



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

30/08/2024

N° 4

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE PRELEVEMENTS DU 29 AOÛT 2024

Chardonnay

La véraison a fortement progressé dans l'Yonne où les parcelles étaient les plus en retard, et dans une moindre mesure sur les autres secteurs, où elle approche du terme. Les teneurs en sucres subissent une bonne progression, de même que les valeurs d'acidité totale et les teneurs en acide malique. On observe une légère augmentation des poids de 100 baies sur la plupart des parcelles.

Une erreur s'est glissée dans le précédent bulletin : la teneur moyenne en acide malique était de 10.4 et non de 7.5 g/l.

*: les évolutions ne concernent que les parcelles prélevées les 26 et 29 août.

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 26 août)

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

Chardonnay :

145
+16*

10,1
-1,7*

8,0
-2,4*

Aligoté :

/

/

/

Pinot Noir et Gamay

La véraison continue sa progression mais elle n'est pas encore totalement achevée, même sur les parcelles les plus avancées. Le Gamay connaît des évolutions plus marquées que le Pinot Noir en raison de son retard. Toutefois, les évolutions sur les deux cépages sont tout à fait correctes.

Quelques parcelles de Pinot Noir présentent désormais des teneurs en acide malique qui approchent 3 g/l, avec des teneurs en sucres voisines de 210 g/l, signes d'une maturité presque aboutie.

Pinot Noir :

177
+10

7,4
-0,8

5,6
-0,7

Gamay :

159
+16

8,9
-1,5

6,5
-1,4

En résumé

Les conditions météorologiques qui sévissent actuellement, à savoir un temps sec et des températures élevées, favorisent une bonne évolution de la maturation et ce, d'autant plus que les parcelles présentent du retard. Ce temps devrait se maintenir encore jusqu'à dimanche, autorisant de bonnes progressions.

L'hétérogénéité inter et intraparcellaire constatée depuis le début des prélèvements est toujours présente, mais les écarts tendent à se réduire.

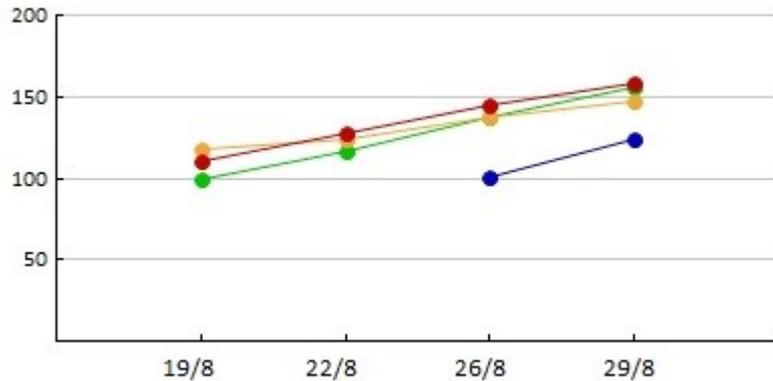
Les contrôles de maturité doivent s'intensifier dès la semaine prochaine, notamment sur Pinot Noir, car certaines parcelles sont déjà bien avancées en maturité.

Retrouvez page suivante les dates des réunions pré-vendanges.

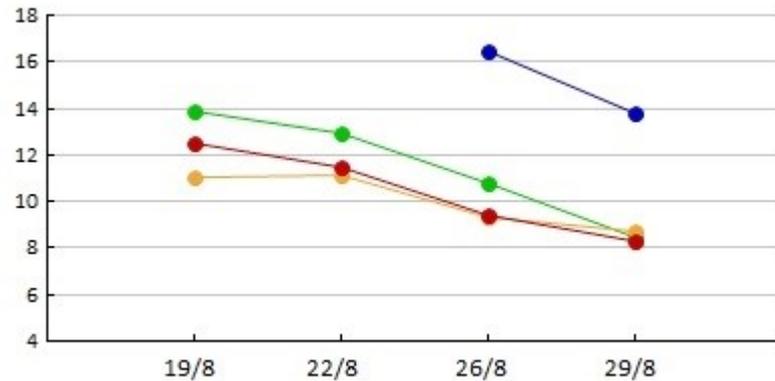
PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 3 SEPTEMBRE 2024

CHARDONNAY

LES SUCRES (g/l) :

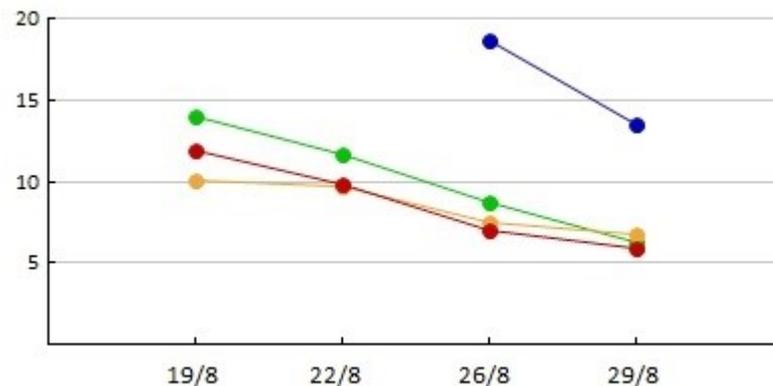


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ 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.

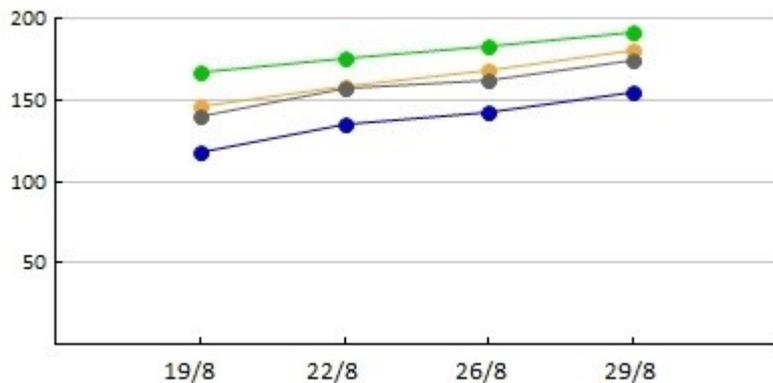
En Côte-d'Or, les teneurs en sucres sont similaires à celles mesurées le 30 août 2012 mais l'acidité cette année est supérieure de 0.8 g/l H₂SO₄. Pour la Saône-et-Loire, la comparaison s'établit au 26 août 2019.

Réunions pré-vendanges :

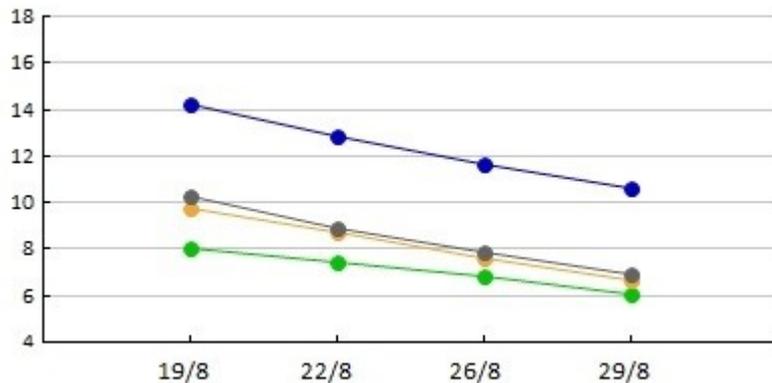
- lundi 2 septembre à 17 h - CAVB (Beaune)
- mercredi 4 septembre à 10 h - Salle des Fêtes de Mercurey (53 Grande Rue)
- mercredi 4 septembre à 15 h - Lycée Viticole de Davayé
- jeudi 5 septembre à 17 h - Maison de Nuits-Saint-Georges (Salle du pressoir)

PINOT NOIR

LES SUCRES (g/l) :

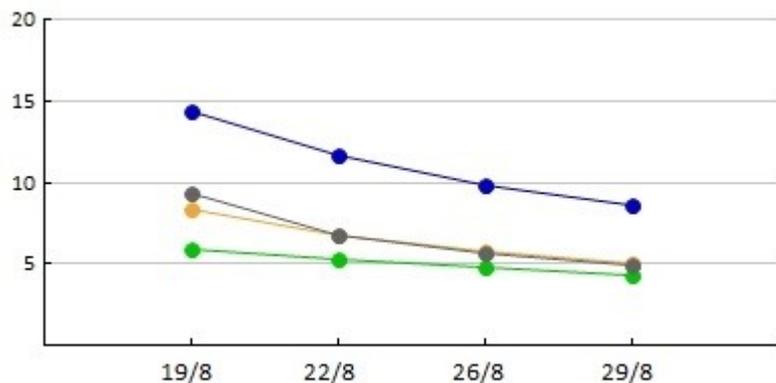


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



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

ACIDE MALIQUE (g/l) :



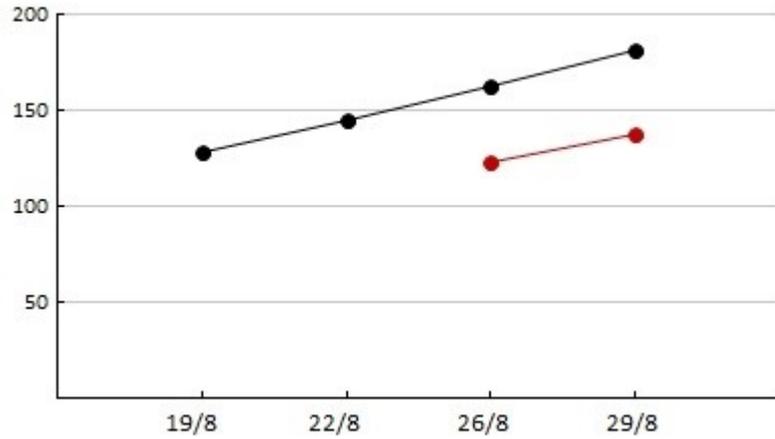
COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

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.

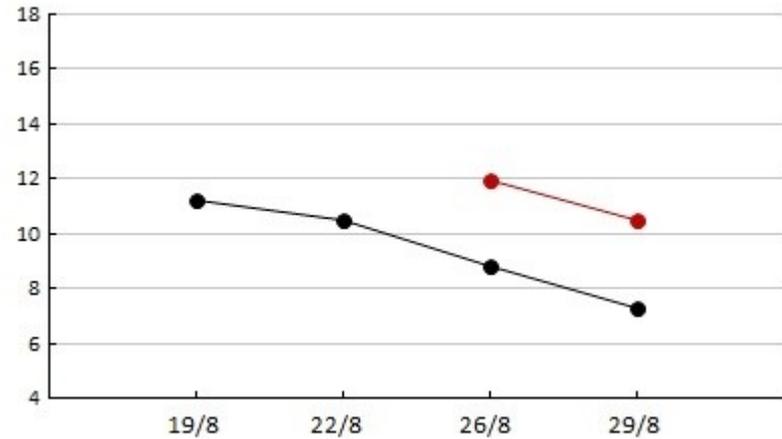
Pour l'Yonne, les teneurs en sucres sont voisines de celles observées le 2 septembre 2010 mais les acidités de 2024 sont supérieures de 2 g/l H₂SO₄. En Côte-d'Or, les teneurs en sucres sont similaires à celles du 1er septembre 2016 ou encore le 29 août 2021 mais les acidités cette année sont respectivement inférieures de 0.6 et 1.4 g/l H₂SO₄. Enfin, pour la Saône-et-Loire, les valeurs mesurées (sucres et acidité totale) sont proches de celles du 29 août 2019.

GAMAY

LES SUCRES (g/l) :

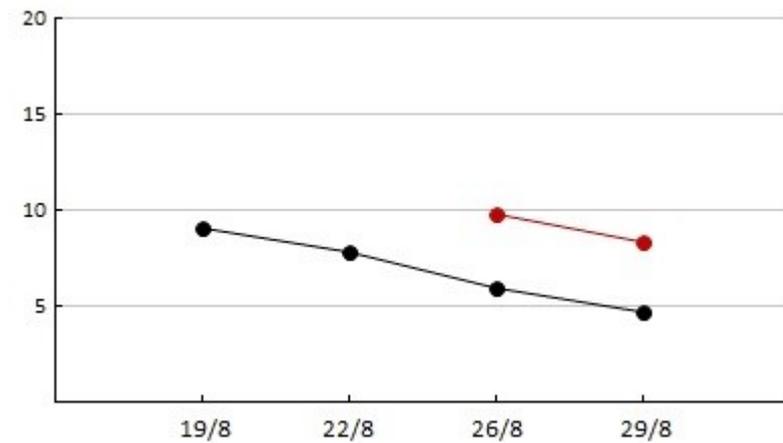


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ 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 des valeurs similaires à celles mesurées le 30 août 2012, tant sur les teneurs en sucres que l'acidité totale.

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 26/08/2024

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	124	13.8	2.78	7.7	13.5	1.5	75.7	84
Evolution	23	-2.7	0.06	0.5	-5.1	0.1	6.1	28
Yonne PN	154	10.6	2.91	7.6	8.6	1.4	91.3	94
Evolution	12	-1.1	0.09	=	-1.3	=	7.6	2
Côte de Beaune CH	147	8.7	2.95	7.7	6.8	1.3	103.0	95
Evolution	9	-0.6	0.05	=	-0.7	=	8.9	6
Côte de Beaune PN	180	6.6	3.15	7.0	5.0	1.5	107.0	98
Evolution	12	-1.0	0.13	=	-0.7	=	10.2	6
Côte de Nuits PN	174	6.9	3.07	7.5	5.0	1.3	81.6	96
Evolution	11	-0.9	0.10	=	-0.6	=	11.1	5
H. C. de Beaune PN	160	8.2	2.95	7.3	5.9	1.1	88.1	94
Evolution	4	-0.8	0.09	=	-0.9	=	-0.6	6
H. C. de Nuits PN	166	10.4	2.97	7.5	8.6	1.5	89.3	97
Evolution	8	-0.3	=	=	-0.5	=	-1.4	1
Côte Chalonnaise CH	156	8.5	2.92	7.5	6.2	1.1	119.0	99
Evolution	19	-2.3	0.15	=	-2.5	=	4.7	7
Côte Chalonnaise PN	191	6.1	3.13	6.9	4.3	1.3	99.0	99
Evolution	9	-0.7	0.12	=	-0.5	=	-1.6	1
Mâconnais CH	158	8.3	2.94	7.8	5.9	1.3	96.9	97
Evolution	13	-1.1	0.09	=	-1.0	=	5.8	4
Mâconnais GAM	137	10.5	2.84	8.4	8.3	1.4	99.0	76
Evolution	14	-1.5	0.05	=	-1.5	=	-11.8	29
Beaujolais GAM	181	7.3	3.11	7.6	4.7	1.6	109.7	98
Evolution	19	-1.5	0.17	-0.5	-1.2	=	6.8	6