



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

20/08/2024

N° 1

# BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE  
Poncéty  
71960 Davayé

## PARCELLES DE REFERENCE PRELEVEMENTS DU 19 AOÛT 2024

### Chardonnay

Valeurs moyennes

Sucres  
g/l

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

Acide malique  
g/l

2/3 des parcelles ont été analysées car présentant un pourcentage de véraison voisin ou supérieur à 50 %. La Saône-et-Loire est le département le plus avancé (64 % en moyenne), suivi par la Côte-d'Or (49 %) et enfin l'Yonne, secteur le plus en retard (9 %). Dans ce contexte, les teneurs en sucres sont encore modestes et les paramètres de l'acidité élevés.

Chardonnay :

110

12,5

11,9

### Pinot Noir et Gamay

La quasi-totalité des parcelles a été analysée, la véraison étant plus avancée que sur Chardonnay. Toutefois, aucune parcelle n'a atteint la pleine véraison même si quelques unes s'en approchent.

Pinot Noir :

146

10,2

9,0

Les teneurs en sucres sont de ce fait plus élevées sur les cépages noirs que sur Chardonnay, et notamment sur Pinot Noir. Les paramètres de l'acidité sont encore élevés.

Gamay :

128

11,2

9,1

### En résumé

La véraison est bien engagée sur les cépages noirs et plus particulièrement sur Pinot Noir. Les parcelles de Chardonnay présentent une plus grande variabilité et un certain retard, marqué par un gradient Sud - Nord.

Il existe une forte hétérogénéité interparcellaire, liée à l'état sanitaire des plantes, ainsi qu'intraparcellaire notamment en fonction des taux de coulure et/ou millerandage.

Les conditions météorologiques actuelles vont se poursuivre jusqu'au prochain prélèvement, avec un risque de précipitations dans la nuit de mardi à mercredi mais les cumuls prévus sont faibles.

Les prochains prélèvements permettront de se rendre compte de l'évolution de la véraison et du rythme de la maturation dans ces conditions.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 23 AOÛT 2024



## TABLEAU RECAPITULATIF

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	/	/	/	/	/	/	64.8	9
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Yonne PN	118	14.2	2.78	7.3	14.4	1.3	74.3	67
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Côte de Beaune CH	118	11.0	2.86	8.2	10.1	1.3	75.8	49
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Côte de Beaune PN	147	9.7	2.94	7.5	8.4	1.4	94.3	82
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Côte de Nuits PN	140	10.2	2.95	7.6	9.4	1.5	66.5	58
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
H. C. de Beaune PN	131	10.9	2.83	7.2	9.9	1.2	80.3	68
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
H. C. de Nuits PN	129	14.2	2.81	7.3	13.8	1.4	83.3	77
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Côte Chalonnaise CH	100	13.9	2.71	8.0	14.0	1.3	98.8	64
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Côte Chalonnaise PN	167	8.0	2.95	7.2	5.9	1.2	103.8	92
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Mâconnais CH	111	12.5	2.78	8.2	11.9	1.4	86.8	64
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Mâconnais GAM	/	/	/	/	/	/	122.5	29
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Beaujolais GAM	128	11.2	2.84	8.3	9.1	1.6	88.3	62
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/

Seules les parcelles présentant un pourcentage de véraison voisin ou supérieur à 50 % ont été analysées.