BOURGOGNE
Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

11/08/2020

N° 5

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE

VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncétys
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 10 AOUT 2020

Chardonnay et Aligoté

La véraison s'achève sur Chardonnay dans tous les secteurs. Les teneurs en sucres subissent une forte évolution : + 29 g/l soit un peu plus de 7 g/l par jour. Le corollaire est une diminution importante de l'acidité, en lien avec une baisse équivalente des teneurs en acide malique. Les teneurs en acide tartrique et potassium sont stables. Le potentiel acide reste d'un bon niveau. Les poids de 100 baies évoluent peu, voire régressent, dans les secteurs les plus déficitaires en eau.

Valeurs et évolutions moyennes *(depuis le 6 août)*

	Sucres g/l	Acidité totale g/l H_2SO_4	Acide malique g/l
Chardonnay :	169 +29	8,3 -2,6	5,1 -2,9
Aligoté :	/	/	/
Pinot Noir :	200 +24	7,4 -1,1	4,3 -0,8
Gamay :	176 +11	9,2 =	5,4 =

Pinot Noir et Gamay

Comme pour le Chardonnay, les teneurs en sucres sur Pinot Noir connaissent une forte augmentation : +24 g/l soit 6 g/l par jour depuis le dernier prélèvement. Les acidités subissent une diminution moins importante que sur Chardonnay (- 1.1 g/l H_2SO_4 en moyenne), corrélée à une baisse similaire de la teneur en acide malique. Toutefois, les moyennes masquent la disparité des situations : sur les parcelles les plus avancées en maturité, notamment en Côte de Beaune et Côte Chalonnaise, les phénomènes de flétrissement se sont aggravés et des phénomènes de concentration se mettent en place. Les fortes températures de ces derniers jours ont entraîné des phénomènes d'échaudage important sur tous les secteurs.

En résumé

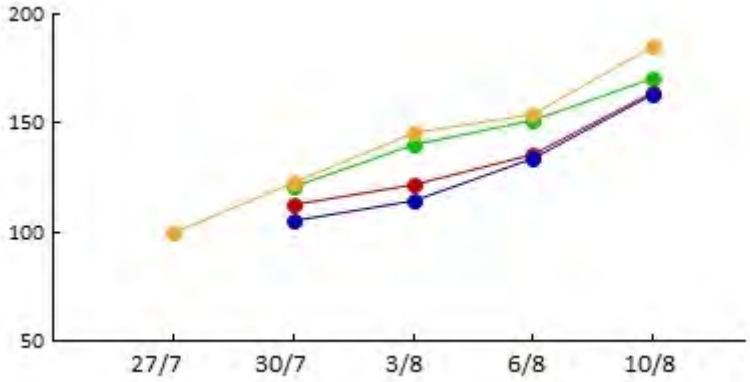
Les paramètres de la maturation ont fortement évolué depuis le dernier prélèvement en raison des conditions météorologiques exceptionnelles de la fin de semaine. Toutefois, il apparaît clairement que, sur les parcelles les plus avancées en maturité et n'ayant pas reçu de précipitations efficaces depuis un certain temps, des phénomènes de flétrissement, et donc de concentration, se mettent en place. Ces phénomènes sont préjudiciables à la fois à la qualité et au volume de récolte. Toutefois, malgré la sécheresse récurrente, des précipitations sont intervenues dimanche soir dans l'Yonne avec des cumuls allant de 10 à 30 mm. L'évolution de la maturation devra particulièrement être surveillée sur ces secteurs car elle pourra ensuite être très rapide, si l'état physiologique des parcelles se maintient. Dans les secteurs n'ayant pas bénéficié de ces pluies salutaires, il est probable que les phénomènes de flétrissement et/ou défoliation s'accentuent dans les prochains jours. Il est primordial de visiter un grand nombre de parcelles afin d'évaluer d'une part leur état physiologique (flétrissement / défoliation) et, d'autre part, l'état de maturité, afin de tenter de conserver une bonne qualité de raisins ainsi qu'un volume de récolte suffisant, d'ores et déjà impacté par l'échaudage.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 14 AOÛT

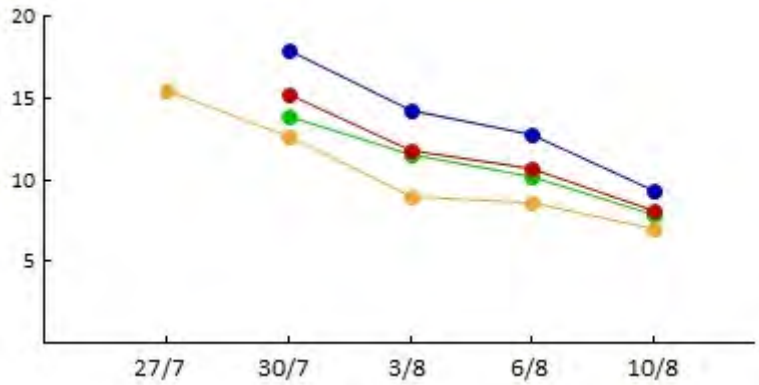
Retrouvez les prévisions météo sur Extranet

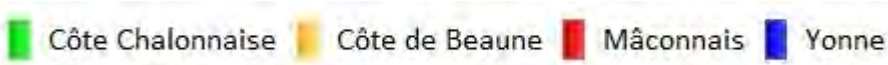
CHARDONNAY

LES SUCRES (g/l) :

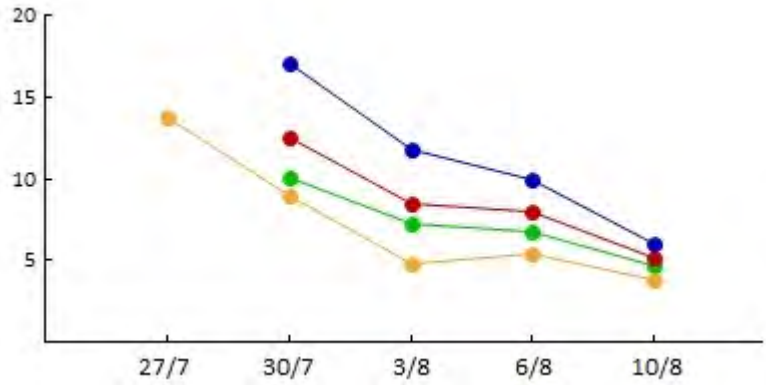


ACIDITE TOTALE (g/l H_2SO_4) :

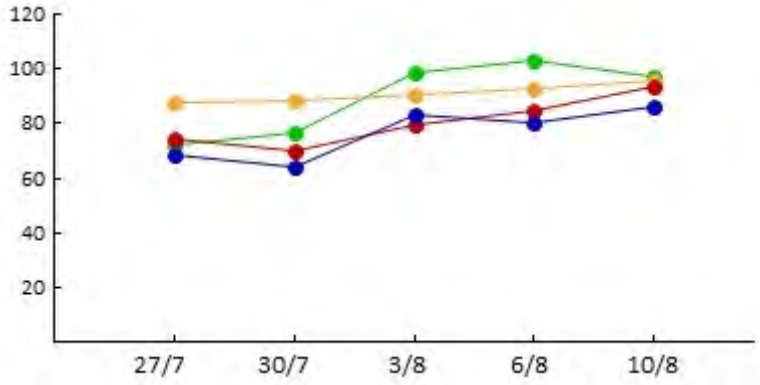




ACIDE MALIQUE (g/l) :



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.

Dans l'Yonne, le Chardonnay présente des teneurs en sucres similaires à celles mesurées le 18 août 2003 mais avec des acidités plus importantes cette année (+ 5 g/l H_2SO_4). En Côte-d'Or, la comparaison sur les teneurs en sucres s'établit au 11 août 2003 mais avec des acidités supérieures de 2 g/l H_2SO_4. En Saône-et-Loire, les acidités sont voisines de celles observées le 16 août 2011 mais les teneurs en sucres de 2020 sont supérieures de 10 g/l.

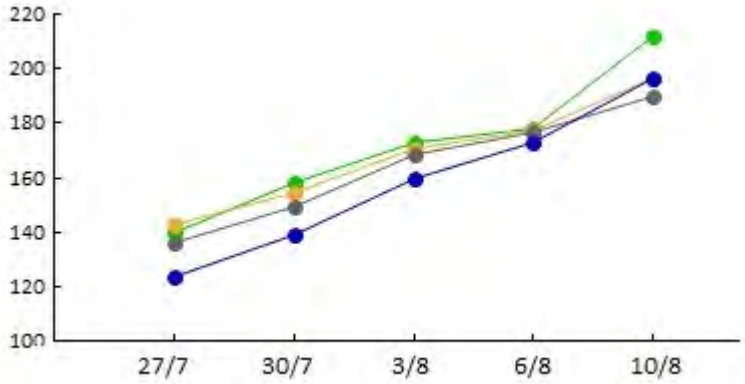
DEGUSTATION DES BAIES :

Seules les parcelles les plus avancées en maturité ont été dégustées. Certaines d'entre elles présentent d'ores et déjà des baies mordorées mais en minorité. Ces dernières s'écrasent bien et la pulpe n'adhère plus aux pellicules. Par contre, pour les autres baies, elles restent parfois fermes et difficiles à écraser en bouche. Les pellicules se dilacèrent assez facilement. Les teneurs en sucres ne masquent pas l'acidité, encore bien présente en bouche.

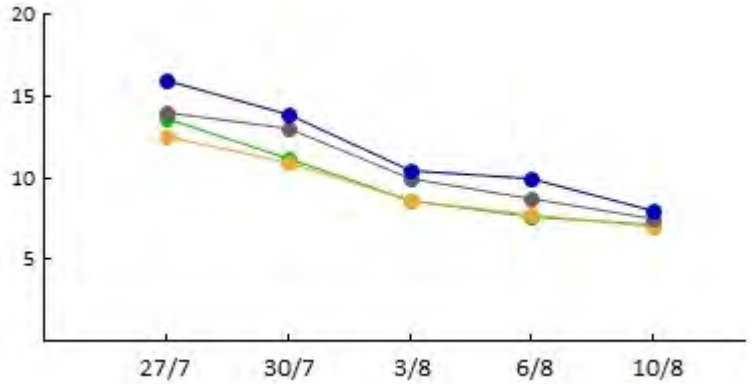
© BIVB / Pôle Technique & Qualité (CITVB – 6 rue du 16ème Chasseurs – 21200 Beaune)

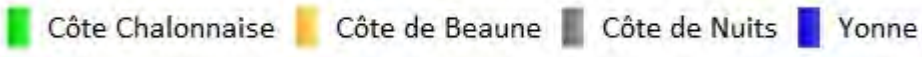
PINOT NOIR

LES SUCRES (g/l) :

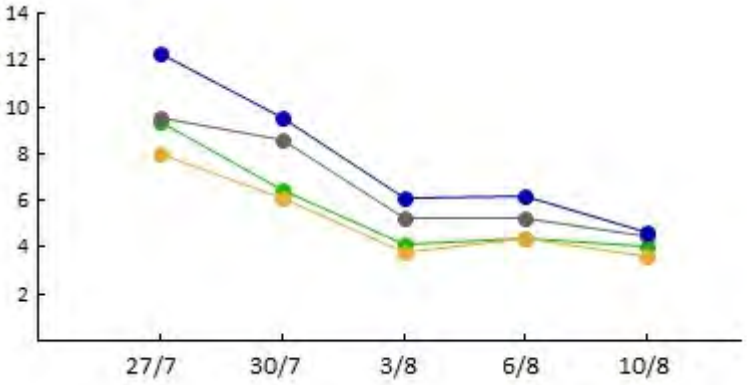


ACIDITE TOTALE (g/l H_2SO_4) :

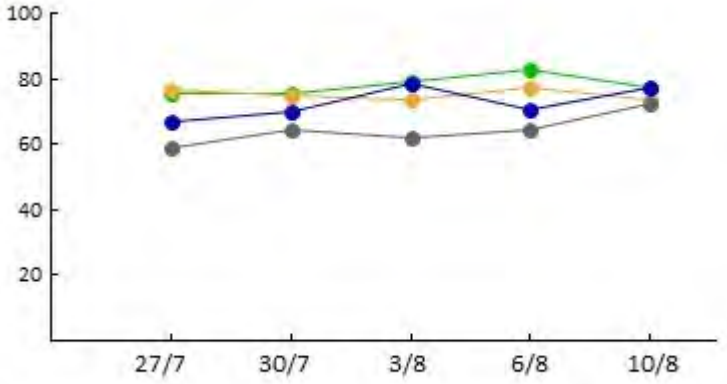




ACIDE MALIQUE (g/l) :



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.

Le Pinot Noir dans l'Yonne présente des teneurs en sucres similaires à celles obtenues le 14 août 2003 mais les acidités de 2020 sont plus importantes (+ 3.5 g/l H_2SO_4). En Saône-et-Loire, les teneurs en sucres sont supérieures de 9 g/l à celles mesurées le 11 août 2003 avec des acidités également supérieures (+ 2.3 g/l H_2SO_4). Enfin en Côte-d'Or, la comparaison s'établit sur l'acidité avec la date du 16 août 2011 mais les teneurs en sucres de cette année sont supérieures de 34 g/l à celles mesurées à cette date.

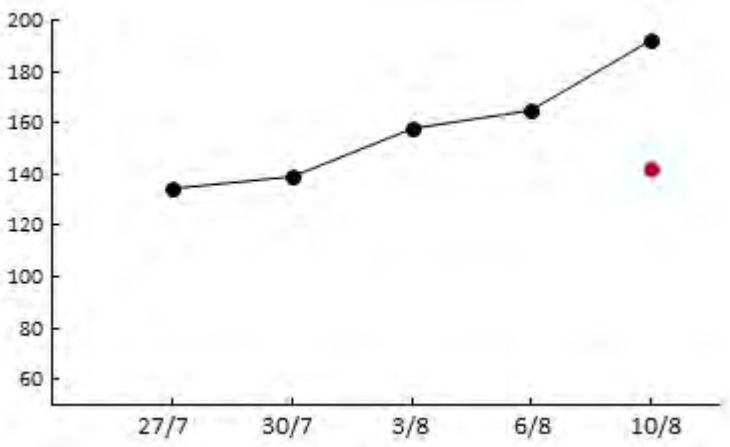
DEGUSTATION DES BAIES :

Seules les parcelles les plus avancées en maturité ont été dégustées.
Bon nombre de baies s'écrasent bien en bouche mais il reste des baies plus fermes, plus difficiles à écraser et pour lesquelles la pulpe adhère aux pellicules. Les pellicules sont épaisses, voire très épaisses, et se dilacèrent difficilement. L'acidité est perceptible en bouche bien que les teneurs en sucres soient d'un bon niveau.
Les baies flétries présentent des arômes de pruneau, allant du fruit frais au confit.

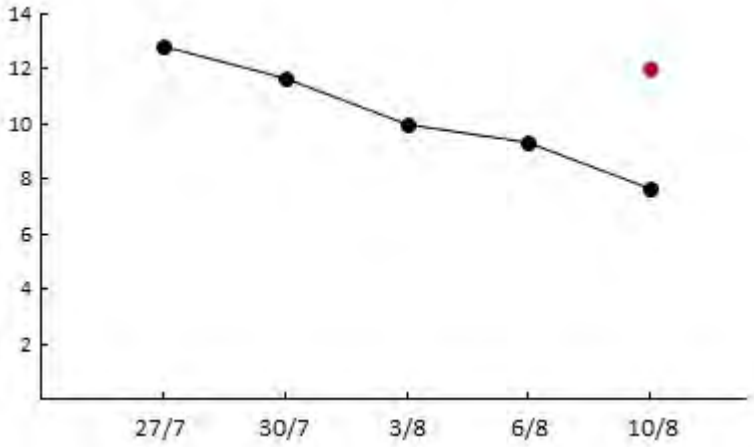
© BIVB / Pôle Technique & Qualité (CITVB – 6 rue du 16ème Chasseurs – 21200 Beaune)

GAMAY

LES SUCRES (g/l) :

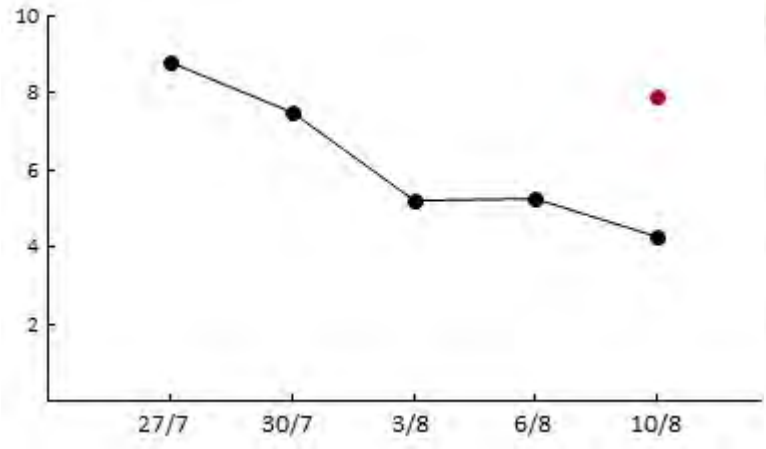


ACIDITE TOTALE (g/l H_2SO_4) :

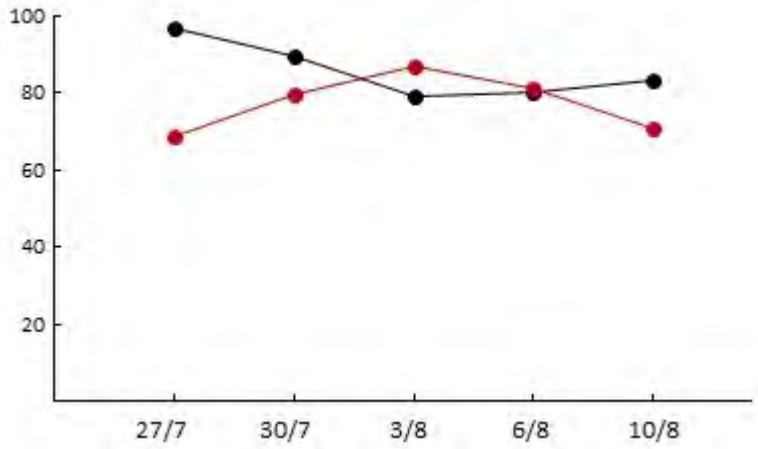


Beaujolais Mâconnais

ACIDE MALIQUE (g/l) :



Poids de 100 baies (g) :



COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

Le Gamay en Beaujolais présente des teneurs en sucres équivalentes à celles mesurées le 16 août 2011 mais l'acidité de 2020 est supérieure de 1.7 g/l H_2SO_4.

10/08/2020

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 06/08/2020

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	163	9.3	2.93	9.8	6.0	1.2	86.3	96
Evolution	29	-3.4	0.12	0.6	-4.0	=	6.4	9
Yonne PN	197	8.0	3.03	10.1	4.6	1.4	77.5	97
Evolution	24	-1.9	0.09	0.4	-1.6	0.1	6.7	=
Côte de Beaune CH	186	7.0	3.01	9.5	3.8	1.3	95.8	99
Evolution	32	-1.6	0.08	=	-1.6	0.1	3.1	3
Côte de Beaune PN	196	7.0	3.12	10.3	3.6	1.6	73.8	100
Evolution	19	-0.7	0.10	0.6	-0.7	0.2	-3.8	3
Côte de Nuits PN	190	7.4	3.03	9.7	4.4	1.4	72.5	98
Evolution	13	-1.3	0.07	=	-0.9	0.1	8.3	4
H. C. de Beaune PN	214	7.1	3.11	10.4	3.8	1.4	65.3	100
Evolution	31	-1.0	0.15	=	-0.5	0.2	1.4	1
H. C. de Nuits PN	176	9.3	3.13	10.3	6.6	1.8	61.2	98
Evolution	23	-2.1	0.16	=	-1.8	0.3	2.2	7
Côte Chalonnaise CH	171	7.8	2.92	9.1	4.6	1.1	97.2	98
Evolution	20	-2.4	0.10	=	-2.2	0.1	-5.8	=
Côte Chalonnaise PN	212	7.1	3.10	9.9	4.1	1.5	77.6	100
Evolution	34	-0.5	0.11	0.7	-0.3	0.3	-5.3	1
Mâconnais CH	164	8.1	2.96	9.3	5.2	1.3	93.8	96
Evolution	29	-2.6	0.13	=	-2.7	=	8.9	9
Mâconnais GAM	142	12.1	2.87	11.4	7.9	1.4	71.1	53
Evolution	/	/	/	/	/	/	-9.9	7
Beaujolais GAM	193	7.7	3.02	9.8	4.3	1.6	83.3	89
Evolution	29	-1.6	0.10	=	-1.0	0.2	3.1	6