



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

14/08/2020

N° 6

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 13 AOÛT 2020

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 10 août)

Chardonnay et Aligoté

La véraison est en passe de s'achever sur tous les secteurs. Les teneurs en sucres progressent en moyenne de 17 g/l en Saône-et-Loire, les parcelles étant plus en retard. Cette évolution est un peu plus faible en Côte de Beaune (+ 8 g/l en moyenne), secteur les plus avancé. Bien que l'Yonne ait été le département le plus arrosé ces derniers jours, l'effet dilution ne se fait pas trop ressentir, hormis par une légère baisse des teneurs en acide tartrique. Quel que soit le secteur, les diminutions des acidités sont corrélées à une baisse des teneurs en acide malique de même ampleur.

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

Chardonnay :



Aligoté :



Pinot Noir et Gamay

Les poids de 100 baies sont en diminution sur la plupart des parcelles de Pinot Noir, signe que des phénomènes de concentration se mettent en place. De ce fait, l'augmentation des teneurs en sucres est corrélée à la diminution du poids des baies. Les secteurs les plus impactés sont la Côte-d'Or et la Côte Chalonnaise. Les acidités évoluent beaucoup moins que lors des précédents prélèvements et ce malgré le maintien de températures élevées. De ce fait, les pH évoluent peu et le potentiel acide se maintient, en raison de teneurs élevées en acide tartrique.

Pinot Noir :



Gamay :



En résumé

Sur les secteurs ou cépages les plus en retard, la maturation continue de progresser rapidement.

Une attention particulière doit porter sur les parcelles de Pinot Noir, visiblement les plus impactées par la sécheresse et les fortes températures. En effet, les phénomènes de flétrissement et/ou concentration se sont amplifiés depuis le dernier prélèvement, notamment en Côte-d'Or et Côte Chalonnaise, de même que les défoliations. Bien que ce ne soit pas une généralité, un certain nombre de parcelles sont néanmoins concernées et leur récolte devra sans doute être envisagée sous peu, afin de préserver la qualité des raisins et le volume de récolte.

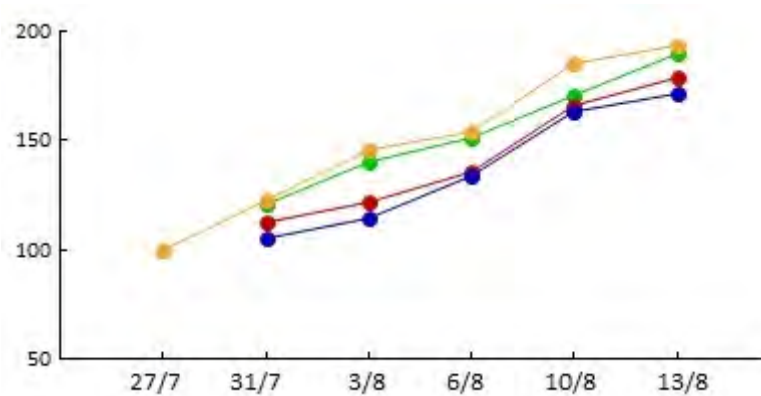
Les orages prévus pour hier soir et cette nuit n'ont finalement apporté que de faibles cumuls de précipitations et les prévisions pour les prochains jours ne sont guère optimistes en la matière. Des contrôles de maturité réguliers permettront d'évaluer la vitesse d'évolution de la maturation ainsi que l'état physiologique des parcelles.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 18 AOÛT

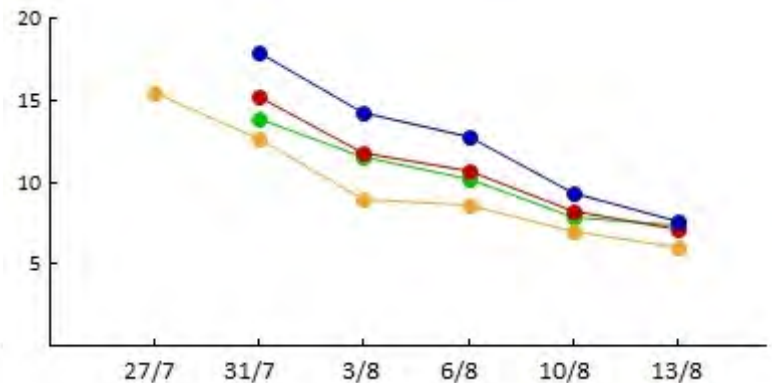


CHARDONNAY

LES SUCRES (g/l) :

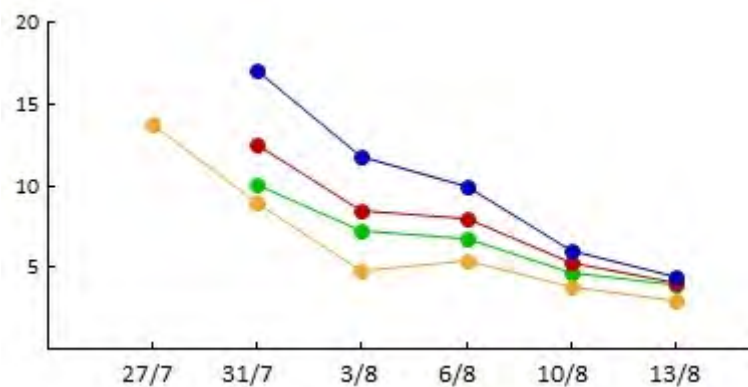


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

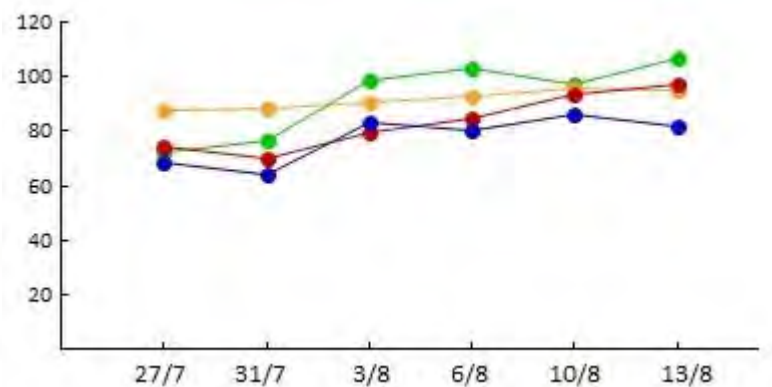


■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Mâconnais ■ Yonne

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.

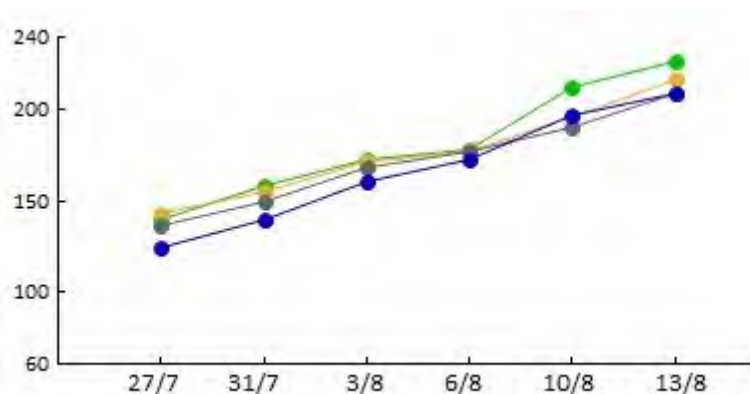
Dans l'Yonne, la comparaison sur les teneurs en sucres s'établit au 21 août 2003 mais avec des acidités très supérieures cette année (+ 2.8 g/l H₂SO₄). En Côte-d'Or, les teneurs en sucres sont similaires à celles mesurées le 14 août 2003, l'acidité 2020 étant supérieure de 1.8 g/l H₂SO₄. Enfin, en Saône-et-Loire, les teneurs en sucres sont voisines de celles observées le 11 août 2003 avec des acidités un peu plus élevées cette année (+ 0.7 g/l H₂SO₄).

DEGUSTATION DES BAIES :

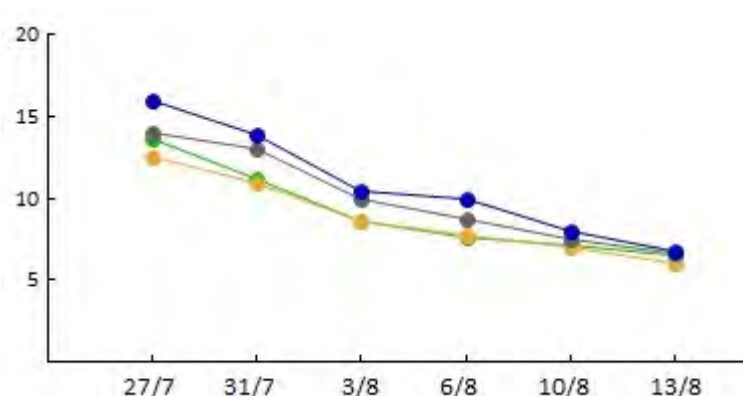
Le nombre de baies mûres est en augmentation mais il reste toujours des baies plus vertes, moins avancées en maturité. Celles-ci sont difficiles à écraser en bouche et la pulpe adhère aux pellicules. L'acidité se ressent encore en bouche. Les pellicules sont fines et se dilacèrent bien. Les arômes variétaux sur les baies mûres commencent à poindre.

PINOT NOIR

LES SUCRES (g/l) :

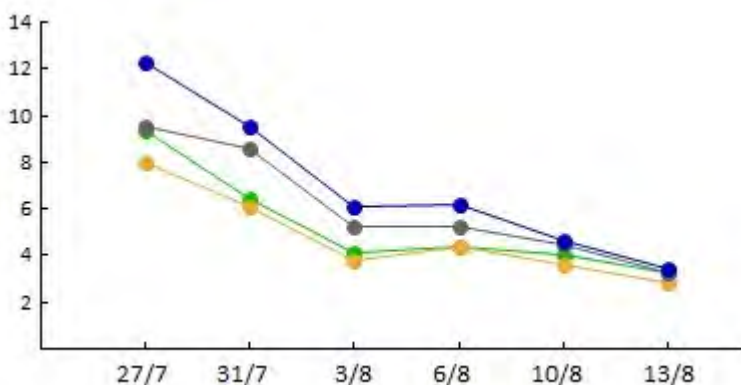


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

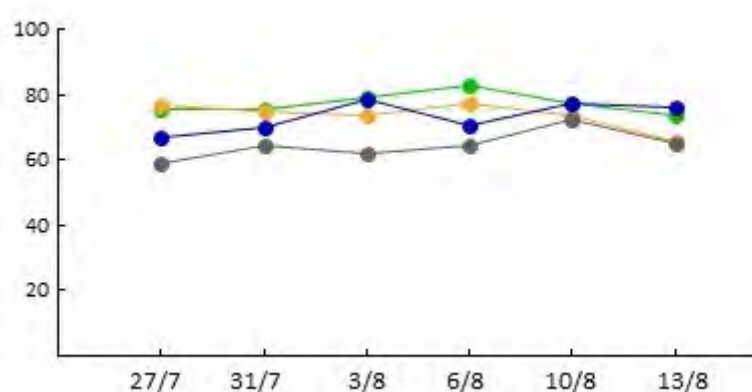


■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Côte de Nuits ■ Yonne

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.

Dans l'Yonne, les teneurs en sucres sont voisines de celles mesurées le 25 août 2003 mais les acidités à cette date étaient beaucoup plus faibles (- 3.7 g/l H₂SO₄). En Côte-d'Or, la comparaison sur les teneurs en sucres s'établit à la date du 14 août 2003 mais avec de acidités très supérieures cette année (+ 2.7 g/l H₂SO₄). Pour la Saône-et-Loire, les teneurs en sucres sont équivalentes à celles mesurées le 21 août 2003, les acidités de 2020 étant nettement supérieures cette année (+ 2.8 g/l H₂SO₄).

COMPOSES PHENOLIQUES :

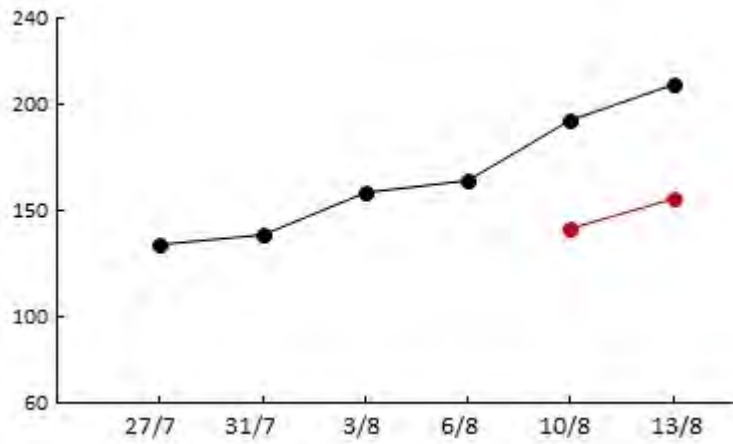
Les premières analyses laissent entrevoir une similitude avec 2015, à la date du 17 août, aussi bien sur les anthocyanes que les tanins. Cette tendance devra être confirmée lors des prochains prélèvements.

DEGUSTATION DES BAIES :

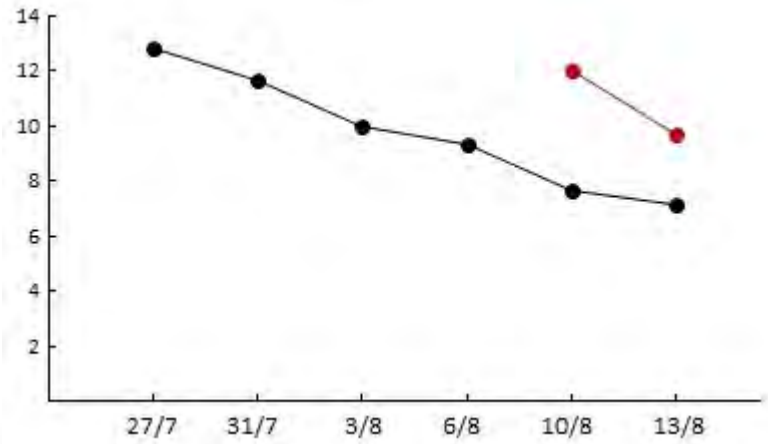
La proportion de baies encore fermes est en diminution et elles s'écrasent un peu mieux en bouche. Les pellicules restent épaisses et difficiles à dilacérer et les tanins sont rêches. Malgré l'évolution des teneurs en sucres, l'acidité est toujours présente à la dégustation.

La présence de la moindre baie flétrie masque complètement les arômes variétaux, qui sont de surcroît discrets.

LES SUCRES (g/l) :

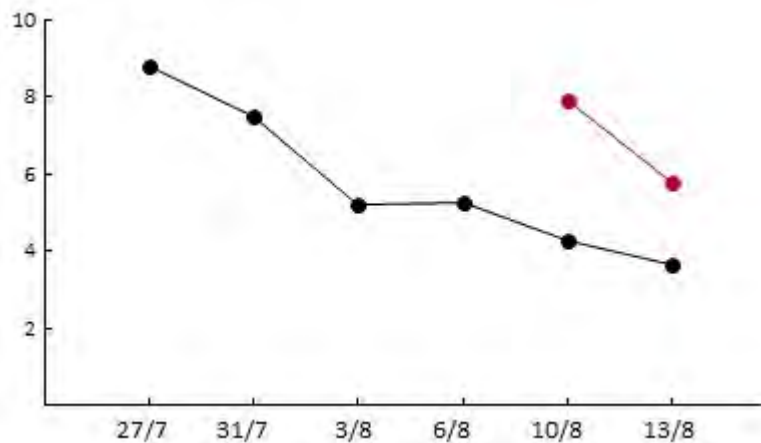


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

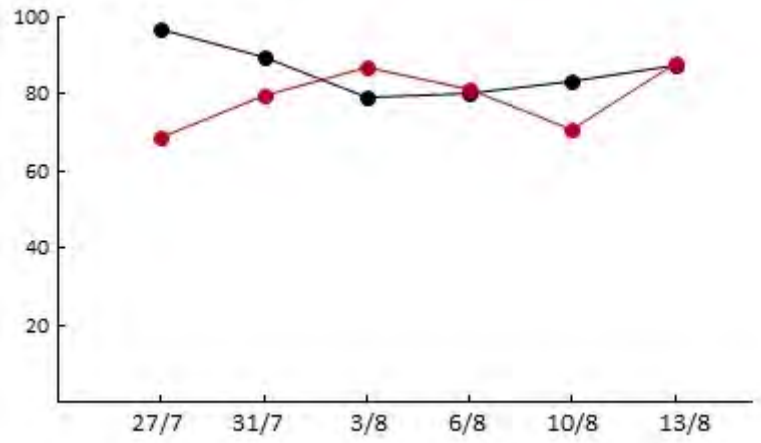


■ Beaujolais ■ Mâconnais

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.

Le Gamay présente des teneurs en sucres ainsi qu'une acidité voisine de celles mesurées le 7 août 2003.

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 10/08/2020

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	171	7.6	2.99	9.3	4.4	1.3	81.9	98
Evolution	8	-1.7	0.06	-0.5	-1.6	0.1	-4.4	2
Yonne PN	209	6.7	3.11	9.8	3.5	1.5	76.1	100
Evolution	12	-1.3	0.08	-0.3	-1.1	0.1	-1.4	3
Côte de Beaune CH	194	6.1	3.06	9.2	2.9	1.3	95.0	100
Evolution	8	-0.9	0.05	-0.3	-0.9	=	-0.8	=
Côte de Beaune PN	217	6.0	3.14	9.8	2.8	1.5	65.8	100
Evolution	21	-1.0	=	-0.5	-0.8	-0.1	-8.0	=
Côte de Nuits PN	209	6.6	3.09	9.8	3.3	1.5	64.8	100
Evolution	19	-0.8	0.06	=	-1.1	0.1	-7.7	2
H. C. de Beaune PN	226	6.4	3.14	10.6	3.0	1.5	61.5	100
Evolution	12	-0.7	=	=	-0.8	0.1	-3.8	=
H. C. de Nuits PN	186	8.5	3.18	10.5	5.5	1.9	57.3	100
Evolution	10	-0.8	0.05	=	-1.1	0.1	-3.9	2
Côte Chalonnaise CH	190	7.3	2.98	9.5	3.9	1.2	106.6	99
Evolution	19	-0.5	0.06	0.4	-0.7	0.1	9.4	1
Côte Chalonnaise PN	227	6.5	3.14	10.0	3.2	1.5	73.5	100
Evolution	15	-0.6	=	=	-0.9	=	-4.1	=
Mâconnais CH	179	7.1	3.00	9.2	4.0	1.3	97.4	100
Evolution	15	-1.2	=	=	-1.2	=	3.6	4
Mâconnais GAM	156	9.7	2.92	10.7	5.8	1.4	88.1	85
Evolution	14	-2.4	0.05	-0.7	-2.1	=	17.0	32
Beaujolais GAM	209	7.1	3.04	9.9	3.6	1.6	87.4	98
Evolution	16	-0.6	=	=	-0.7	=	4.1	9