



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

06/09/2024

N° 6

# BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE  
Poncéty  
71960 Davayé

## PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 5 SEPTEMBRE 2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 2 septembre)

Sucres  
g/l

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

Acide malique  
g/l

Chardonnay :

166  
+3

6,8  
-1,0

4,9  
-1,0

Le nombre de parcelles ayant atteint la pleine véraison est en augmentation mais elle n'est pas encore terminée sur l'ensemble des parcelles. Comme prévu, l'effet de dilution, dû aux récentes et abondantes précipitations, a pris le pas sur la maturation. De ce fait, les teneurs en sucres évoluent peu alors que les valeurs d'acidité totale et les teneurs en acide malique connaissent une baisse sensible. Les teneurs en acide tartrique subissent une légère diminution (- 0.3 g/l en moyenne) mais les teneurs en potassium restent stables.

Pinot Noir et Gamay

Les cépages noirs subissent la même influence des précipitations de ces derniers jours, entraînant une stabilité des teneurs en sucres et une diminution des acidités totales et teneurs en acide malique, ainsi qu'une légère diminution des teneurs en acide tartrique, similaire à celle observée sur Chardonnay.

Pinot Noir :

188  
+1

5,7  
-0,6

4,0  
-0,6

Autre impact parfois notable : l'augmentation du poids des baies, parfois important sur certaines parcelles. Sur Chardonnay notamment, cette augmentation est parfois masquée par la présence plus ou moins importante de millerandage.

Gamay :

183  
=

6,4  
-1,0

4,2  
-0,9

### En résumé

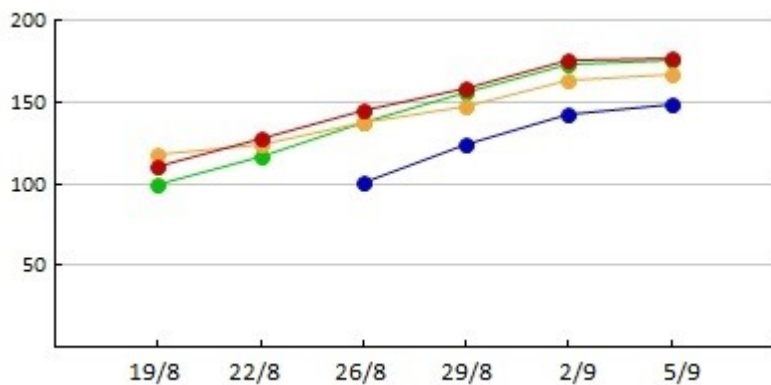
Les importants cumuls de précipitations masquent l'évolution de la maturation, l'effet dilution prenant le dessus. Ainsi, seules les acidités totales et les teneurs en acide malique diminuent assez fortement. L'hétérogénéité persiste et les Chardonnays présentent toujours du retard par rapport aux cépages noirs. Outre les critères analytiques, le choix d'une date de récolte devra également tenir compte de l'état physiologique (qualité du feuillage) et sanitaire des parcelles. En effet, on observe de petits foyers de pourritures (grise et/ou acide), notamment sur des grappes compactes, ainsi que les premiers flétrissements, principalement sur Pinot Noir. Ces phénomènes sont à surveiller dans les prochains jours, d'autant que la fin de semaine est annoncée un peu plus chaude, avant le retour d'orages ce week-end. Les contrôles de maturité doivent se poursuivre afin de suivre l'évolution de la maturation et de l'état sanitaire.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 10 SEPTEMBRE 2024

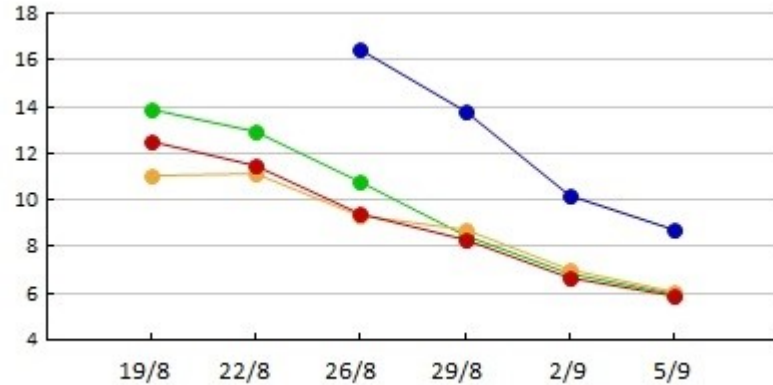


# CHARDONNAY

## LES SUCRES (g/l) :

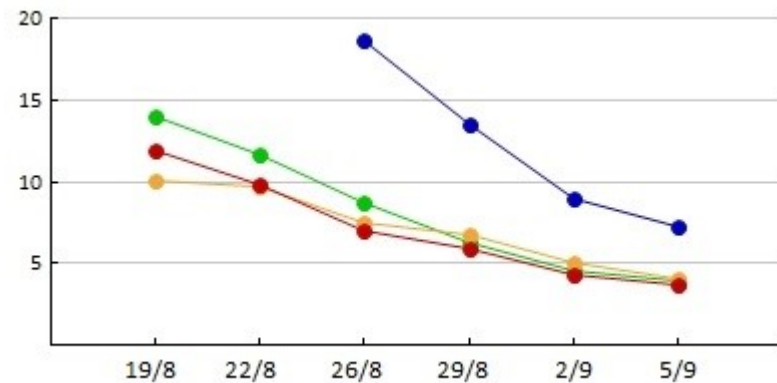


## ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :



■ 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.*

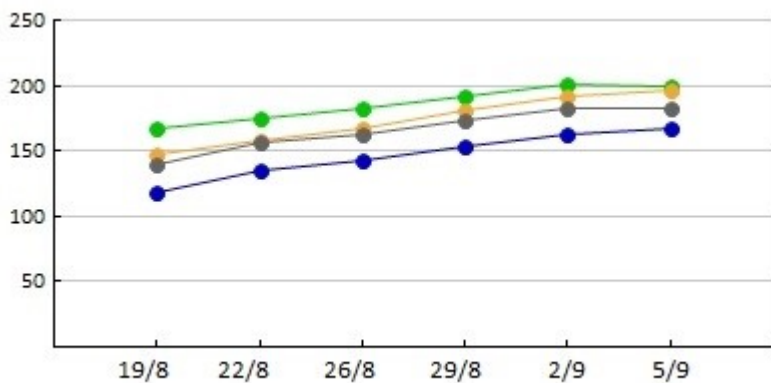
Les teneurs en sucres sur les trois départements sont similaires à celles mesurées le 6 septembre 2012. Par contre, les acidités totales de cette année sont inférieures de 0.8 g/ H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> pour la Côte-d'Or, de 1.5 g/ H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> pour la Saône-et-Loire et de 0.6 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> pour l'Yonne.

## DEGUSTATION DES BAIES :

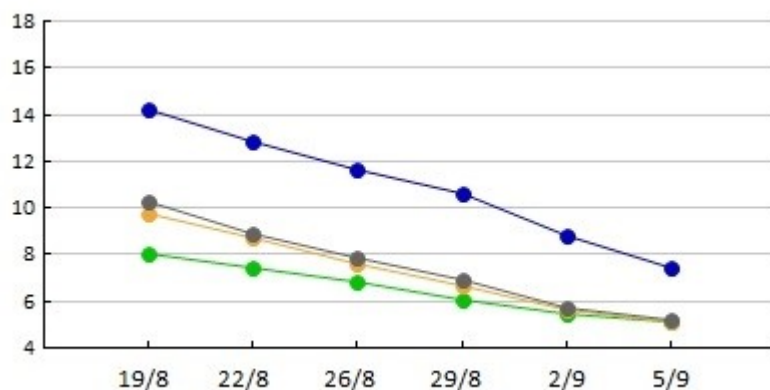
La proportion de baies mûres est en augmentation mais elles restent encore minoritaires. Les baies sont toujours fermes et difficiles à écraser en bouchon, hormis les baies mûres. Sur ces dernières, la séparation de la pulpe et des pellicules est bonne, contrairement aux autres baies. L'hétérogénéité de maturité entre les baies persiste mais l'acidité est un peu moins présente. Les caractères végétaux se sont atténués. On commence à percevoir les arômes variétaux sur les baies les plus mûres.

# PINOT NOIR

## LES SUCRES (g/l) :

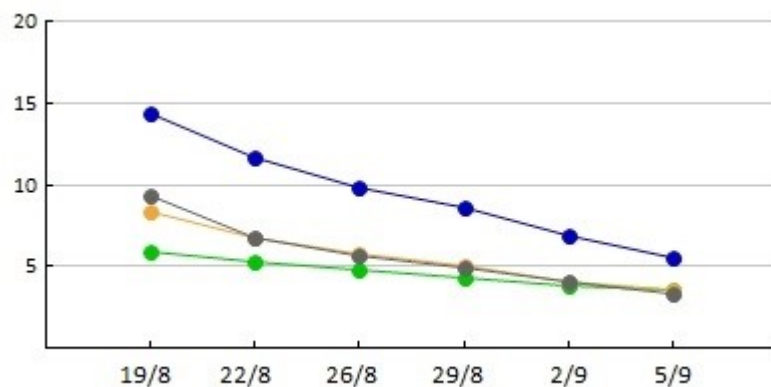


## ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :



■ 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.

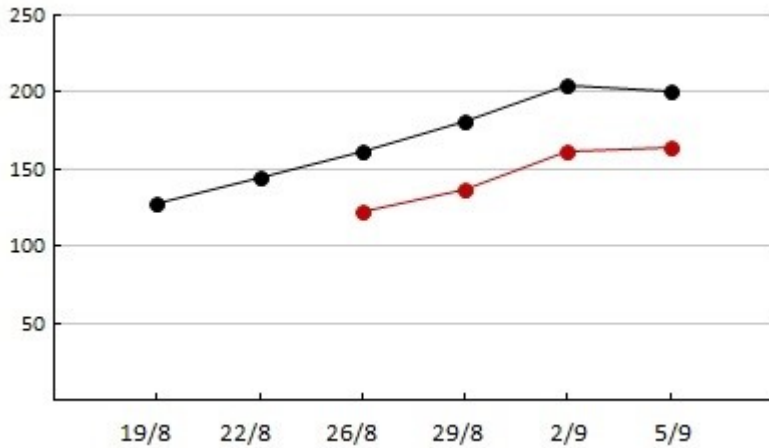
Pour l'Yonne, les teneurs en sucres sont voisines de celles observées le 6 septembre 2012 mais les acidités de 2024 sont supérieures de 0.5 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. En Côte-d'Or, les teneurs en sucres sont similaires à celles du 5 septembre 2016 mais les acidités cette année sont inférieures de 0.9 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. Enfin, pour la Saône-et-Loire, les teneurs en sucres sont similaires à celles observées le 2 septembre 2019 mais les acidités cette année sont inférieures de 0.5 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

## DEGUSTATION DES BAIES :

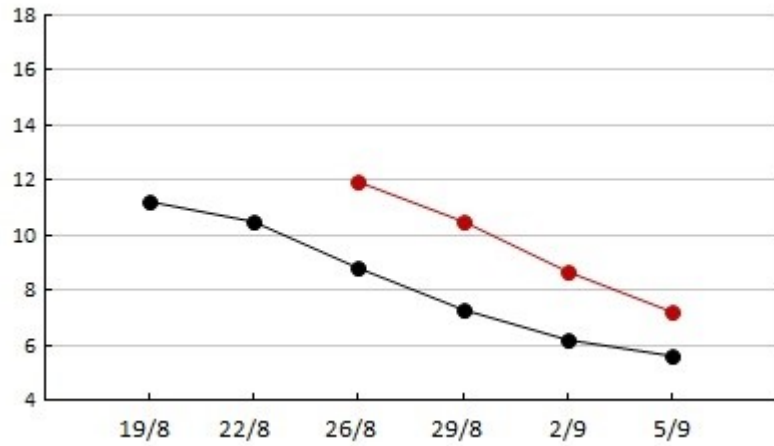
Les baies sont un peu plus faciles à écraser mais encore fermes. La séparation des pellicules et de la pulpe est variable en fonction du niveau de maturité des baies au sein d'une même parcelle. Sur les parcelles précoces, l'équilibre sucres / acidité devient intéressant et les arômes variétaux commencent à poindre. Les pellicules restent encore épaisses et difficiles à dilacérer.

# GAMAY

## LES SUCRES (g/l) :

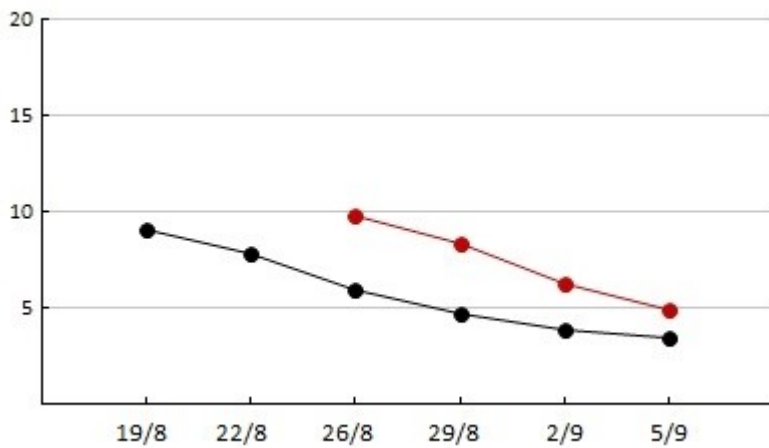


## ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :



■ 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.*

Les teneurs en sucres sur Gamay ainsi que les acidités totales sont similaires à celles mesurées le 2 septembre 2019 .

## TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 02/09/2024

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	149	8.7	2.96	7.1	7.2	1.3	99.2	96
Evolution	6	-1.5	=	-0.3	-1.7	=	15.4	1
Yonne PN	168	7.5	3.03	7.3	5.6	1.3	97.5	99
Evolution	6	-1.3	0.06	=	-1.3	=	6.8	3
Côte de Beaune CH	167	6.0	3.09	7.1	4.0	1.2	104.1	100
Evolution	3	-1.0	0.05	-0.3	=	=	-6.0	3
Côte de Beaune PN	196	5.2	3.21	6.8	3.5	1.4	109.6	100
Evolution	4	-0.5	=	=	-0.5	=	6.4	1
Côte de Nuits PN	183	5.2	3.17	6.9	3.4	1.3	86.0	100
Evolution	1	-0.5	=	=	-0.6	=	2.7	=
H. C. de Beaune PN	184	5.7	3.12	6.5	4.0	1.2	98.7	100
Evolution	3	-0.6	=	-0.5	-0.5	=	=	=
H. C. de Nuits PN	174	7.7	3.08	7.1	6.1	1.4	99.2	100
Evolution	-4	-0.6	=	-0.4	-0.5	=	12.0	=
Côte Chalonnaise CH	176	6.0	3.01	6.7	3.9	1.1	127.6	100
Evolution	3	-0.8	=	-0.3	-0.7	=	3.8	=
Côte Chalonnaise PN	199	5.2	3.19	6.6	3.5	1.4	112.1	100
Evolution	-3	-0.2	=	=	-0.3	=	9.1	=
Mâconnais CH	177	5.9	3.05	7.0	3.7	1.2	109.4	100
Evolution	1	-0.7	0.05	-0.4	-0.6	=	10.6	1
Mâconnais GAM	164	7.2	3.03	7.8	4.9	1.4	133.5	100
Evolution	3	-1.4	0.08	=	-1.4	=	3.6	4
Beaujolais GAM	201	5.6	3.12	7.2	3.4	1.4	114.9	100
Evolution	-3	-0.6	=	-0.4	-0.5	-0.2	30.8	1