



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

25/08/2020

N° 9

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 24 AOÛT 2020

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 20 août)

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

Chardonnay :



Les teneurs en sucres sur les cépages blancs évoluent d'autant plus que les parcelles présentent un retard de maturité. Les diminutions d'acidité, ainsi que les teneurs en acide malique, sont inversement corrélées à l'augmentation des teneurs en sucres.

Même si les teneurs en acide tartrique ont tendance à diminuer, les pH évoluent peu et le potentiel acide reste d'un bon niveau.

Aligoté :



Pinot Noir et Gamay

Les parcelles de Pinot Noir les plus avancées en maturité ont été vendangées au cours de la semaine dernière, soit 1/3 du réseau.

Pour celles restantes, et quel que soit le secteur, il semblerait que des phénomènes de concentration se mettent en place ou s'accroissent selon les cas : augmentation des teneurs en sucres, stabilité des paramètres de l'acidité et diminution des poids de 100 baies.

Une situation similaire est observée sur Gamay.

Pinot Noir :



Gamay :



En résumé

Les précipitations orageuses de vendredi ont enfin arrosé les secteurs les plus déficitaires en eau. Toutefois, les cumuls ne sont pas "extraordinaires", entre 10 et 20 mm au mieux.

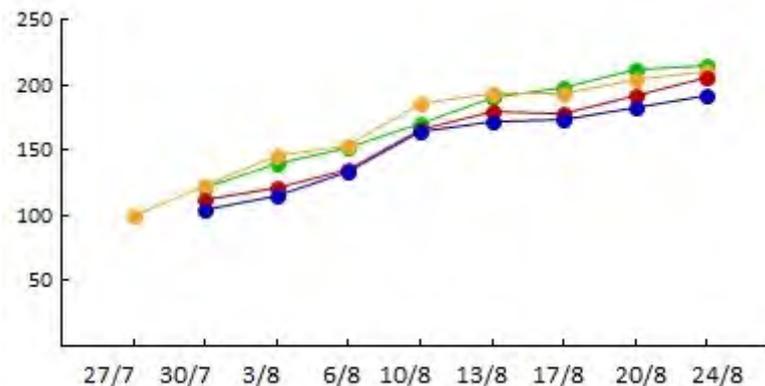
Les parcelles de cépages noirs semblent plus ou moins arrivées à leur terme. En effet, des phénomènes de concentration sont en cours ou s'accroissent. Leur récolte devra être envisagée sous peu afin de préserver quantité et qualité des raisins. Cette semaine s'annonce a priori plutôt conforme aux normales saisonnières et devrait permettre, pour les parcelles ou secteurs plus en retard, la recherche d'une maturité plus optimale dans la mesure où l'état physiologique le permet.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 28 AOÛT

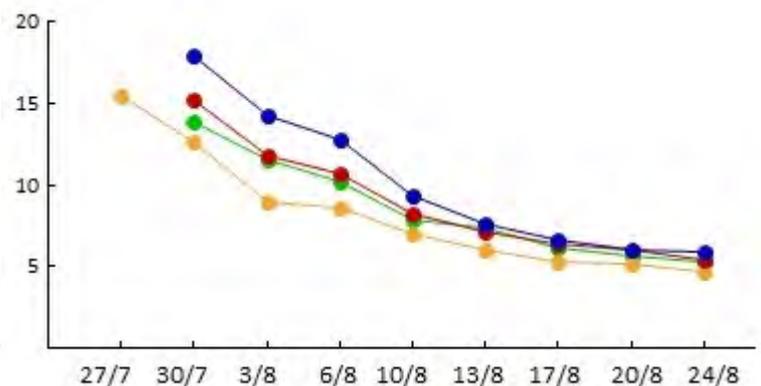


CHARDONNAY

LES SUCRES (g/l) :

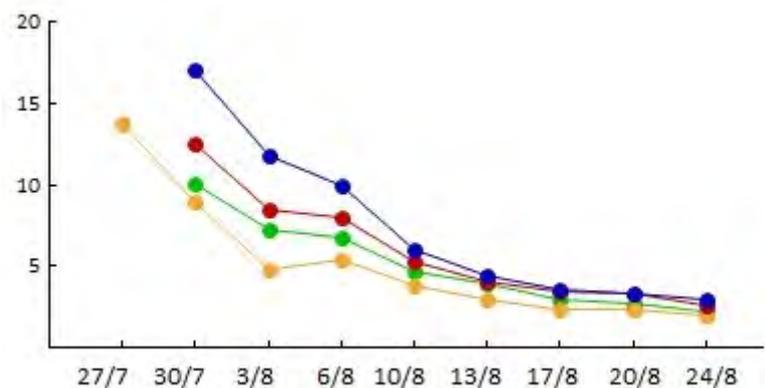


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

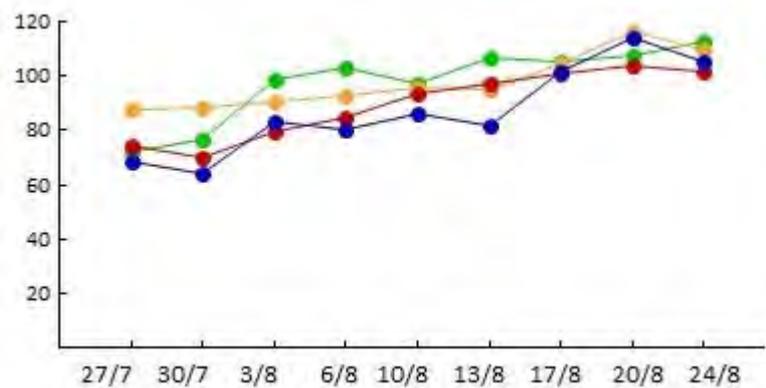


■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Mâconnais ■ Yonne

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 présentent en rien de la qualité globale du millésime en cours.

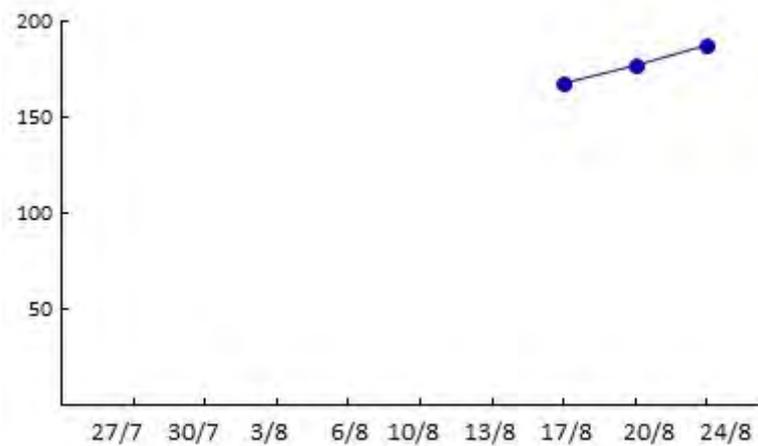
En Côte-d'Or et Saône-et-Loire, les teneurs en sucres sont équivalentes à celles mesurées le 25 août 2003 alors qu'elles sont proches de celles observées le 28 août 2003 dans l'Yonne. Par contre, les acidités de cette année sont supérieures en moyenne de 2 g/l H₂SO₄.

DEGUSTATION DES BAIES :

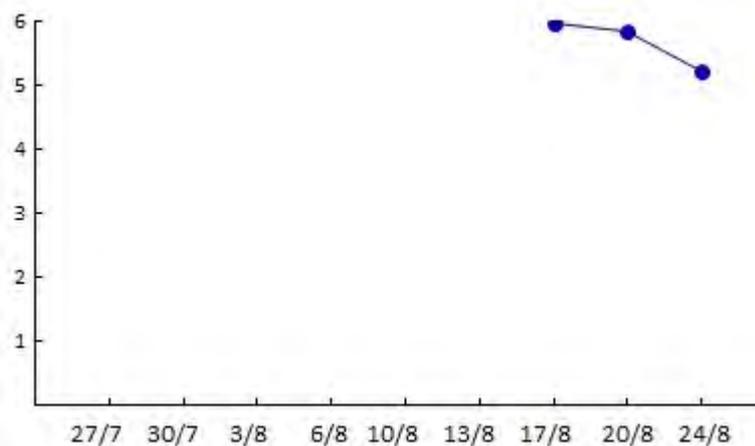
Le nombre de baies mûres a encore augmenté mais des baies fermes sont toujours présentes, notamment sur les parcelles les plus en retard. L'équilibre sucres/acidité est quasiment optimal sur les parcelles les plus avancées en maturité, et les arômes variétaux sont bien présents. Sur les parcelles plus en retard, l'acidité de certaines baies se ressent encore en bouche et les arômes variétaux sont présents mais encore discrets.

ALIGOTE

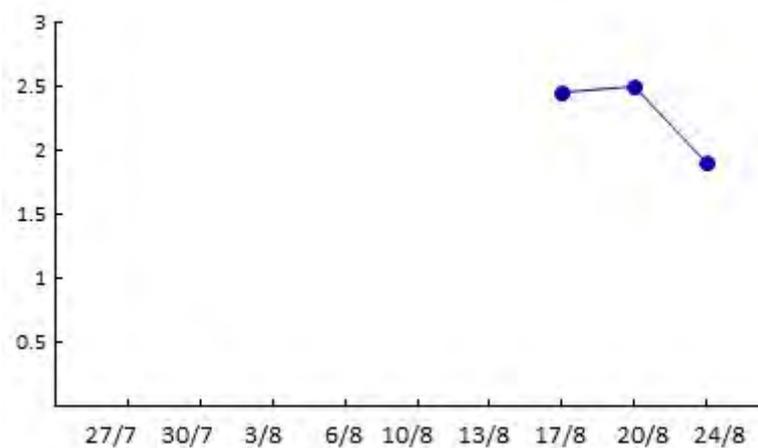
LES SUCRES (g/l) :



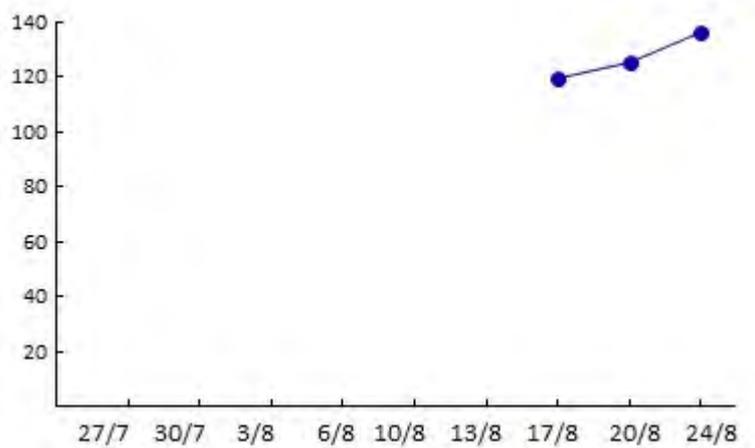
ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



ACIDE MALIQUE (g/l) :

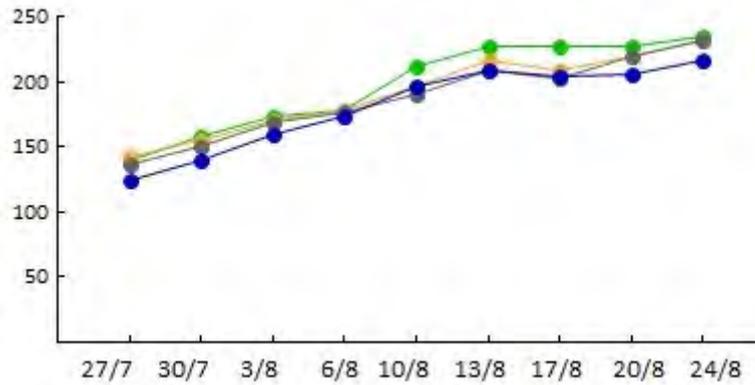


Poids de 100 baies (g) :

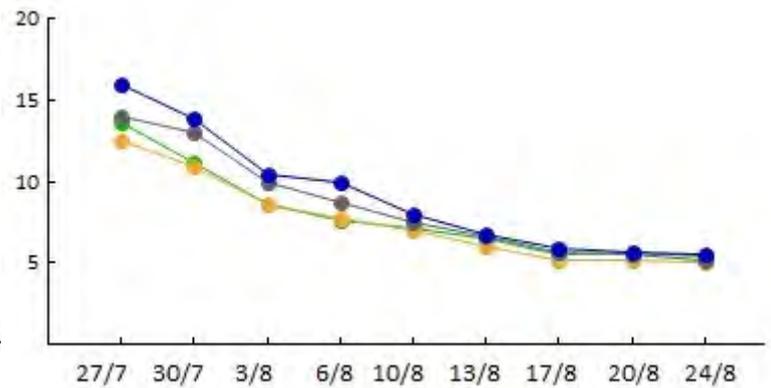


PINOT NOIR

LES SUCRES (g/l) :

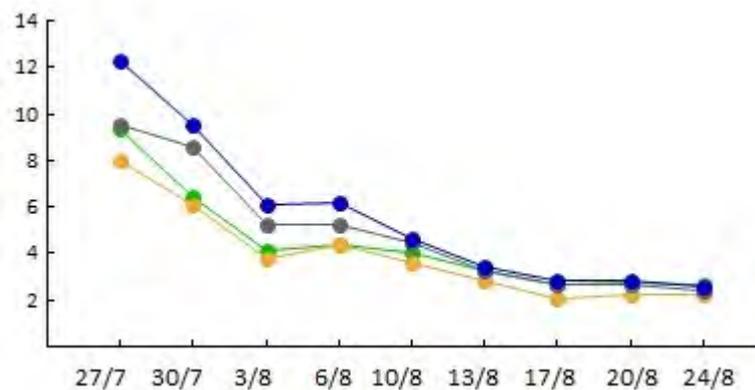


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

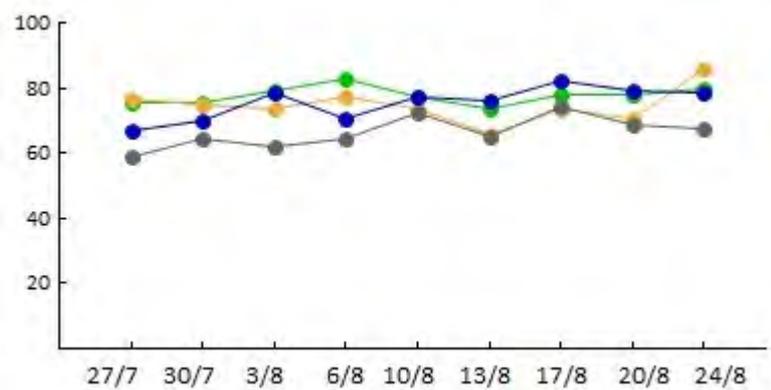


■ Côte Chalonaise ■ Côte de Beaune ■ Côte de Nuits ■ Yonne

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.

Pour le Pinot Noir et quel que soit le secteur, la comparaison sur les teneurs en sucres s'établit au 28 août 2003 mais avec des acidités très supérieures cette année (+ 2.4 g/l H₂SO₄ en moyenne).

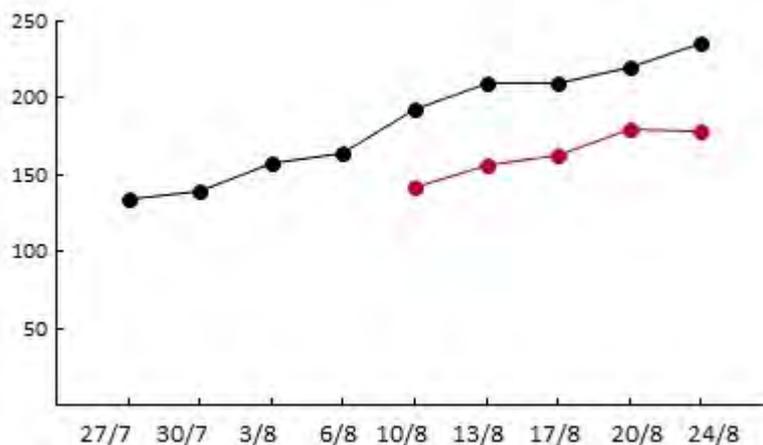
COMPOSES PHENOLIQUES :

Les anthocyanes semblent poursuivre leur accumulation et les teneurs dépassent désormais celles mesurées au pic de 2015. Les teneurs tanins restent voisines de celles de 2015.

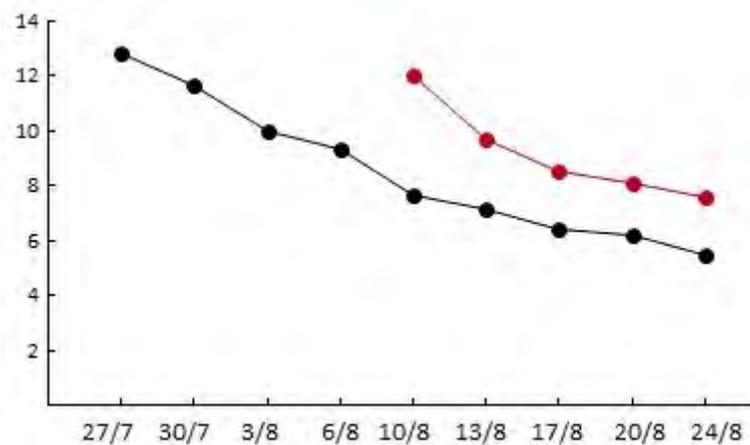
DEGUSTATION DES BAIES :

La proportion de baies fermes a encore diminué. Les sucres enrobent désormais bien l'acidité et les arômes variétaux s'expriment pleinement. Si les pellicules se sont encore un peu affinées, leur dilacération s'est également améliorée mais elle n'est toutefois pas totale.

LES SUCRES (g/l) :

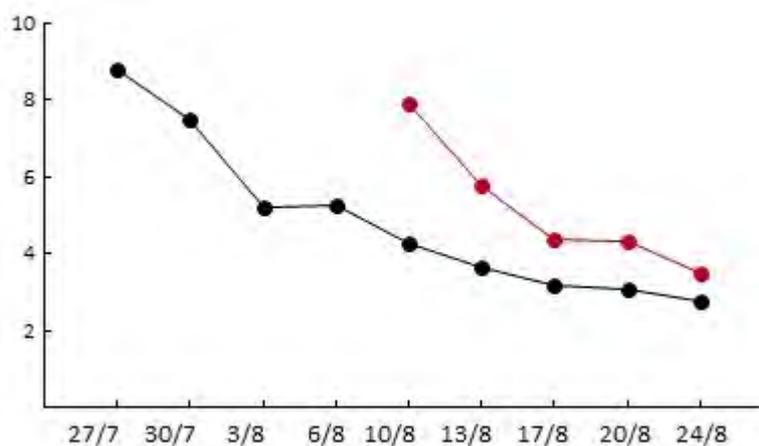


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

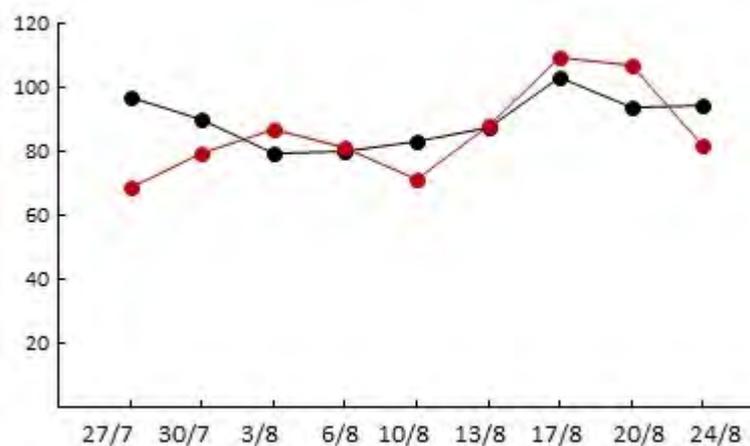


■ Beaujolais ■ Mâconnais

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 voisines de celles mesurées le 28 août 2003. L'acidité de 2020 est toutefois très supérieure (+ 2.3 g/l H₂SO₄ en moyenne).

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 20/08/2020

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)
Yonne AL	188	5.2	3.07	8.4	1.9	1.0	136.1
Evolution	11	-0.6	=	-0.5	-0.6	-0.2	10.6
Yonne CH	192	5.9	3.06	8.2	2.9	1.1	105.2
Evolution	10	=	=	-0.2	-0.4	=	-8.6
Yonne PN	216	5.5	3.16	8.8	2.6	1.3	78.5
Evolution	11	=	=	-0.2	-0.2	-0.1	-0.5
Côte de Beaune CH *	210	4.6	3.18	7.9	2.0	1.2	109.4
Evolution	9	-0.4	0.02	=	=	=	-6.9
Côte de Beaune PN *	232	5.0	3.19	8.9	2.2	1.4	86.0
Evolution	19	-0.4	=	-0.4	=	=	6.4
Côte de Nuits PN	232	5.1	3.22	8.8	2.4	1.5	67.4
Evolution	13	-0.4	=	-0.4	-0.3	=	-1.5
H. C. de Nuits PN	194	6.2	3.28	9.7	3.2	1.6	60.6
Evolution	=	-0.6	0.05	-0.5	-0.6	-0.1	-2.8
Côte Chalonnaise CH	214	5.3	3.08	8.5	2.3	1.1	112.4
Evolution	3	-0.4	=	-0.2	-0.4	=	4.8
Côte Chalonnaise PN	234	5.4	3.20	8.9	2.6	1.4	79.6
Evolution	8	-0.3	=	-0.5	-0.1	-0.1	1.4
Mâconnais CH	206	5.4	3.11	8.3	2.6	1.3	101.6
Evolution	15	-0.7	0.06	-0.2	-0.7	=	-2.4
Mâconnais GAM	179	7.6	2.99	10.1	3.5	1.3	81.6
Evolution	=	-0.5	=	=	-0.8	-0.1	-25.6
Beaujolais GAM	236	5.5	3.15	8.4	2.8	1.5	94.1
Evolution	17	-0.7	=	-1.1	-0.3	-0.1	0.1

* : en raison de la diminution du nombre de parcelles prélevées, les évolutions présentées ne concernent que les parcelles présentes le 20 et 24 août.