



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

07/08/2020

N° 4

# BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE  
Poncéty  
71960 Davayé

## PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 6 AOÛT 2020

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 3 août)

Sucres  
g/l

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

Acide malique  
g/l

Chardonnay :



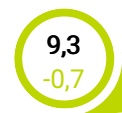
Aligoté :



Pinot Noir :



Gamay :



### Chardonnay et Aligoté

La véraison a évolué plus modestement que lors du dernier prélèvement, même sur les secteurs les plus en retard. La progression des teneurs en sucres est variable en fonction de l'état d'avancement de la maturité : les secteurs les plus avancés connaissent une évolution modérée (+ 8 g/l en Côte de Beaune et +12 g/l en Côte Chalonnaise) alors que les secteurs plus en retard présentent une augmentation plus importante (+ 14 g/l dans le Mâconnais et + 20 g/l dans l'Yonne). Les variations de l'acidité totale sont proportionnelles à celles des teneurs en sucres. Néanmoins, les valeurs mesurées sur les paramètres de l'acidité restent d'un bon niveau.

### Pinot Noir et Gamay

La véraison s'achève sur Pinot Noir, mais seulement quelques parcelles l'ont effectivement terminée. Le Pinot étant plus avancé en maturité, les évolutions sont moindres que sur Chardonnay. Les teneurs en sucres augmentent en moyenne de 8 g/l, hormis dans l'Yonne où l'évolution est un peu plus marquée (+ 13 g/l). Les valeurs d'acidité diminuent de l'ordre de 1 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> bien que les teneurs en acide malique soient relativement stables.

Des évolutions relativement similaires sont observées sur Gamay dans le Beaujolais.

Quel que soit le cépage, les poids de 100 baies évoluent peu et sont parmi les plus faibles enregistrés.

### En résumé

Malgré le rafraîchissement, le manque récurrent de précipitations sur la plupart des secteurs bourguignons n'autorise qu'une évolution modérée de la maturation des raisins. Les analyses ne reflètent pas, pour l'heure, des phénomènes de flétrissement et/ou concentration, même si le nombre de baies de ce type observées dans les prélèvements sont de plus en plus fréquentes.

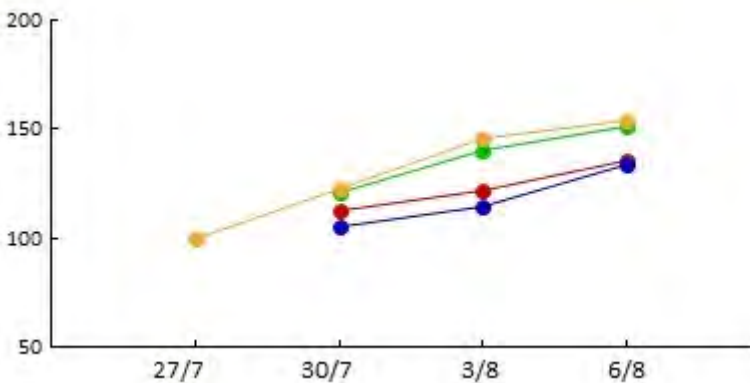
Un nouvel épisode caniculaire est prévu pour environ une semaine alors que le déficit en eau se fait de plus en plus ressentir. Des jaunissements ainsi que des défoliations sont actuellement en cours. Toutes ces raisons doivent inciter à réaliser des contrôles de maturité de façon plus systématique à partir de la semaine prochaine, afin d'évaluer l'état physiologique et le niveau de maturité des parcelles.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 11 AOÛT

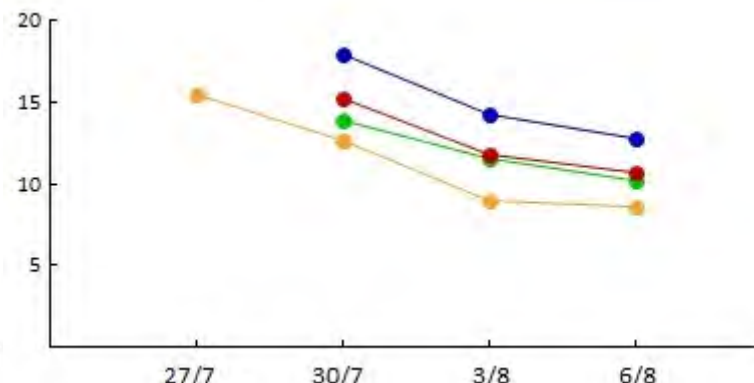


## CHARDONNAY

### LES SUCRES (g/l) :

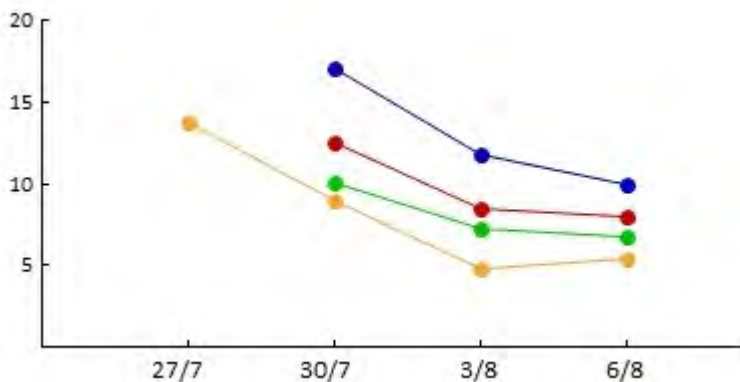


### ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :



■ Côte Chalonnaise 
 ■ Côte de Beaune 
 ■ Mâconnais 
 ■ Yonne

### ACIDE MALIQUE (g/l) :

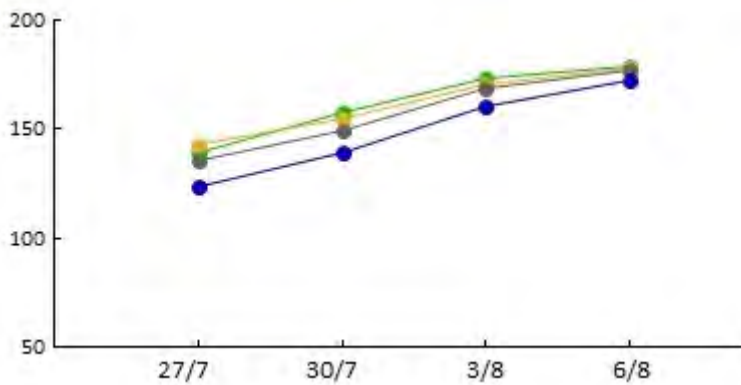


### COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

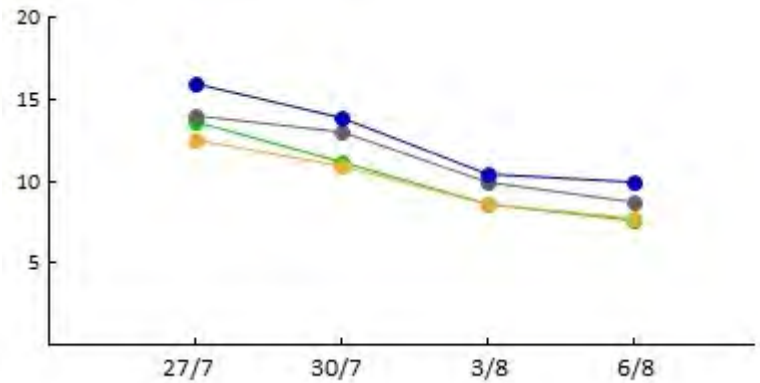
En Côte-d'Or et Yonne, les teneurs en sucres sont voisines de celles mesurées en 2018, au 9 août, mais avec des acidités totales supérieures cette année (respectivement + 1.1 et + 3.6 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>). Pour la Saône-et-Loire, la comparaison s'établit avec 2011, à la date du 11 août, pour les teneurs en sucres mais les acidités sont également plus importantes en 2020 (+ 0.8 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).

## PINOT NOIR

### LES SUCRES (g/l) :

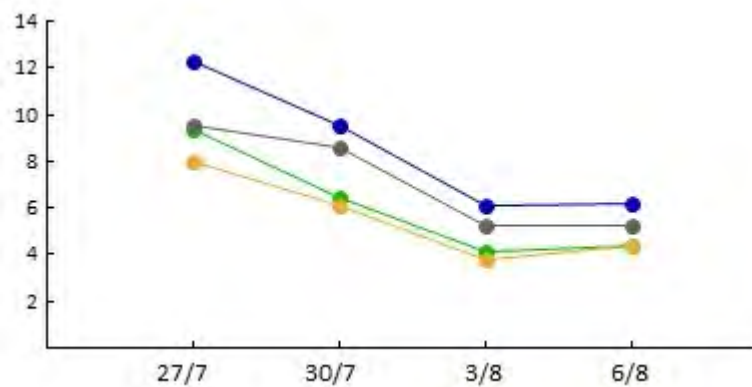


### ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :



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

### ACIDE MALIQUE (g/l) :

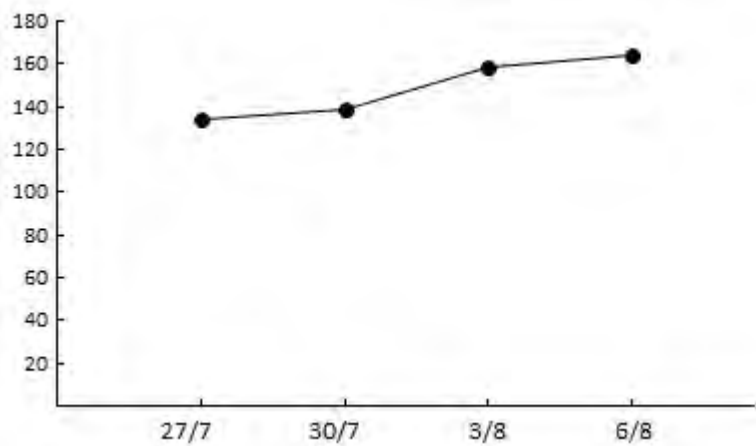


### COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

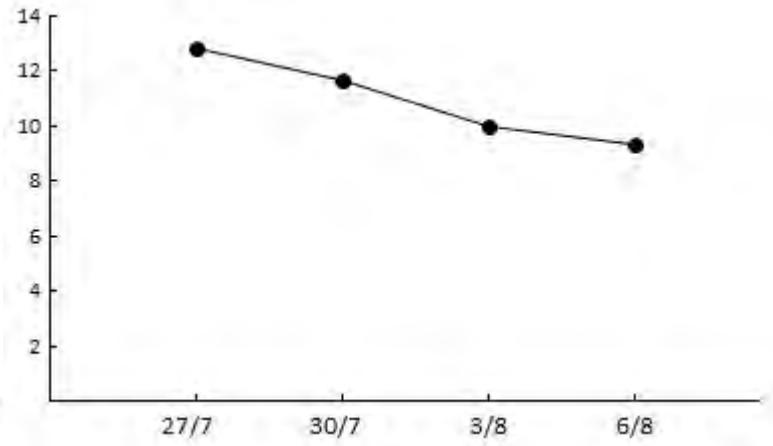
Les teneurs en sucres en Côte-d'Or sont similaires à celles observées le 13 août 2018 mais les acidités de cette année sont supérieures de près de 2 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. En Saône-et-Loire, ce sont les acidités totales qui sont voisines de celles du 9 août 2018 mais les teneurs en sucres de 2020 sont supérieures de 10 g/l. Pour l'Yonne, les sucres présentent une teneur supérieure de 21 g/l par rapport à celles mesurées le 9 août 2018, avec une acidité un peu plus forte cette année (+ 0.8 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).


## GAMAY

### LES SUCRES (g/l) :

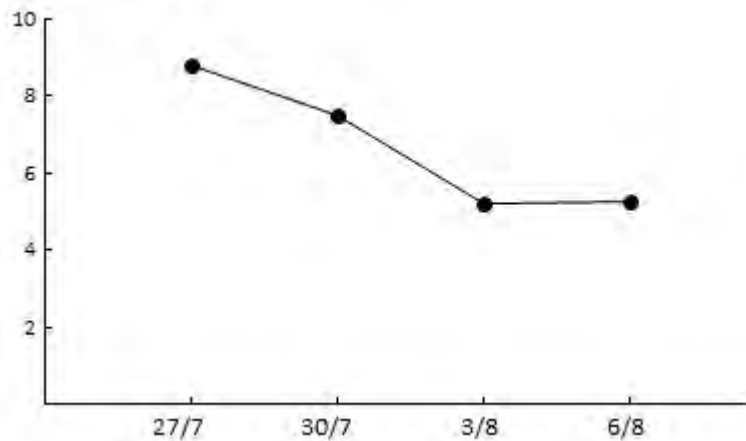


### ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :



 Beaujolais

### ACIDE MALIQUE (g/l) :



### COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

Le Gamay présente des teneurs en sucres et une acidité similaires aux mesures effectuées le 9 août 2018.

## TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 03/08/2020

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)	Véraison (%)
Yonne AL	/	/	/	/	/	/	/	/
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Yonne CH	134	12.7	2.81	9.2	10.0	1.2	79.9	87
Evolution	20	-1.5	=	=	-1.7	-0.1	-3.3	7
Yonne PN	173	9.9	2.94	9.7	6.2	1.3	70.8	97
Evolution	13	-0.6	=	0.2	0.1	0.1	-7.5	6
Côte de Beaune CH	154	8.6	2.93	9.4	5.4	1.2	92.7	96
Evolution	8	-0.4	=	-0.4	0.6	-0.1	2.4	2
Côte de Beaune PN	178	7.7	3.02	9.8	4.3	1.4	77.6	97
Evolution	7	-0.9	=	-0.7	=	=	3.8	=
Côte de Nuits PN	177	8.7	2.96	9.8	5.3	1.3	64.2	94
Evolution	9	-1.2	0.05	-0.3	=	=	2.0	4
H. C. de Beaune PN	183	8.1	2.96	10.3	4.3	1.2	63.9	99
Evolution	8	-0.8	=	-0.1	=	0.1	-4.5	1
H. C. de Nuits PN	153	11.4	2.97	10.2	8.4	1.5	59.0	91
Evolution	14	-1.8	0.06	-0.1	-1.1	=	-1.8	10
Côte Chalonnaise CH	152	10.2	2.82	9.2	6.8	1.0	103.0	99
Evolution	12	-1.4	=	-0.1	-0.5	-0.1	4.2	2
Côte Chalonnaise PN	178	7.6	2.99	9.2	4.4	1.2	82.9	99.5
Evolution	5	-1.0	=	-0.5	=	=	3.7	4
Mâconnais CH	135	10.7	2.83	9.2	7.9	1.3	84.9	87
Evolution	14	-1.0	=	-0.3	-0.6	-0.1	5.3	17
Mâconnais GAM	/	/	/	/	/	/	81.0	46
Evolution	/	/	/	/	/	/	-5.8	10
Beaujolais GAM	165	9.3	2.92	9.6	5.3	1.4	80.2	83
Evolution	7	-0.7	=	-0.5	=	-0.1	1.0	16