



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

10/09/2024

N° 7

# BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE  
Poncéty  
71960 Davayé

## PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 9 SEPTEMBRE 2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 5 septembre)

### Chardonnay

La quasi-totalité des parcelles a atteint la pleine véraison, hormis dans l'Yonne mais celle-ci est proche.

La plupart des poids de baies sont en augmentation. Sur certaines parcelles, les poids moyens diminuent mais il s'agit en réalité de la présence d'une proportion plus importante de millerandage. Malgré l'effet dilution, les teneurs en sucres subissent une légère augmentation, d'autant plus marquée que les parcelles sont en retard. Les paramètres de l'acidité subissent une évolution modeste.

### Pinot Noir et Gamay

Les cépages noirs ont atteint la pleine véraison. L'augmentation des poids de baies est moins visible que sur Chardonnay. Outre la présence parfois de millerandage, on observe des phénomènes de flétrissement plus importants que lors du dernier prélèvement. Si le Pinot Noir a subi quelques évolutions, le Gamay évolue très modestement.

Sucres  
g/l

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

Acide malique  
g/l

Chardonnay :



Aligoté :



Pinot Noir :



Gamay :



### En résumé

L'évolution de la maturation est en partie masquée par les précipitations, dont les cumuls ont pu être localement importants. De ce fait, l'évolution des différents paramètres est modeste. Par contre, on note une dégradation de l'état sanitaire sur tous les cépages (pourritures grise et/ou acide), en plus des phénomènes de flétrissement. Des averses sont de nouveau prévues pour mercredi mais d'intensité plus faible. Par contre, les températures vont être tout juste de saison. Ceci devrait concourir à limiter temporairement l'évolution de l'état sanitaire, qui sera à surveiller dès le retour de conditions météorologiques plus clémentes.

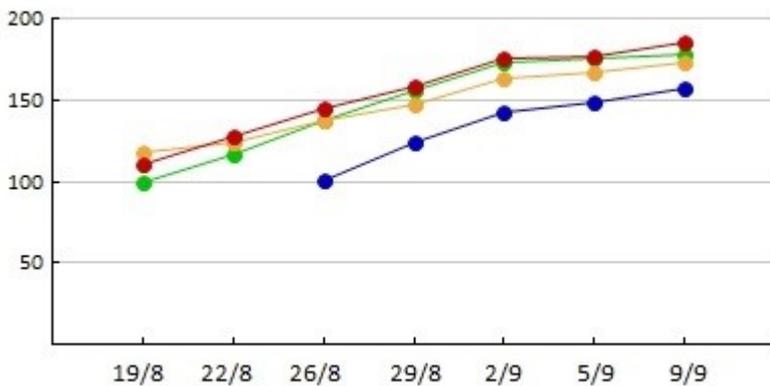
Ce bulletin est destiné à donner les grandes tendances dans l'évolution de la maturation mais ne dispense en aucun cas de réaliser des contrôles de maturité dans les domaines afin de choisir une date de récolte adaptée.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 13 SEPTEMBRE 2024

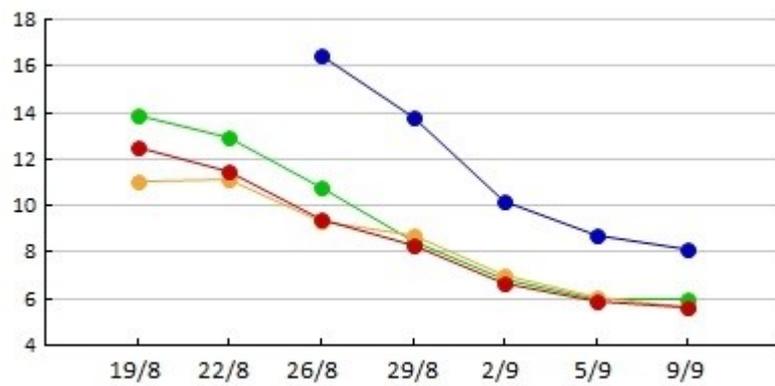


# CHARDONNAY

## LES SUCRES (g/l) :

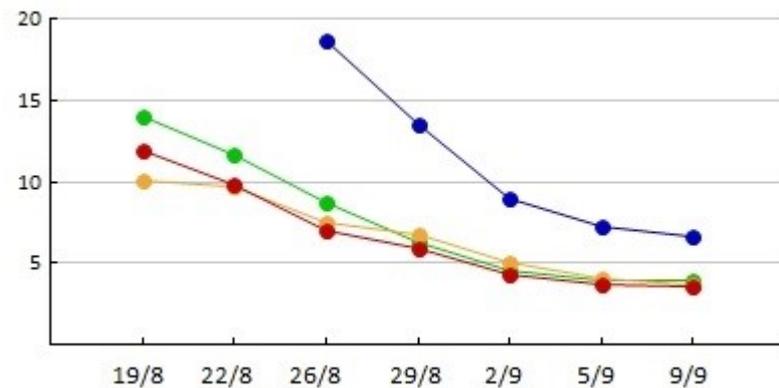


## ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :



■ 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.

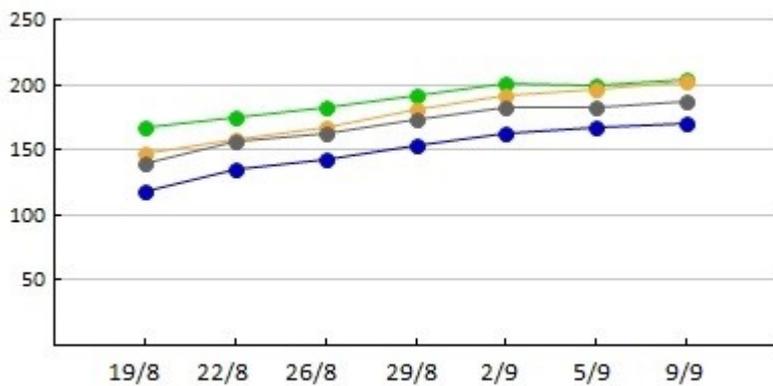
Pour la Côte-d'Or et la Saône-et-Loire, la comparaison sur les teneurs en sucres se maintient avec le millésime 2012, à la date du 10 septembre. Par contre, les acidités de 2024 sont respectivement inférieures de 0.5 et 1 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. Pour l'Yonne, les valeurs mesurées sont similaires à celles du 13 septembre 2010.

## DEGUSTATION DES BAIES :

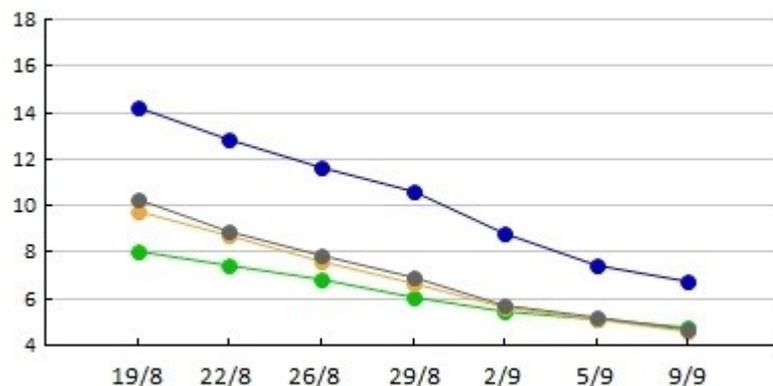
Le nombre de baies mordorées est en légère augmentation mais elles sont toujours minoritaires. Elles s'écrasent bien en bouche au contraire des autres baies. La séparation de la pulpe et des pellicules est fonction du niveau de maturité des baies, donc globalement pas encore optimale. De même, l'équilibre sucres / acidité est fonction du stade des baies et l'acidité est parfois assez mordante.

# PINOT NOIR

## LES SUCRES (g/l) :

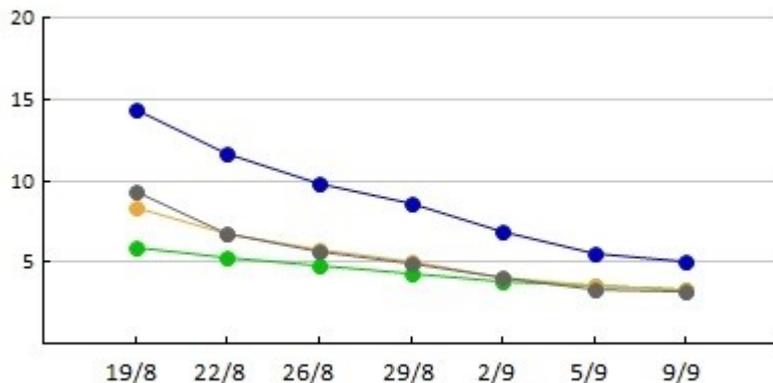


## ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :



■ 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.

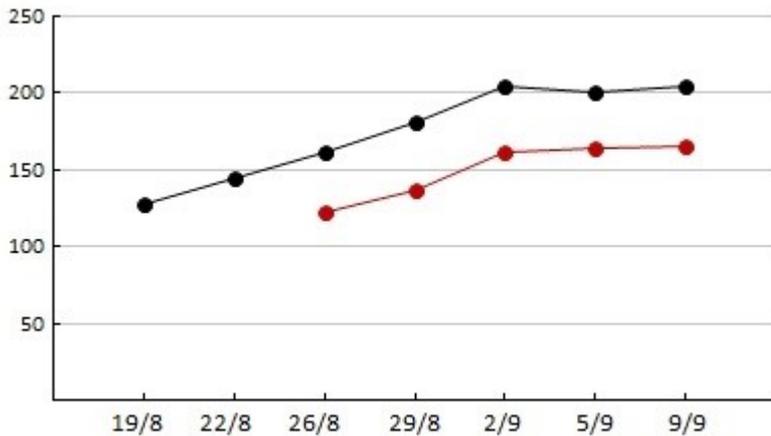
Pour l'Yonne, les teneurs en sucres sont voisines de celles mesurées le 13 septembre 2010 mais les acidités totales cette année sont supérieures de 0.3 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. En Côte-d'Or, la comparaison sur les teneurs en sucres avec 2016 se maintient, à la date du 12 septembre, les acidités de 2024 étant inférieures de 1 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. Enfin, en Saône-et-Loire, les acidités totales sont similaires à celles mesurées le 9 septembre 2019 mais les teneurs en sucres sont inférieures de 10 g/l cette année.

## DEGUSTATION DES BAIES :

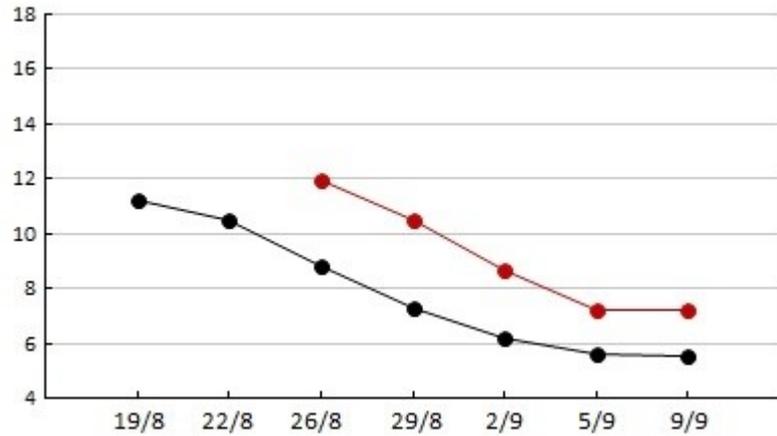
L'écrasement en bouche s'est amélioré mais des baies fermes persistent, même sur les parcelles les plus avancées en maturité. Sur ces dernières, la séparation de la pulpe et des pellicules est facile, contrairement aux parcelles plus en retard. L'équilibre sucres / acidité s'est nettement amélioré et les arômes variétaux sont plus présents pour les parcelles précoces alors que l'acidité est encore présente pour les plus en retard. Les pellicules sont toujours épaisses et difficiles à dilacérer.

# GAMAY

## LES SUCRES (g/l) :

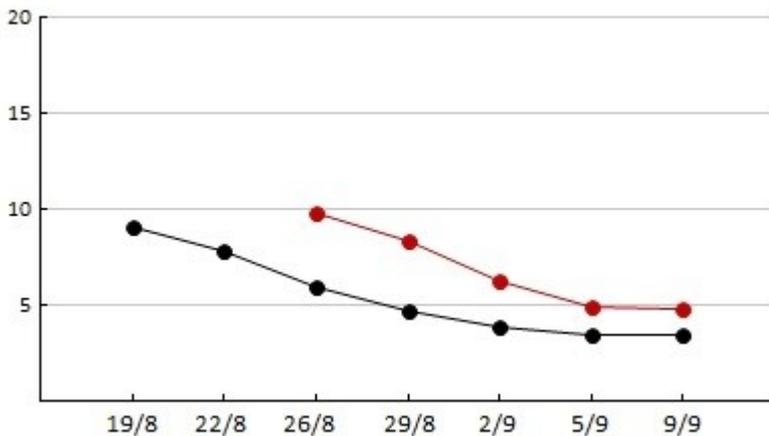


## ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :



■ 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 évolutions étant peu marquées depuis une semaine, la comparaison sur les teneurs en sucres s'établit désormais avec le 13 septembre 2010 mais l'acidité totale cette année est inférieure de 1 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

## TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 05/09/2024

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	157	8.1	2.99	6.9	6.6	1.3	103.9	99
Evolution	8	-0.6	=	=	-0.6	=	4.7	3
Yonne PN	170	6.8	3.06	7.0	5.0	1.3	102.8	99
Evolution	2	-0.7	=	-0.3	-0.6	=	5.3	=
Côte de Beaune CH	173	5.6	3.13	7.0	3.7	1.2	115.2	100
Evolution	6	-0.4	=	=	-0.3	=	11.1	=
Côte de Beaune PN	202	4.6	3.31	6.3	3.3	1.5	113.4	100
Evolution	6	-0.6	0.10	-0.5	-0.2	=	3.8	=
Côte de Nuits PN	188	4.7	3.27	6.6	3.1	1.4	80.9	100
Evolution	5	-0.5	0.10	-0.3	-0.3	=	-5.1	=
H. C. de Beaune PN	189	5.2	3.15	6.5	3.6	1.2	96.3	100
Evolution	5	-0.5	=	=	-0.4	=	-2.4	=
H. C. de Nuits PN	179	7.4	3.14	6.9	6.1	1.5	118.8	100
Evolution	5	-0.3	0.06	-0.2	=	=	19.6	=
Côte Chalonnaise CH	179	6.0	3.03	6.7	3.9	1.1	137.0	100
Evolution	3	=	=	=	=	=	9.4	=
Côte Chalonnaise PN	205	4.8	3.24	6.5	3.3	1.4	105.4	100
Evolution	6	-0.4	0.05	=	-0.2	=	-6.7	=
Mâconnais CH	185	5.6	3.08	7.0	3.6	1.3	110.6	100
Evolution	8	-0.3	=	=	=	=	1.2	=
Mâconnais GAM	165	7.2	3.02	7.7	4.8	1.3	158.1	100
Evolution	1	=	=	=	=	=	24.6	=
Beaujolais GAM	204	5.6	3.14	7.3	3.4	1.5	105.3	100
Evolution	3	=	=	=	=	=	-9.6	=