



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

23/08/2022

N° 8

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 22 AOÛT 2022

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 18 août)

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

Chardonnay :

189
+11

5,8
-0,7

3,0
-0,7

Aligoté :

168

6,6

4,0

Chardonnay et Aligoté

La véraison s'achève, même si l'on trouve encore quelques baies non vérées. Les parcelles en Côte de Beaune et Mâconnais subissent une bonne évolution des teneurs en sucres, leur progression étant de moitié sur les autres secteurs. Les acidités poursuivent leur diminution de façon modeste (- 0.6 g/l H₂SO₄ en moyenne), en corrélation avec la diminution des teneurs en acide malique dans des proportions similaires.

Pinot Noir et Gamay

Les teneurs en sucres progressent de 8 g/l en moyenne sur les cépages noirs. L'acidité totale et l'acide malique poursuivent leur diminution mais dans des proportions moins importantes qu'auparavant. A noter une légère augmentation des teneurs en acide tartrique et du potassium dans certains secteurs.

Pinot Noir :

199
+6

5,7
-0,5

3,4
-0,4

Gamay :

202
+8

6,4
-0,6

3,5
-0,7

En résumé

La maturation est toujours globalement active, sur un rythme différencié en fonction des secteurs et des cépages. Les précipitations de la semaine dernière semblent avoir été bénéfiques. Toutefois, quelques parcelles du réseau présentent des signes de blocage, avec une stagnation des différents paramètres mesurés. Sur 1/4 des parcelles, majoritairement sur cépages noirs, les poids de 100 baies sont en régression (sans que la maturation soit bloquée). Le nombre de baies flétries est en augmentation sur ce prélèvement, principalement sur Pinot Noir, avec des caractéristiques aromatiques défavorables. Cet aspect devra être surveillé au cours des prochains jours. En effet, c'est un temps sec et progressivement de plus en plus chaud qui est prévu pour cette semaine et qui pourrait accentuer le phénomène. Eu égard à l'hétérogénéité des situations, il est indispensable de réaliser des contrôles de maturité sur l'ensemble des parcelles afin d'évaluer leur état d'avancement et décider d'une date optimale de récolte en tenant compte de tous ces paramètres.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 26 AOÛT 2022



FLASH INFO

Les feux de forêts ou broussailles peuvent-ils avoir des conséquences œnologiques ?

Il faut savoir que la fumée provenant de ces feux contient des molécules aromatiques très volatiles qui vont se déposer sur les vignes. La pruine des baies (film cireux sur les pellicules) va absorber ces molécules. Ces molécules étant considérées comme toxiques par la plante, celle-ci va leur adjoindre une molécule de sucre pour les « détoxifier ». Elles ne sont alors plus volatiles mais toujours présentes sur le raisin, et de plus, elles deviennent inodores. Par contre, au cours des processus fermentaires et de l'élevage, des réactions enzymatiques peuvent conduire à la libération de ces molécules et les vins présentent alors un « goût de fumée », plus ou moins prononcé en fonction de la quantité des molécules présentes.

Que faire ?

Par principe de précaution, les raisins soupçonnés d'avoir été en contact avec de la fumée doivent être récoltés et vinifiés séparément. Lors de la récolte, on évitera également toute présence de feuilles notamment qui, elles aussi, renferment ces molécules et peuvent potentiellement aggraver le risque.

Les vins en cours de fermentation et d'élevage devront faire l'objet d'un suivi organoleptique afin de détecter l'apparition de ces « goûts de fumée ». En cas d'apparition, des solutions existent mais sont uniquement destinées à diminuer la perception de ces odeurs dans les vins, soit par assemblage (si les odeurs ne sont pas trop prononcées) ou traitements œnologiques.

Si vous souhaitez davantage d'informations, un webinaire gratuit est organisé par Infowine

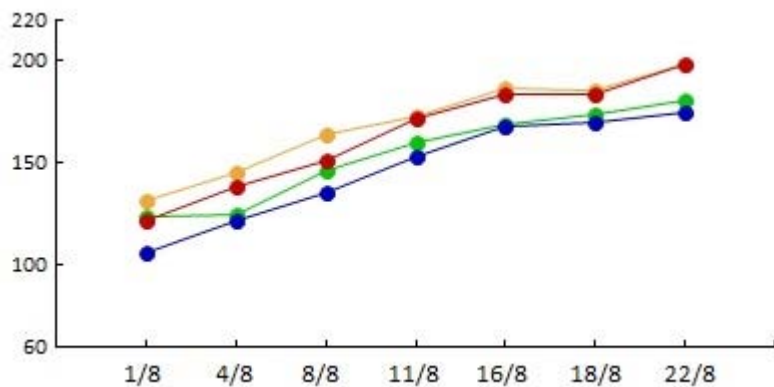
le vendredi 2 septembre à 11 heures

Réduire l'impact des odeurs de fumée sur les vins - connaissances et tests en conditions réelles

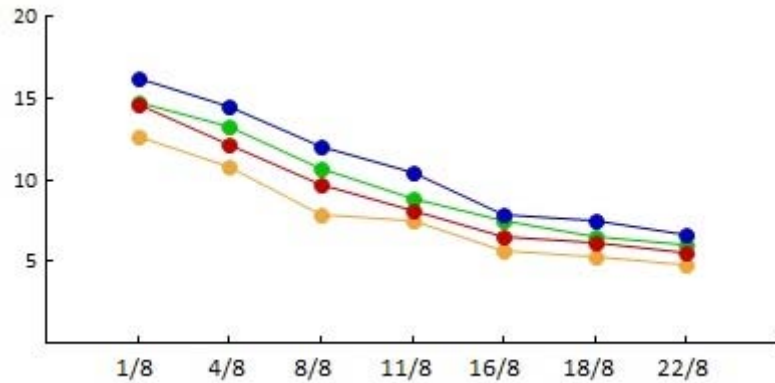
[Inscription ici](#)

CHARDONNAY

LES SUCRES (g/l) :

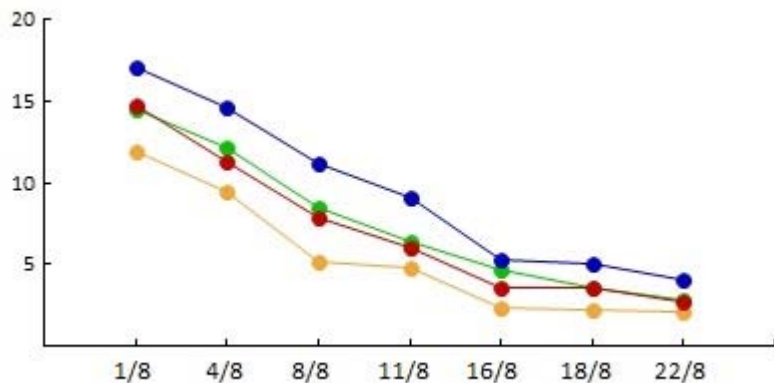


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

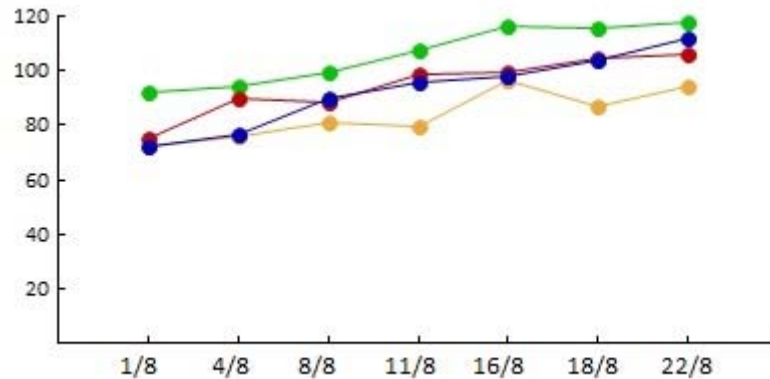


■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Mâconnais ■ Yonne

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.

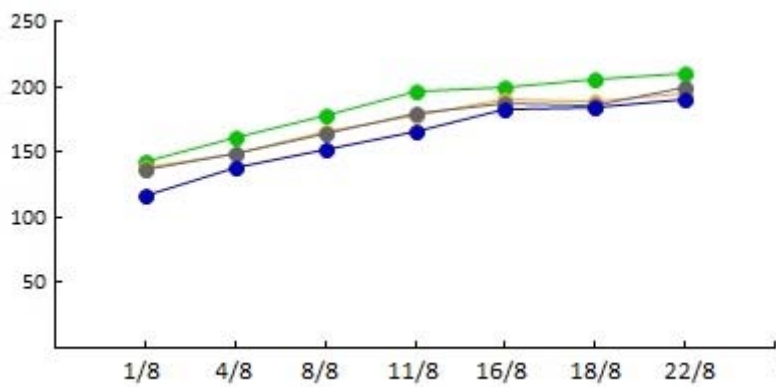
Dans l'Yonne la comparaison s'établit à la date du 17 août 2020 pour les deux paramètres. On retrouve cette même date en Côte-d'Or et en Saône-et-Loire pour les teneurs en sucres mais l'acidité de cette année est plus faible (respectivement - 0.5 et - 0.4 g/l H₂SO₄).

DEGUSTATION DES BAIES :

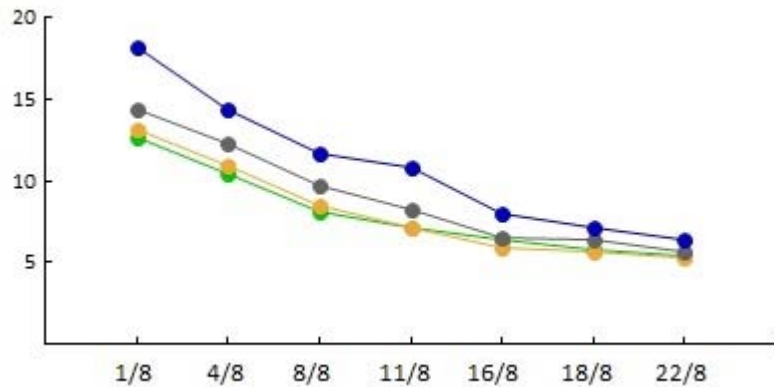
L'hétérogénéité entre baies persiste. Ainsi, les baies mûres s'écrasent facilement en bouche, la pulpe se sépare bien des pellicules et celles-ci se dilacèrent bien. Le bon équilibre sucres / acidité est accompagné d'arômes variétaux qui se sont intensifiés. En fonction du stade de maturité des parcelles, la proportion de baies encore vertes varie. Elles sont fermes, difficiles à écraser en bouche et l'acidité est plus ou moins prononcée.

PINOT NOIR

LES SUCRES (g/l) :

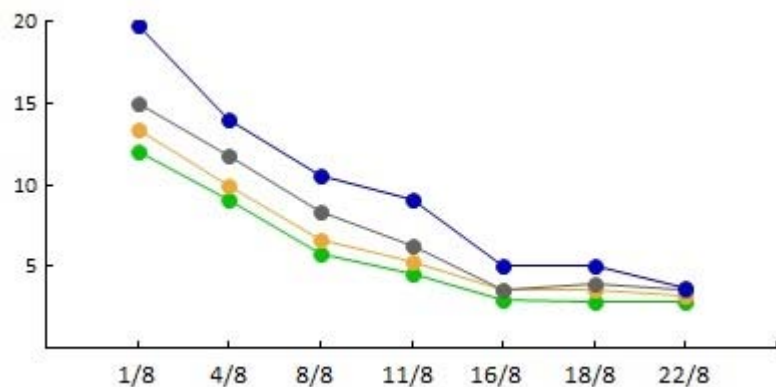


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

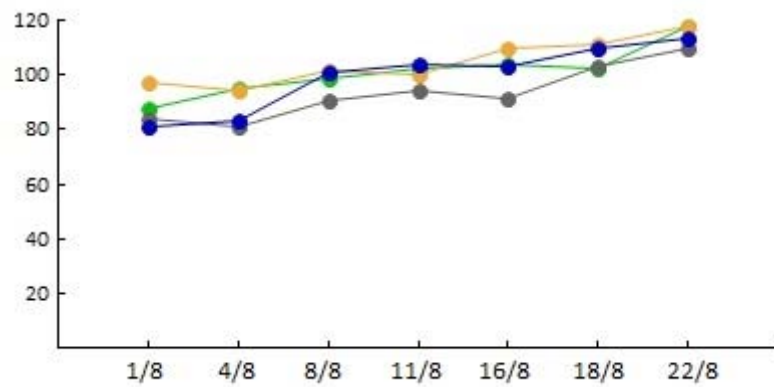


■ Côte Chalonaise ■ Côte de Beaune ■ Côte de Nuits ■ Yonne

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, l'acidité est similaire à celle mesurée le 17 août 2020 mais les teneurs en sucres sont inférieures de 9 g/l cette année. En Saône-et-Loire, la comparaison s'établit au 23 août 2018 sur les teneurs en sucres mais avec une acidité supérieure de 0.6 g/l H₂SO₄. Dans l'Yonne, les teneurs en sucres sont inférieures de 14 g/l à celles mesurées le 17 août 2020 mais l'acidité de cette année est très légèrement supérieure (+ 0.4 g/l H₂SO₄).

COMPOSES PHENOLIQUES :

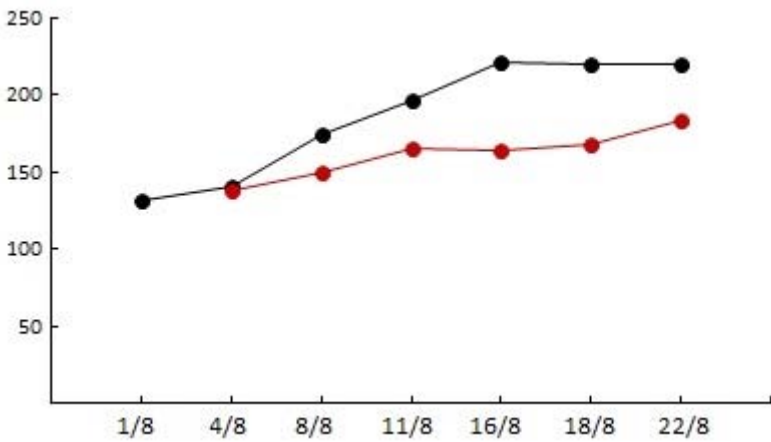
Les teneurs en anthocyanes ont stagné depuis le dernier prélèvement mais celles des tanins poursuivent leur diminution. Le prochain prélèvement permettra de savoir si la phase « plateau » de l'accumulation des anthocyanes a été atteinte.

DEGUSTATION DES BAIES :

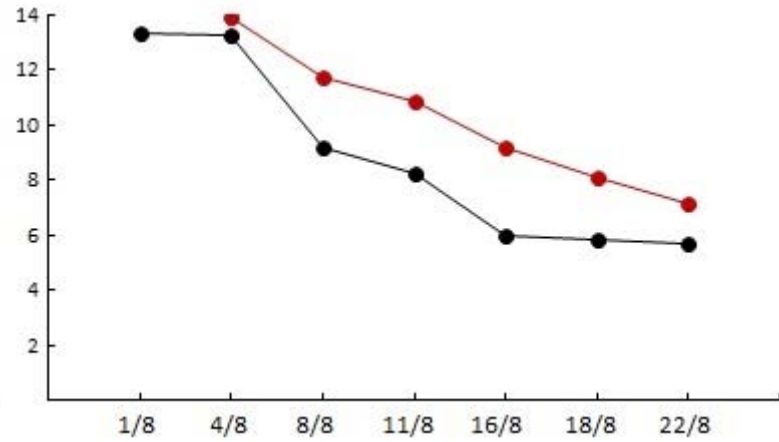
Les baies s'écrasent un peu mieux en bouche mais présentent encore une certaine fermeté. Les pellicules restent épaisses et difficiles à dilacérer et les tanins sont toujours rêches et gossiers. Par contre, l'équilibre sucres / acidité s'est amélioré et les arômes variétaux sont plus présents. Par contre, la moindre présence de baie flétrie vient tout gâcher.

GAMAY

LES SUCRES (g/l) :

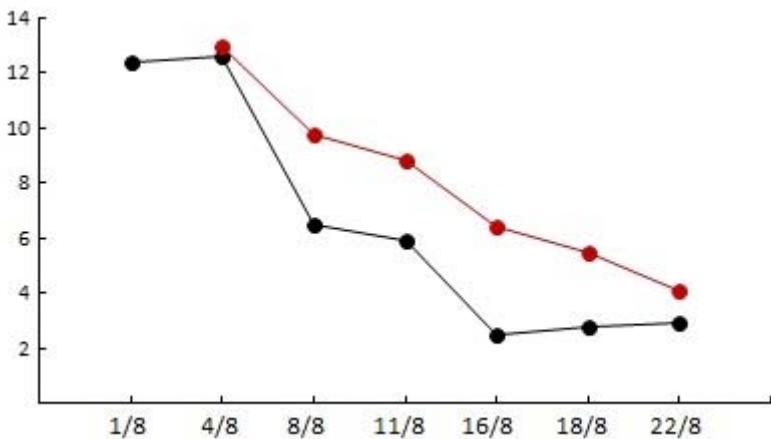


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

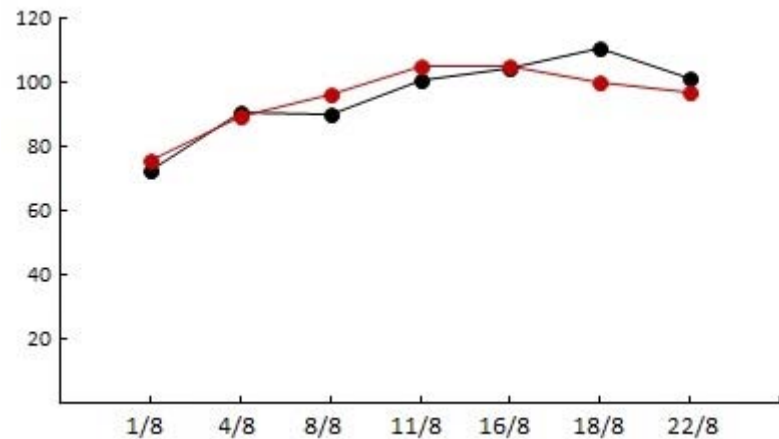


■ Beaujolais ■ Mâconnais

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.

Le Gamay présente des teneurs en sucres équivalentes à celles mesurées le 20 août 2020 mais avec une acidité inférieure de 0.4 g/l H₂SO₄ cette année.

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 18/08/2022

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	168	6.6	3.05	8.4	4.0	1.4	172.1	/
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Yonne CH	175	6.7	3.07	8.1	4.1	1.2	111.9	99
Evolution	5	-0.8	=	0.3	-0.9	0.2	8.4	1
Yonne PN	191	6.3	3.11	8.4	3.7	1.3	113.7	99
Evolution	7	-0.9	=	0.3	-1.3	=	4.0	1
Côte de Beaune CH	198	4.8	3.25	7.7	2.0	1.1	94.1	100
Evolution	12	-0.5	0.05	=	-0.3	=	7.4	=
Côte de Beaune PN	195	5.2	3.26	7.5	3.2	1.3	117.5	99
Evolution	7	-0.4	0.06	0.3	-0.4	=	6.4	=
Côte de Nuits PN	199	5.7	3.22	8.2	3.6	1.4	109.4	99
Evolution	14	-0.7	0.09	0.3	-0.3	0.3	6.7	2
H. C. de Beaune PN	202	5.7	3.20	8.3	3.0	1.1	108.5	100
Evolution	=	-0.2	=	0.6	-0.4	=	-9.3	1
H. C. de Nuits PN	191	7.2	3.23	8.9	6.2	1.6	118.3	100
Evolution	12	-0.6	0.05	=	-0.3	=	1.4	1
Côte Chalonnaise CH	181	6.0	3.00	8.3	2.9	1.0	117.9	100
Evolution	8	-0.5	=	=	-0.6	=	2.6	=
Côte Chalonnaise PN	210	5.4	3.23	8.1	2.8	1.2	118.0	100
Evolution	5	-0.4	0.09	=	=	=	15.3	=
Mâconnais CH	199	5.5	3.17	7.7	2.7	1.2	106.1	100
Evolution	15	-0.7	0.06	0.3	-0.9	=	1.3	1
Mâconnais GAM	184	7.1	3.09	9.7	4.1	1.3	97.1	99
Evolution	16	-1.0	0.06	0.3	-1.4	=	-3.0	2
Beaujolais GAM	220	5.7	3.16	8.0	2.9	1.5	101.4	100
Evolution	=	-0.1	=	0.6	0.1	=	-9.1	1