



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

19/08/2022

N° 7

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 18 AOÛT 2022

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 16 août)

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

Chardonnay et Aligoté

La véraison touche à sa fin sur la plupart des parcelles. En moyenne, les différents paramètres analysés n'ont quasiment pas évolué depuis mardi. Toutefois, on observe des comportements différents selon les parcelles. Certaines subissent un certain effet dilution alors que d'autres semblent "revigorées", sans doute par les récentes précipitations et la baisse des températures.

Les poids de 100 baies dans l'Yonne et le Mâconnais connaissent une légère évolution.

Chardonnay :



Aligoté :



Pinot Noir et Gamay

Le constat est similaire au Chardonnay sur les cépages noirs, à savoir des comportements différenciés en fonction des parcelles.

On note une légère évolution des poids de 100 baies sur Pinot Noir dans l'Yonne et en Côte de Nuits ainsi que sur Gamay dans le Beaujolais.

Pinot Noir :



Gamay :



En résumé

Les récentes précipitations, même si les cumuls ne sont pas pléthoriques, couplées à la baisse des températures ont eu des effets différents selon les secteurs et les cépages. Si certaines parcelles semblent avoir subi un certain effet dilution, d'autres semblent avoir pleinement profité du changement de temps.

Quelques averses sont encore attendues pour cette fin de semaine mais elles devraient cesser à partir de dimanche. Les températures vont progressivement remonter au cours de la semaine prochaine, les températures maximales pouvant dépasser les 30 °C. Ce retour à un temps sec et chaud devrait permettre une bonne évolution de la maturation, et ce d'autant plus que les parcelles sont en retard.

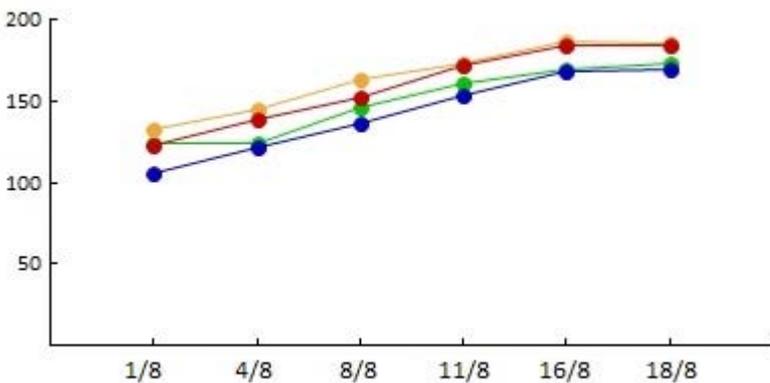
Les contrôles de maturité doivent se poursuivre et s'intensifier afin d'appréhender cette évolution.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 23 AOÛT 2022

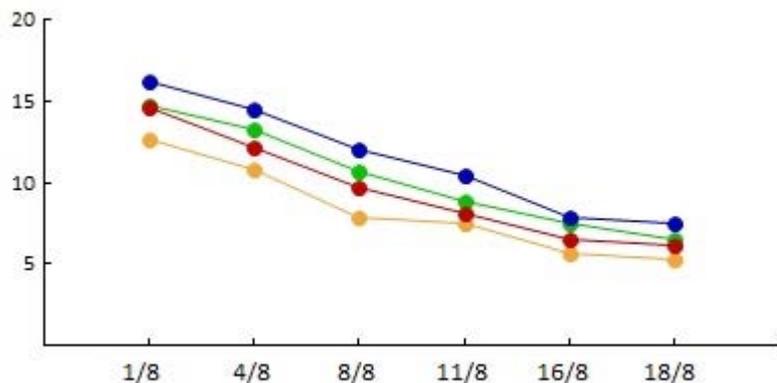


CHARDONNAY

LES SUCRES (g/l) :

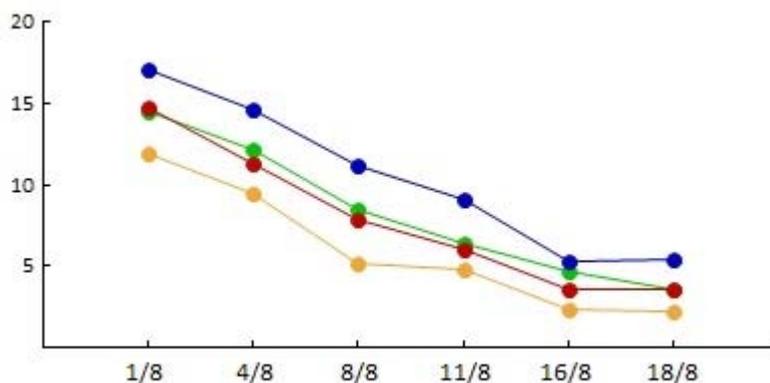


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

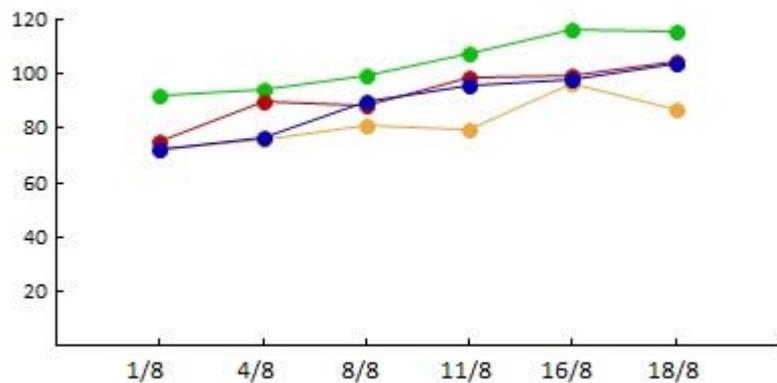


■ Côte Chalonaise ■ Côte de Beaune ■ Mâconnais ■ Yonne

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.

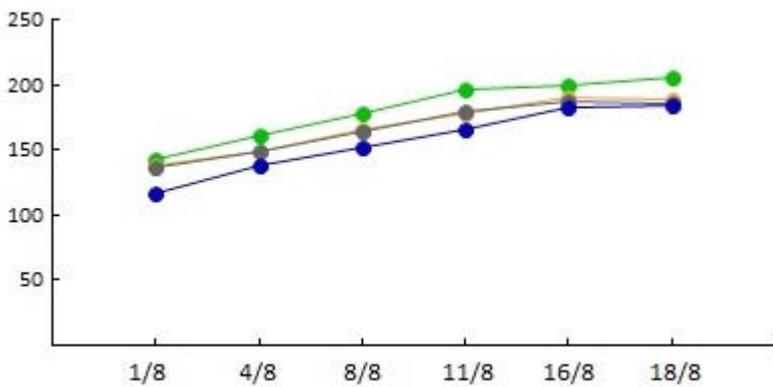
Sur les teneurs en sucres, la comparaison s'établit avec la date du 13 août 2020. Le Chardonnay de l'Yonne présente une acidité totale similaire à cette date mais, dans les deux autres départements, elle est inférieure de 0.8 g/l H₂SO₄ cette année.

DEGUSTATION DES BAIES :

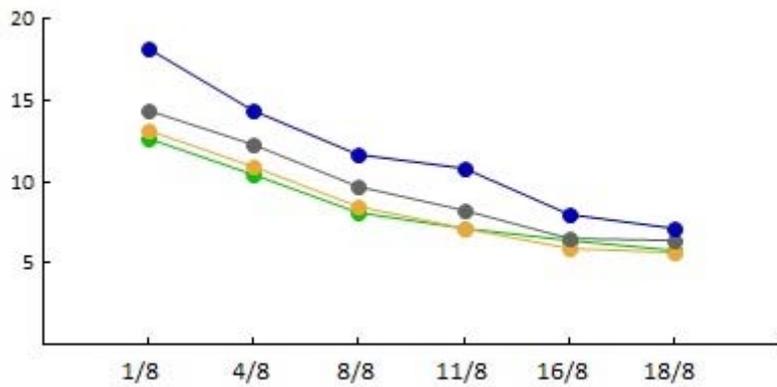
Les baies ont globalement perdu de la fermeté et s'écrasent mieux en bouche. Mais l'hétérogénéité entre baies est toujours existante : les baies mûres cohabitent avec des baies plus vertes, en proportion différente en fonction du stade de maturité des parcelles. Sur les baies vertes, l'acidité est encore marquée tandis que l'équilibre sucres / acidité des baies mûres devient intéressant, de même que les arômes variétaux. Les pellicules se sont affinées mais sont plus ou moins difficiles à dilacerer en fonction du stade de maturité des baies.

PINOT NOIR

LES SUCRES (g/l) :

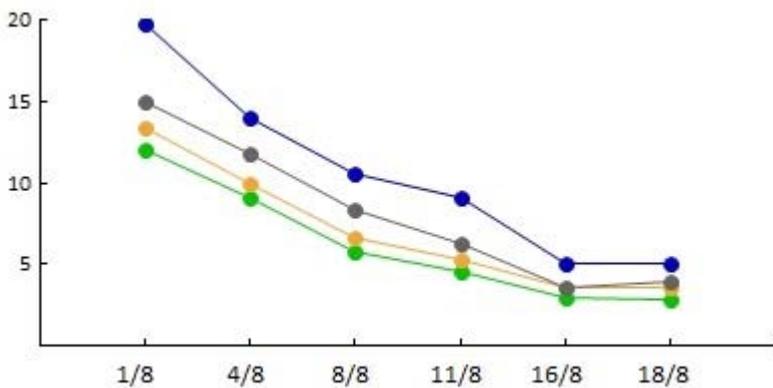


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

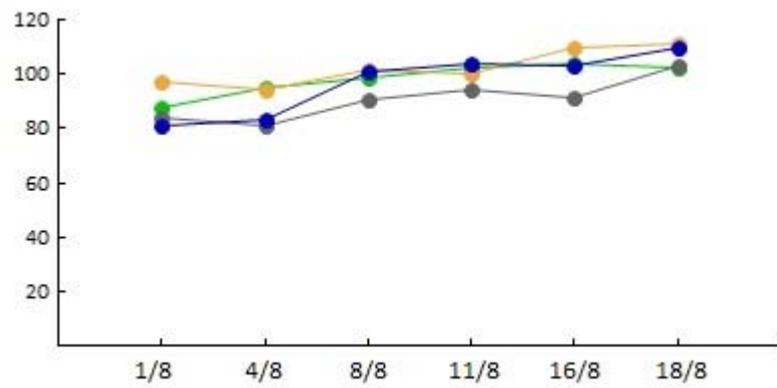


■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Côte de Nuits ■ Yonne

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.

En Côte-d'Or et Saône-et-Loire, les teneurs en sucres sont similaires à celles mesurées le 10 août 2020 mais les acidités de cette année sont inférieures de 1.1 g/l H₂SO₄ en moyenne. En comparaison à cette même date dans l'Yonne, les teneurs en sucres de 2022 sont inférieures de 14 g/l et l'acidité est supérieure de 0.5 g/l H₂SO₄.

COMPOSES PHENOLIQUES :

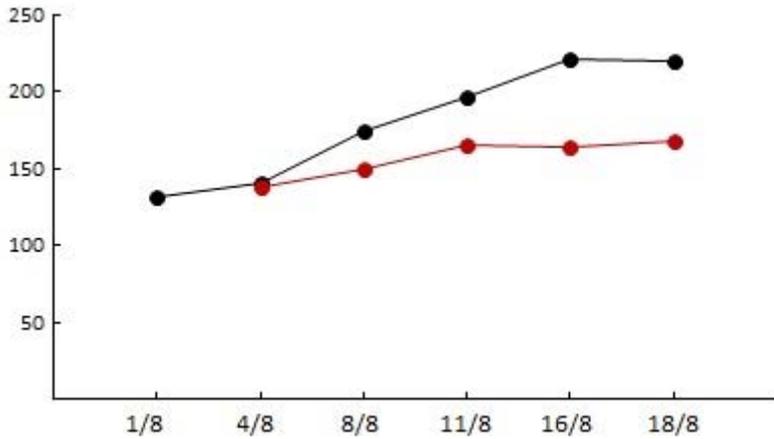
Les anthocyanes sont en phase d'accumulation et leurs teneurs ont subi une forte progression entre 8 et le 16 août. Elles sont similaires à celles mesurées le 10 août 2020. Les teneurs en tanins sont en cours de diminution et sont inférieures à celles observées en 2020. Ces premières tendances devront être confirmées lors des prochains prélèvements.

DEGUSTATION DES BAIES :

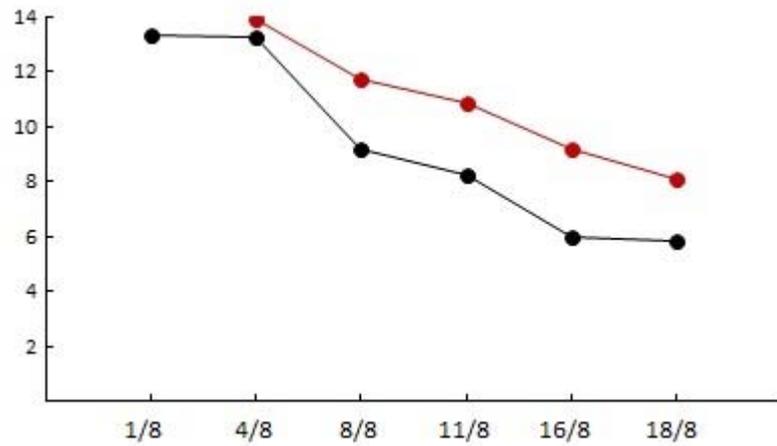
L'hétérogénéité entre les baies est moins prononcée que sur Chardonnay. Les baies sont toujours fermes et résistent encore un peu à l'écrasement. Les pellicules restent épaisses et difficiles à dilacérer et les tanins sont rêches et grossiers. L'équilibre sucres / acidité n'est pas optimal et les arômes variétaux sont discrets.

GAMAY

LES SUCRES (g/l) :

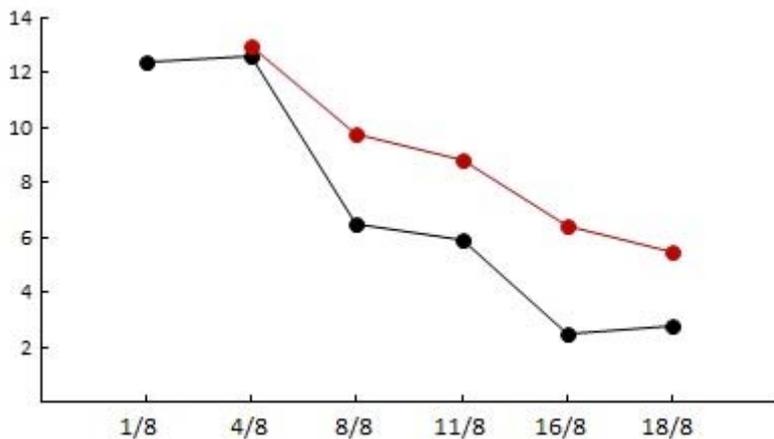


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

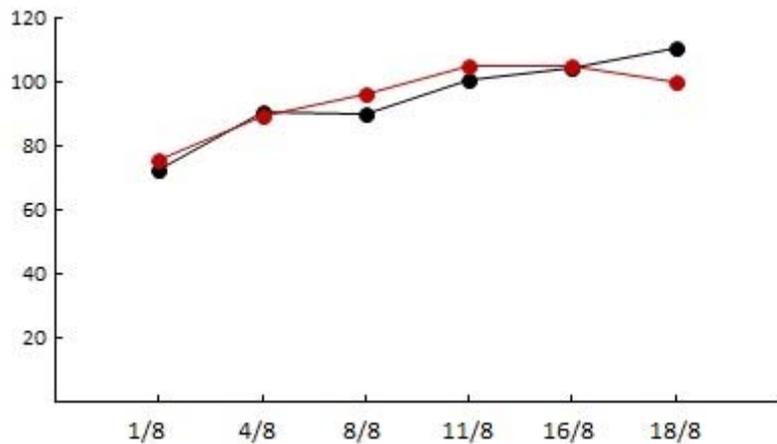


■ Beaujolais ■ Mâconnais

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 sont comparables à celles mesurées le 13 août 2020 mais l'acidité totale cette année est inférieure de 1 g/l H₂SO₄.

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 16/08/2022

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	170	7.5	3.04	7.8	5.4	1.0	103.5	99
Evolution	2	-0.3	=	=	=	=	5.4	2
Yonne PN	184	7.2	3.08	8.1	5.0	1.2	109.7	98
Evolution	2	-0.8	0.05	-0.5	=	=	6.6	1
Côte de Beaune CH	186	5.3	3.20	7.7	2.3	1.1	86.7	100
Evolution	=	-0.4	=	=	=	=	-9.9	=
Côte de Beaune PN	189	5.6	3.20	7.2	3.6	1.2	111.1	99
Evolution	=	-0.3	=	=	=	=	1.1	=
Côte de Nuits PN	185	6.4	3.13	7.9	3.9	1.1	102.7	97
Evolution	=	=	=	=	=	=	11.3	=
H. C. de Beaune PN	202	5.9	3.16	7.7	3.4	1.1	117.8	100
Evolution	7	-0.8	0.09	=	=	=	9.5	1
H. C. de Nuits PN	179	7.8	3.18	8.7	6.5	1.5	116.9	99
Evolution	11	-1.0	0.08	=	-0.6	=	11.4	=
Côte Chalonnaise CH	174	6.5	2.98	8.3	3.5	1.0	115.3	100
Evolution	5	-1.0	-0.05	=	-1.1	=	-0.9	1
Côte Chalonnaise PN	205	5.8	3.14	7.9	2.8	1.1	102.7	100
Evolution	6	-0.6	=	-0.5	=	=	-1.4	=
Mâconnais CH	184	6.2	3.11	7.4	3.6	1.2	104.8	99
Evolution	=	-0.4	=	-0.4	=	=	5.1	1
Mâconnais GAM	168	8.1	3.03	9.4	5.5	1.3	100.1	97
Evolution	4	-1.1	=	=	-0.9	=	-4.7	=
Beaujolais GAM	220	5.8	3.16	7.4	2.8	1.5	110.5	99
Evolution	=	=	=	=	=	=	6.1	1