

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

08/09/2023

MATURITE BOURGOGNE



PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 7 SEPTEMBRE 2023

VINIPÔLE SUD BOURGOGNE Poncétys 71960 Davayé

Chardonnay et Aligoté

Pinot Noir et Gamay

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 4 septembre)

Sucres

Acidité totale g/I H₂SO₄

Acide malique

Les chiffres ci-contre laissent supposer que la maturation évolue sur un bon rythme. Toutefois, si c'est effectivement le cas pour quelques parcelles, la plupart voit leur teneur en sucres augmenter "artificiellement" par la diminution du poids des baies. Ceci est d'ailleurs corroboré par une variation minime de l'acidité totale.

Chardonnay:







Aligoté:







Le constat est encore plus marqué sur Pinot Noir où près de 2/3 des parcelles prélevées présentent des phénomènes de concentration, qui se sont aggravés depuis le prélèvement de lundi.

Pinot Noir:







Gamay:

De ce fait, les rendements en jus sont en nette diminution, plus marquée sur cépages noirs que sur les blancs, mais ces derniers sont néanmoins impactés.

* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 4 et 7 septembre.





Les faits marquants depuis lundi :

- -des teneurs en sucres qui augmentent parfois fortement,
- -des acidités qui diminuent modestement mais qui sont d'ores et déjà basses,
- -des phénomènes de flétrissement; donc de concentration qui s'aggravent,
- -des rendements en jus qui diminuent...

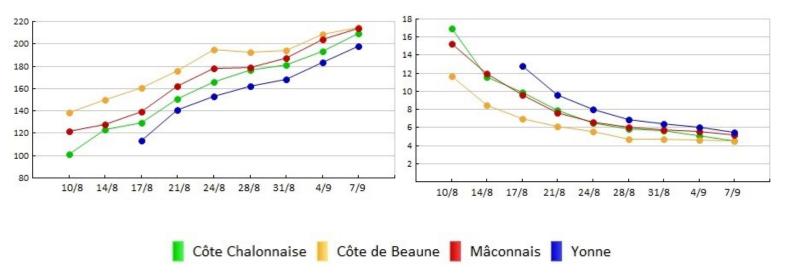
Les conditions météorologiques actuelles vont perdurer a priori jusqu'à mercredi où l'arrivée d'orages est prévue. Actuellement, les vignes souffrent plus de la chaleur que du manque d'eau et les cumuls prévus ne sont pas pléthoriques. De plus, en fonction du stade des parcelles, et notamment pour les plus avancées, cet apport d'eau sera sans effet. Depuis lundi, la qualité organoleptique des moûts s'est dégradée, notamment sur Pinot Noir, sous l'effet conjugué des fortes teneurs en sucres et d'une acidité parfois trop faible, rendant les moûts sirupeux. Si l'évolution sanitaire n'est plus le point de vigilance pour le moment, l'état physiologique en est un qui doit devenir primordial.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 12 SEPTEMBRE 2023





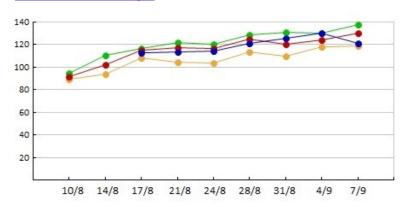
ACIDITE TOTALE (g/I H₂SO₄):



ACIDE MALIQUE (g/l):

20 18 10 10/8 14/8 17/8 21/8 24/8 28/8 31/8 7/9

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 des similitudes avec les analyses réalisées le 7 septembre 2017. A cette même date en Côte-d'Or, l'acidité est voisine de celle mesurée sur ce prélèvement mais les teneurs en sucres de cette année sont supérieures (+ 10 g/l). Quant au Chardonnay de Saône-et-Loire, il a désormais dépassé les valeurs relevées en 2018.

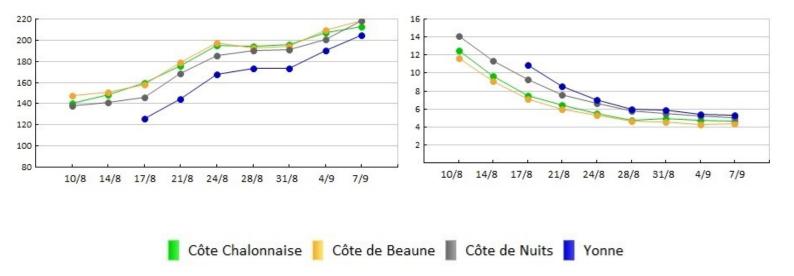
DEGUSTATION DES BAIES:

On note peu d'évolution à la dégustation des baies sur les propriétés physiques de celles-ci. L'équilibre sucres / acidité s'est nettement amélioré du fait de l'augmentation des teneurs en sucres mais, sur certaines parcelles, le manque d'acidité se fait ressentir.



LES SUCRES (g/l) :

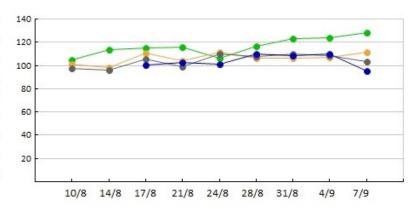
ACIDITE TOTALE (g/I H₂SO₄) :



ACIDE MALIQUE (g/l):

10 14/8 17/8 21/8 24/8 28/8 7/9

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, le Pinot Noir présente des valeurs similaires à celles mesurées à la même date en 2017. Pour l'Yonne, la comparaison s'établit à la date du 3 septembre 2018.

COMPOSES PHENOLIQUES:

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

DEGUSTATION DES BAIES:

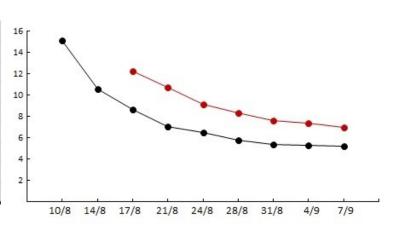
Sur les parcelles les plus en retard, des baies fermes persistent, difficiles à écraser en bouche. L'acidité se ressent encore sur les baies les moins mûres mais cela ne concerne pas la majorité des parcelles. Les phénomènes de concentration s'étant accentués, la bouche est déséquilibrée par les fortes teneurs en sucres et les faibles acidités. Les baies flétries, à différents stades, impactent la qualité organoleptique. Les pellicules demeurent épaisses et difficiles à dilacérer.

GAMAY

LES SUCRES (g/l):

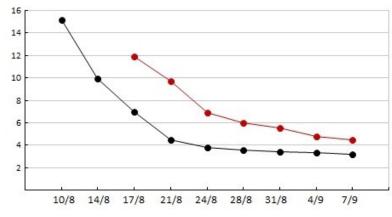
240 220 200 180 160 140 100 10/8 14/8 17/8 21/8 24/8 28/8 31/8

ACIDITE TOTALE (g/I H₂SO₄):



Beaujolais Mâconnais

ACIDE MALIQUE (g/l):



Poids de 100 baies (g):

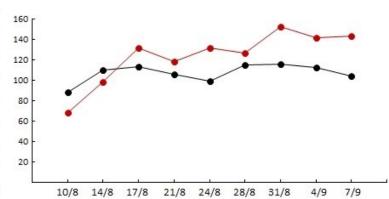


TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 04/09/2023

Secteur	Sucres (g/l)	AT (g/l en H2SO4)	рН	Acide tartrique (g/l)	Acide malique (g/l)	Potass. (g/l)	Pds. de 100 baies (g)
Yonne CH	198	5.5	3.14	6.2	3.8	1.2	121.0
Evolution	15	-0.5	0.05	-0.1	-0.5	=	-9.3
Yonne PN	205	5.3	3.17	7.4	3.2	1.3	95.1
Evolution	15	-0.1	0.06	0.3	-0.1	=	-14.5
Côte de Beaune CH *	215	4.5	3.29	7.1	2.6	1.4	119.0
Evolution	7	-0.2	0.07	0.2	-0.2	=	1.2
Côte de Beaune PN **	218	4.4	3.26	7.0	2.6	1.4	111.7
Evolution	9	0.1	-0.05	0.2	0.1	=	4.9
Côte de Nuits PN	218	5.0	3.24	7.1	3.2	1.4	103.3
Evolution	17	-0.2	=	=	-0.2	=	-5.2
H. C. de Beaune PN	214	4.6	3.23	6.8	2.8	1.3	104.9
Evolution	36	-0.3	0.05	=	=	=	-9.8
H. C. de Nuits PN	224	6.2	3.23	7.3	4.5	1.5	121.3
Evolution	26	-0.2	=	0.2	-0.3	=	-2.8
Côte Chalonnaise CH	210	4.6	3.17	6.4	2.9	1.2	137.7
Evolution	17	-0.5	0.05	-0.1	-0.2	=	7.2
Côte Chalonnaise PN	213	4.6	3.30	6.4	3.2	1.5	128.1
Evolution	6	-0.2	=	-0.2	0.2	=	4.4
Mâconnais CH	214	5.2	3.21	7.1	3.4	1.5	130.3
Evolution	10	-0.3	=	-0.3	-0.1	=	6.5
Mâconnais GAM	175	6.9	3.10	8.6	4.5	1.4	143.4
Evolution	16	-0.5	0.05	=	-0.3	=	2.1
Beaujolais GAM	251	5.2	3.27	7.9	3.2	1.9	103.8
Evolution	17	-0.1	0.09	0.8	-0.1	0.4	-8.5

^{* :} une seule parcelle prélevée

^{** : 2} parcelles prélevées