



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

12/08/2022

N° 5

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 11 AOÛT 2022

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 8 août)

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

Chardonnay et Aligoté

La pleine véraison se rapproche, le pourcentage moyen étant de 96 % mais aucune parcelle ne l'a encore atteinte.

Le comportement des parcelles commence à se différencier, entre celles dont la maturation se poursuit, toujours sur un bon rythme, et d'autres qui semblent plutôt en situation de "blocage" et pour lesquelles les paramètres mesurés stagnent. A noter une moindre diminution de l'acidité totale et des teneurs en acide malique par rapport à la dernière fois et dans des proportions similaires.

Chardonnay :



Aligoté :



Pinot Noir et Gamay

Le pourcentage de véraison varie de 85, pour la parcelle la plus en retard, à 100 % pour seulement 2 parcelles. Le pourcentage moyen de véraison est 97 % sur Pinot Noir et 95 % sur Gamay.

Comme sur Chardonnay, l'évolution de la maturation est différente selon les parcelles, les plus précoces étant un peu "à la traîne".

Les signes de stress hydrique observés lundi se sont un peu intensifiés sur les parcelles déjà touchées.

Pinot Noir :



Gamay :



En résumé

Le comportement des parcelles semble désormais se différencier : certaines semblent poursuivre leur maturation, sur un rythme satisfaisant, alors que d'autres semblent souffrir davantage de la sécheresse et/ou de leur charge, et peinent à progresser.

Les comparaisons sur les teneurs en sucres et les acidités totales font référence au millésime 2020, à quelques jours près. Toutefois, il convient de signaler que les teneurs en acide tartrique de cette année sont inférieures à celles de 2020, de 1 à 2 g/l selon les secteurs et/ou les cépages. De ce fait, les pH sont d'ores et déjà plus hauts à date équivalente.

Une dégradation pluvio-orageuse est prévue pour dimanche, avec des cumuls variant de 10 à 20 mm selon les secteurs, mais surtout une baisse temporaire des températures, maximales comme minimales. Ce "répit météorologique" ne pourra être que bénéfique mais la maturation pourrait ensuite reprendre sur un bon rythme.

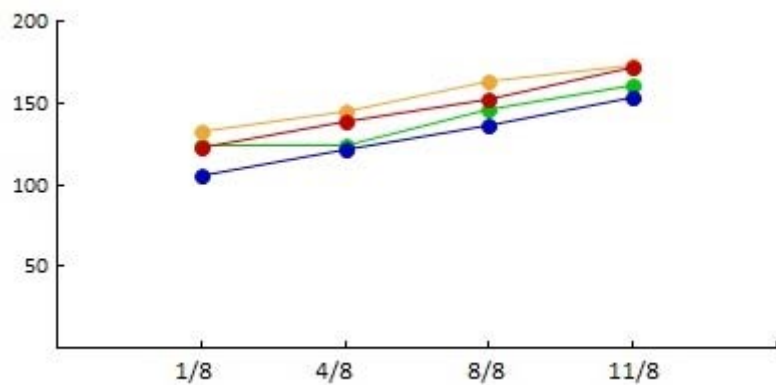
Ces différents éléments doivent inciter à effectuer des contrôles de maturité d'une part, pour appréhender l'état d'avancement des parcelles, et d'autre part, observer visuellement leur état de santé.

PROCHAIN NUMÉRO LE MERCREDI 17 AOÛT 2022

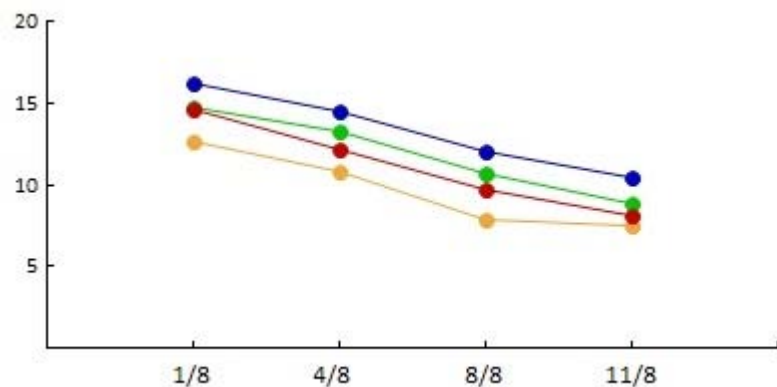


CHARDONNAY

LES SUCRES (g/l) :

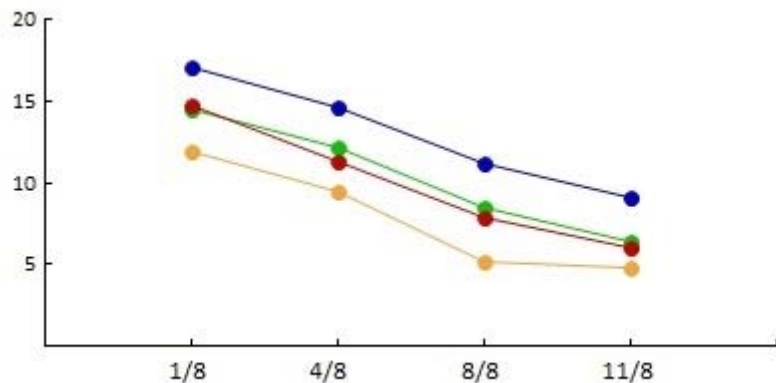


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

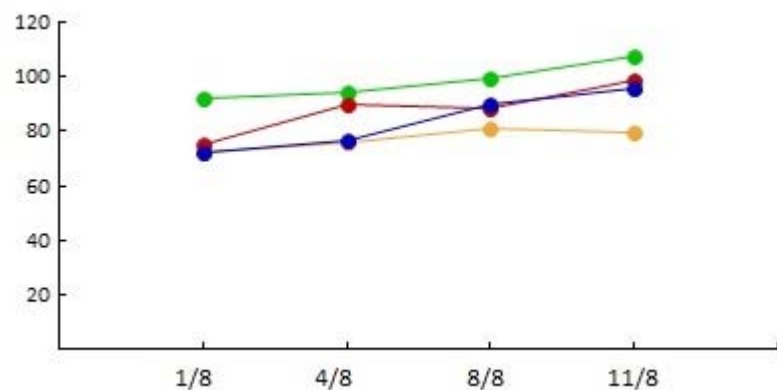


■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Mâconnais ■ Yonne

ACIDE MALIQUE (g/l) :



Poids de 100 baies (g) :



COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

Remarque : les comparaisons sont faites en prenant uniquement en compte les teneurs en sucres et les valeurs d'acidité totale, afin de donner une référence à un millésime antérieur. Elles ne présagent en rien de la qualité globale du millésime en cours.

En Saône-et-Loire, la comparaison s'établit à la date du 11 août 2020. Pour les 2 autres départements, les valeurs sont situées entre celles des prélèvements du 6 et du 11 août 2020, la dynamique d'évolution étant similaire.

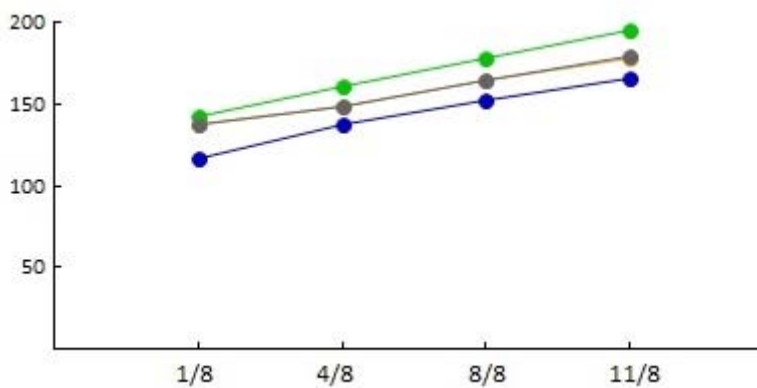
DEGUSTATION DES BAIES :

Seules les parcelles les plus avancées en maturité ont été dégustées. Elles présentent d'ores et déjà des baies mordorées, en quantité variable selon leur stade de maturité. Les baies sont fermes et difficiles à écraser en bouche, même pour les plus mordorées, et la pulpe adhère encore aux pellicules.

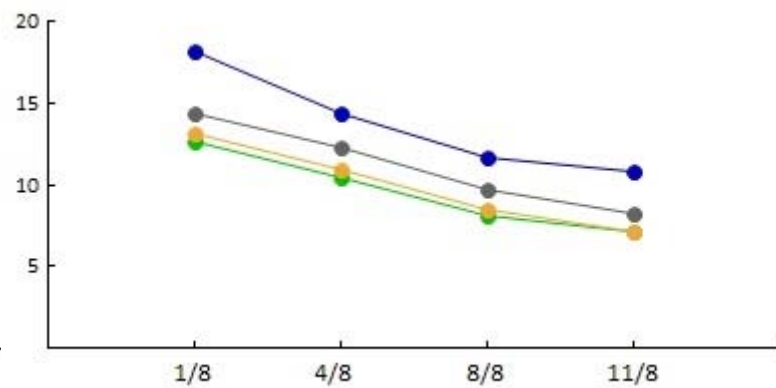
Sur les baies mordorées, les sucres enrobent bien l'acidité alors qu'elle est bien perceptible sur les baies plus vertes.

PINOT NOIR

LES SUCRES (g/l) :

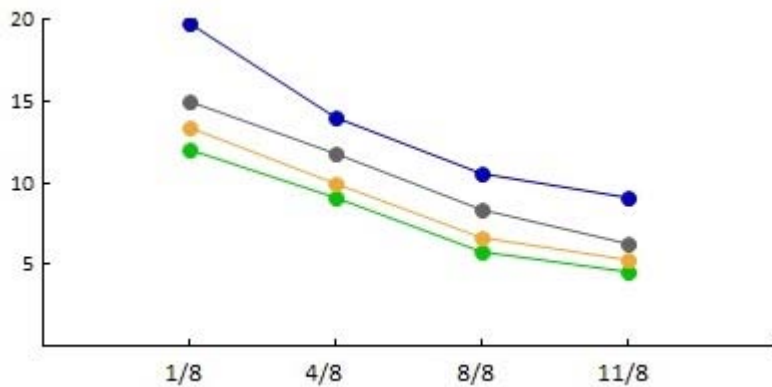


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

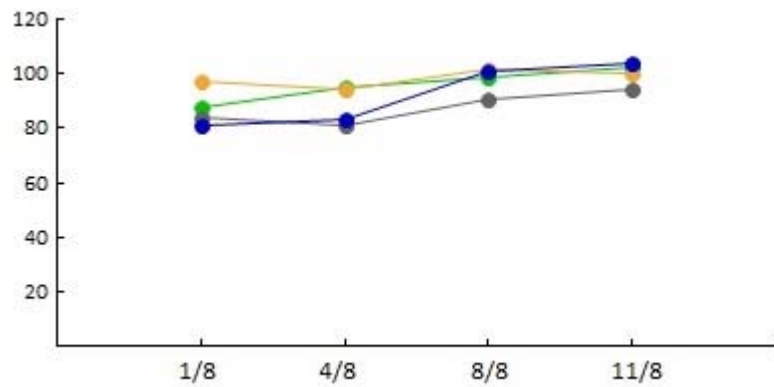


■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Côte de Nuits ■ Yonne

ACIDE MALIQUE (g/l) :



Poids de 100 baies (g) :



COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

Remarque : les comparaisons sont faites en prenant uniquement en compte les teneurs en sucres et les valeurs d'acidité totale, afin de donner une référence à un millésime antérieur. Elles ne présagent en rien de la qualité globale du millésime en cours.

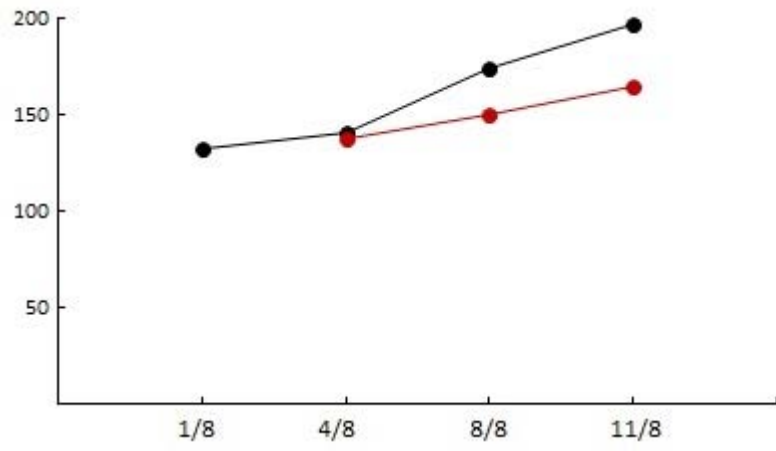
Les teneurs en sucres sont équivalentes à celles mesurées le 6 août 2020 sur les trois départements. En Côte-d'Or et Saône-et-Loire, les acidités totales sont également similaires. Par contre, dans l'Yonne, elles sont supérieures de 0.8 g/l H₂SO₄ en moyenne cette année.

DEGUSTATION DES BAIES :

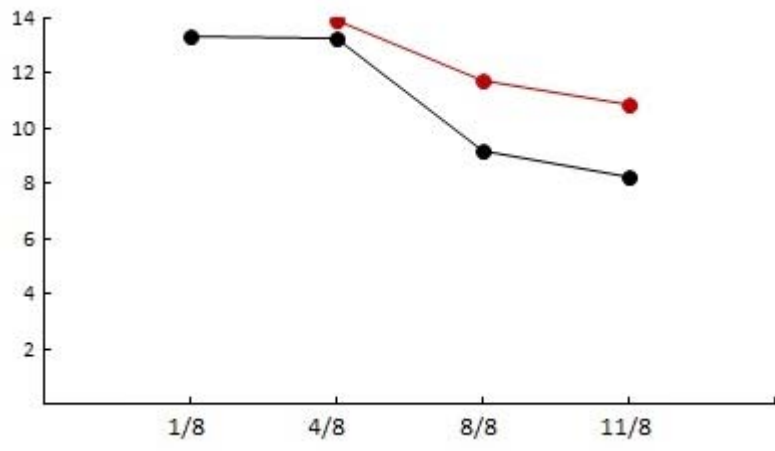
Seules les parcelles les plus avancées en maturité ont été dégustées. Les baies sont fermes et difficiles à écraser en bouche, même pour les plus mûres. Les pellicules sont épaisses et se dilacèrent difficilement. Les tanins sont astringents. Selon le stade de maturité des baies, très hétérogène, l'acidité se ressent plus ou moins.

GAMAY

LES SUCRES (g/l) :

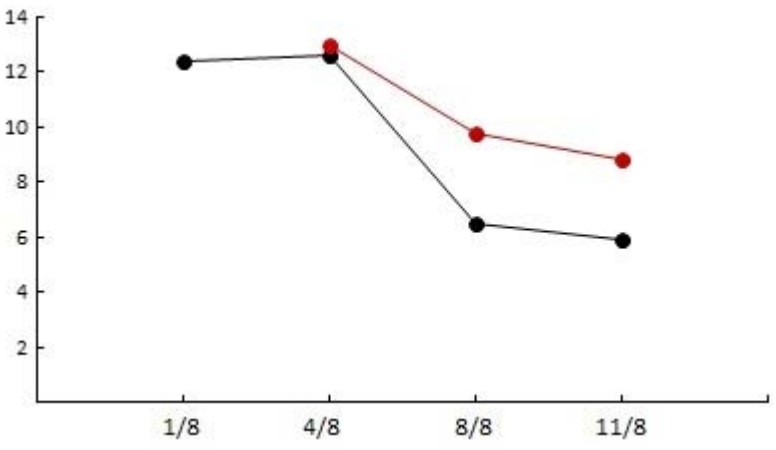


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

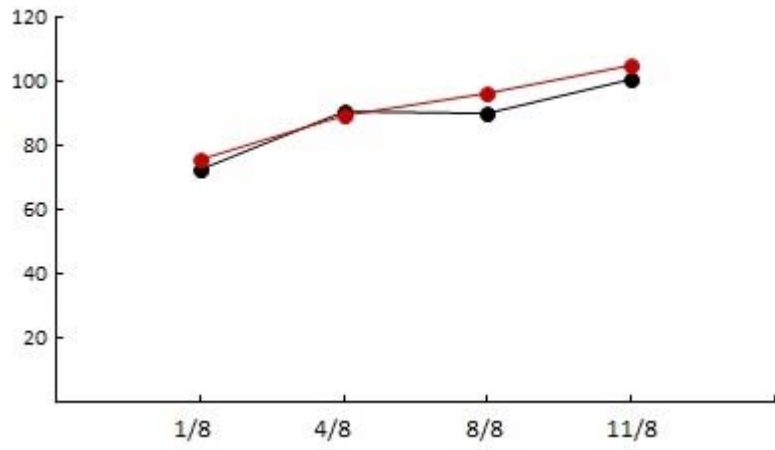


■ Beaujolais ■ Mâconnais

ACIDE MALIQUE (g/l) :



Poids de 100 baies (g) :



COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

Remarque : les comparaisons sont faites en prenant uniquement en compte les teneurs en sucres et les valeurs d'acidité totale, afin de donner une référence à un millésime antérieur. Elles ne présagent en rien de la qualité globale du millésime en cours.

Les teneurs en sucres et l'acidité totale mesurées sur ce prélèvement sont similaires à celles du 11 août 2020.

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 08/08/2022

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	153	10.5	2.95	8.4	9.1	1.2	95.8	92
Evolution	17	-1.5	0.06	=	-2.0	=	5.7	14
Yonne PN	166	10.8	2.92	8.5	9.1	1.3	103.7	92
Evolution	14	-0.9	=	=	-1.4	=	2.9	9
Côte de Beaune CH	173	7.5	3.08	9.1	4.8	1.3	79.6	98
Evolution	9	-0.3	=	=	-0.4	=	-1.1	3
Côte de Beaune PN	178	7.1	3.10	8.3	5.2	1.4	99.9	97
Evolution	13	-1.4	0.10	=	-1.5	=	-1.4	8
Côte de Nuits PN	179	8.2	3.05	8.6	6.3	1.4	94.4	94
Evolution	14	-1.5	0.10	0.7	-2.1	=	3.8	5
H. C. de Beaune PN	189	8.2	3.00	8.6	5.8	1.1	106.7	99
Evolution	12	-0.4	=	0.9	-1.1	=	-0.2	6
H. C. de Nuits PN	166	10.4	3.04	8.6	9.3	1.5	99.5	99
Evolution	14	-1.6	0.07	0.5	-2.5	=	3.2	8
Côte Chalonnaise CH	161	8.9	2.93	8.9	6.3	1.0	107.5	98
Evolution	15	-1.7	0.07	=	-2.1	=	8.4	5
Côte Chalonnaise PN	196	7.1	3.07	8.3	4.5	1.2	102.4	99
Evolution	18	-1.1	0.08	=	-1.2	=	3.7	3
Mâconnais CH	172	8.1	3.02	8.2	6.1	1.3	98.8	96
Evolution	20	-1.6	0.08	=	-1.7	=	10.2	9
Mâconnais GAM	165	10.9	2.96	9.9	8.8	1.4	105.2	93
Evolution	15	-0.8	0.06	=	-1.0	=	8.9	13
Beaujolais GAM	197	8.3	3.00	8.5	5.9	1.5	100.8	97
Evolution	23	-0.9	0.05	-0.4	-0.6	=	10.5	8