



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

02/09/2022

N° 11

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 1ER SPETEMBRE 2022

Chardonnay et Aligoté

Plus des 2/3 des parcelles de Chardonnay ont été vendangées.

Hormis quelques parcelles dans l'Yonne pour lesquelles la maturation semble se poursuivre, les autres semblent être arrivées à terme et n'évoluent quasiment pas.

Valeurs et évolutions moyennes - Les évolutions ne concernent que les parcelles prélevées le 29/8 et 1/9

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

Chardonnay :



Aligoté :



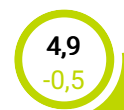
Pinot Noir et Gamay

Près de 60 % des parcelles ont été vendangées.

Les parcelles les plus avancées en maturité semblent être arrivées à terme et n'évoluent que très peu, voire commencent à entrer en phase de concentration. Sur celles-ci, le flétrissement des baies s'est encore accentué.

Par contre, quelques parcelles plus tardives semblent parachever leur maturation mais sur un rythme assez modeste.

Pinot Noir :



Gamay :



En résumé

Les évolutions sont différenciées en fonction du stade de maturité atteint par les parcelles.

Pour celles ayant déjà atteint un bon voire un très bon niveau, il n'y a quasiment plus d'évolution et des phénomènes de concentration se mettent en place. D'autres, un peu plus tardives, semblent poursuivre leur maturation mais sur un rythme relativement modeste.

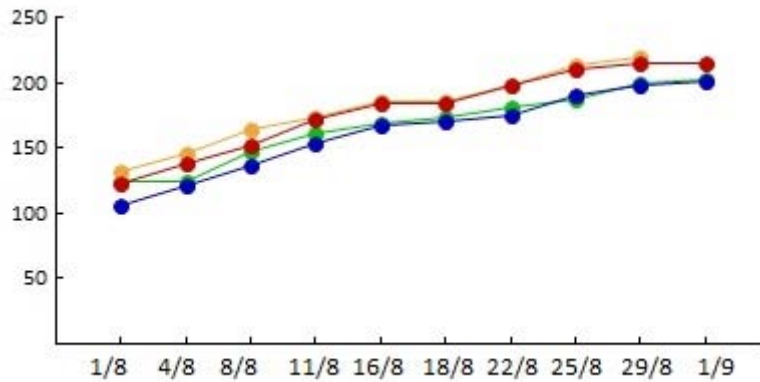
La grande majorité du réseau de parcelles sera vendangée d'ici cette fin de semaine. Il s'agit du dernier bulletin de la campagne.

DERNIER NUMÉRO - BONNES VENDANGES

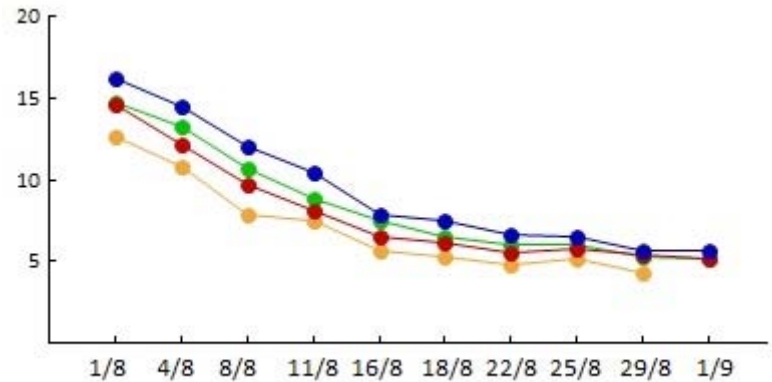


CHARDONNAY

LES SUCRES (g/l) :

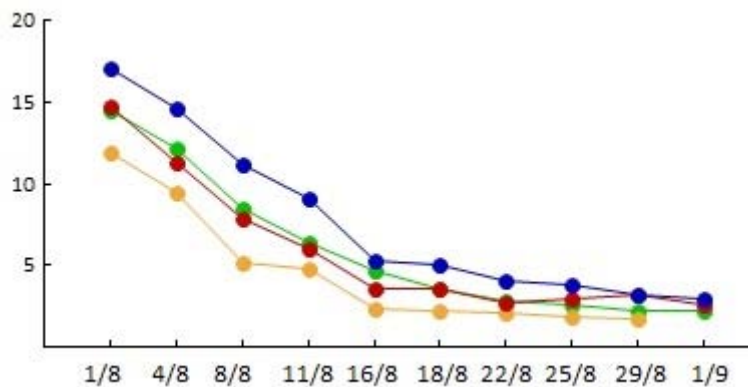


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

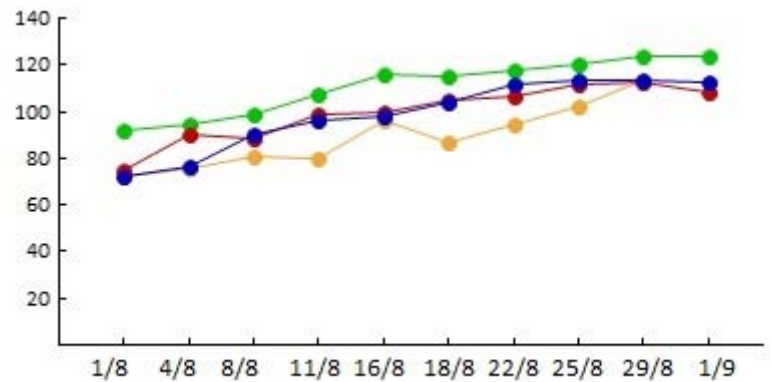


■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Mâconnais ■ Yonne

ACIDE MALIQUE (g/l) :



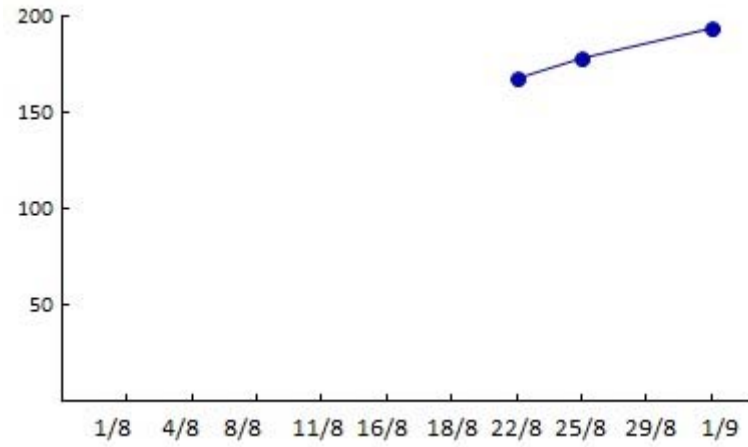
Poids de 100 baies (g) :



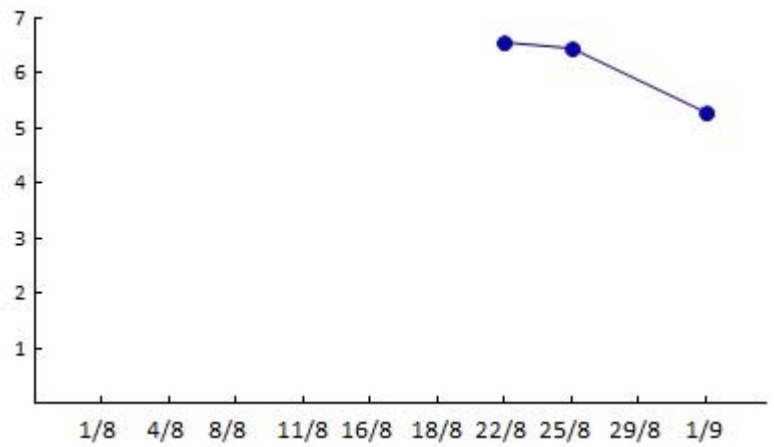
DEGUSTATION DES BAIES :

On note assez peu d'évolution depuis le dernier prélèvement si ce n'est que les baies plus vertes présentent une acidité un peu moins agressive. De ce fait, l'équilibre global sucres / acidité s'est amélioré et les arômes variétaux se sont intensifiés.

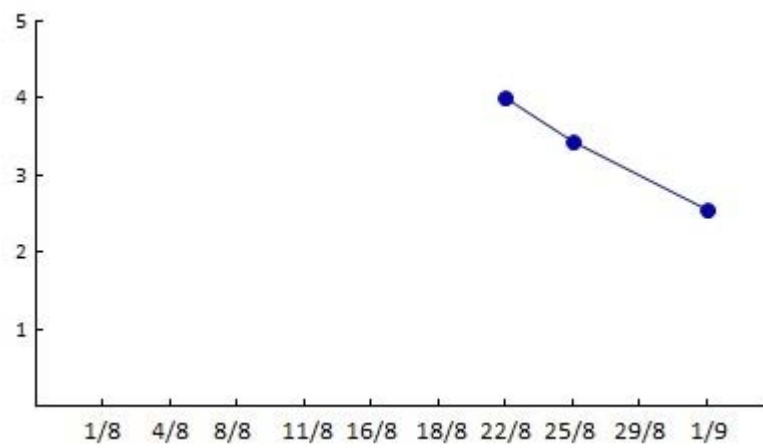
LES SUCRES (g/l) :



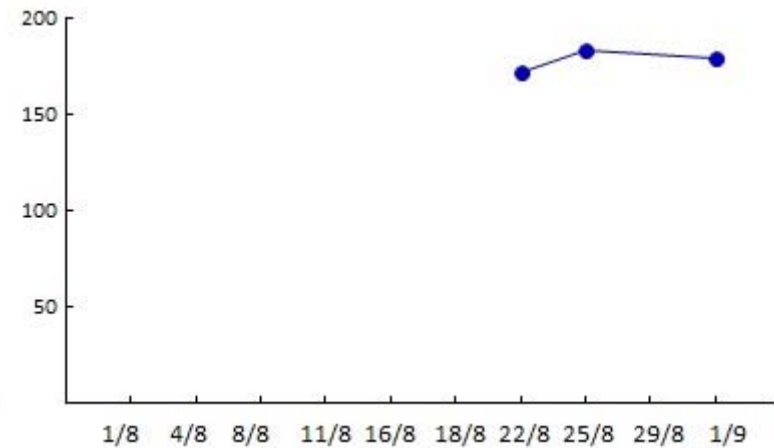
ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



ACIDE MALIQUE (g/l) :

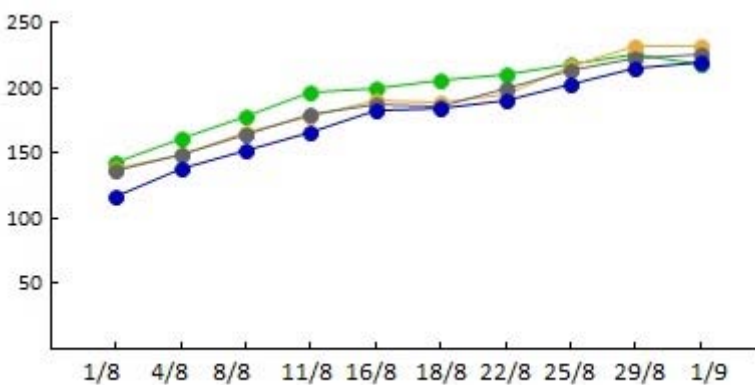


Poids de 100 baies (g) :

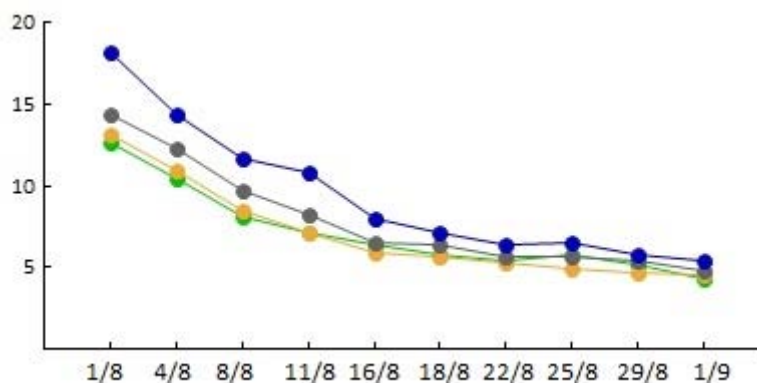


PINOT NOIR

LES SUCRES (g/l) :

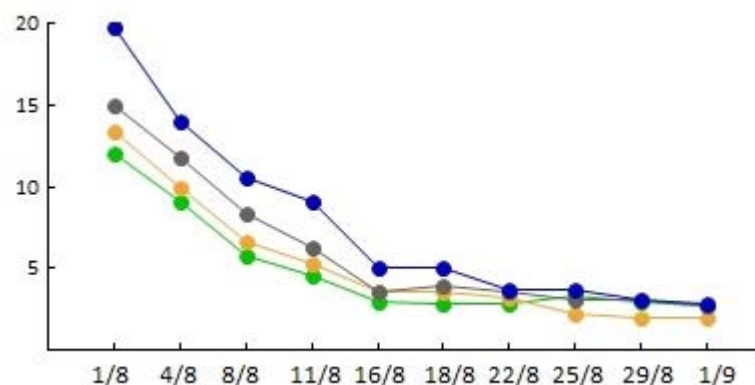


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

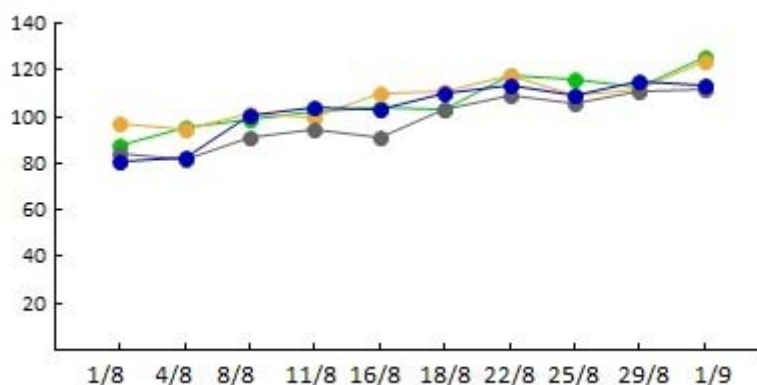


■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Côte de Nuits ■ Yonne

ACIDE MALIQUE (g/l) :



Poids de 100 baies (g) :



COMPOSES PHENOLIQUES :

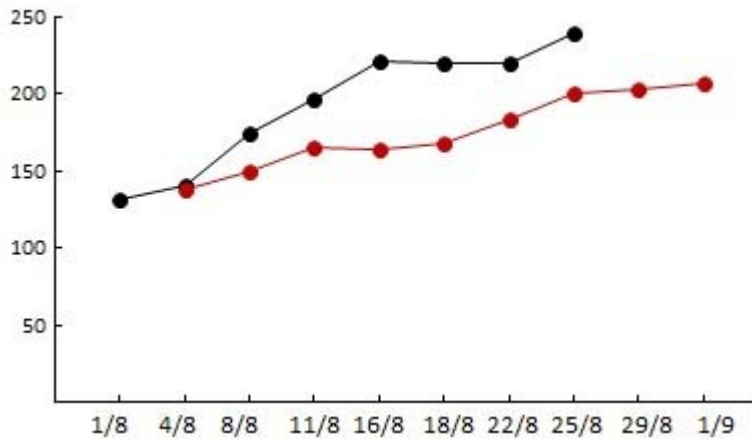
Les composés phénoliques poursuivent leur diminution, tant sur les teneurs en anthocyanes que sur celles des tanins.

DEGUSTATION DES BAIES :

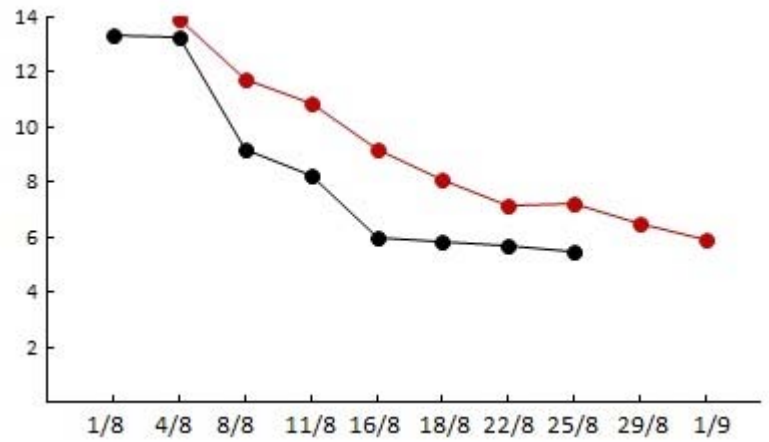
A l'image du Chardonnay, peu d'évolution depuis lundi : présence de baies fermes persistante, pellicules toujours épaisses, tanins rustiques. L'équilibre sucres / acidité est agréable et, en l'absence de baie flétrie, les arômes variétaux sont bien présents.

GAMAY

LES SUCRES (g/l) :

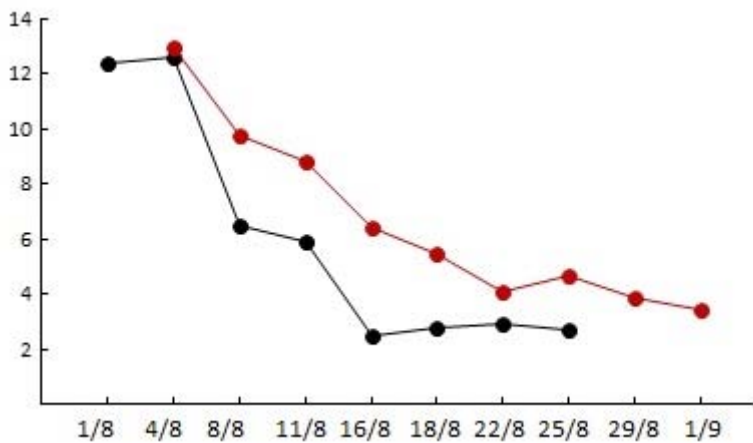


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ Beaujolais ■ Mâconnais

ACIDE MALIQUE (g/l) :



Poids de 100 baies (g) :

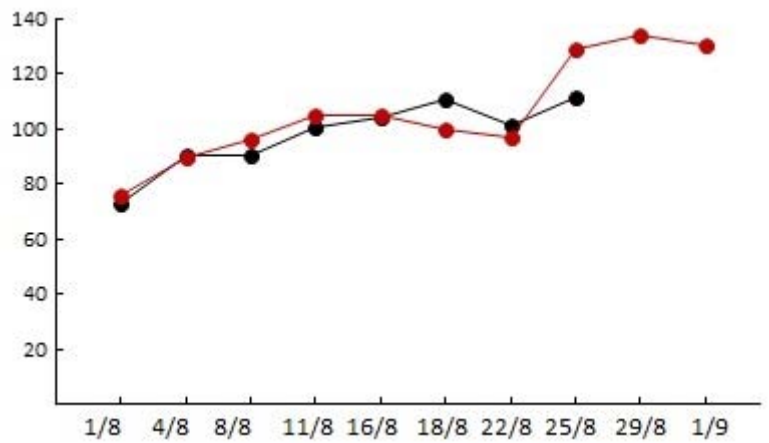


TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 29/08/2022

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 AL	194	5.3	3.14	7.5	2.5	1.3	179.3
Yonne CH	201	5.6	3.18	7.8	2.9	1.1	112.2
Evolution	6	=	=	=	-0.3	=	1.6
Yonne PN	220	5.3	3.18	8.0	2.9	1.3	113.2
Evolution	6	-0.3	=	=	=	=	5.3
Côte de Beaune PN	232	4.5	3.28	8.0	2.0	1.1	123.7
Evolution	5	-0.5	0.04	=	=	=	11.8
Côte de Nuits PN	225	4.7	3.30	7.7	2.7	1.2	112.1
Evolution	2	-0.7	0.06	-0.6	-0.3	=	1.2
H. C. de Nuits PN	215	5.9	3.32	8.0	4.5	1.4	121.6
Evolution	5	-0.4	=	-0.9	-0.3	=	11.4
Côte Chalonnaise CH	203	5.2	3.12	8.0	2.2	1.1	123.9
Evolution	=	=	=	=	=	=	-4.2
Côte Chalonnaise PN	218	4.3	3.33	6.4	2.7	1.1	125.3
Evolution	-3	-0.5	0.04	-0.5	-0.3	=	12.7
Mâconnais CH	214	5.1	3.21	7.7	2.6	1.2	108.4
Evolution	-1	-0.3	=	=	-0.5	=	-4.1
Mâconnais GAM	207	5.9	3.16	8.8	3.4	1.2	130.3
Evolution	4	-0.5	=	=	-0.5	=	-4.1