

05/09/2023

N° 8

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 4 SEPTEMBRE 2023

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 31 août)

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

Chardonnay et Aligoté

Les teneurs en sucres subissent une bonne évolution, d'autant plus marquée que les parcelles présentent du retard. L'acidité totale poursuit sa diminution dans une faible proportion, de même que pour l'acide malique. Les teneurs en acide tartrique et potassium sont stables. Les poids de 100 baies sont stables ou en légère progression selon les secteurs.

Chardonnay :

196
+15*

5,5
-0,2*

3,6
-0,3*

Aligoté :

/

/

/

Pinot Noir et Gamay

L'évolution des teneurs en sucres sur Pinot Noir est d'autant plus importante que les parcelles sont en retard. Les paramètres de l'acidité évoluent peu car déjà assez bas sur une majorité de parcelles. Les poids de 100 baies sont globalement stables.

Pinot Noir :

201
+12*

5,0
-0,3*

3,1
-0,3*

Les évolutions sont plus marquées sur les teneurs en sucres sur Gamay. Toutefois, elles sont en partie "artificielles" dans la mesure où les poids de 100 baies sont en régression.

Gamay :

197
+19

6,3
-0,2

4,1
-0,4

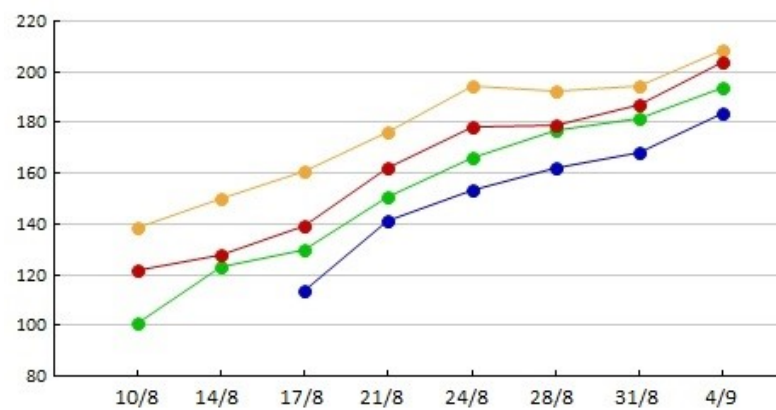
* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 31 août et 4 septembre.

En résumé

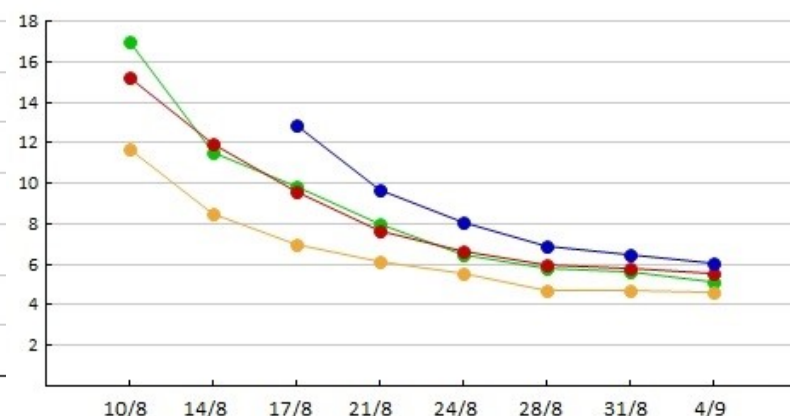
A la faveur des conditions météorologiques actuelles, la maturation se poursuit sur un bon rythme sur les parcelles les plus en retard, les plus avancées en maturité évoluant modestement car quasiment à terme. Celles-ci vont d'ailleurs être récoltées dans les prochains jours. Le retard de certaines parcelles n'est pas forcément en lien avec leur précocité. En effet, la charge ou leur état sanitaire sont des facteurs de ralentissement. Même le temps actuel, qui devrait se maintenir au moins jusqu'en début de semaine prochaine et qui est plutôt favorable à l'évolution de la maturation, ne leur permettra sans doute pas de progresser de manière optimale. La détermination d'une date de récolte, outre la teneur en sucres et l'acidité, doit également prendre en compte l'état visuel ou physiologique des parcelles. Les phénomènes de flétrissement, donc de concentration, sont présents sur cépages blancs comme sur cépages noirs et nuisent à la qualité organoleptique globale de la vendange, de même que l'état sanitaire.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 8 SEPTEMBRE 2023

LES SUCRES (g/l) :

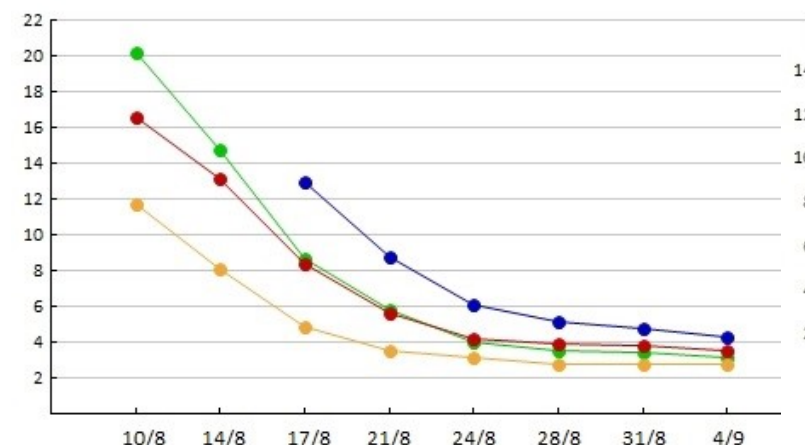


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

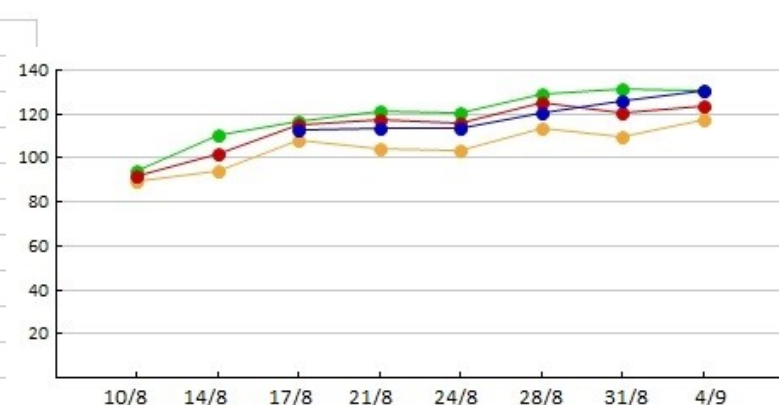


■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Mâconnais ■ Yonne

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.

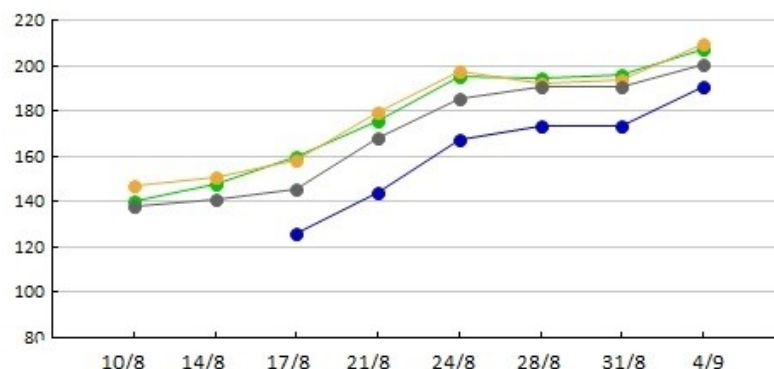
Le Chardonnay dans l'Yonne présente désormais des teneurs en sucres équivalentes à celles mesurées le 4 septembre 2017 mais l'acidité cette année est inférieure (- 1 g/l H₂SO₄). En Côte-d'Or, il a dépassé les valeurs mesurées à cette même date. En Saône-et-Loire, la comparaison sur les teneurs en sucres se maintient avec la date du 3 septembre 2018 mais l'acidité cette année est supérieure (+ 0.9 g/l H₂SO₄).

DEGUSTATION DES BAIES :

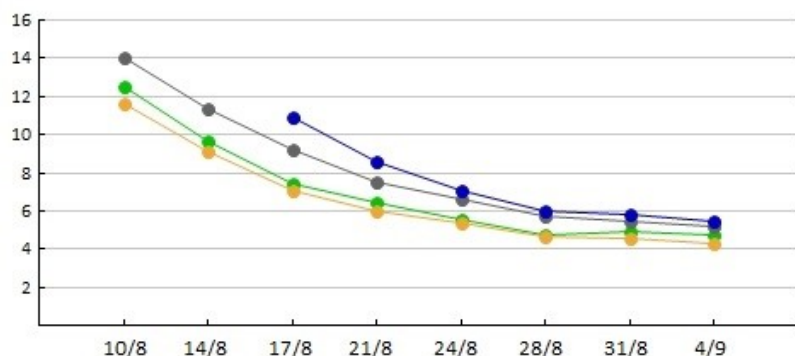
Sur les parcelles les plus avancées en maturité, la proportion de baies mûres a encore augmenté. Les baies vertes se sont assouplies et s'écrasent mieux bouche. La pulpe se sépare bien des pellicules et l'équilibre sucres / acidité s'améliore. Pour les parcelles plus en retard, les baies vertes sont encore bien présentes et elles sont toujours fermes. L'acidité se ressent encore en bouche malgré l'augmentation des teneurs en sucres et les caractères « herbacé » et « végétal » persistent.

PINOT NOIR

LES SUCRES (g/l) :

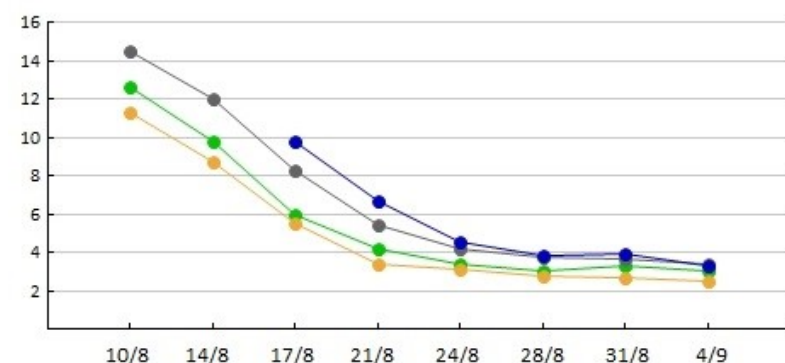


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

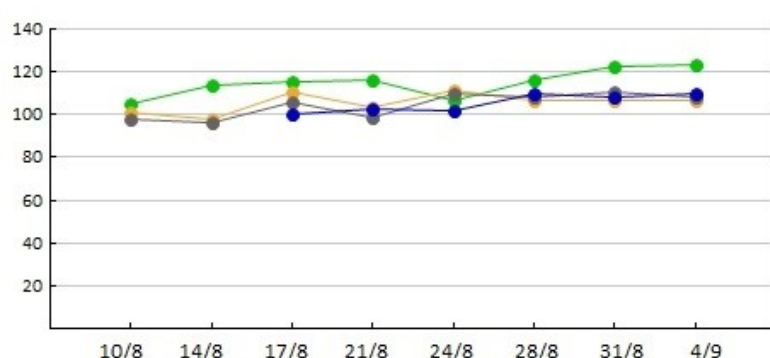


■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Côte de Nuits ■ Yonne

ACIDE MALIQUE (g/l) :



Poids de 100 baies (g) :



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.

Les teneurs en sucres sur Pinot Noir en Côte-d'Or sont désormais similaires à celles mesurées le 2 septembre 2019 mais avec une acidité inférieure cette année (- 0.6 g/l H₂SO₄). En Saône-et-Loire, la comparaison s'établit à la date du 4 septembre 2017 pour les teneurs en sucres mais l'acidité de 2023 est plus un peu faible (- 0.4 g/l H₂SO₄). Enfin, dans l'Yonne, le Pinot Noir présente des valeurs similaires à la date du 31 août 2015.

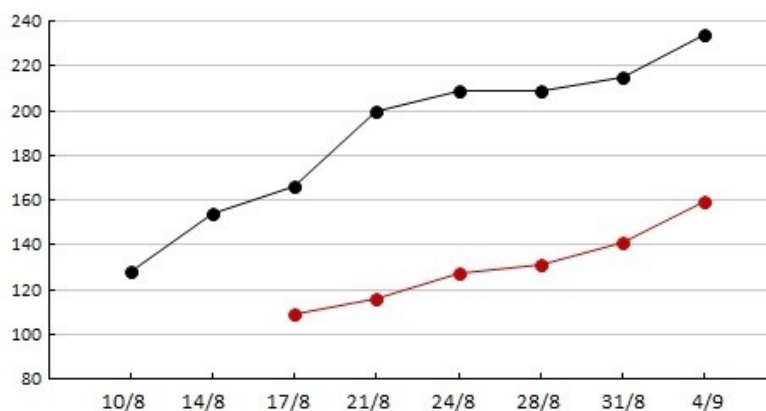
COMPOSES PHENOLIQUES :

Les anthocyanes semblent avoir atteint la phase plateau et les tanins poursuivent leur diminution.

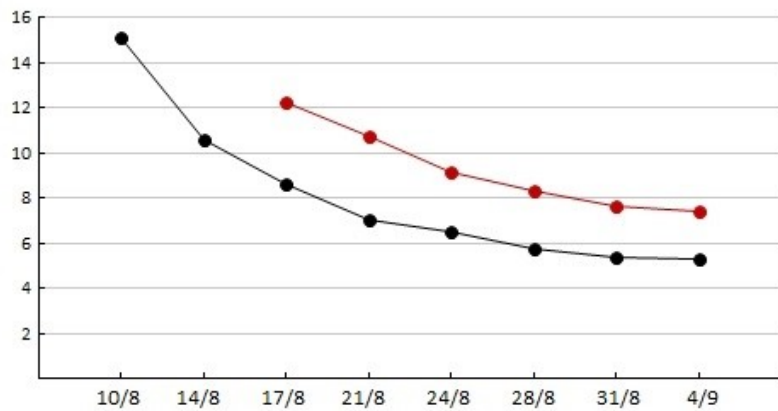
DEGUSTATION DES BAIES :

La proportion de baies fermes est en diminution. La pulpe se sépare bien des pellicules sur les parcelles les plus mûres mais celles-ci restent épaisses et difficiles à dilacérer. Les tanins ont perdu en agressivité. Les baies flétries sont toujours aussi néfastes à la qualité organoleptique. Sur les parcelles un peu plus en retard, l'écrasement des baies est un peu plus difficile car encore un peu fermes.

LES SUCRES (g/l) :

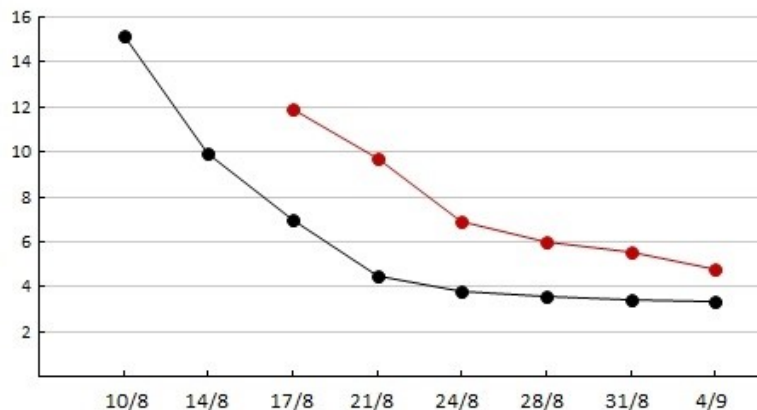


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

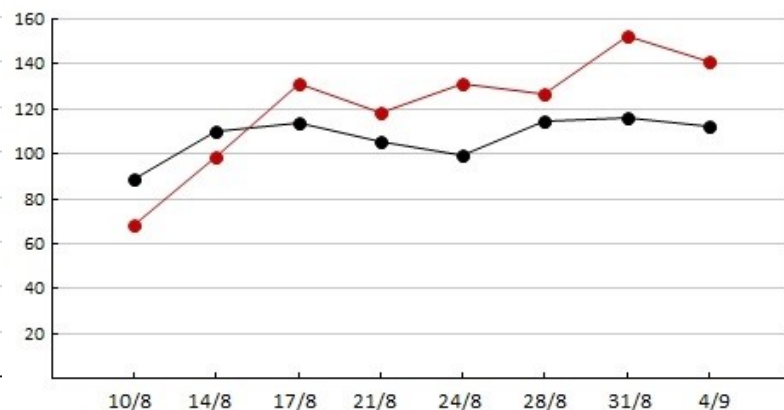


■ Beaujolais ■ Mâconnais

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 voisines de celles mesurées le 3 septembre 2018 mais avec une acidité supérieure cette année (+ 1.4 g/l H₂SO₄).

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 31/08/2023

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	183	6.0	3.09	6.3	4.3	1.1	130.3	100
Evolution	15	-0.5	=	=	-0.5	=	4.6	2
Yonne PN	190	5.4	3.11	7.1	3.3	1.2	109.6	100
Evolution	17	-0.4	=	=	-0.6	=	1.2	=
Côte de Beaune CH	209	4.7	3.22	6.9	2.8	1.2	117.8	100
Evolution	15	=	=	=	=	=	7.8	=
Côte de Beaune PN	209	4.3	3.31	6.8	2.5	1.4	106.8	100
Evolution	15	-0.3	=	=	-0.2	=	0.4	=
Côte de Nuits PN	201	5.2	3.22	7.1	3.4	1.4	108.5	100
Evolution	10	-0.3	=	=	-0.2	=	-1.8	=
H. C. de Beaune PN	178	4.9	3.18	6.8	2.8	1.2	114.7	100
Evolution	=	-0.3	=	=	-0.7	=	-3.9	=
H. C. de Nuits PN	198	6.4	3.19	7.1	4.8	1.5	124.1	100
Evolution	10	-0.2	=	=	-0.1	0.2	-0.7	=
Côte Chalonnaise CH	194	5.1	3.13	6.5	3.1	1.1	130.5	100
Evolution	12	-0.6	0.07	-0.3	-0.4	=	-0.6	=
Côte Chalonnaise PN	208	4.8	3.28	6.6	3.0	1.4	123.7	100
Evolution	12	-0.1	0.05	=	-0.3	=	0.8	=
Mâconnais CH	204	5.5	3.17	7.4	3.5	1.5	123.8	100
Evolution	17	-0.3	=	=	-0.3	=	3.5	=
Mâconnais GAM	159	7.4	3.05	8.6	4.8	1.4	141.3	99
Evolution	18	-0.2	=	=	-0.7	=	-10.9	1
Beaujolais GAM	234	5.3	3.18	7.1	3.3	1.5	112.3	100
Evolution	19	-0.1	=	=	-0.1	-0.2	-3.6	=