



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

30/08/2022

N° 10

# BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE  
Poncéty  
71960 Davayé

## PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 29 AOÛT 2022

### Chardonnay et Aligoté

Un tiers des parcelles de Chardonnay a été vendangé, essentiellement en Côte de Beaune et dans le Mâconnais.

Les différents paramètres subissent en moyenne une bonne évolution mais les parcelles ont un comportement différencié, avec des évolutions plus ou moins marquées sur certaines d'entre elles et quelques unes qui n'évoluent pas, voire régressent. Outre l'augmentation des teneurs en sucres, ce sont les valeurs d'acidité qui ont bien diminué, les situant désormais à un niveau comparable, voire légèrement inférieur, à celui de 2020.

Valeurs et évolutions moyennes - *Les évolutions ne concernent que les parcelles prélevées les 25 et 29 août*

Sucres  
g/l

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

Acide malique  
g/l

Chardonnay :



Aligoté :

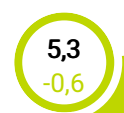


### Pinot Noir et Gamay

Près d'un quart des parcelles de Pinot a été vendangé, principalement en Côte Chalonnaise, ainsi que le Gamay en Mâconnais.

Les niveaux de maturité atteints sur Pinot Noir sont élevés, à l'exception de quelques parcelles tardives. Ainsi, les indices de maturité (rapport entre teneurs en sucres et acidité totale) vont de 40 à plus de 50, certains flirtant avec les 60, notamment en raison d'une acidité faible. A l'instar du Chardonnay, ce sont les acidités qui ont bien diminué, les valeurs étant bien souvent inférieures à celles mesurées en 2020. Les phénomènes de flétrissement se sont encore accentués sur les parcelles les plus avancées en maturité.

Pinot Noir :



Gamay :



### En résumé

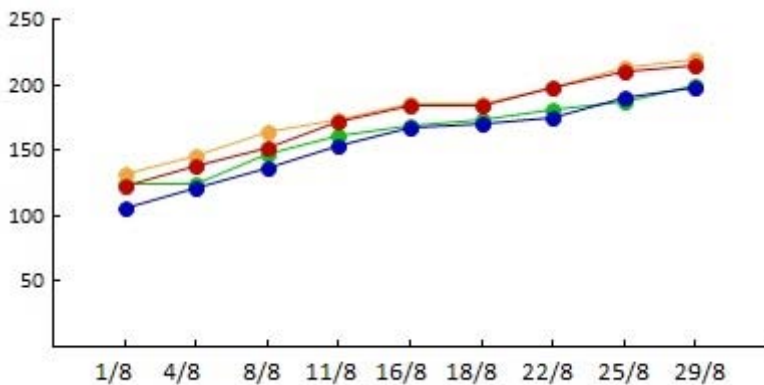
Les paramètres de la maturation ont globalement bien évolué depuis le dernier prélèvement mais de façon différenciée selon les parcelles, soit en fonction de leur stade de maturité, soit en fonction de leur état physiologique. En effet, et notamment sur Pinot Noir, les phénomènes de flétrissement se sont accentués sur les parcelles déjà touchées, en raison de la persistance de conditions sèches et chaudes. Par contre, d'autres parcelles, plus en retard, semblent profiter de ces conditions clémentes pour parachever leur maturation. Il est donc important de tenir compte de ces éléments afin de déterminer une date de récolte. Des orages sont prévus ce jour, puis en fin de semaine, accompagnés d'une baisse temporaire des températures. Les parcelles encore actives pourront en tirer profit, sous réserve que les cumuls annoncés soient bien réels. Un quart du réseau a été vendangé, sur tous les cépages, et d'autres vont suivre cette semaine. Le prochain prélèvement permettra de suivre le comportement des parcelles et l'évolution de la maturation.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 2 SEPTEMBRE 2022

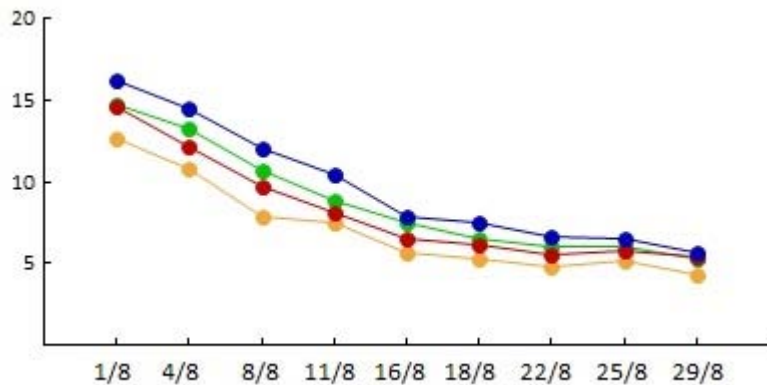


# CHARDONNAY

## LES SUCRES (g/l) :

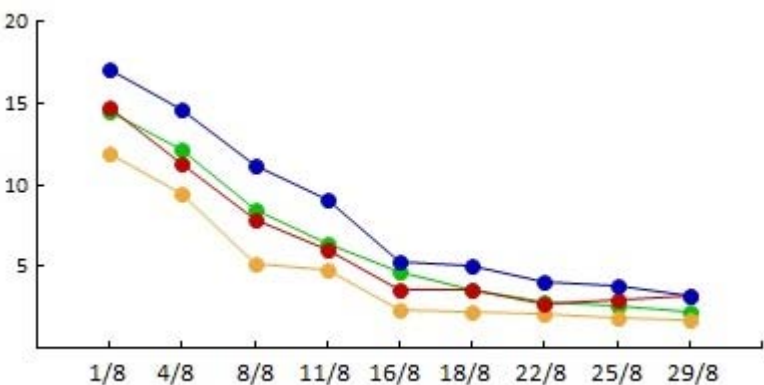


## ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :

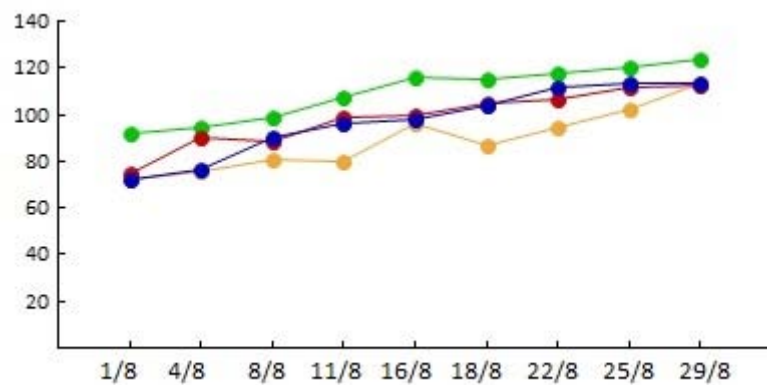


■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Mâconnais ■ Yonne

## ACIDE MALIQUE (g/l) :



## 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.

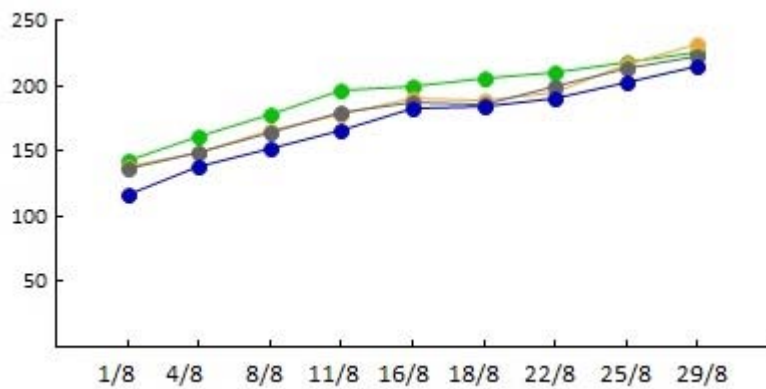
Dans l'Yonne et en Saône-et-Loire, la comparaison s'établit avec la date du 24 août 2020. En Côte-d'Or, à cette même date, les teneurs en sucres étaient inférieures de 10 g/l à cette année.

## DEGUSTATION DES BAIES :

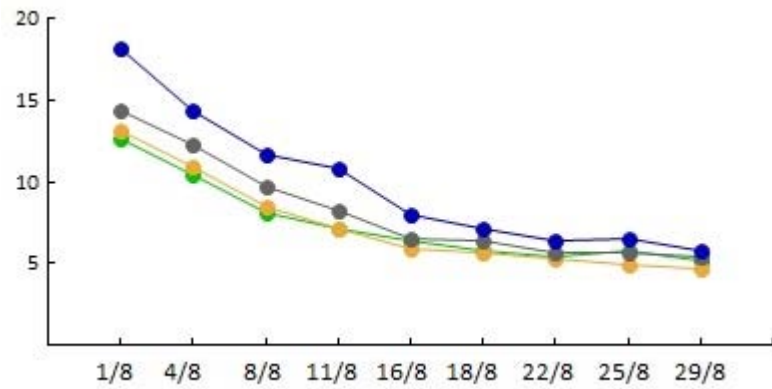
L'hétérogénéité entre baies, constante de ce millésime, perdure, les baies mûres cohabitent avec des baies plus vertes, en proportion variable en fonction du stade de maturité des parcelles. Si les baies dorées s'écrasent bien en bouche, les plus vertes sont encore fermes et l'acidité est « mordante ». Toutefois, ces baies ne sont pas toujours majoritaires et l'ensemble est agréable, avec un équilibre sucres / acidité intéressant et des arômes variétaux désormais bien présents.

# PINOT NOIR

## LES SUCRES (g/l) :

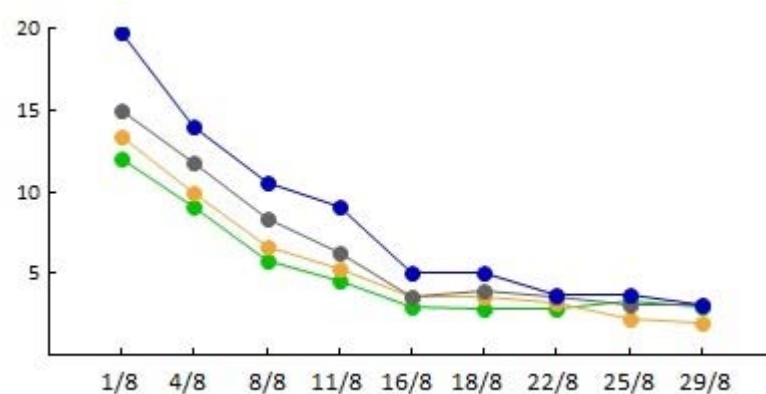


## ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :

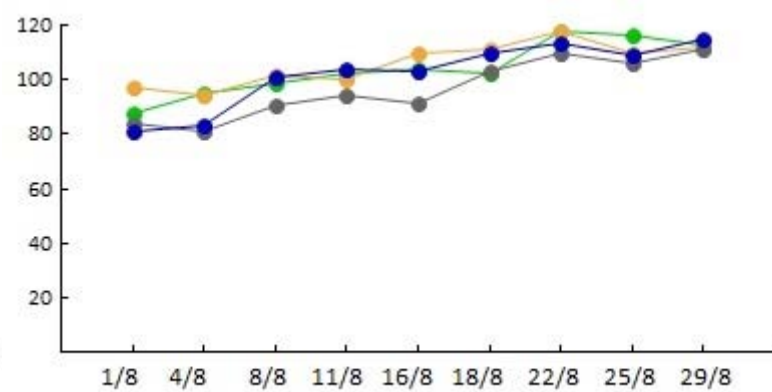


■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Côte de Nuits ■ Yonne

## ACIDE MALIQUE (g/l) :



## 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 et en Côte-d'Or, les teneurs en sucres et les acidités sont similaires à celles mesurées le 24 août 2020. En Saône-et-Loire, les teneurs en sucres de cette année sont inférieures de 8 g/l par rapport à cette date.

## COMPOSES PHENOLIQUES :

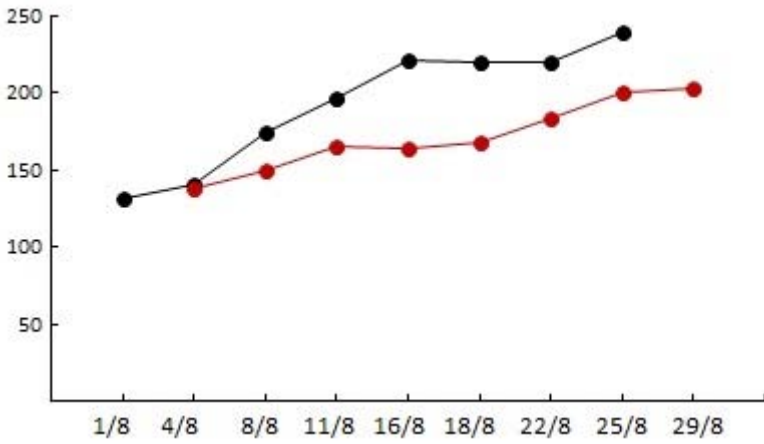
Suite à la phase « plateau », les teneurs en anthocyanes amorcent lentement leur diminution et sont comparables à celles mesurées le 24 août 2015. Toutefois, à cette date en 2015, les anthocyanes étaient en phase d'accumulation et non en phase de diminution. Les teneurs en tanins sont légèrement inférieures à celles mesurées à la date en 2015.

## DEGUSTATION DES BAIES :

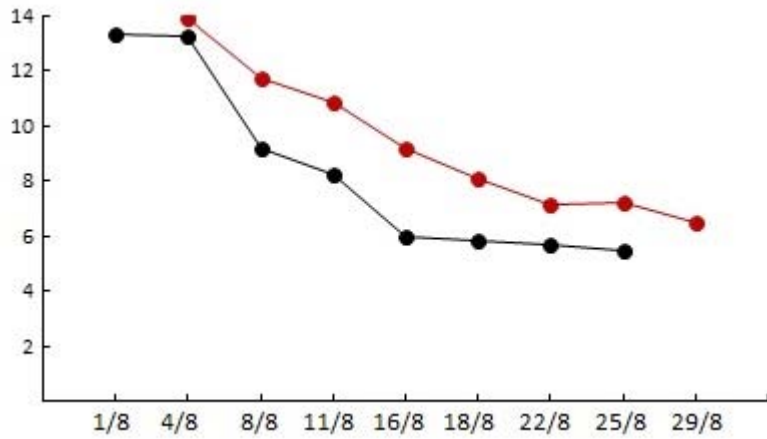
Il y a peu d'évolution depuis le dernier prélèvement : si les baies s'écrasent un peu mieux, certaines restent fermes. Les pellicules sont toujours épaisses et difficiles à dilacérer. Les tanins sont bien présents et « rêches ». Les arômes variétaux ont un peu gagné en intensité mais la moindre présence de baie flétrie les déprécie totalement.

**GAMAY**

LES SUCRES (g/l) :

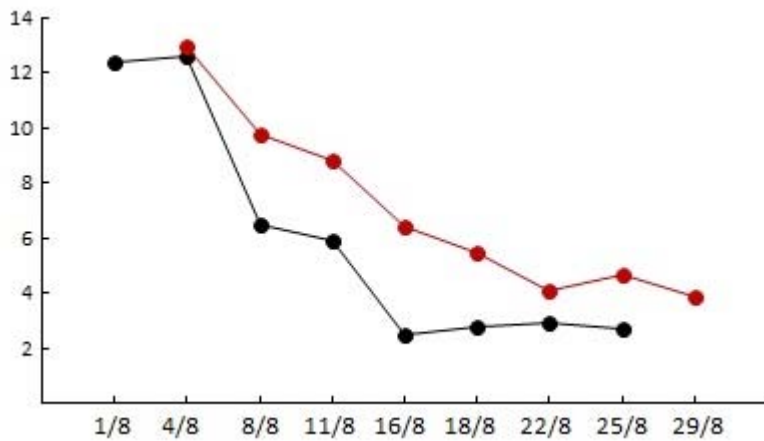


ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :

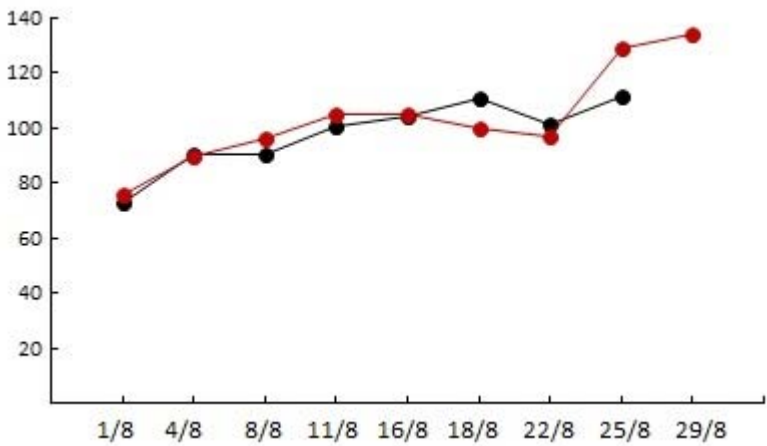


■ Beaujolais ■ Mâconnais

ACIDE MALIQUE (g/l) :



Poids de 100 baies (g) :



## TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 25/08/2022

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)
Yonne CH	197	5.7	3.16	8.0	3.2	1.2	113.1
Evolution	7	-0.9	0.06	=	-0.6	=	=
Yonne PN	215	5.7	3.17	8.2	3.0	1.3	114.8
Evolution	12	-0.8	0.05	=	-0.6	=	6.0
Côte de Beaune CH	220	4.3	3.34	7.3	1.7	1.2	113.0
Evolution	6	-0.8	0.14	-0.9	-0.2	=	11.0
Côte de Beaune PN	231	4.6	3.29	7.6	2.0	1.3	111.9
Evolution	14	-0.3	=	=	-0.3	=	2.4
Côte de Nuits PN	223	5.4	3.24	8.3	3.1	1.2	110.9
Evolution	10	-0.3	=	=	=	=	5.1
H. C. de Beaune PN	236	5.1	3.25	8.2	2.4	1.3	110.0
Evolution	18	-0.4	=	=	-0.3	=	-1.3
H. C. de Nuits PN	210	6.3	3.30	8.9	4.8	1.5	110.2
Evolution	12	-0.8	=	=	-0.5	=	-3.0
Côte Chalonnaise CH	200	5.3	3.09	8.3	2.2	1.2	123.3
Evolution	14	-0.8	0.07	=	-0.3	=	3.1
Côte Chalonnaise PN	226	5.2	3.25	7.5	2.9	1.3	112.6
Evolution	9	-0.5	0.05	=	-0.4	=	-3.5
Mâconnais CH	215	5.4	3.18	7.6	3.1	1.2	112.5
Evolution	4	-0.4	=	=	=	=	0.7
Mâconnais GAM	203	6.5	3.14	9.1	3.9	1.2	134.4
Evolution	2	-0.7	=	=	-0.8	=	5.4