



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

28/08/2020

N° 10

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 27 AOÛT 2020

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 24 août)

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

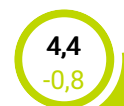
Chardonnay et Aligoté

Les teneurs en sucres évoluent peu, voire pas, sur les cépages blancs.

Les teneurs en acide malique restent stables.

Par contre, l'acidité subit une diminution en raison d'une baisse de la teneur en acide tartrique.

Chardonnay :



Aligoté :

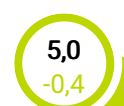


Pinot Noir et Gamay

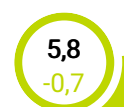
Comme sur les cépages blancs, les évolutions sur cépages noirs sont relativement modestes.

Toutefois, ces moyennes cachent des évolutions différentes des parcelles. En effet, certaines, très avancées en maturité, présentent des signes de concentration alors que celles plus en retard semblent poursuivre leur maturation.

Pinot Noir :



Gamay :



En résumé

Les évolutions moyennes sont globalement assez modérées depuis lundi. Les parcelles les plus avancées en maturité, notamment sur Pinot Noir, semblent être arrivées à leur terme et les phénomènes de concentration ont tendance à s'intensifier. Des phénomènes de flétrissement commencent également à apparaître sur cépages blancs. Les parcelles plus en retard semblent poursuivre leur maturation mais sur un rythme modeste, vraisemblablement fonction de la baisse des températures.

Ce réseau de parcelles n'est pas totalement représentatif du vignoble. Néanmoins, la confrontation des résultats avec les prélèvements réalisés par les ODG sur les autres réseaux semblent indiquer plus ou moins les mêmes tendances.

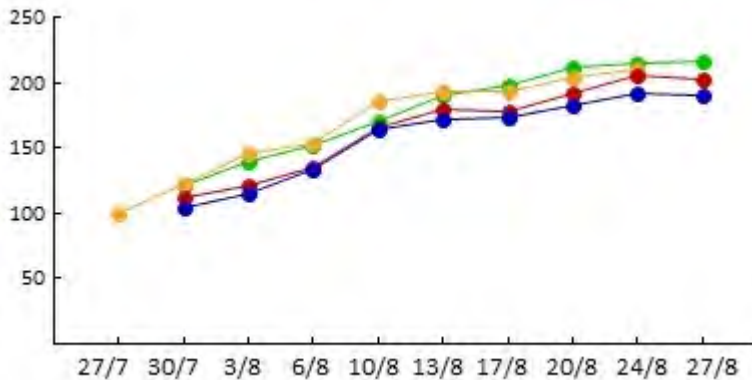
La recherche d'une maturité optimale devra, outre les conditions météorologiques passées et à venir, notamment en termes de précipitations, tenir compte de l'état visuel, et donc physiologique, des parcelles.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 1ER SEPTEMBRE

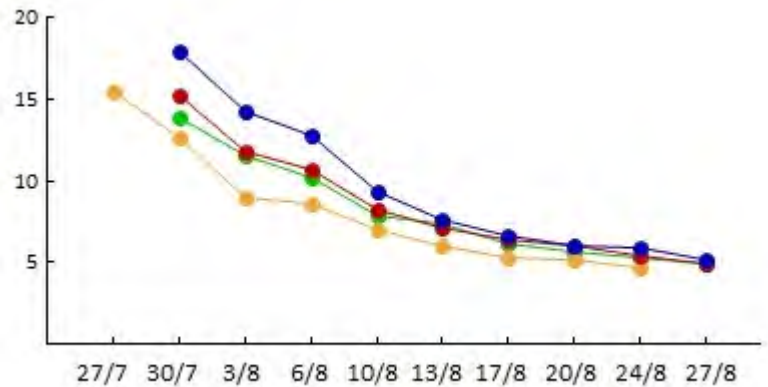


CHARDONNAY

LES SUCRES (g/l) :

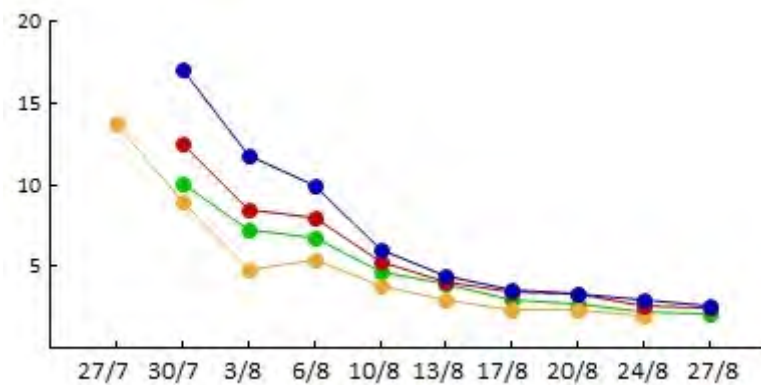


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

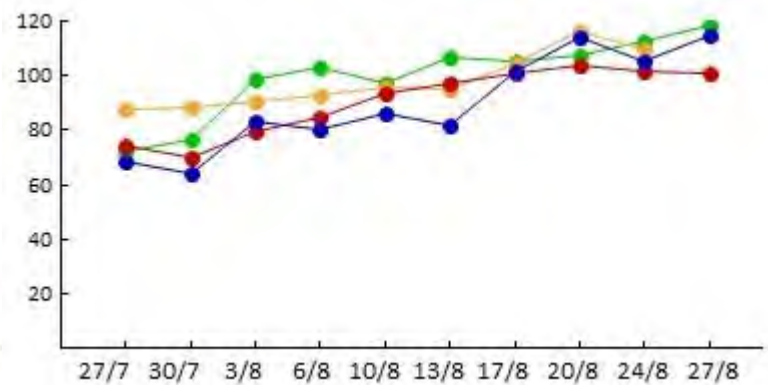


■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Mâconnais ■ Yonne

ACIDE MALIQUE (g/l) :



Poids de 100 baies (g) :



COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

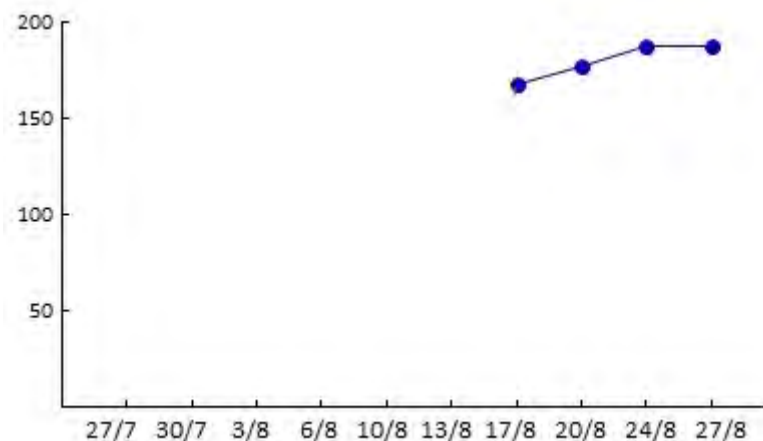
Remarque : les comparaisons sont faites en prenant uniquement en compte les teneurs en sucres et les valeurs d'acidité totale, afin de donner une référence à un millésime antérieur. Elles ne présentent en rien de la qualité globale du millésime en cours.

Eu égard au peu d'évolution depuis le dernier prélèvement, les précédentes comparaisons se maintiennent, à savoir au 25 août 2003 pour la Saône-et-Loire et au 28 août 2008 dans l'Yonne. Par contre, les écarts sur les acidités se réduisent : + 1.4 g/l H₂SO₄ en moyenne pour 2020 (contre 2 g/l H₂SO₄ au dernier prélèvement).

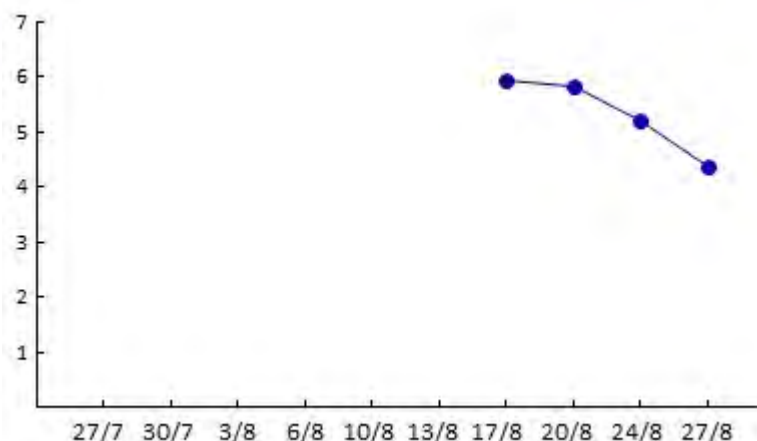
DEGUSTATION DES BAIES :

Une petite proportion de baies fermes persiste sur les parcelles les plus avancées en maturité. Par contre, sur les parcelles plus en retard, la quantité de baies mûres a bien évolué. Au-delà de ces aspects, il y a peu d'évolution.

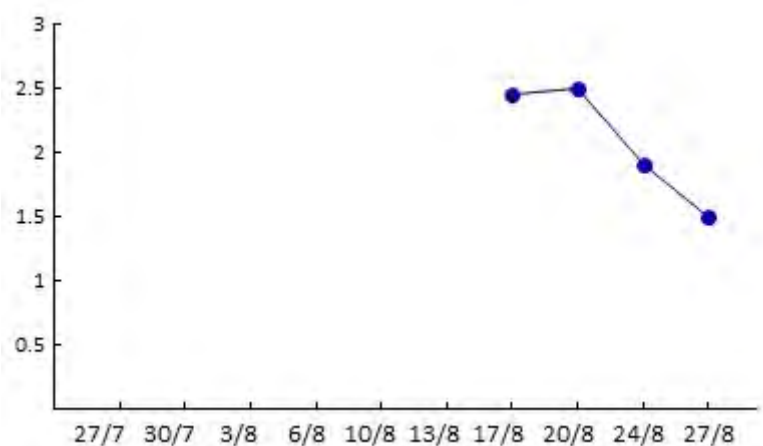
LES SUCRES (g/l) :



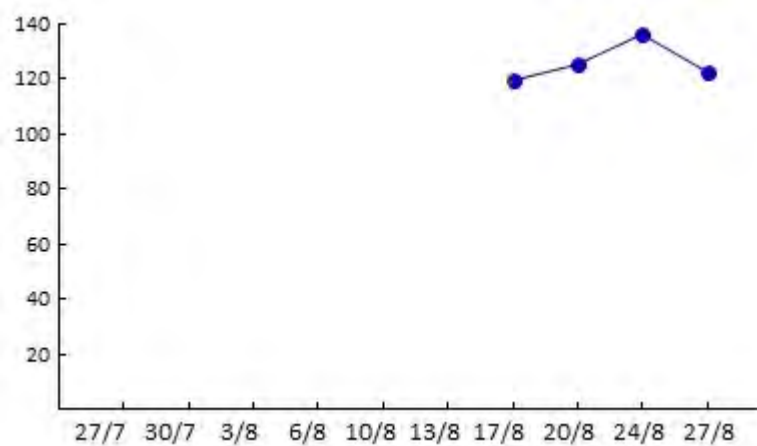
ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



ACIDE MALIQUE (g/l) :

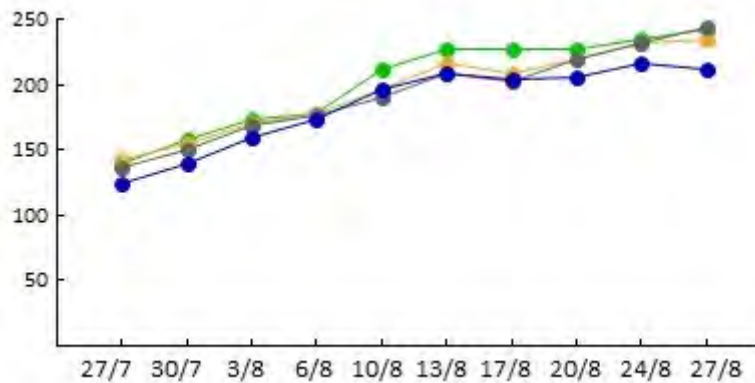


Poids de 100 baies (g) :

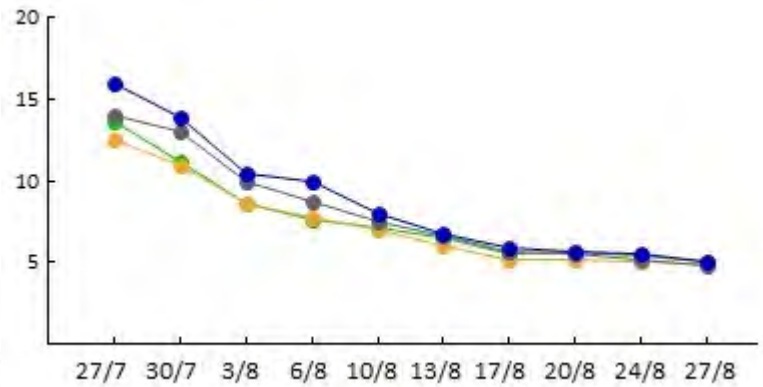


PINOT NOIR

LES SUCRES (g/l) :

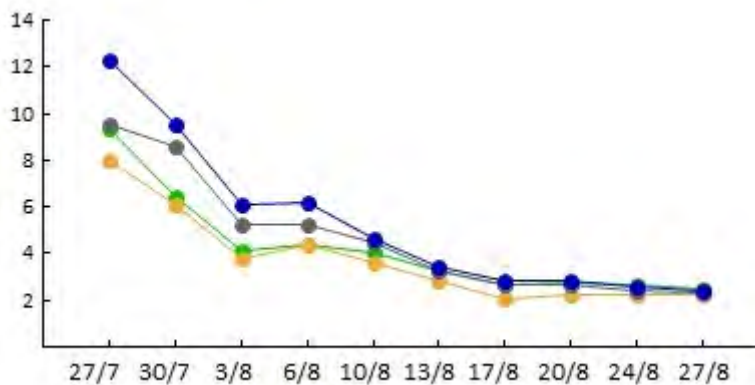


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

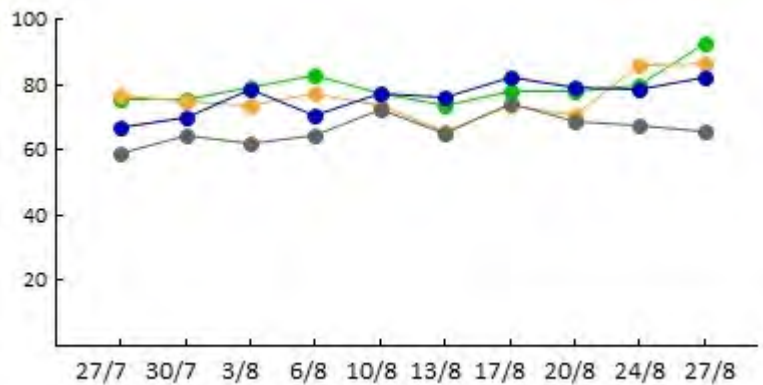


■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Côte de Nuits ■ Yonne

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 équivalentes à celles mesurées le 25 août 2003 alors qu'elles sont proches de celles du 28 août 2003 en Côte-d'Or. Les acidités de 2020 demeurent toujours supérieures, de 2 g/l H₂SO₄ en moyenne.

COMPOSES PHENOLIQUES :

Les anthocyanes ont atteint la phase « plateau » mais les teneurs mesurées restent supérieures à celles de 2015. La teneur en tanins reste similaire à celle observée en 2015.

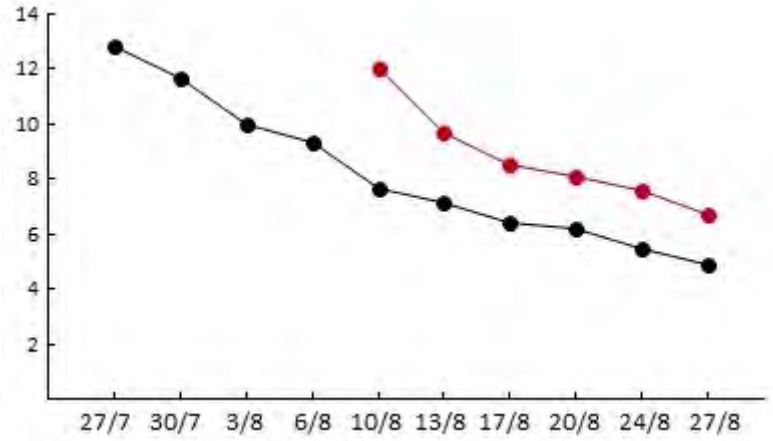
DEGUSTATION DES BAIES :

Les parcelles les plus avancées en maturité présentent toujours des pellicules assez épaisses et encore difficiles à dilacérer totalement. Si l'équilibre entre la teneur en sucres, l'acidité et les arômes variétaux se maintient, la présence de la moindre baie flétrie altère complètement la perception en bouche. Sur les parcelles plus en retard, les sucres n'enrobent pas encore totalement l'acidité mais les pellicules semblent plus fines. Elles ne se dilacèrent toutefois pas complètement. Les tanins des pépins les plus bruns, et sans présence de cône vert, sont courts et astringents.

LES SUCRES (g/l) :

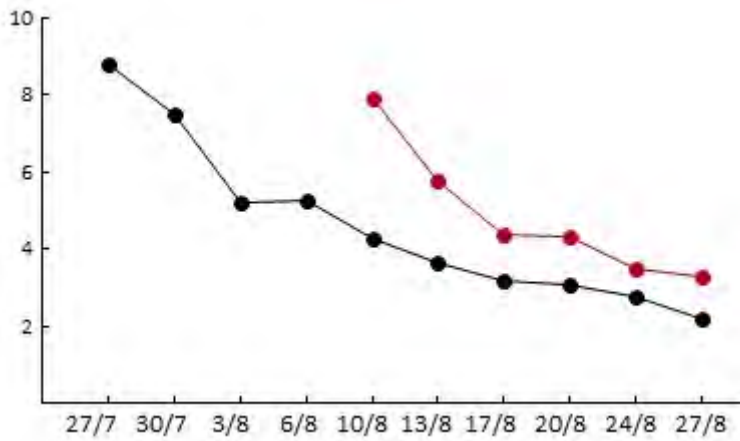


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ Beaujolais ■ Mâconnais

ACIDE MALIQUE (g/l) :



Poids de 100 baies (g) :



TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 24/08/2020

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	4.4	3.17	7.7	1.5	1.0	122.2
Evolution	=	-0.8	0.10	-0.7	-0.4	=	-13.9
Yonne CH	190	5.1	3.13	7.5	2.6	1.1	114.7
Evolution	=	-0.8	0.07	-0.7	-0.3	=	9.5
Yonne PN	212	5.0	3.22	8.0	2.4	1.3	82.3
Evolution	=	-0.5	0.06	-0.8	=	=	3.8
Côte de Beaune PN *	235	4.9	3.23	8.8	2.2	1.5	88.5
Evolution	3	=	=	=	=	=	8.0
Côte de Nuits PN	244	4.8	3.27	8.5	2.3	1.5	65.6
Evolution	12	-0.3	0.05	-0.3	=	=	-1.8
H. C. de Nuits PN	205	5.8	3.39	9.0	3.4	1.9	91.0
Evolution	11	-0.4	0.11	-0.7	=	0.3	30.4
Côte Chalonnaise CH	216	4.9	3.13	8.1	2.1	1.1	118.4
Evolution	=	-0.4	0.05	-0.4	=	=	6.0
Côte Chalonnaise PN *	242	5.0	3.28	8.3	2.5	1.6	92.4
Evolution	21	-0.5	0.05	-0.6	=	0.2	-6.3
Mâconnais CH	202	4.9	3.18	7.7	2.5	1.3	100.5
Evolution	=	-0.5	0.07	-0.6	=	=	-1.1
Mâconnais GAM	184	6.7	3.10	9.6	3.3	1.4	92.8
Evolution	5	-0.9	0.11	-0.5	=	=	11.2
Beaujolais GAM *	237	4.9	3.19	8.3	2.2	1.4	72.8
Evolution	=	-0.6	=	=	-0.6	=	-28.7

* : une seule parcelle prélevée. Les évolutions présentées ne concernent que cette parcelle.