	/	86.8	36
Evolution	/	/	/	/	/	/	7.3	=
Beaujolais GAM	158	10.0	2.91	10.1	5.2	1.5	79.2	67
Evolution	19	-1.7	0.10	0.5	-2.3	0.1	-10.5	4