



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

01/09/2020

N° 11

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 31 AOÛT 2020

Chardonnay et Aligoté

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 27 août)

La plupart des parcelles de Chardonnay évolue peu en maturation mais plutôt en concentration, aussi bien dans l'Yonne que dans le Mâconnais.

Seule une parcelle tardive en Mâconnais semble poursuivre sa maturation, en partie compensée par un effet dilution, dû aux précipitations de vendredi.

Un phénomène similaire semble se produire sur Aligoté.

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

Chardonnay :

203
+6*

4,8
=

2,5
=

Aligoté :

191
+3

4,3
=

1,5
=

Pinot Noir et Gamay

Les parcelles de Pinot Noir dans l'Yonne semblent être arrivées à leur terme, même pour la plus tardive d'entre elles.

Pour le Gamay en Mâconnais, l'effet maturation est contrebalancé par un effet dilution, dû aux récentes précipitations.

Pinot Noir :

208
-3*

4,5
-0,5*

2,1
-0,4*

Gamay :

183
=

6,1
-0,6*

3,0
-0,3*

En résumé

La plupart des parcelles du réseau qui n'ont pas encore été vendangées semblent être arrivées à terme et des phénomènes de surmaturation sont présents, y compris sur Chardonnay. Seule une parcelle tardive dans le Mâconnais semble poursuivre sa maturation, bien qu'en partie masquée par un effet dilution dû aux récentes précipitations.

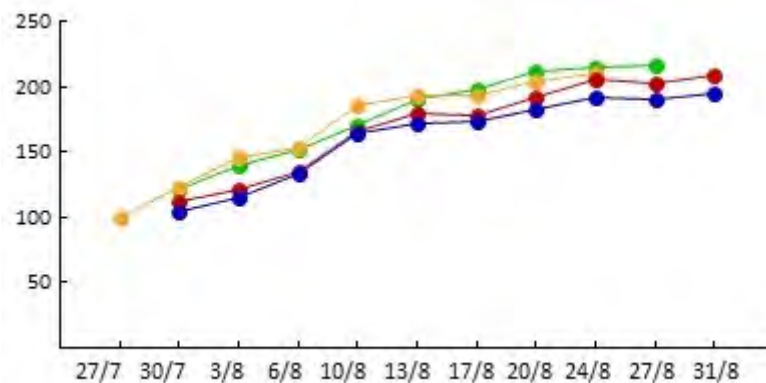
Les secteurs ou parcelles tardives pourront sans doute encore profiter de bonnes conditions météorologiques, notamment en deuxième partie de semaine, pour parachever leur maturation. En dehors des paramètres analytiques, c'est également l'aspect visuel, et donc physiologique des parcelles, qu'il conviendra de surveiller pour la détermination d'une date optimale de vendange.

DERNIER NUMÉRO - BONNES VENDANGES !

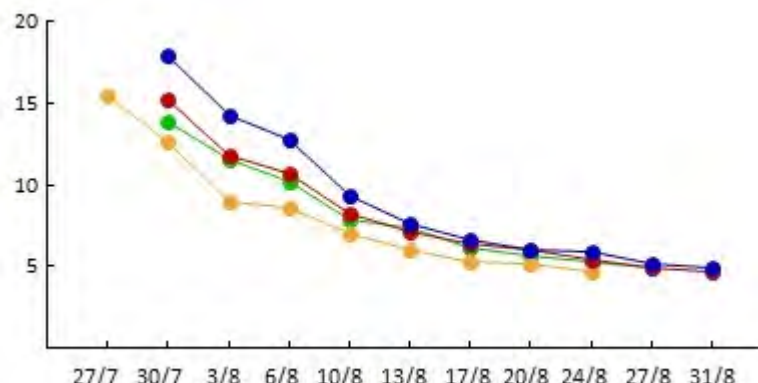


CHARDONNAY

LES SUCRES (g/l) :

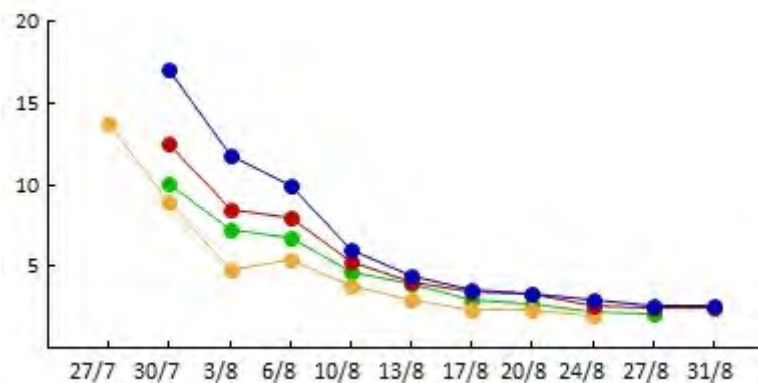


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

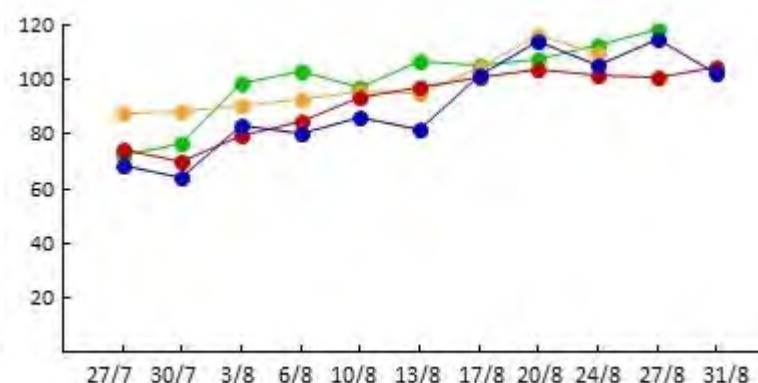


■ Côte Chalonnaise
 ■ Côte de Beaune
 ■ Mâconnais
 ■ Yonne

ACIDE MALIQUE (g/l) :



Poids de 100 baies (g) :

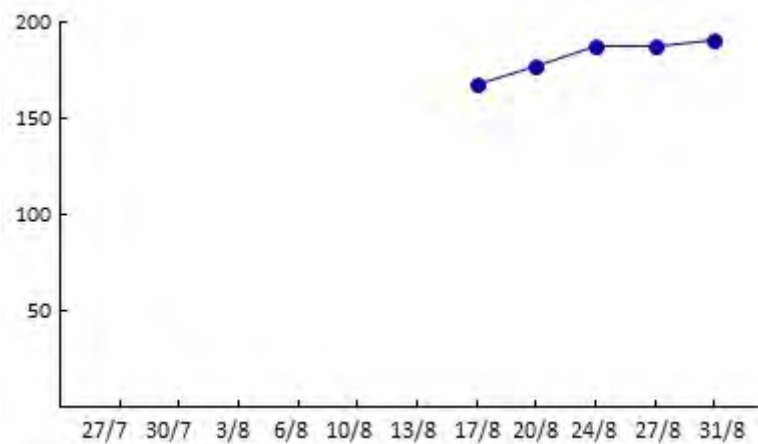


DEGUSTATION DES BAIES :

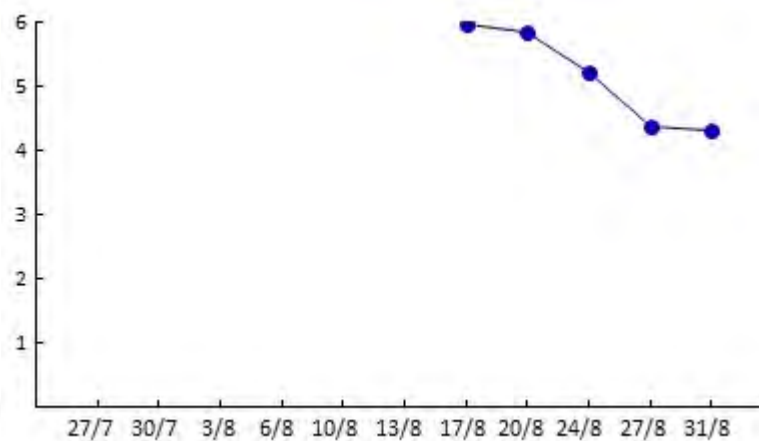
L'équilibre sucres/acidité s'est nettement amélioré, notamment sur les baies qui restent fermes, et les sucres enrobent bien l'acidité. Les arômes variétaux sont bien présents.

ALIGOTE

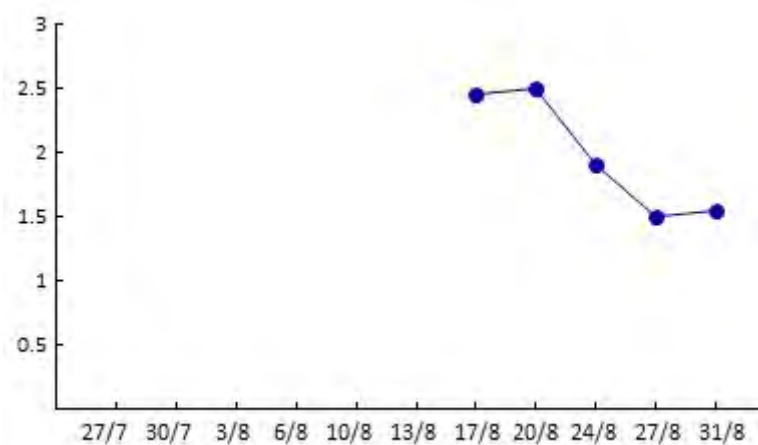
LES SUCRES (g/l) :



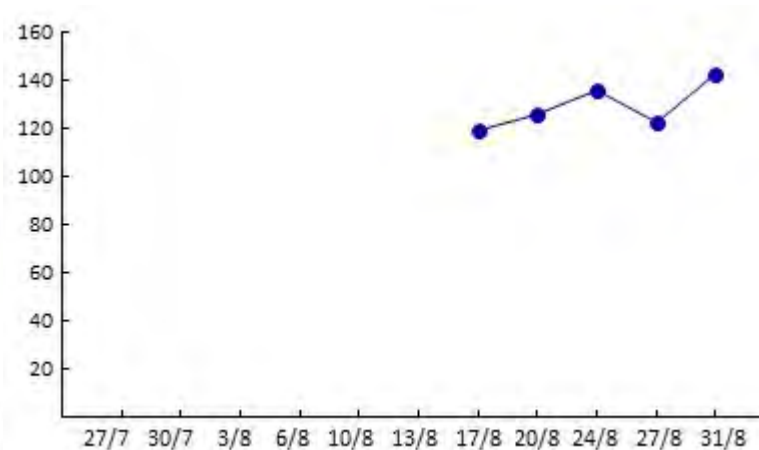
ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



ACIDE MALIQUE (g/l) :

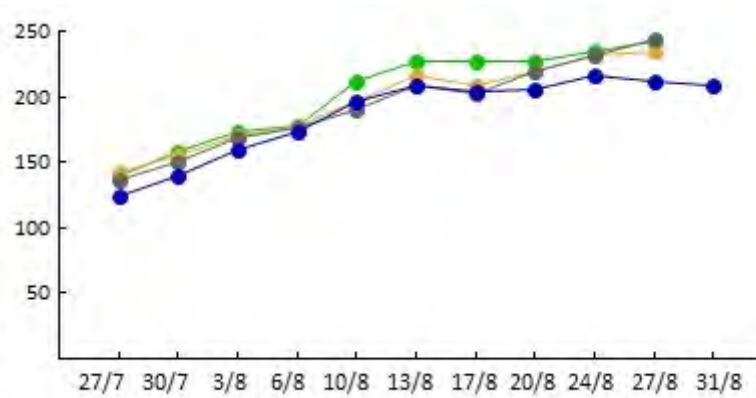


Poids de 100 baies (g) :

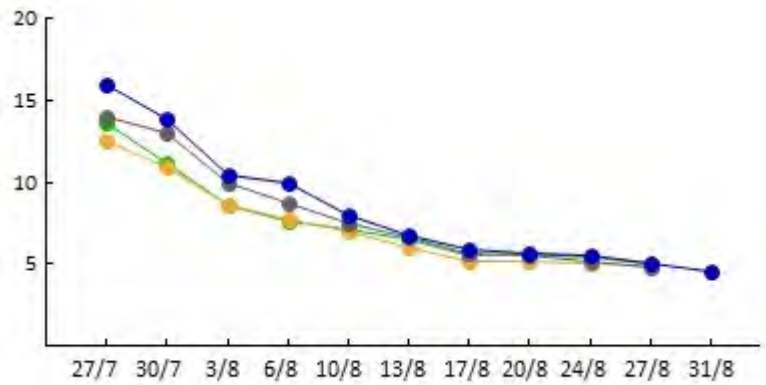


PINOT NOIR

LES SUCRES (g/l) :

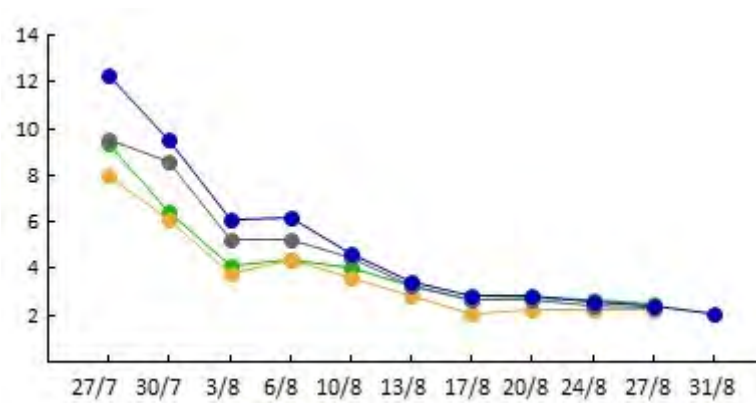


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

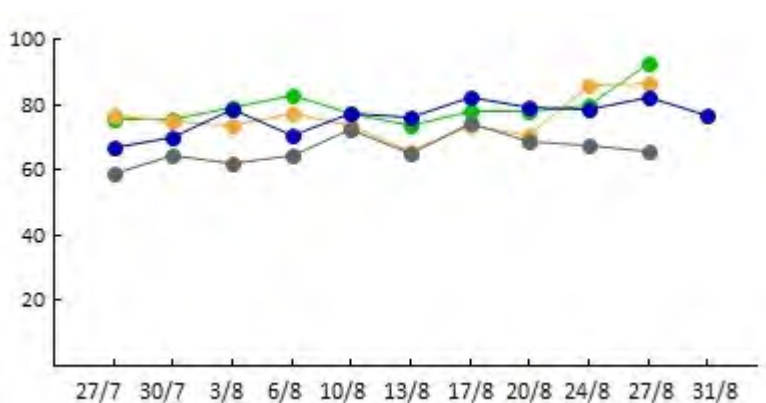


■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Côte de Nuits ■ Yonne

ACIDE MALIQUE (g/l) :



Poids de 100 baies (g) :



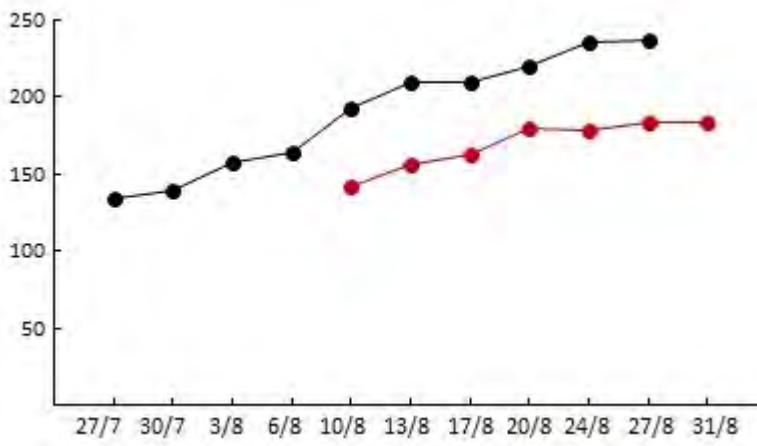
DEGUSTATION DES BAIES :

Sur la parcelle la plus avancée en maturité, le bel équilibre sucres/acidité se maintient et les arômes variétaux sont bien présents, en l'absence de baies flétries présentant des caractères « pruneau ».

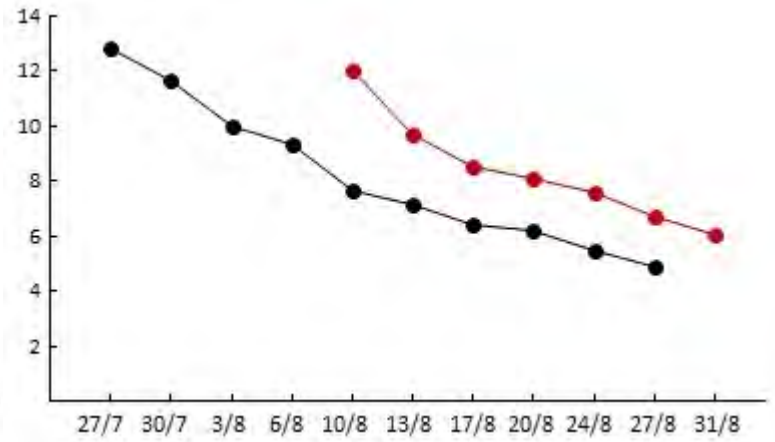
Sur la parcelle tardive persiste encore une proportion de baies fermes, pour lesquelles l'acidité est toujours perçue en bouche.

Les pellicules restent épaisses et difficiles à dilacérer totalement.

LES SUCRES (g/l) :



ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ Beaujolais ■ Mâconnais

ACIDE MALIQUE (g/l) :

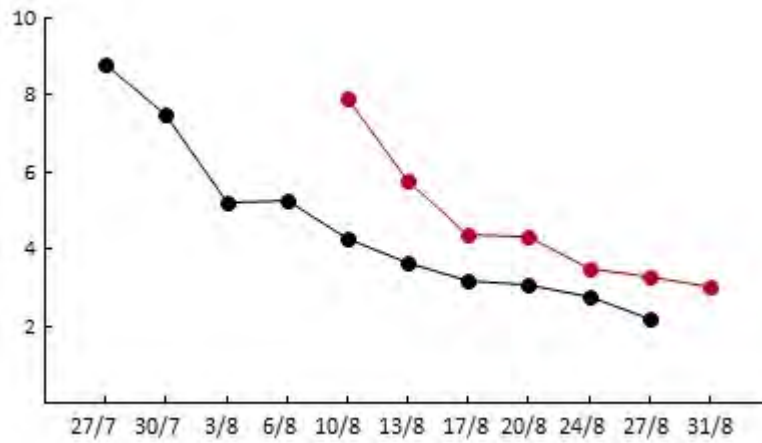


TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 27/08/2020

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	191	4.3	3.21	7.5	1.6	1.0	142.5
Evolution	3	=	=	=	=	=	20.3
Yonne CH	195	4.9	3.21	7.6	2.5	1.2	102.6
Evolution	5	=	0.08	=	=	=	-12.1
Yonne PN	208	4.5	3.29	7.7	2.1	1.4	76.8
Evolution	-3	-0.5	0.07	-0.3	-0.3	=	-5.5
Mâconnais CH	209	4.7	3.22	7.6	2.5	1.3	104.6
Evolution	7	=	=	=	=	=	4.1
Mâconnais GAM	183	6.1	3.13	8.9	3.0	1.4	/
Evolution	=	-0.6	=	-0.7	-0.3	=	/