



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

18/08/2020

N° 7

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 17 AOÛT 2020

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 13 août)

Chardonnay et Aligoté

Dans l'Yonne, secteur le plus arrosé, maturation et dilution sont au coude à coude : les poids de 100 baies augmentent fortement, les teneurs en sucres restent stables et l'acidité diminue de façon importante. Des évolutions similaires sont observées sur les autres secteurs mais dans une moindre mesure.

Même si les teneurs en acide tartrique subissent une diminution, le potentiel acide demeure d'un bon niveau.

Pinot Noir et Gamay

Les poids de baies sur Pinot Noir et Gamay sont en augmentation, plus ou moins importante en fonction des cumuls de précipitations reçus. Ceci conduit à de faibles évolutions des teneurs en sucres, voire une régression, alors que les paramètres de l'acidité évoluent plus fortement.

Pour le Gamay, en Mâconnais comme en Beaujolais, maturation et dilution sont en concurrence et ne permettent que de faibles évolutions, notamment sur les parcelles les plus avancées en maturité.

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

Chardonnay :

182
+1

6,3
-0,8

3,2
-0,7

Aligoté :

168

6,0

2,5

Pinot Noir :

213
=

5,7
-0,8

2,7
-0,6

Gamay :

194
+3

7,1
-0,9

3,9
-0,8

En résumé

Les averses orageuses de dimanche ont apporté des cumuls très variables selon les secteurs (de quelques millimètres à 15-20 mm). D'autre part, depuis un peu plus d'une semaine, les différents secteurs de la Bourgogne sont diversement arrosés, l'Yonne étant le département le mieux servi pour l'heure.

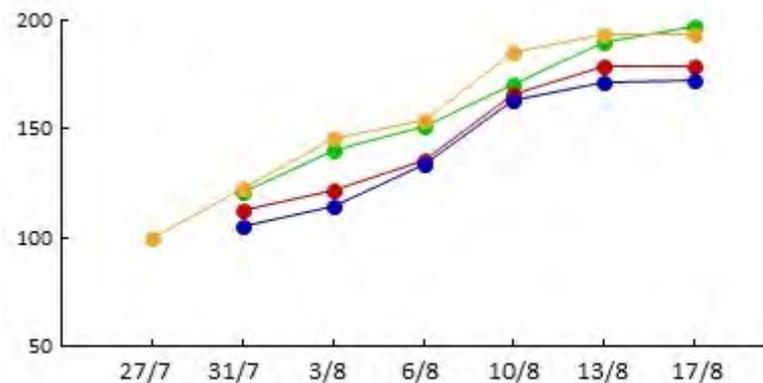
Cette année, la détermination d'une date optimale de récolte n'est pas simple et plusieurs éléments doivent être pris en compte : l'état physiologique de la parcelle (présence ou non de phénomènes de flétrissements et/ou de défoliations), en relation avec les cumuls de précipitations déjà reçus, et le niveau actuel de maturité (teneurs en sucres, acidité et pH). Pour les parcelles présentant d'ores et déjà des phénomènes de flétrissement, voire de défoliations même partielles, leur vendange doit être envisagée rapidement. Par contre, pour celles qui présentent encore un feuillage en bonne forme, il est primordial de surveiller leur évolution dans les prochains jours, tant au niveau visuel qu'analytique.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 21 AOÛT

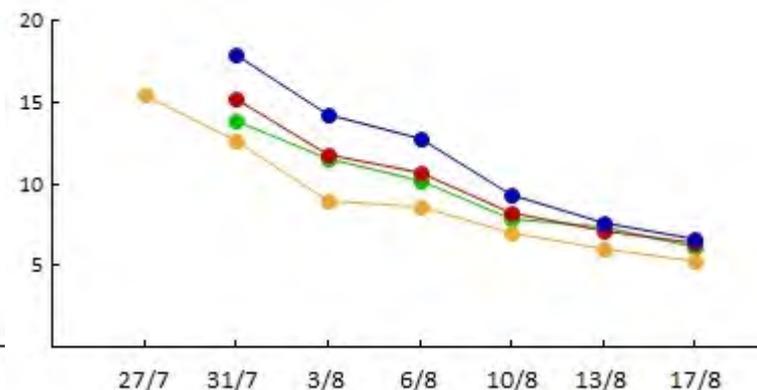


CHARDONNAY

LES SUCRES (g/l) :

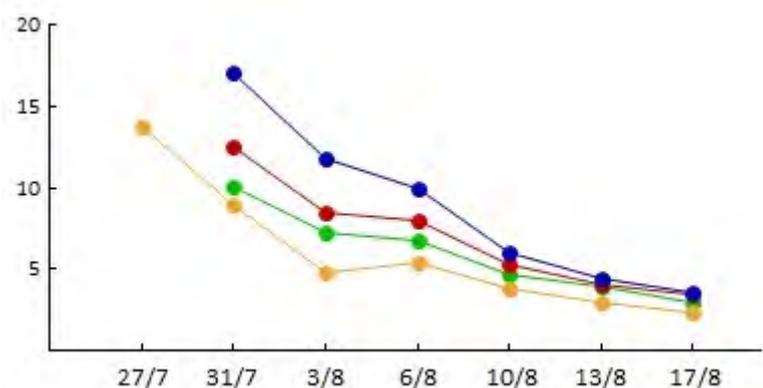


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

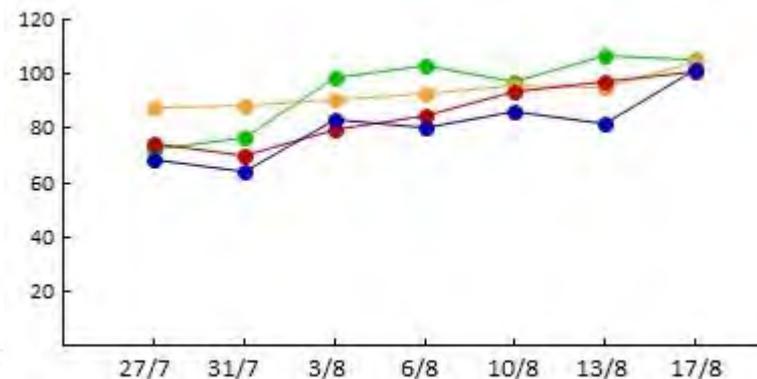


■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Mâconnais ■ Yonne

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.

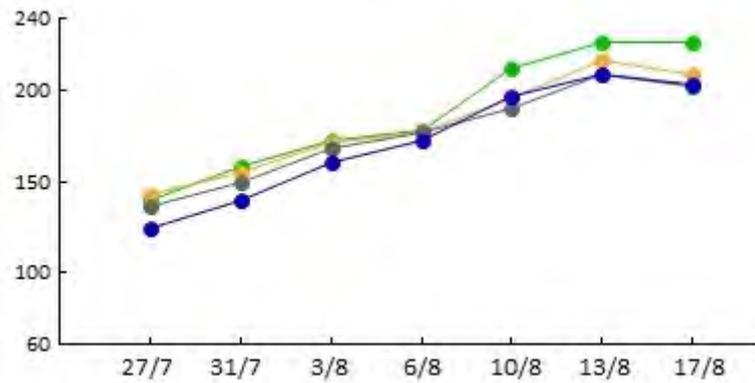
Les comparaisons faites lors du dernier bulletin se maintiennent aux mêmes dates avec 2003 mais les écarts d'acidité se sont amoindris. A teneurs en sucres équivalentes, dans l'Yonne, l'acidité de cette année est supérieure de 1.8 g/l H₂SO₄, contre 1 g/l H₂SO₄ en Côte-d'Or. En Saône-et-Loire, les valeurs des deux paramètres sont similaires à celles mesurées le 11 août 2003.

DEGUSTATION DES BAIES :

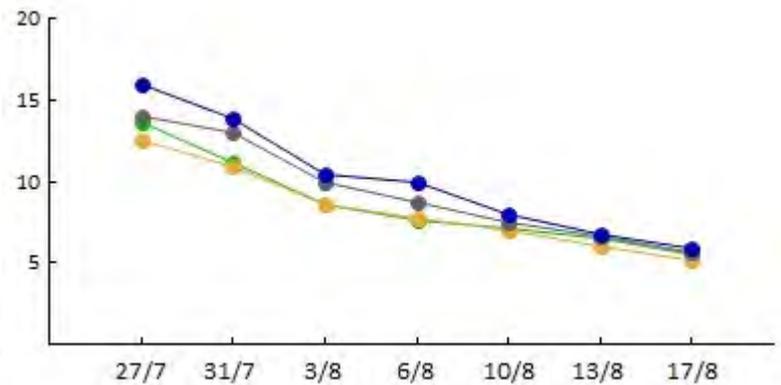
Même si le nombre de baies mûres a encore augmenté, il reste néanmoins des baies encore vertes, difficiles à écraser. Les sucres commencent à enrober l'acidité qui est moins perçue en bouche. Les arômes variétaux se sont un peu intensifiés sur les baies mûres.

PINOT NOIR

LES SUCRES (g/l) :

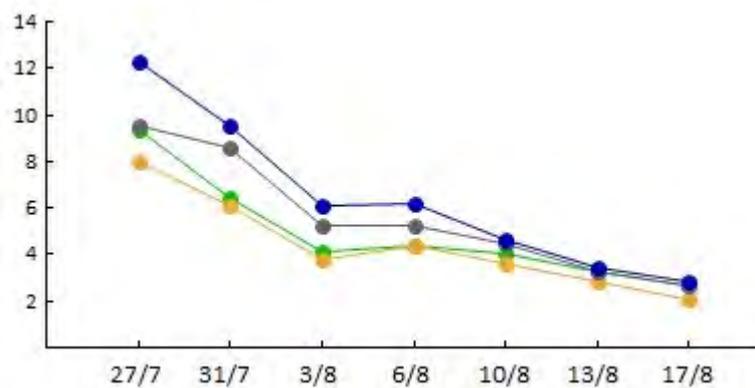


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

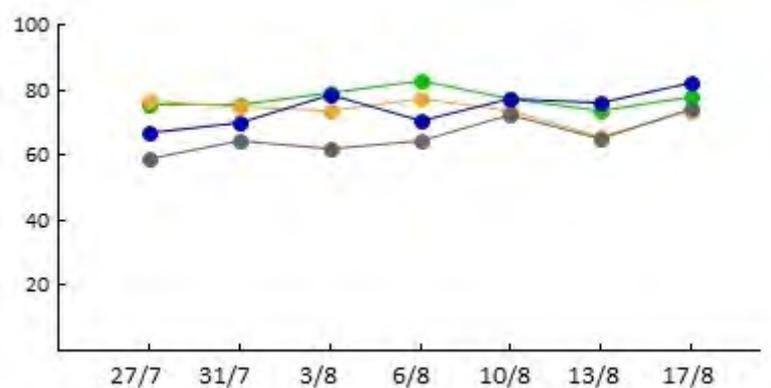


■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Côte de Nuits ■ Yonne

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.

Tout comme sur Chardonnay, les précédentes comparaisons aux dates de 2003 sont toujours d'actualité. Par contre, les acidités de 2020 sont encore supérieures à celles de 2003, de 1.9 g/l H₂SO₄ en Côte-d'Or et Saône-et-Loire, et de 2.9 g/l H₂SO₄ dans l'Yonne.

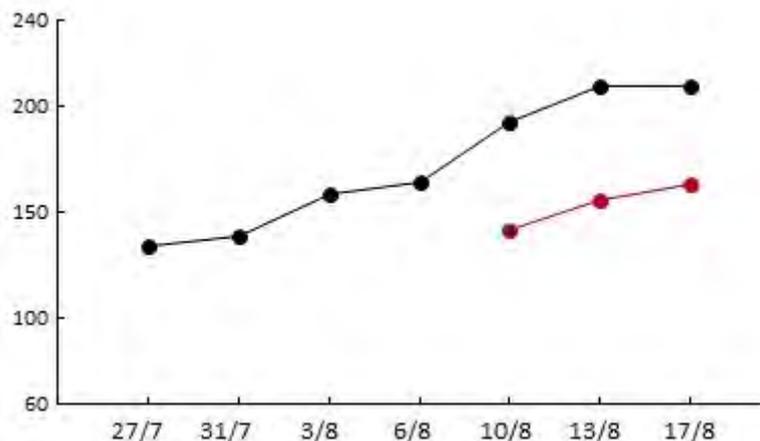
COMPOSES PHENOLIQUES :

La première comparaison avec le millésime 2015 se maintient. Les anthocyanes extractibles semblent atteindre le plateau mais ceci devra être confirmé lors des prochains prélèvements.

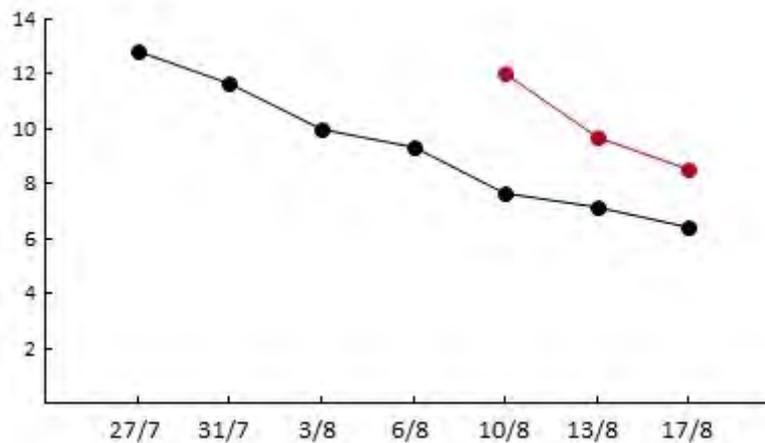
DEGUSTATION DES BAIES :

La plupart des baies s'écrasent bien en bouche même s'il reste encore quelques baies plus fermes. L'équilibre sucres / acidité s'est amélioré, l'acidité étant moins ressentie. Les pellicules se sont un peu affinées mais elles demeurent difficiles à dilacérer et les tanins restent rêches. Par contre, les arômes variétaux sont désormais perceptibles, en l'absence de baies flétries, dont les arômes n'ont pas évolué et restent sur des caractères « pruneau ».

LES SUCRES (g/l) :

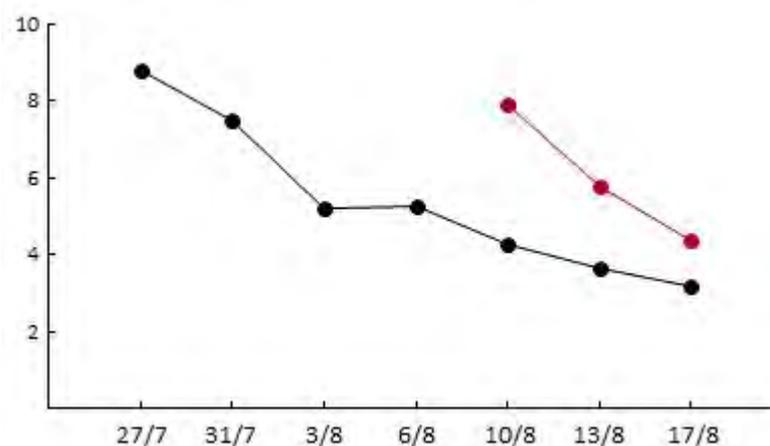


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

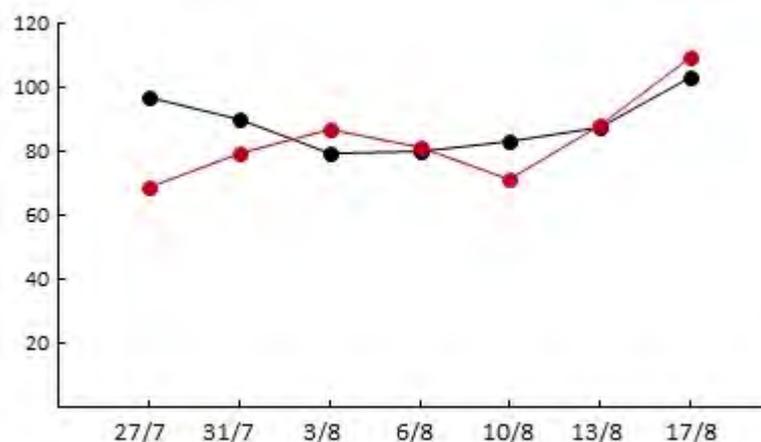


■ Beaujolais ■ Mâconnais

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.

Du fait de son peu d'évolution depuis le dernier prélèvement, le Gamay présente toujours des teneurs en sucres et une acidité équivalentes à celles mesurées le 7 août 2003.

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 13/08/2020

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	168	6.0	3.03	9.0	2.4	1.1	119.4	/
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Yonne CH	173	6.6	3.00	8.7	3.6	1.1	101.4	100
Evolution	2	-1.0	=	-0.6	-0.8	-0.2	19.5	2
Yonne PN	204	5.9	3.14	9.1	2.9	1.3	82.1	100
Evolution	-5	-0.8	=	-0.7	-0.6	-0.2	6.0	=
Côte de Beaune CH	193	5.3	3.14	8.5	2.3	1.2	104.8	100
Evolution	-1	-0.8	0.08	-0.7	-0.6	-0.1	9.8	=
Côte de Beaune PN	209	5.2	3.33	9.2	2.1	1.5	73.8	100
Evolution	-8	-0.8	0.19	-0.6	-0.7	=	8.0	=
Côte de Nuits PN	203	5.7	3.20	9.1	2.7	1.4	74.4	100
Evolution	-6	-0.9	0.11	-0.7	-0.6	-0.1	9.6	=
H. C. de Beaune PN	232	5.8	3.24	9.8	2.5	1.4	61.3	100
Evolution	6	-0.6	0.10	-0.8	-0.5	-0.1	-0.2	=
H. C. de Nuits PN	177	7.4	3.41	10.3	4.7	1.9	61.2	100
Evolution	-9	-1.1	0.23	=	-0.8	=	3.9	=
Côte Chalonnaise CH	198	6.2	3.05	8.8	3.0	1.1	105.1	100
Evolution	8	-1.1	0.07	-0.7	-0.9	-0.1	-1.5	1
Côte Chalonnaise PN	227	5.5	3.29	9.2	2.6	1.5	77.7	100
Evolution	=	-1.0	0.15	-0.8	-0.6	=	4.2	=
Mâconnais CH	179	6.4	3.05	8.6	3.5	1.3	100.7	100
Evolution	=	-0.7	0.05	-0.6	-0.5	=	3.3	=
Mâconnais GAM	163	8.5	2.91	10.5	4.4	1.4	109.2	100
Evolution	7	-1.2	=	=	-1.4	=	21.1	15
Beaujolais GAM	209	6.5	3.17	9.2	3.2	1.5	103.3	99
Evolution	=	-0.6	0.13	-0.7	-0.4	-0.1	15.9	1