



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

07/09/2021

N° 3

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 6 SEPTEMBRE 2021

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 30 août)

Chardonnay et Aligoté

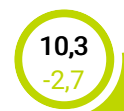
La véraison a globalement bien progressé mais seulement un cinquième des parcelles l'ont achevée. Les teneurs en sucres connaissent une belle progression, notamment sur les secteurs les plus en retard. Les acidités ont également bien diminué, de même que les teneurs en acide malique. Les valeurs restent toutefois encore élevées. Les teneurs en acide tartrique sont également en légère diminution mais le potassium reste stable. Les poids de 100 baies sont en augmentation, hormis sur les secteurs les plus avancés.

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

Chardonnay :



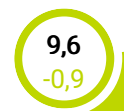
Pinot Noir et Gamay

La moitié des parcelles de Pinot Noir présente une véraison totale et les autres parcelles de cépages noirs s'en rapprochent. L'évolution des teneurs en sucres est tout de même significative, mais moindre que sur Chardonnay. Les variations d'acidité sont d'autant plus importantes que les parcelles sont en retard. Elles sont directement corrélées à la diminution des teneurs en acide malique. Si les teneurs en acide tartrique sont en légère diminution, celles du potassium sont stables. On note quelques diminutions de poids de baies mais cela peut être dû à la présence plus ou moins importante de millerandage dans le prélèvement.

Pinot Noir :



Gamay :



En résumé

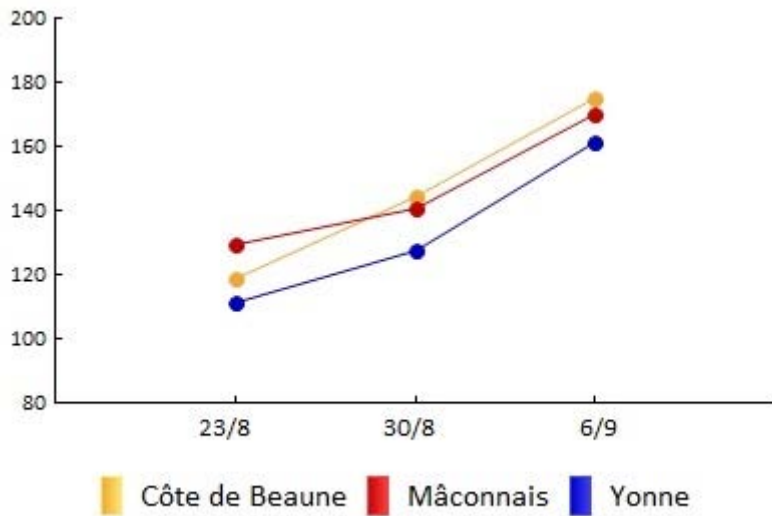
Le temps quasi estival de ce début de mois de septembre permet à la maturation d'évoluer sur un bon rythme, rythme d'autant plus important que les parcelles sont en retard. Les cépages noirs conservent néanmoins leur avance. Des averses orageuses sont annoncées à partir de jeudi. Bien que les cumuls prévus (de 15 à 35 mm selon les secteurs) ne soient directement dommageables à l'évolution de la maturation, une attention particulière devra être portée à l'état sanitaire des parcelles. Les conditions météorologiques relativement chaudes et sèches de ces dernières semaines ont permis l'arrêt de toute évolution des maladies cryptogamiques. Néanmoins, celles-ci sont toujours présentes au vignoble. La poursuite des contrôles de maturité permettra de se rendre compte de la situation.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 14 SEPTEMBRE

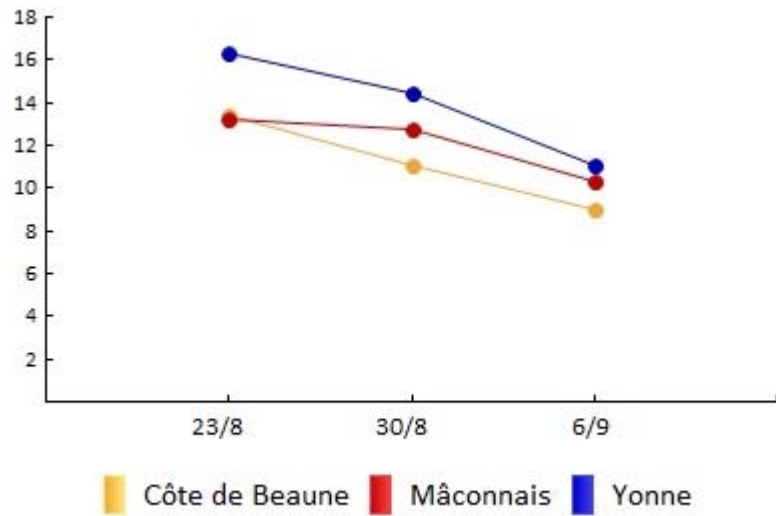


CHARDONNAY

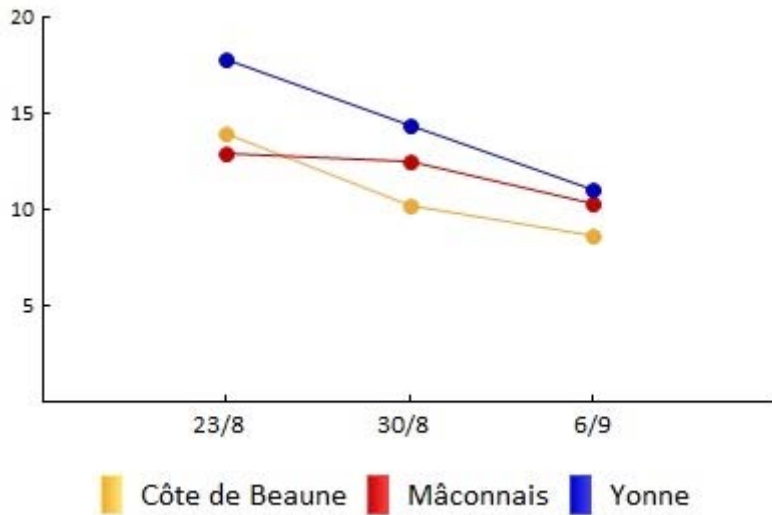
LES SUCRES (g/l) :



ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



ACIDE MALIQUE (g/l) :

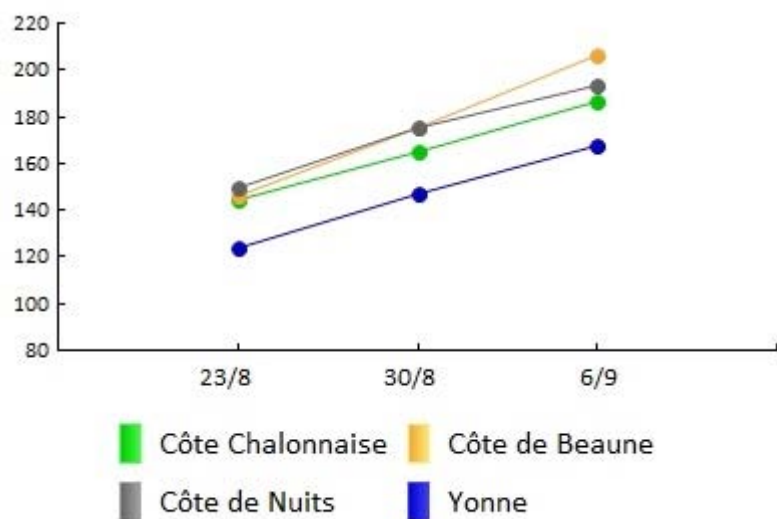


COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

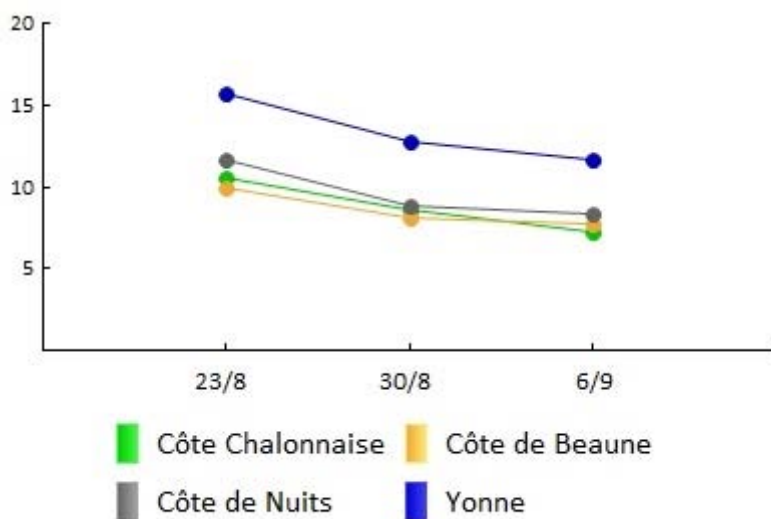
En Côte-d'Or et Saône-et-Loire, les teneurs en sucres sont voisines de celles mesurées en 2014, au 1er septembre, mais avec des acidités totales supérieures cette année (respectivement + 2.1 et + 1.7 g/l H₂SO₄).

PINOT NOIR

LES SUCRES (g/l) :

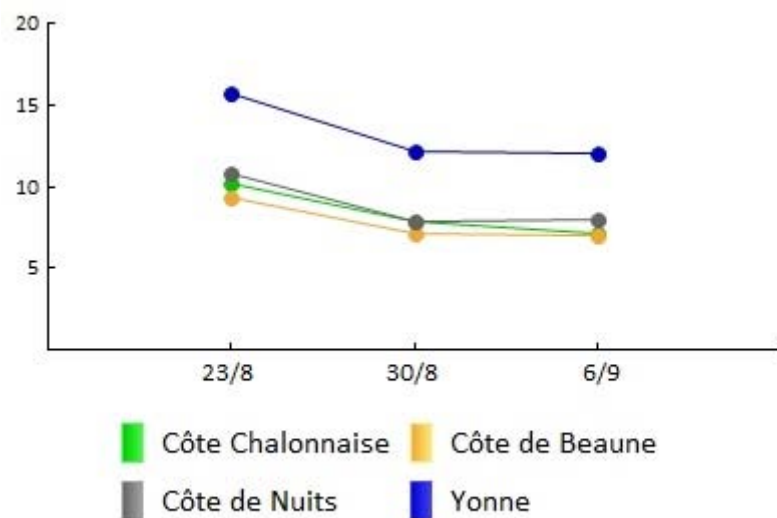


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



Côte Chalonnaise Côte de Beaune Côte de Nuits Yonne

ACIDE MALIQUE (g/l) :



Côte Chalonnaise Côte de Beaune Côte de Nuits Yonne

COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

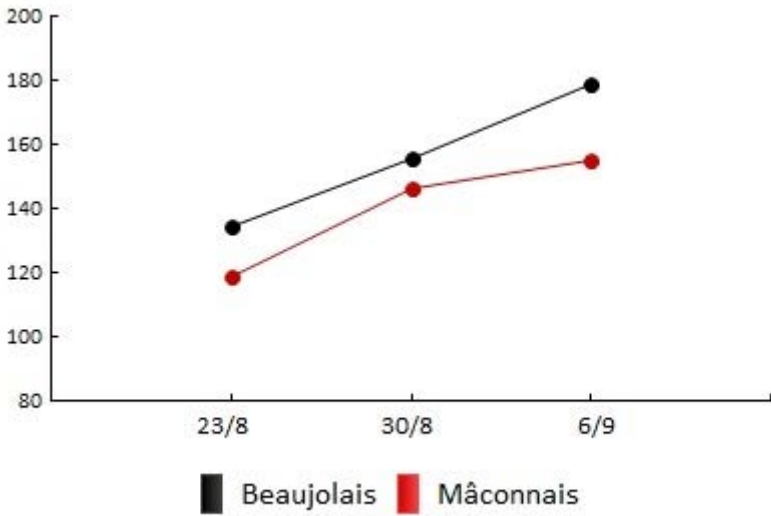
Les teneurs en sucres en Côte-d'Or sont voisines de celles mesurées au 2 septembre 2019 et de celles mesurées en Saône-et-Loire le 5 septembre 2011. Toutefois, les acidités cette année sont supérieures de plus de 2.5 g/l H₂SO₄. Dans l'Yonne, la comparaison sur les teneurs en sucres s'établit au 3 septembre 2012 mais avec des acidités très supérieures (+ 4.5 g/l H₂SO₄).

DEGUSTATION DES BAIES :

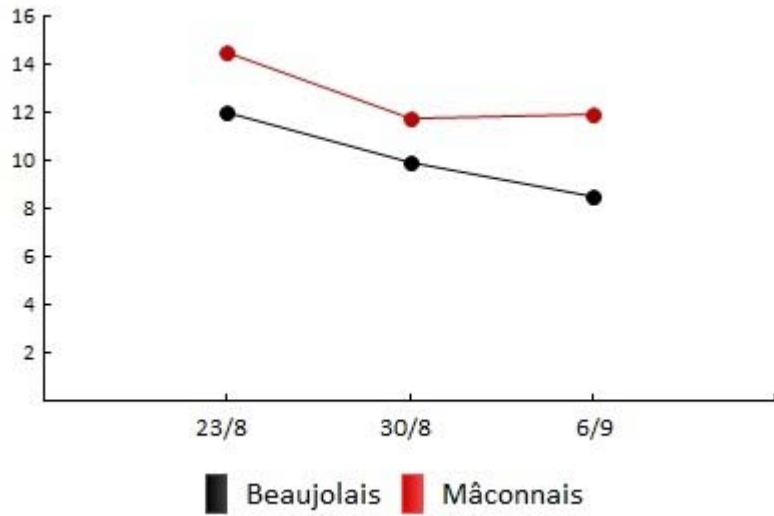
Seules les parcelles les plus avancées en maturité ont été dégustées. Certaines baies sont fermes et difficiles à écraser en bouche. La séparation de la pulpe et des pellicules n'est pas optimale. L'acidité est bien présente en bouche. Les pellicules sont épaisses et difficiles à dilacérer et les tanins sont discrets.

GAMAY

LES SUCRES (g/l) :

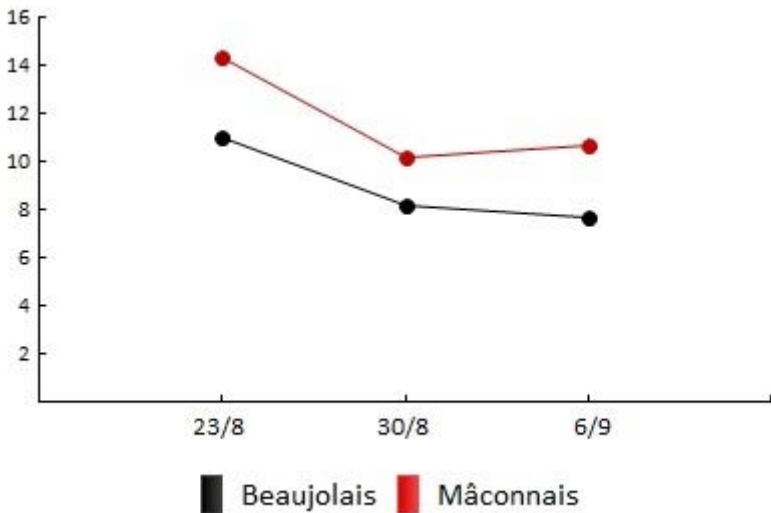


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



Beaujolais Mâconnais

ACIDE MALIQUE (g/l) :



COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

Les teneurs en sucres sont voisines de celles mesurées dans les premiers jours de septembre en 2014 ou 2012. Par contre, les acidités de 2021 sont supérieures en moyenne de 1.2 g/l H₂SO₄ à celles mesurées ces années.

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 30/08/2021

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	162	11.0	2.82	7.8	11.0	1.0	131.7	97
Evolution	34	-3.4	0.08	-0.7	-3.4	-0.1	17.6	9
Yonne PN	168	11.6	2.86	7.8	12.0	1.2	118.0	89
Evolution	21	-1.2	=	-0.7	-0.1	=	17.7	7
Côte de Beaune CH	175	9.0	2.92	7.8	8.6	1.1	127.8	98
Evolution	31	-2.0	0.07	-0.8	-1.6	=	-4.5	11
Côte de Beaune PN	206	7.7	3.06	7.9	7.0	1.4	140.5	100
Evolution	31	-0.4	0.06	-0.8	-0.2	0.1	-12.2	1
Côte de Nuits PN	193	8.3	3.01	7.9	8.0	1.4	104.8	98
Evolution	18	-0.5	=	-0.5	0.2	0.2	-0.2	1
H. C. de Beaune PN	196	7.6	2.97	7.8	6.9	1.1	134.3	100
Evolution	25	-0.8	=	-0.9	=	=	1.2	1
H. C. de Nuits PN	203	7.8	3.03	7.3	7.7	1.2	97.1	99
Evolution	35	-2.7	0.07	-1.2	-2.0	-0.2	-1.7	=
Côte Chalonnaise PN	186	7.2	3.01	7.3	7.1	1.2	133.6	100
Evolution	21	-1.4	=	-0.9	-0.7	=	-1.4	1
Mâconnais CH	170	10.3	2.85	7.5	10.3	1.2	119.5	99
Evolution	29	-2.5	0.09	-1.0	-2.2	=	5.7	8
Mâconnais GAM	155	11.9	2.83	8.3	10.7	1.3	132.4	95
Evolution	9	0.2	=	-1.0	0.5	=	17.9	=
Beaujolais GAM	179	8.5	2.95	8.1	7.7	1.3	114.8	100
Evolution	24	-1.4	0.09	-0.9	-0.4	=	13.3	8