



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

31/08/2021

N° 2

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 30 AOUT 2021

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 23 août)

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

La véraison a bien progressé, notamment sur les parcelles les plus en retard, mais elle n'est pas encore complète. Les teneurs en sucres subissent une augmentation modeste en moyenne mais certaines parcelles présentent des évolutions conséquentes. Les acidités totales sont en diminution, de même que les teneurs en acide malique. Les teneurs en acide tartrique et potassium sont stables. Les poids de 100 baies ont également bien progressé et ce d'autant plus, que les parcelles étaient en retard.

Chardonnay :

137
+15

13,0
-1,1

12,8
-1,9

Pinot Noir et Gamay

La véraison tend à s'achever sur Pinot Noir alors qu'elle peine un peu sur Gamay. Bien que plus avancés en maturité, les cépages noirs connaissent les plus fortes progressions sur les teneurs en sucres, l'acidité totale et les teneurs en acide malique, alors que les teneurs en acide tartrique et potassium restent stables. Les poids de 100 baies poursuivent leur augmentation, mais dans une moindre mesure par rapport au Chardonnay. Si certains poids sont en diminution, cela est dû à la présence plus ou moins importante de millerandage dans les prélèvements.

Pinot Noir :

169
+24

9,1
-2,4

8,1
-2,7

Gamay :

152
+23

10,5
-2,3

8,8
-3,3

En résumé

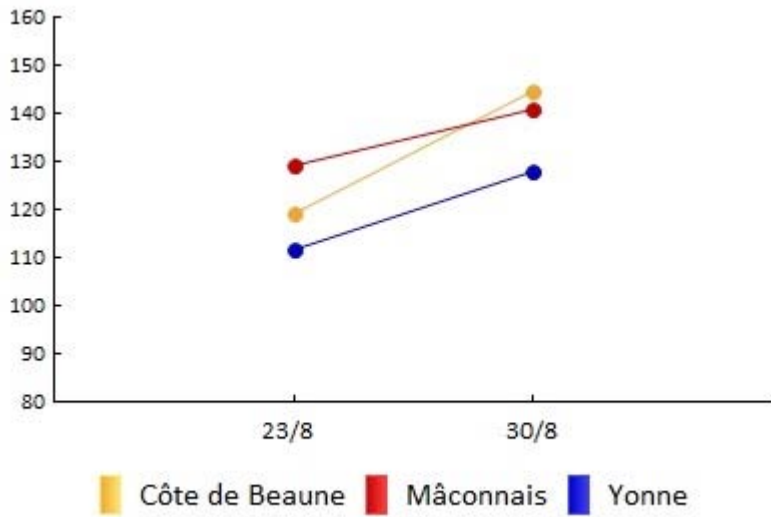
La maturation se poursuit sur un bon rythme au regard de la fraîcheur ambiante. En effet, les gains s'étagent de près de 1 à 1.5 % en TAVP sur une semaine, voire presque 2 % sur les parcelles les plus en retard. Toutefois, les acidités restent encore élevées, en raison des teneurs en acide malique, et le pH sont donc "bas". Le temps actuel devrait se maintenir encore jusqu'en fin de semaine, avec une légère hausse du thermomètre mercredi et jeudi, permettant à l'état sanitaire de se maintenir. Même si la maturité est loin d'être acquise, il peut être judicieux d'effectuer des contrôles de maturité, notamment sur les cépages noirs, afin d'en évaluer le niveau d'avancement.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 7 SEPTEMBRE

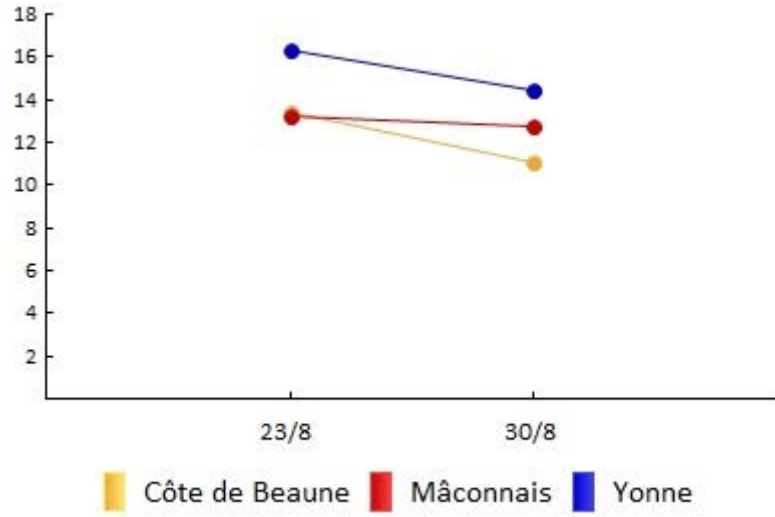


CHARDONNAY

LES SUCRES (g/l) :

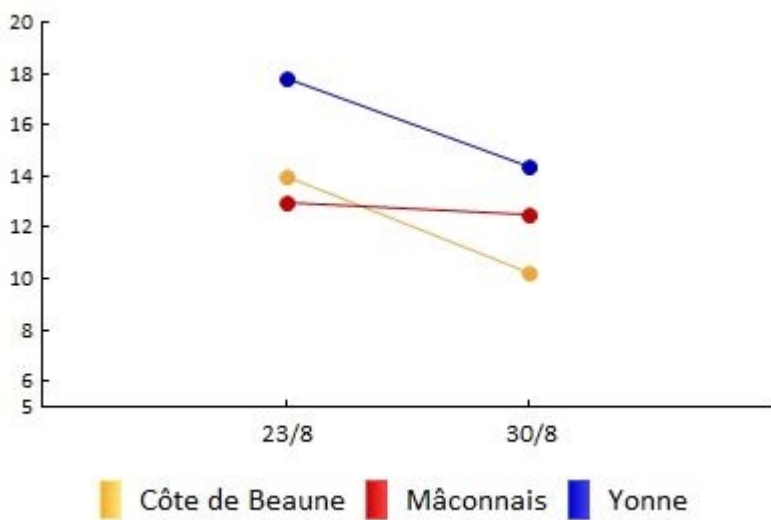


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



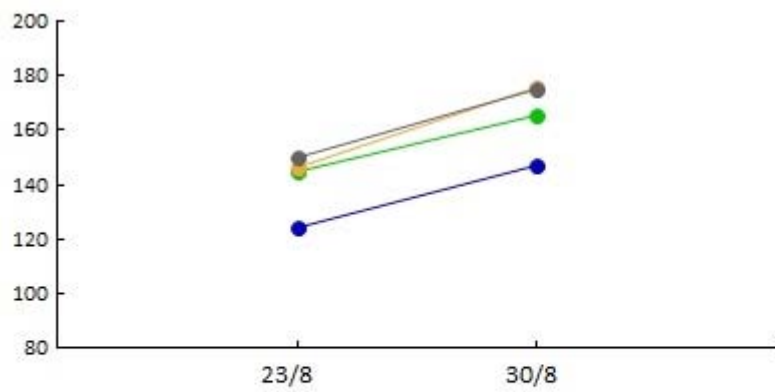
■ Côte Chalonnaise
 ■ Côte de Beaune
 ■ Mâconnais
 ■ Yonne

ACIDE MALIQUE (g/l) :

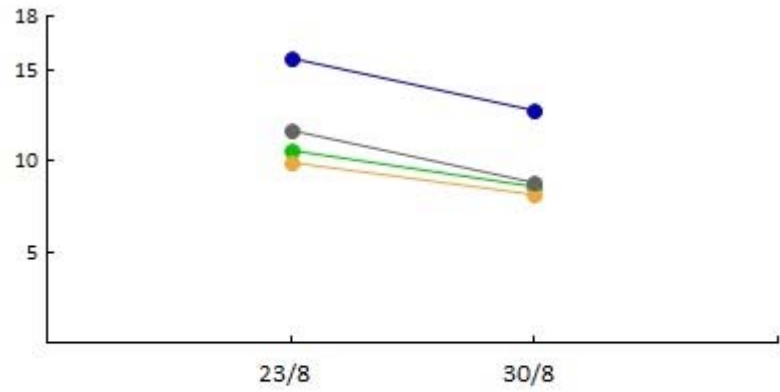


PINOT NOIR

LES SUCRES (g/l) :



ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

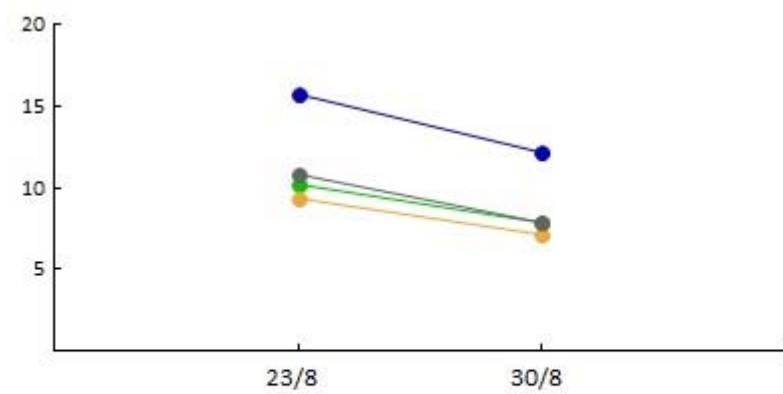


■ Côte Chalonaise ■ Côte de Beaune
■ Côte de Nuits ■ Yonne

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

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

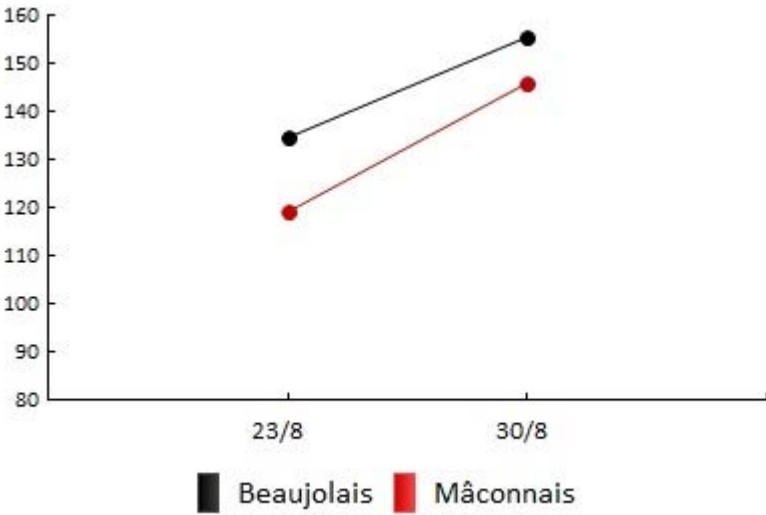
ACIDE MALIQUE (g/l) :



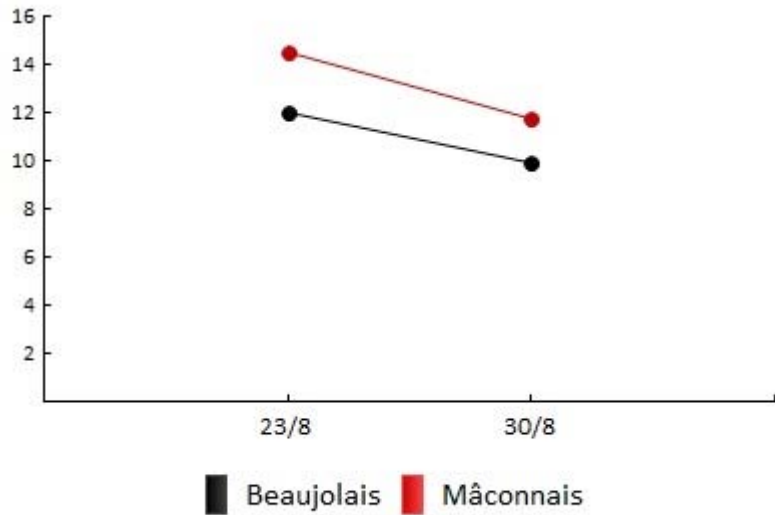
■ Côte Chalonaise ■ Côte de Beaune
■ Côte de Nuits ■ Yonne

GAMAY

LES SUCRES (g/l) :

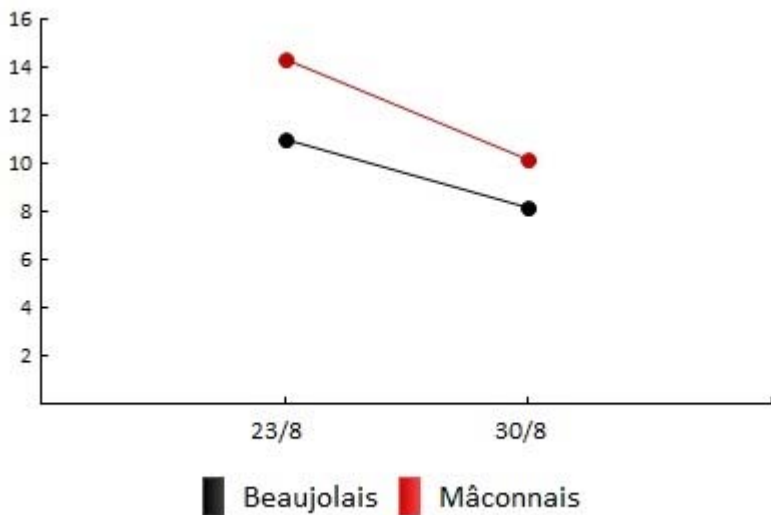


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



Beaujolais Mâconnais

ACIDE MALIQUE (g/l) :



Beaujolais Mâconnais

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 23/08/2021

| 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 CH | 128 | 14.4 | 2.74 | 8.5 | 14.4 | 1.1 | 114.1 | 88 |
| Evolution | 16 | -1.9 | = | -0.5 | -3.4 | -0.2 | 11.1 | 36 |
| Yonne PN | 147 | 12.8 | 2.83 | 8.5 | 12.1 | 1.2 | 100.3 | 82 |
| Evolution | 23 | -2.9 | 0.12 | -0.3 | -3.6 | = | 9.1 | 35 |
| Côte de Beaune CH | 145 | 11.0 | 2.85 | 8.6 | 10.2 | 1.1 | 132.3 | 88 |
| Evolution | 26 | -2.4 | 0.08 | -0.3 | -3.8 | -0.1 | 25.5 | 14 |
| Côte de Beaune PN | 176 | 8.1 | 3.00 | 8.7 | 7.2 | 1.3 | 152.7 | 100 |
| Evolution | 30 | -1.9 | 0.07 | -0.1 | -2.1 | = | 36.3 | 4 |
| Côte de Nuits PN | 175 | 8.8 | 2.98 | 8.4 | 7.8 | 1.2 | 105.0 | 97 |
| Evolution | 25 | -2.9 | 0.14 | -0.1 | -3.0 | = | 8.7 | 4 |
| H. C. de Beaune PN | 171 | 8.4 | 2.93 | 8.7 | 6.9 | 1.1 | 133.1 | 99 |
| Evolution | 23 | -2.2 | 0.10 | -0.3 | -2.5 | 0.1 | 8.6 | 2 |
| H. C. de Nuits PN | 168 | 10.5 | 2.96 | 8.5 | 9.7 | 1.4 | 98.8 | 99 |
| Evolution | 24 | -2.5 | 0.12 | -0.2 | -2.8 | 0.1 | -18.6 | 9 |
| Côte Chalonnaise PN | 165 | 8.6 | 2.98 | 8.2 | 7.8 | 1.2 | 135.0 | 99 |
| Evolution | 20 | -2.0 | 0.07 | -0.5 | -2.4 | -0.1 | 12.7 | 6 |
| Mâconnais CH | 141 | 12.8 | 2.76 | 8.5 | 12.5 | 1.2 | 113.8 | 91 |
| Evolution | 12 | -0.5 | = | -0.3 | -0.5 | = | 7.5 | 23 |
| Mâconnais GAM | 146 | 11.7 | 2.84 | 9.3 | 10.2 | 1.3 | 114.5 | 95 |
| Evolution | 27 | -2.8 | 0.09 | -0.1 | -4.1 | = | -16.1 | = |
| Beaujolais GAM | 156 | 9.9 | 2.86 | 9.0 | 8.1 | 1.3 | 101.5 | 93 |
| Evolution | 21 | -2.1 | 0.06 | = | -2.9 | = | -5.5 | 8 |