



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

14/09/2021

N° 4

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 13 SEPTEMBRE 2021

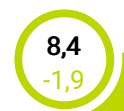
Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 6 septembre)

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

Chardonnay :



Aligoté :



Pinot Noir :



Gamay :



Chardonnay et Aligoté

La véraison s'achève sur la plupart des parcelles. Les différents paramètres analysés connaissent une bonne progression, toutefois moins marquée que la semaine dernière. Même si les valeurs d'acidité totale et les teneurs en acide malique subissent une forte diminution, le niveau d'acidité global reste élevé. Les teneurs en acide tartrique et potassium sont toujours stables.

Pinot Noir et Gamay

Les cépages noirs étant plus avancés en maturité, leurs progressions sont un peu plus faibles que sur Chardonnay, notamment sur les paramètres de l'acidité. Néanmoins, celle-ci poursuit sa diminution, notamment grâce à la baisse des teneurs en acide malique. Les teneurs en acide tartrique connaissent une très légère diminution tandis que les teneurs en potassium restent stables.

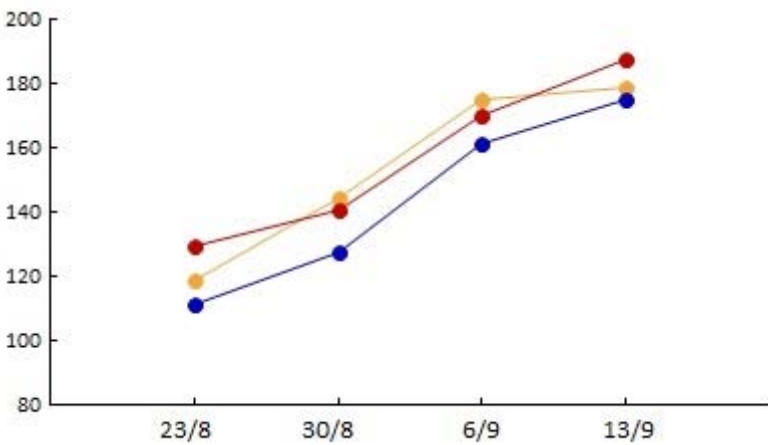
En résumé

La persistance de conditions météorologiques presque estivales, avant l'arrivée des précipitations du week-end, ont globalement permis une bonne progression de la maturation. Celle-ci a été en partie contre-balançée par les pluies, même si les cumuls enregistrés sont loin d'être pléthoriques. Si la plupart des parcelles se maintiennent, on observe, sur une minorité d'entre elles, une dégradation de l'état sanitaire. Bien que ce ne soit pas une généralité, une attention particulière doit être portée sur cet aspect, en plus de la poursuite du suivi de l'évolution de la maturation. Des passages pluvio-orageux sont prévus dans les prochains jours, avec une légère diminution des températures. En fonction des cumuls réels, maturation et dilution risquent d'être au coude à coude cette fin de semaine.

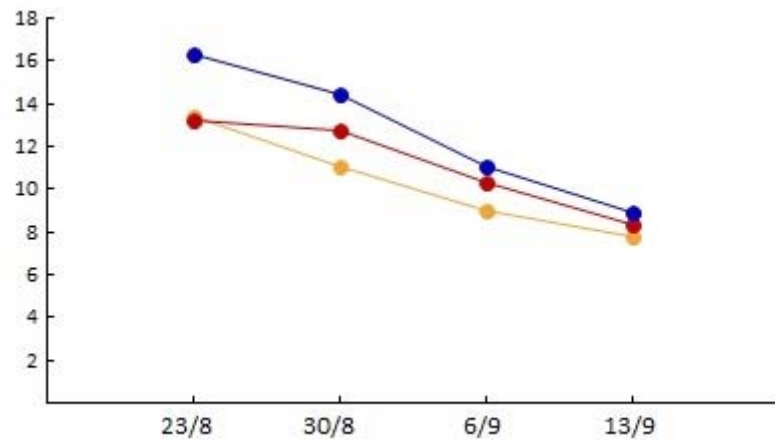
PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 21 SEPTEMBRE

CHARDONNAY

LES SUCRES (g/l) :

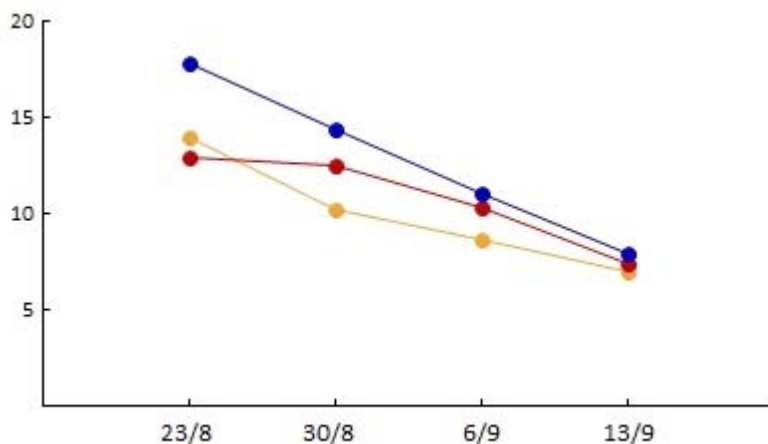


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Mâconnais ■ Yonne

ACIDE MALIQUE (g/l) :



COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

Le Chardonnay de Côte-d'Or présente des teneurs en sucres similaires à celles mesurées le 13 septembre 2010 mais avec une acidité bien supérieure cette année (+ 1.7 g/l H₂SO₄). En Saône-et-Loire, la comparaison s'établit à la date du 8 septembre 2014, mais, là encore, avec des acidités 2021 supérieures (+ 1.2 g/l H₂SO₄). Dans l'Yonne, les teneurs en sucres sont voisines de celles mesurées le 11 septembre 2014, l'acidité étant un peu supérieure cette année (+ 0.4 g/l H₂SO₄).

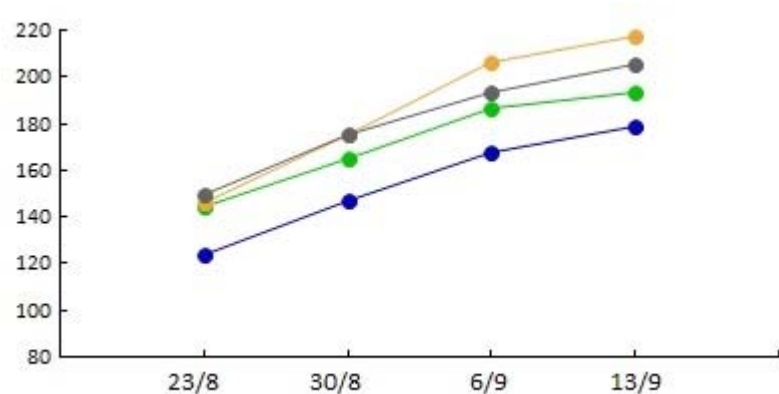
DEGUSTATION DES BAIES :

Seules les parcelles les plus avancées en maturité ont été dégustées.

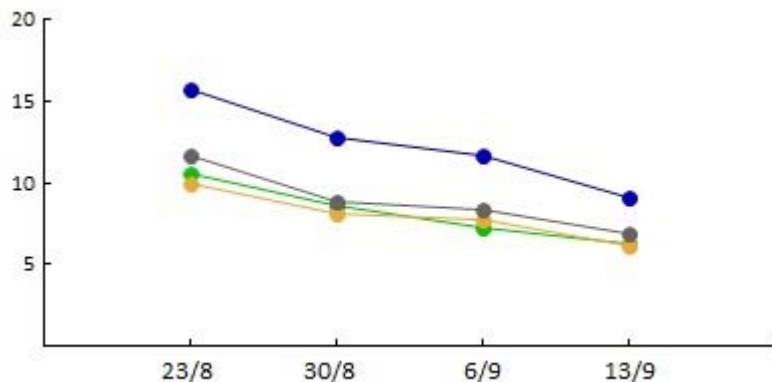
Il existe une très grande hétérogénéité entre les baies : certaines ont les pellicules qui commencent à devenir translucides, voire légèrement mordorées, alors que d'autres sont encore très vertes. De ce fait, les caractéristiques organoleptiques en bouche de ces différentes baies sont relativement opposées, d'une acidité mordante à une acidité moins marquée. Les pellicules sont épaisses sur les baies les moins mûres alors qu'elles se dilacèrent mieux sur les plus avancées. Les arômes variétaux sont, pour l'heure, peu présents.

PINOT NOIR

LES SUCRES (g/l) :

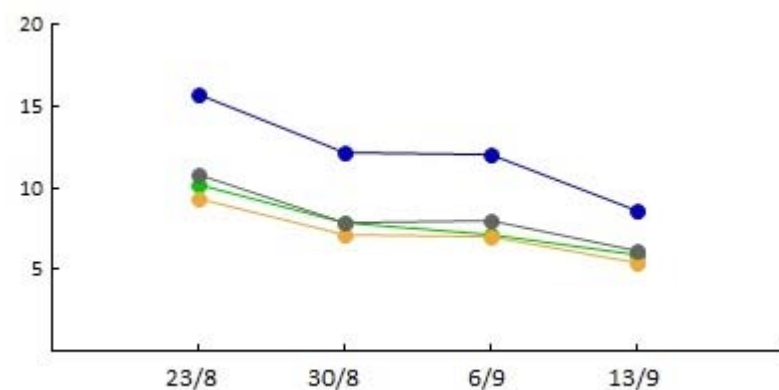


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



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

ACIDE MALIQUE (g/l) :



COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

En Côte-d'Or, la comparaison s'établit à la date du 8 septembre 2014 pour l'acidité mais les teneurs en sucres cette année sont supérieures. En Saône-et-Loire, les deux paramètres sont similaires à ceux du 8 septembre 2014. Pour l'Yonne, la comparaison s'établit à la date du 13 septembre 2010 mais avec des acidités bien supérieures en 2021 (+ 2.7 g/l H₂SO₄).

COMPOSES PHENOLIQUES :

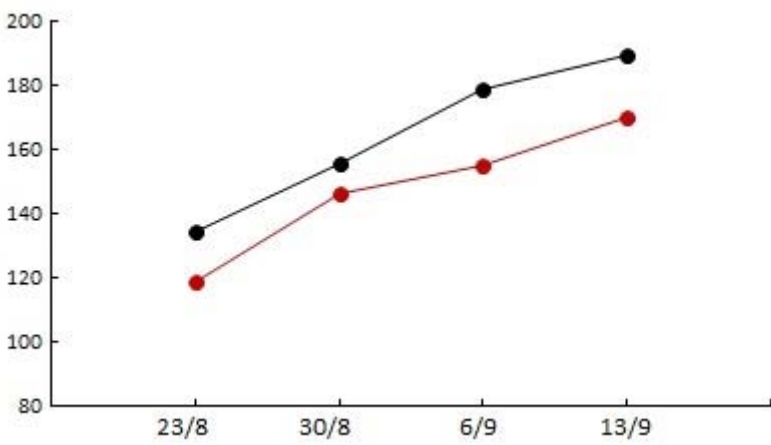
Les anthocyanes sont en phase d'accumulation. Les teneurs mesurées lors du dernier prélèvement sont voisines de celles observées en 2015 à la même date. Par contre, les teneurs en tanins, cette année, sont inférieures.

DEGUSTATION DES BAIES :

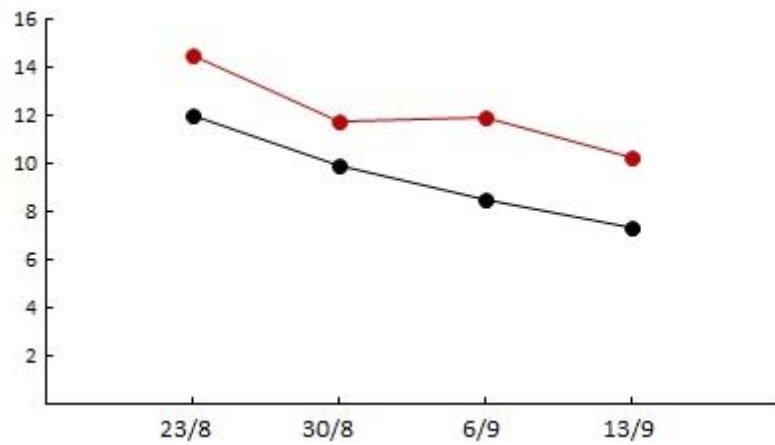
Les baies les plus avancées en maturité s'écrasent mieux, les autres restant encore fermes et la séparation de la pulpe et des pellicules n'étant pas encore optimale. Les perceptions en bouche sont fonction de l'état d'avancement de la maturité des baies. Sur les plus en retard, l'acidité est bien présente alors qu'elle commence à être enrobée par les sucres sur les autres. Les arômes variétaux sont encore discrets mais perceptibles. Par contre, les pellicules sont toujours épaisses et difficiles à dilacérer.

GAMAY

LES SUCRES (g/l) :

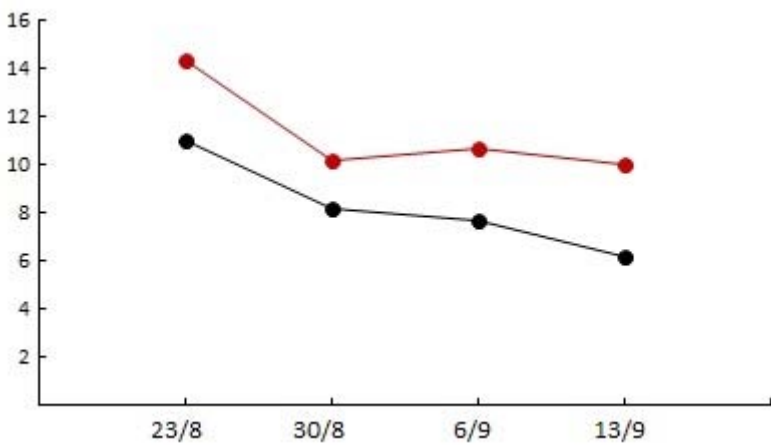


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ Beaujolais ■ Mâconnais

ACIDE MALIQUE (g/l) :



COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

Les teneurs en sucres sont proches de celles mesurées le 8 septembre 2014 mais les acidités de 2021 sont supérieures de 0.5 g/l H₂SO₄.

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 06/09/2021

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	175	8.9	2.90	7.7	8.0	1.1	128.5	100
Evolution	14	-2.1	0.08	-0.1	-3.0	0.1	-3.2	3
Yonne PN	179	9.1	2.93	7.7	8.6	1.2	111.7	99
Evolution	11	-2.5	0.07	-0.1	-3.4	=	-6.3	10
Côte de Beaune CH	179	7.8	2.96	7.4	7.0	1.1	154.9	100
Evolution	4	-1.2	=	-0.4	-1.6	=	27.1	2
Côte de Beaune PN	218	6.2	3.20	7.5	5.5	1.5	135.5	100
Evolution	12	-1.5	0.14	-0.4	-1.5	0.1	-5.0	=
Côte de Nuits PN	206	6.8	3.10	7.5	6.1	1.3	115.8	100
Evolution	13	-1.5	0.09	-0.4	-1.9	-0.1	11.0	2
H. C. de Beaune PN	208	6.6	3.10	7.2	5.9	1.2	121.8	100
Evolution	12	-1.0	0.13	-0.6	-1.0	0.1	-12.5	=
H. C. de Nuits PN	201	7.9	3.05	7.2	7.7	1.5	110.6	100
Evolution	=	=	=	=	=	0.3	13.5	1
Côte Chalonnaise PN	193	6.3	3.13	6.9	5.8	1.2	141.0	100
Evolution	7	-0.9	0.12	-0.4	-1.3	=	7.4	=
Mâconnais CH	187	8.3	2.94	7.5	7.4	1.2	120.7	100
Evolution	17	-2.0	0.09	=	-2.9	=	1.2	1
Mâconnais GAM	170	10.3	2.91	8.1	10.0	1.4	139.3	99
Evolution	15	-1.6	0.08	-0.2	-0.7	0.1	6.9	4
Beaujolais GAM	190	7.3	3.03	7.7	6.1	1.4	123.2	100
Evolution	11	-1.2	0.08	-0.4	-1.6	0.1	8.4	1