



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

24/08/2021

N° 1

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 23 AOÛT 2021

Chardonnay et Aligoté

Sur cépages blancs, seulement 2/3 du réseau sera prélevé cette année en raison de dégâts de gel trop importants.

Les 2/3 des parcelles de Chardonnay prélevées ont dépassé le stade mi-véraison et ont pu être analysées. Toutefois, la maturité n'est pas très avancée au regard des paramètres analytiques.

Les parcelles d'Aligoté, très impactées par le gel, ne pourront faire l'objet de prélèvements cette année.

Pinot Noir et Gamay

Sur cépages noirs, un peu plus des 3/4 des parcelles sont prélevées.

Les cépages noirs sont les plus avancés en maturité et plus particulièrement le Pinot Noir. La plupart des parcelles prélevées sont proches de la véraison complète sur ce cépage. Les teneurs en sucres varient de 145 à 150 g/l, hormis dans l'Yonne. Ceci s'explique par le fait que, sur ce secteur, seule la parcelle la plus tardive peut faire l'objet de prélèvements.

Les paramètres de l'acidité sont élevés, notamment en raison d'une présence importante d'acide tartrique mais surtout des niveaux élevés en acide malique.

Valeurs moyennes

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

Chardonnay :

121

14,2

14,6

Aligoté :

/

/

/

Pinot Noir :

145

11,5

10,8

Gamay :

129

12,8

12,1

En résumé

Eu égard aux dégâts de gel et en accord avec les propriétaires, la totalité des parcelles du réseau ne sera pas prélevée cette année (seulement les 2/3) et, ce une seule fois par semaine, les lundis. La plupart des parcelles prélevées ont été elles aussi impactées par le gel, mais dans une moindre mesure. A cela s'ajoute, pour certaines, des problématiques d'ordre phytosanitaires (notamment mildiou et/ou oïdium). Ce premier prélèvement permet de faire un point sur la situation. Les cépages noirs, et notamment le Pinot Noir, sont globalement plus avancés que le Chardonnay, tant en termes de véraison que du niveau atteint par les différents paramètres analytiques. La période estivale n'ayant pas été au niveau des normales, les paramètres de l'acidité s'en ressentent et surtout les teneurs en acide malique, qui sont encore très élevées. Il existe une très grande hétérogénéité de situations entre parcelles mais également au sein d'une même parcelle. Les contrôles de maturité doivent s'intensifier afin d'évaluer l'état d'avancement de la maturation ainsi que l'état sanitaire global des parcelles.

PROCHAIN NUMÉRO LE LUNDI 30 AOÛT

TABLEAU RECAPITULATIF

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	112	16.3	2.72	9.0	17.8	1.3	103.0	52
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Yonne PN	124	15.7	2.71	8.8	15.7	1.2	99.2	47
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Côte de Beaune CH	119	13.4	2.77	8.9	14.0	1.2	106.8	74
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Côte de Beaune PN	146	10.0	2.93	8.8	9.3	1.3	116.4	96
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Côte de Nuits PN	150	11.7	2.84	8.5	10.8	1.2	96.3	93
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
H. C. de Beaune PN	148	10.6	2.83	9.0	9.4	1.1	124.5	97
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
H. C. de Nuits PN	144	13.0	2.84	8.7	12.5	1.3	117.4	90
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Côte Chalonnaise CH	/	/	/	/	/	/	/	/
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Côte Chalonnaise PN	145	10.6	2.91	8.7	10.2	1.3	122.3	93
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Mâconnais CH	129	13.3	2.74	8.8	13.0	1.2	106.3	68
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Mâconnais GAM	119	14.5	2.75	9.4	14.3	1.3	130.6	96
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Beaujolais GAM	135	12.0	2.80	9.1	11.0	1.4	107.0	85
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/

Seules les parcelles présentant un pourcentage de véraison supérieur à 50 % ont fait l'objet d'analyses.