



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

09/08/2022

N° 4

# BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE  
Poncéty  
71960 Davayé

## PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 8 AOÛT 2022

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 4 août)

Sucres  
g/l

Acidité totale  
g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Acide malique  
g/l

### Chardonnay et Aligoté

La véraison a progressé de 15 % en moyenne mais aucune parcelle n'a encore atteint la pleine véraison. Les teneurs en sucres subissent une bonne évolution mais ce sont surtout les acidités totales et les teneurs en acide malique qui chutent fortement, en raison des chaleurs de ces derniers jours.

Chardonnay :



Aligoté :



### Pinot Noir et Gamay

Le pourcentage moyen de véraison est maintenant à 90 %. Sur Pinot Noir, une parcelle a achevé sa véraison et quelques autres s'en approchent... Comme sur Chardonnay, outre la progression des teneurs en sucres, ce sont les valeurs d'acidité totale et les teneurs en acide malique qui subissent une forte diminution. Ces évolutions sont encore plus marquées sur Gamay, qui présentait un peu plus de retard.

Pinot Noir :



Gamay :



### En résumé

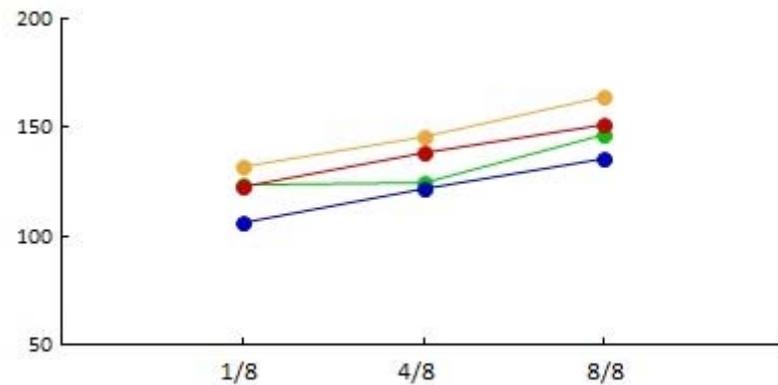
La véraison n'est pas encore achevée, hormis sur une parcelle de Pinot Noir, mais la maturation se poursuit sur un bon rythme. Ce sont principalement les acidités totales et les teneurs en acide malique qui subissent les plus fortes évolutions en raison des fortes chaleurs. Quelques précipitations sont survenues en fin de semaine dernière, de façon très hétérogène, mais les plus gros cumuls relevés ne dépassent pas 10 mm et sont sans impact sur les autres paramètres de l'acidité : les teneurs en acide tartrique et potassium sont stables. Les tous premiers signes de stress hydrique ont été relevés au cours de ce prélèvement, notamment le jaunissement du feuillage. Des températures élevées sont encore prévues cette semaine. La surveillance des parcelles, notamment du point de vue physiologique, doit être une priorité et les contrôles de maturité doivent également s'intensifier afin d'évaluer leur stade de maturité.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 12 AOÛT 2022

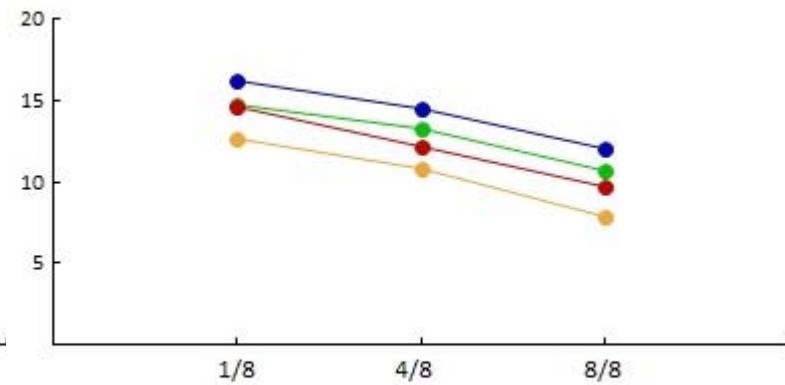


## CHARDONNAY

### LES SUCRES (g/l) :

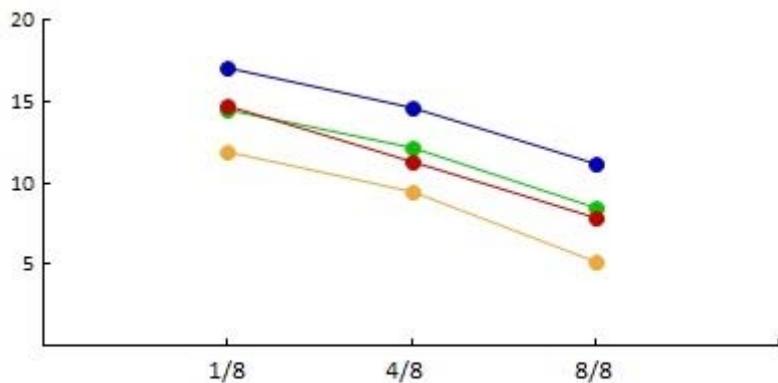


### ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :



■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Mâconnais ■ Yonne

### ACIDE MALIQUE (g/l) :

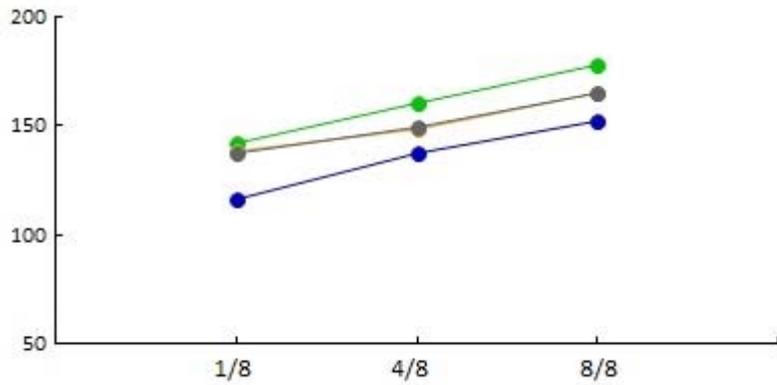


### COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

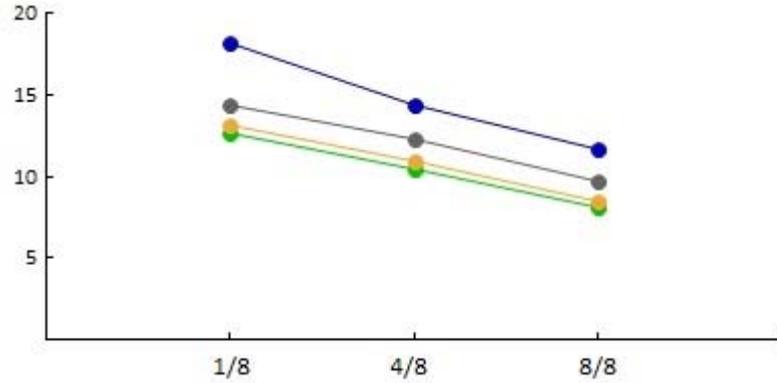
Dans l'Yonne, les teneurs en sucres sont équivalentes à celles mesurées le 6 août 2020 mais l'acidité de cette année est plus faible (- 0.7 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>). En Côte-d'Or et Saône-et-Loire, à cette même date, les teneurs en sucres de 2022 sont supérieures de 10 g/l et les acidités sont plus basses, respectivement de 1.2 et 0.7 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

## PINOT NOIR

### LES SUCRES (g/l) :

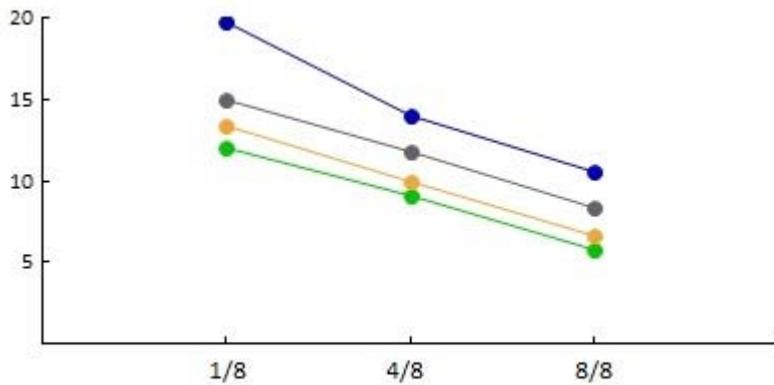


### ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :



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

### ACIDE MALIQUE (g/l) :

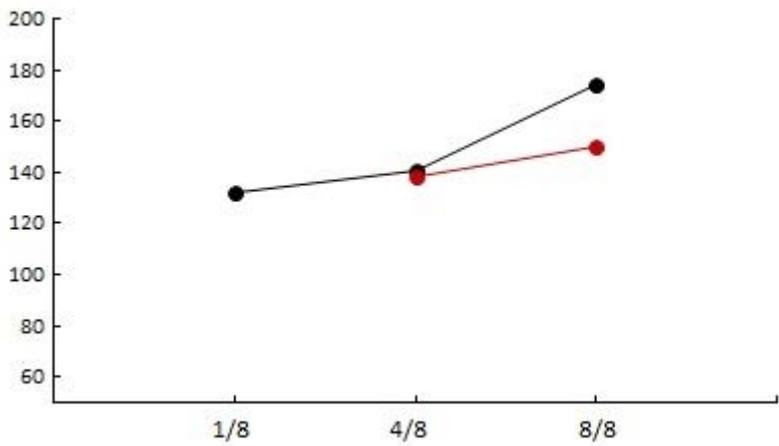


### COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

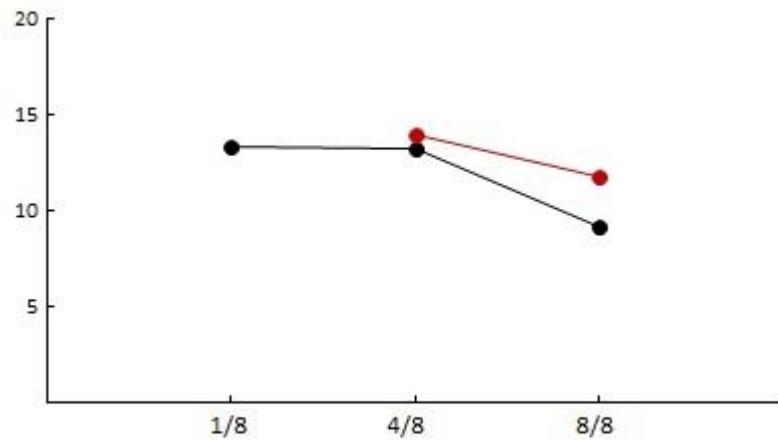
En Côte-d'Or et Saône-et Loire, les teneurs mesurées sont similaires à celles observées le 6 août 2020. Dans l'Yonne, la comparaison s'établit à la date du 3 août 2022 pour les teneurs en sucres mais les acidités de cette année sont supérieures de 1.2 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

## GAMAY

### LES SUCRES (g/l) :

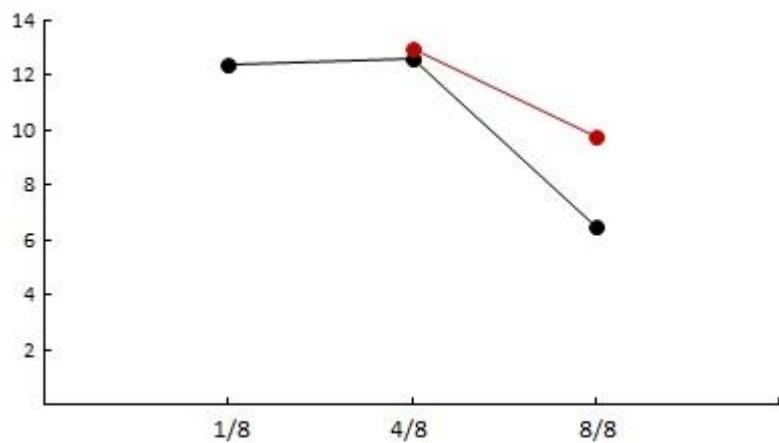


### ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :



■ Beaujolais ■ Mâconnais

### ACIDE MALIQUE (g/l) :



### COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

Le Gamay présente des similitudes avec les valeurs mesurées le 3 août 2020.

## TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 04/08/2022

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	136	12.0	2.89	8.1	11.1	1.2	90.1	78
Evolution	14	-2.5	0.07	=	-3.5	=	13.7	19
Yonne PN	152	11.7	2.88	8.2	10.5	1.2	100.8	83
Evolution	14	-2.6	0.08	=	-3.5	=	17.9	21
Côte de Beaune CH	164	7.8	3.04	8.9	5.2	1.3	80.7	95
Evolution	19	-3.0	0.14	=	-4.3	=	5.1	16
Côte de Beaune PN	165	8.5	3.00	7.9	6.7	1.3	101.3	89
Evolution	17	-2.4	0.11	=	-3.2	=	7.2	10
Côte de Nuits PN	165	9.7	2.95	7.9	8.4	1.3	90.6	89
Evolution	16	-2.5	0.06	=	-3.4	=	9.3	17
H. C. de Beaune PN	177	8.6	2.97	7.7	6.9	1.1	106.9	93
Evolution	26	-3.0	0.14	=	-3.8	=	7.4	19
H. C. de Nuits PN	152	12.0	2.97	8.1	11.8	1.5	96.3	91
Evolution	12	-1.6	0.07	=	-2.7	=	-10.8	8
Côte Chalonnaise CH	147	10.6	2.86	8.6	8.4	1.0	99.1	93
Evolution	23	-2.6	0.07	=	-3.8	=	4.8	19
Côte Chalonnaise PN	178	8.2	2.99	8.2	5.7	1.1	98.7	96
Evolution	17	-2.3	0.11	=	-3.4	=	3.5	6
Mâconnais CH	152	9.7	2.94	8.2	7.8	1.3	88.6	87
Evolution	14	-2.4	0.10	=	-3.5	=	-1.4	8
Mâconnais GAM	150	11.7	2.90	9.5	9.8	1.3	96.3	80
Evolution	12	-2.2	0.09	=	-3.2	=	6.9	24
Beaujolais GAM	174	9.2	2.95	8.9	6.5	1.6	90.3	89
Evolution	33	-4.1	0.14	=	-6.1	=	-0.2	24