



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

26/08/2022

N° 9

# BIVB Infos

MATURITÉ BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE  
Poncéty  
71960 Davayé

## PARCELLES DE REFERENCE PRÉLÈVEMENTS DU 25 AOÛT 2022

Valeurs et évolution moyennes (depuis le 22 août)

### Chardonnay et Aligoté

Sur Chardonnay, les teneurs en sucres connaissent en moyenne une bonne évolution mais les autres paramètres mesurés sont stables. Les poids de 100 baies subissent une petite progression, variable selon les secteurs. Ces poids sont proches de ceux mesurés au 20 août 2020, hormis en Côte de Beaune où ils sont inférieurs.

Sur Aligoté, la maturation semble encore active même si les évolutions sont relativement modestes.

Sucres  
g/l

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

Acide malique  
g/l

Chardonnay :



Aligoté :



### Pinot Noir et Gamay

Sur Pinot Noir, le flétrissement des baies s'est accentué depuis le dernier prélèvement : les poids de 100 baies sont en diminution sur la plupart des secteurs et des parcelles, ce qui explique les évolutions observées.

Sur Gamay, le constat est assez similaire à celui sur Chardonnay : progression des teneurs en sucres et stabilité des autres paramètres, hormis les poids de 100 baies.

Pinot Noir :



Gamay :



### En résumé

Depuis lundi, seules les teneurs en sucres connaissent une progression, les autres paramètres analysés étant stables. Les poids de 100 baies subissent également une légère augmentation, hormis sur Pinot Noir où ils sont en régression sur la majorité des parcelles, en relation avec une augmentation significative du flétrissement. Sur quelques parcelles, des phénomènes de concentration sont déjà en place (forte augmentation des teneurs en sucres, diminution importante des poids de 100 baies et augmentation des paramètres de l'acidité) mais leur récolte est prévue sous peu.

Quelques précipitations devraient survenir dans la journée mais les cumuls prévus sont faibles (inférieurs à 5 mm). Le week-end et le début de semaine s'annoncent encore chaud et sec. Pour les parcelles qui ne sont pas encore "à bout de souffle", cela leur permettra de parachever leur maturation. Pour celles qui semblent être arrivées à terme, leur récolte doit être envisagée sous peu afin de limiter les phénomènes de concentration, préjudiciables tant à la qualité qu'à la quantité de la récolte.

Face à l'hétérogénéité des situations parcellaires, la détermination d'une date optimale de récolte n'est pas simple cette année. Il convient de surveiller l'état physiologique des parcelles : présence ou non de jaunissement du feuillage, défoliation et importance du flétrissement, en plus des suivis de maturité.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 30 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

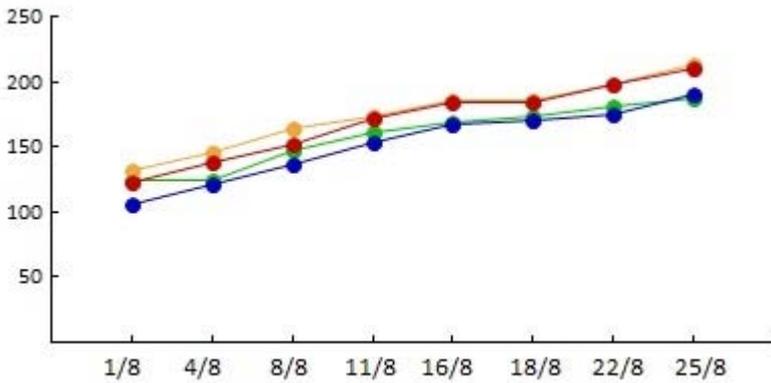
**le vendredi 2 septembre à 11 heures**

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

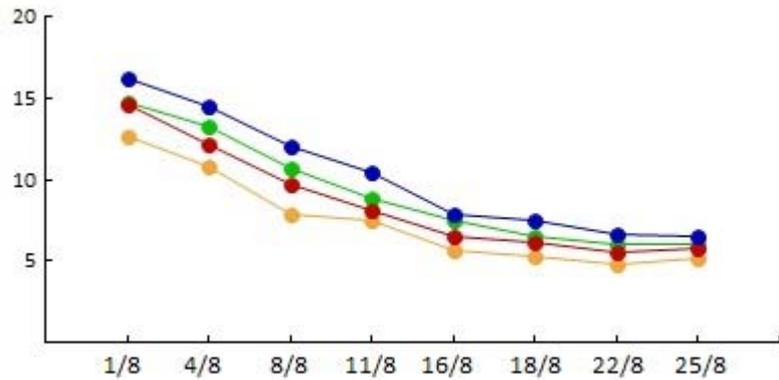
[Inscription ici](#)

# CHARDONNAY

## LES SUCRES (g/l) :

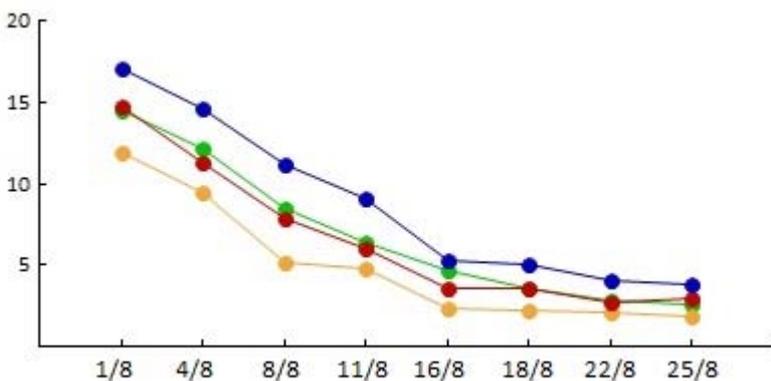


## ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :

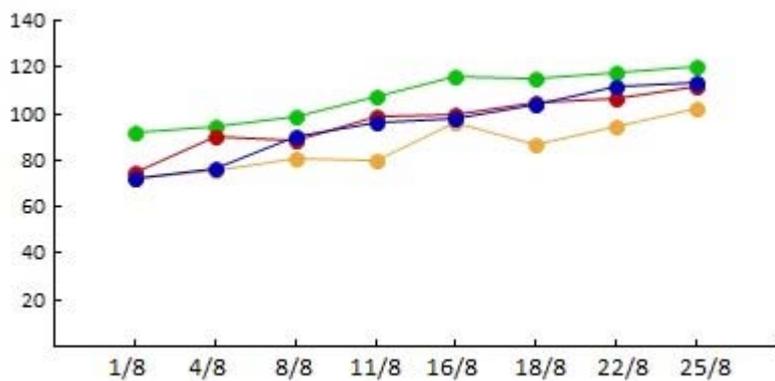


■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Mâconnais ■ Yonne

## ACIDE MALIQUE (g/l) :



## Poids de 100 baies (g) :



## COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

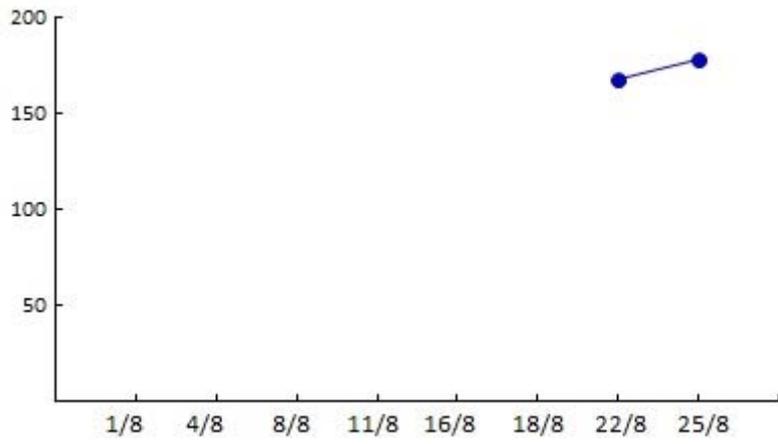
*Remarque : les comparaisons sont faites en prenant uniquement en compte les teneurs en sucres et les valeurs d'acidité totale, afin de donner une référence à un millésime antérieur. Elles ne présagent en rien de la qualité globale du millésime en cours.*

En Côte-d'Or et Saône-et-Loire, la comparaison s'établit à la date du 20 août 2020 mais les teneurs en sucres cette année sont supérieures de 8 g/l en moyenne. Dans l'Yonne, à cette même date, les teneurs en sucres sont équivalentes mais l'acidité cette année est supérieure de 0.5 /l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

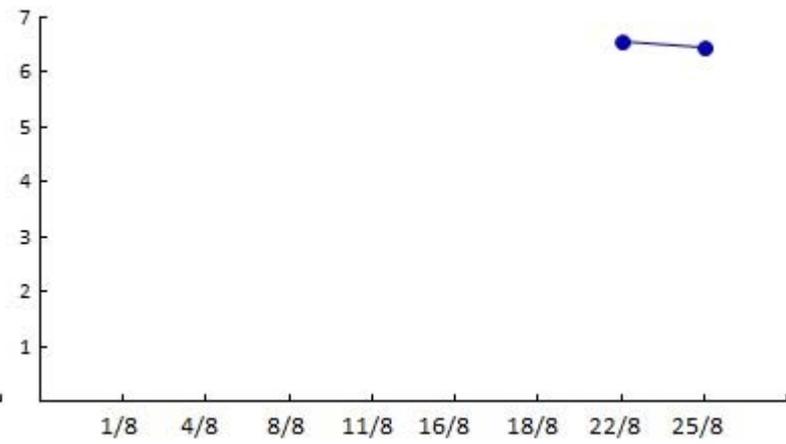
## DEGUSTATION DES BAIES :

La proportion de baies mûres est en augmentation sur les parcelles les plus en retard et relativement stables sur les plus avancées. L'hétérogénéité entre baies, avec des baies plus vertes, est toujours présente. Toutefois, ces dernières s'écrasent plus facilement en bouche et la séparation de la pulpe et des pellicules s'est améliorée. L'acidité se retrouve toujours en bouche mais elle est un peu moins agressive qu'auparavant. A l'inverse, les baies mûres présentent un bel équilibre et les arômes variétaux sont bien présents.

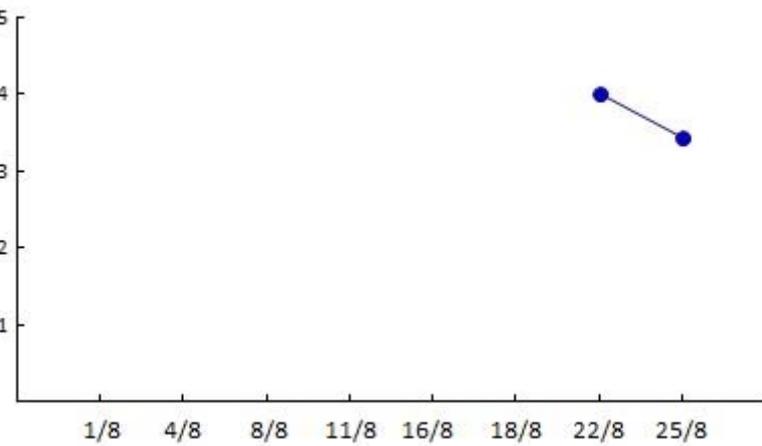
LES SUCRES (g/l) :



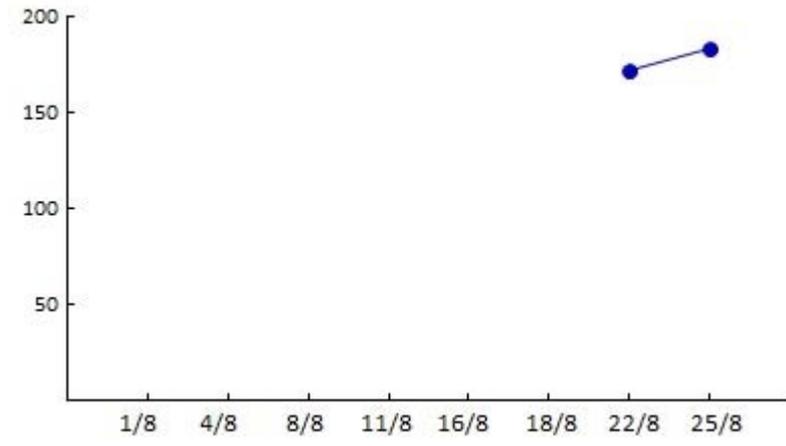
ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :



ACIDE MALIQUE (g/l) :

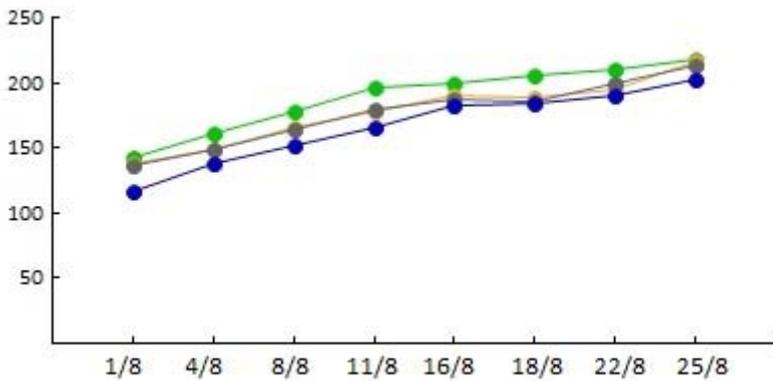


Poids de 100 baies (g) :

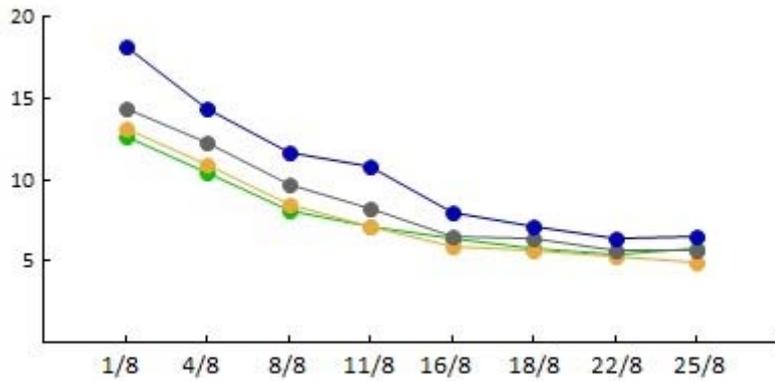


# PINOT NOIR

## LES SUCRES (g/l) :

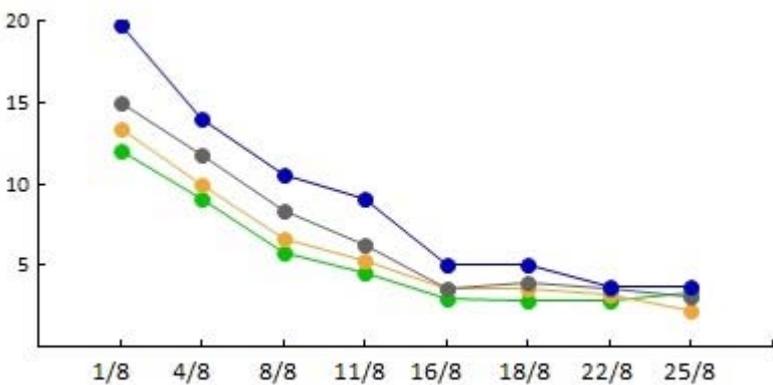


## ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :

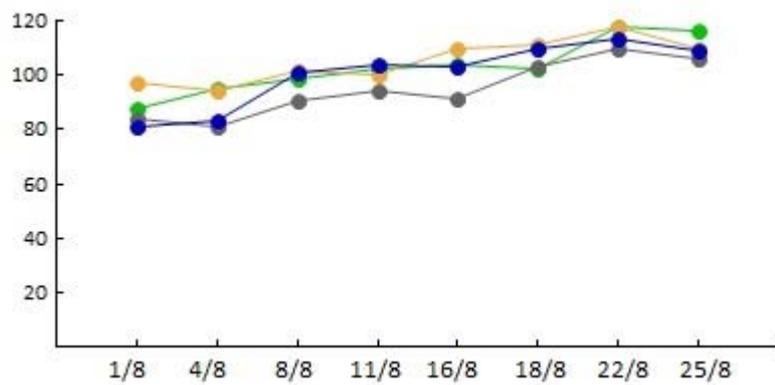


■ Côte Chalonaise ■ Côte de Beaune ■ Côte de Nuits ■ Yonne

## 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.

Sur Pinot Noir en Côte-d'Or, les valeurs mesurées sont similaires à celles du 20 août 2020. En Saône-et-Loire, l'acidité est équivalente mais les teneurs en sucres de cette année sont inférieures de 9 g/l en moyenne. Dans l'Yonne, à teneurs en sucres équivalentes, c'est l'acidité de cette année qui est supérieure de 0.8 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

## COMPOSES PHENOLIQUES :

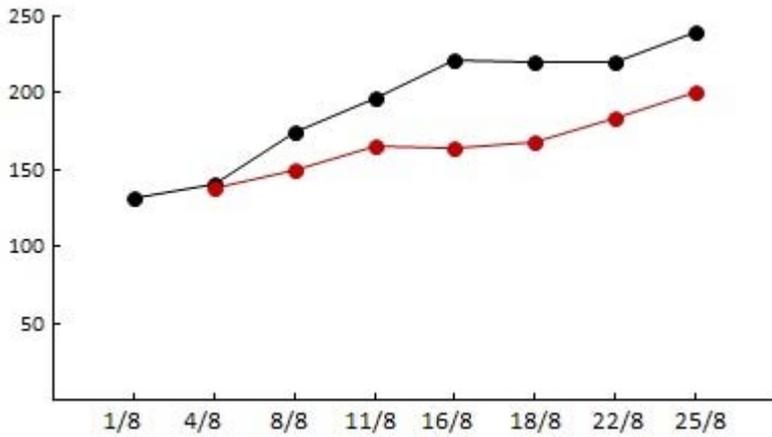
Les anthocyanes semblent avoir atteint leur phase « plateau » et les tanins poursuivent lentement leur diminution. Les teneurs mesurées en anthocyanes sont voisines de celles de 2015, à la date du 31 août. Les tanins cette année ont des teneurs un peu supérieures à celles de 2015.

## DEGUSTATION DES BAIES :

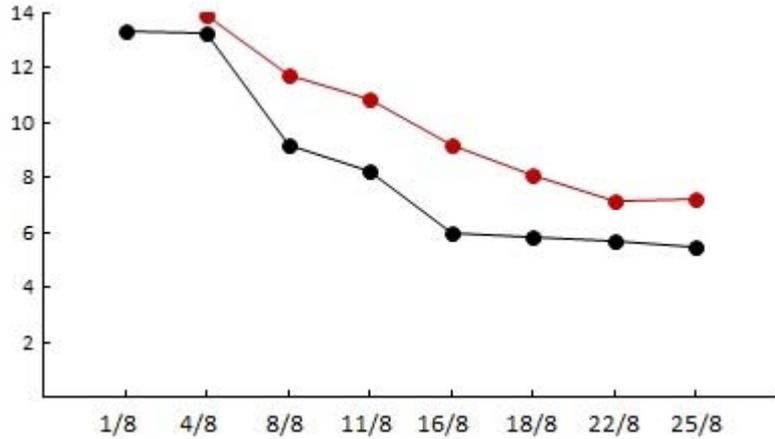
Les baies s'écrasent mieux que lors du dernier prélèvement mais certaines restent encore un peu fermes. Les pellicules se sont affinées mais elles restent encore difficiles à dilacerer. Les tanins sont bien présents et grossiers. L'équilibre sucres / acidité devient intéressant et les arômes variétaux se sont intensifiés. Par contre, le nombre de baies flétries est en augmentation et elles présentent des caractéristiques aromatiques défavorables.

# GAMAY

## LES SUCRES (g/l) :

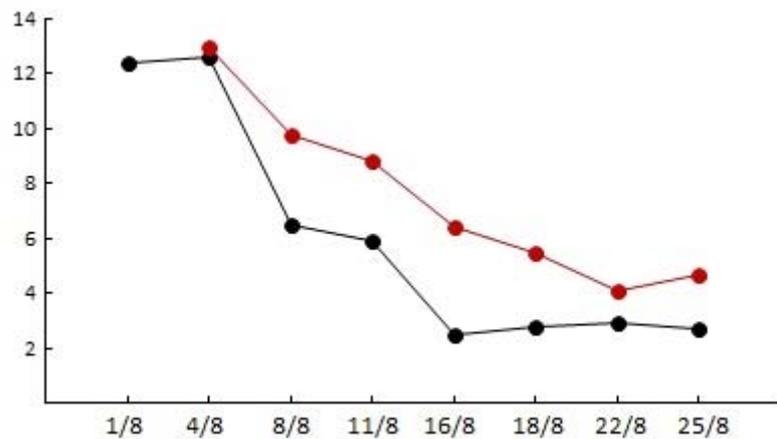


## ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :

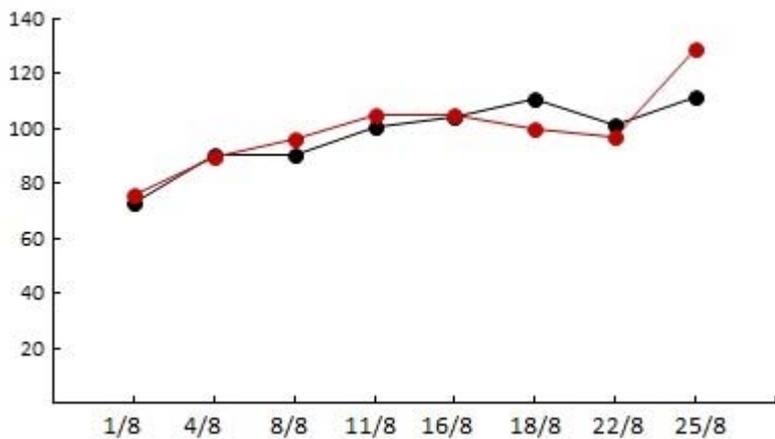


■ Beaujolais ■ Mâconnais

## 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 une acidité similaire à celle mesurée le 20 août 2020 mais les teneurs en sucres de cette année sont supérieures de 14 g/l.

## TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 22/08/2022

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	178	6.5	3.07	8.3	3.5	1.4	183.2	/
Evolution	11	-0.1	=	=	-0.5	=	11.1	/
Yonne CH	190	6.6	3.10	8.1	3.8	1.2	113.1	100
Evolution	15	-0.1	=	=	-0.3	=	1.2	1
Yonne PN	203	6.5	3.12	8.4	3.6	1.3	108.8	100
Evolution	12	0.2	=	=	=	=	-4.9	1
Côte de Beaune CH	214	5.1	3.20	8.2	1.9	1.2	102.0	100
Evolution	16	0.3	-0.05	0.5	=	=	7.9	=
Côte de Beaune PN	217	4.9	3.31	7.6	2.3	1.3	109.5	100
Evolution	22	-0.3	0.05	=	-0.9	=	-8.0	1
Côte de Nuits PN	213	5.7	3.22	8.3	3.1	1.2	105.8	100
Evolution	14	=	=	=	-0.5	=	-3.6	1
H. C. de Beaune PN	218	5.5	3.22	8.2	2.7	1.1	111.3	100
Evolution	16	-0.2	=	=	-0.3	=	2.8	=
H. C. de Nuits PN	198	7.1	3.26	9.0	5.3	1.5	113.2	100
Evolution	7	-0.1	=	=	-0.9	=	-5.1	=
Côte Chalonnaise CH	187	6.1	3.02	8.5	2.5	1.2	120.2	100
Evolution	7	=	=	=	-0.4	=	2.3	=
Côte Chalonnaise PN	218	5.7	3.20	7.7	3.3	1.3	116.1	100
Evolution	8	0.3	=	-0.4	0.5	=	-1.9	=
Mâconnais CH	211	5.8	3.17	7.9	2.9	1.2	111.8	100
Evolution	13	0.3	=	0.2	0.2	=	5.7	=
Mâconnais GAM	201	7.2	3.10	9.0	4.7	1.2	129.0	100
Evolution	17	=	=	-0.7	0.6	=	31.9	1
Beaujolais GAM	240	5.5	3.18	7.6	2.7	1.5	111.3	100
Evolution	20	-0.2	=	-0.4	-0.2	=	9.9	=