



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

01/09/2023

N° 7

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 31 AOÛT 2023

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 28 août)

Chardonnay et Aligoté

La véraison est totalement achevée hormis sur quelques parcelles dans l'Yonne.

Des évolutions assez modestes sur les différents paramètres de la maturité sont notées sur les parcelles les plus en retard. Par contre, sur les parcelles les plus avancées, c'est un relatif statu quo avec des évolutions faibles voire nulles.

Pinot Noir et Gamay

Le constat sur Pinot Noir est similaire à celui sur Chardonnay

Le Gamay par contre semble poursuivre sa maturation, le rythme étant d'autant plus marqué que les parcelles sont en retard.

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

Chardonnay :

182
+6

5,8
-0,2

3,9
-0,1

Aligoté :

/

/

/

Pinot Noir :

189
+2*

5,2
=*

3,4
=*

Gamay :

178
+8

6,5
-0,5

4,5
-0,3

En résumé

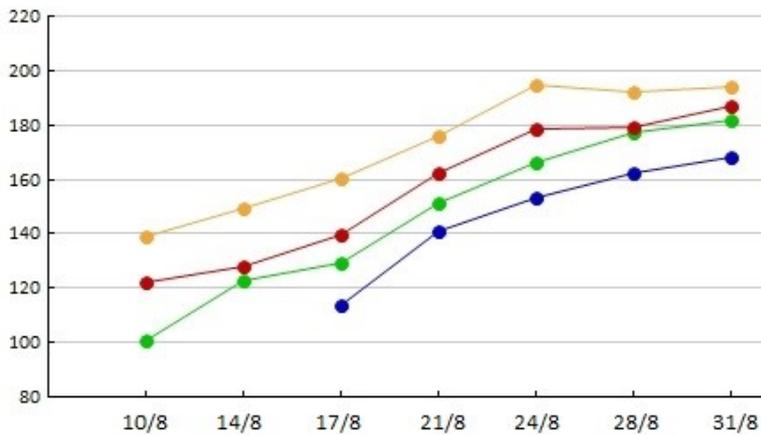
L'effet du brutal changement de temps se fait ressentir. Si les parcelles les plus en retard ont subi quelques progressions, les plus avancées sont en "stand-by". Le temps sec semble vouloir se maintenir jusqu'en milieu de semaine prochaine, avec une augmentation progressive des températures, minimales comme maximales. Ces conditions météorologiques devraient permettre à la maturation d'évoluer dans de bonnes conditions. Toutefois, il convient de signaler, qu'en fonction des dates de floraison, certaines parcelles semblent être arrivées à terme. Les phénomènes de flétrissement, survenus au cours de l'épisode caniculaire, sont toujours présents et nuisent à la qualité de la vendange. De plus, sur certaines parcelles, on constate une légère évolution des foyers de pourriture, avec un impact sensoriel sur la qualité organoleptique des moûts. Cette année, plus que toute autre, l'état sanitaire doit être le point de vigilance primordial dans la détermination de la date de récolte.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 5 SEPTEMBRE 2023

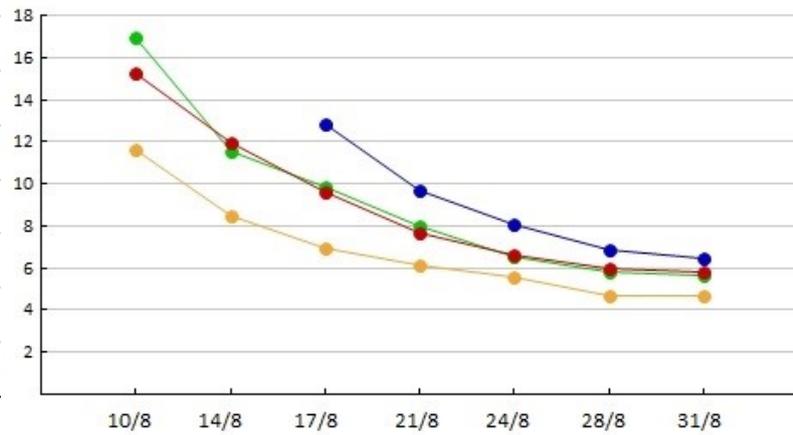


CHARDONNAY

LES SUCRES (g/l) :

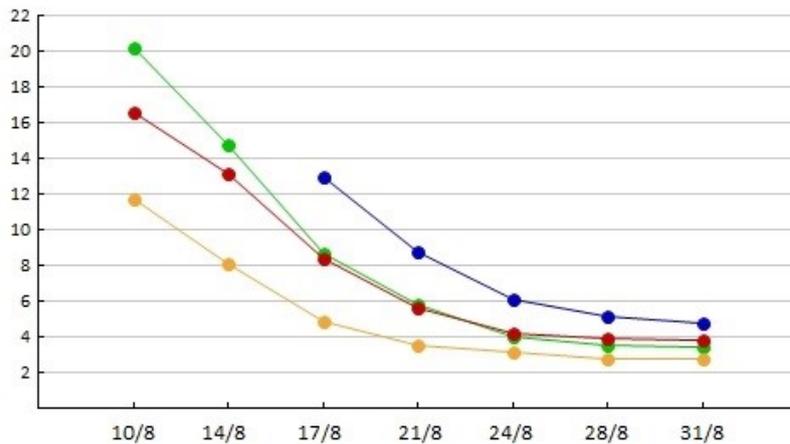


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Mâconnais ■ Yonne

ACIDE MALIQUE (g/l) :



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.

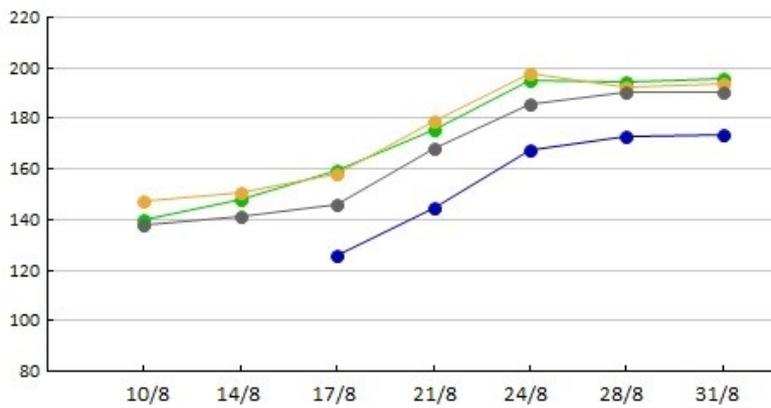
Le Chardonnay de l'Yonne présente des analyses similaires à celles effectuées le 28 août 2019. En Côte-d'Or, la comparaison avec 2011 se maintient, à la date du 1er septembre. La comparaison avec 2018 pour la Saône-et-Loire est toujours d'actualité à la date du 30 août 2018.

DEGUSTATION DES BAIES :

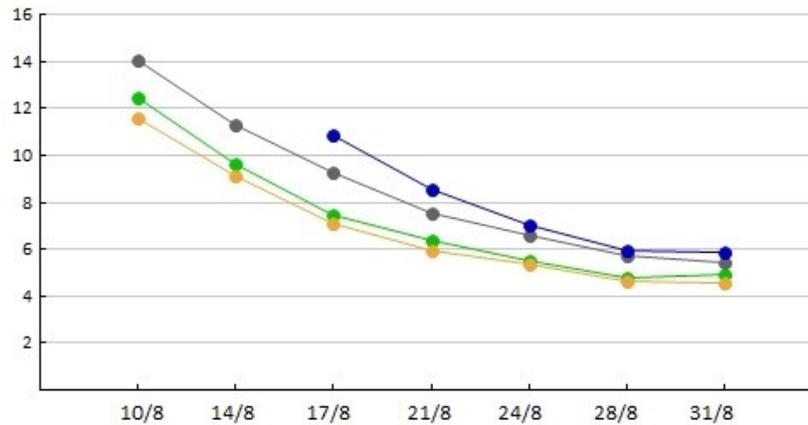
La proportion des baies mordorées est en progression. Les baies s'écrasent mieux mais certaines restent encore un peu fermes. L'équilibre sucres / acidité s'améliore et les caractères « herbacé » et « végétal » se sont encore atténués. Sur les parcelles les plus avancées, on commence à percevoir les arômes variétaux.

PINOT NOIR

LES SUCRES (g/l) :

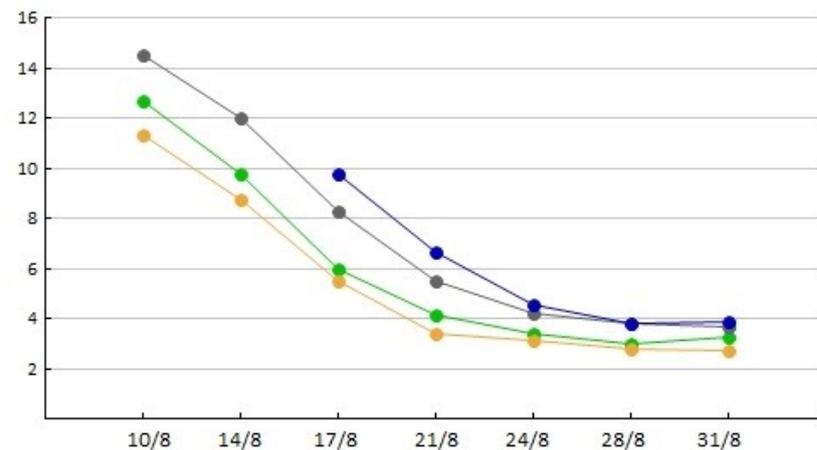


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



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

ACIDE MALIQUE (g/l) :



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, les teneurs en sucres sont similaires à celles mesurées le 1er septembre 2011 en Côte-d'Or et dans l'Yonne. Si l'acidité totale en Côte-d'Or est également voisine à cette date, dans l'Yonne, elle est légèrement inférieure cette année (- 0.4 g/l H₂SO₄). Pour la Saône-et-Loire, la valeur d'acidité est équivalente à celle mesurée également le 1er septembre 2011 mais les teneurs en sucres cette année sont supérieures de 15 g/l.

COMPOSES PHENOLIQUES :

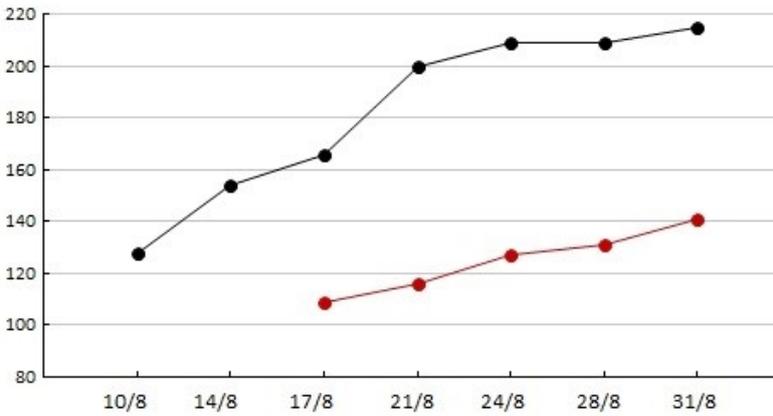
Les anthocyanes sont en phase d'accumulation et les tanins amorcent leur diminution.

DEGUSTATION DES BAIES :

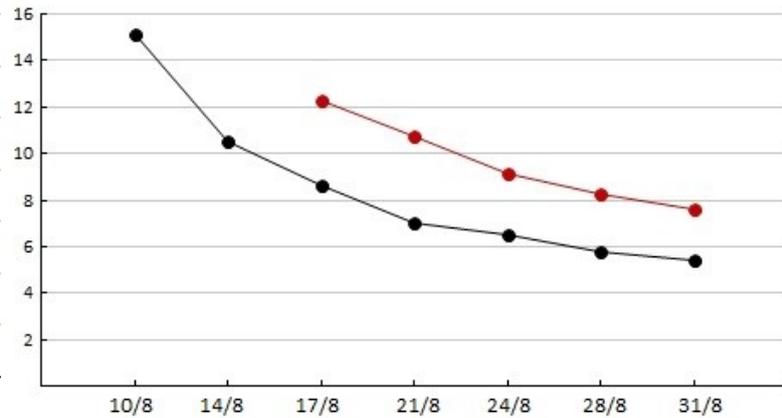
La plupart des baies s'écrasent bien en bouche mais des baies plus fermes persistent. La pulpe se sépare désormais assez bien des pellicules. Celles-ci sont toujours épaisses et difficiles à dilacérer. L'astringence des tanins est en diminution mais encore perceptible. Sur les parcelles les plus avancées, l'équilibre sucres / acidité est intéressant et les arômes variétaux sont présents. Par contre, la moindre présence d'une baie flétrie vient tout gâcher avec des arômes de pruneau cuit, voire « pruneau d'Agen » pour les plus flétries.

GAMAY

LES SUCRES (g/l) :

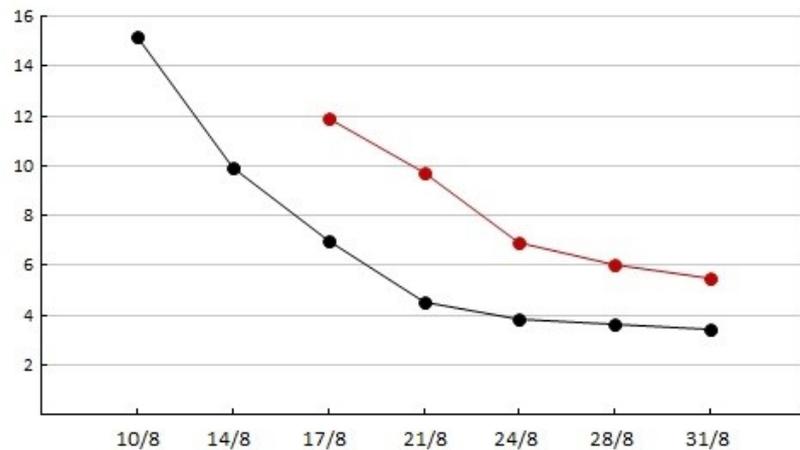


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ Beaujolais ■ Mâconnais

ACIDE MALIQUE (g/l) :



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 désormais des teneurs en sucres voisines de celles mesurées le 5 septembre 2016 mais avec une acidité plus faible cette année (- 1.2 g/l H₂SO₄).

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 28/08/2023

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 CH	168	6.5	3.06	6.4	4.8	1.2	125.7	98
Evolution	6	-0.4	=	-0.3	-0.3	=	4.9	2
Yonne PN	173	5.8	3.10	7.0	3.9	1.2	108.4	100
Evolution	=	-0.1	=	-0.3	=	=	-1.2	=
Côte de Beaune CH	194	4.7	3.21	6.8	2.8	1.2	110.0	100
Evolution	2	=	=	=	=	=	-3.9	=
Côte de Beaune PN	194	4.6	3.27	6.8	2.7	1.4	106.4	100
Evolution	2	=	=	=	=	=	-0.1	=
Côte de Nuits PN	191	5.5	3.18	7.2	3.6	1.4	110.3	100
Evolution	1	-0.2	=	=	-0.2	=	2.2	=
H. C. de Beaune PN	178	5.2	3.16	6.6	3.5	1.2	118.6	100
Evolution	=	=	=	=	=	=	-1.4	=
H. C. de Nuits PN	188	6.6	3.16	7.0	4.9	1.3	124.8	100
Evolution	12	-0.4	=	=	-0.6	=	-6.0	1
Côte Chalonnaise CH	182	5.7	3.06	6.8	3.5	1.1	131.1	100
Evolution	5	-0.1	=	-0.2	=	=	2.3	1
Côte Chalonnaise PN	196	4.9	3.23	6.6	3.3	1.3	122.9	100
Evolution	2	=	0.03	=	=	=	6.6	=
Mâconnais CH	187	5.8	3.16	7.4	3.8	1.5	120.3	100
Evolution	8	-0.2	=	=	=	=	-4.7	1
Mâconnais GAM	141	7.6	3.06	8.5	5.5	1.4	152.2	98
Evolution	10	-0.7	0.07	-0.5	-0.5	=	25.9	3
Beaujolais GAM	215	5.4	3.20	7.1	3.4	1.7	115.9	100
Evolution	6	-0.3	0.05	=	-0.2	0.2	1.1	=