



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

13/09/2024

N° 8

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 12 SEPTEMBRE 2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 9 septembre)

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

Chardonnay

La véraison est désormais quasiment achevée sur la totalité des parcelles.

L'évolution moyenne des différents paramètres est très modeste mais cache des comportements différents. Certaines parcelles sont encore bien actives, se traduisant par une évolution des teneurs en sucres couplée à une diminution de l'acidité totale et de la teneur en acide malique, et ce, malgré l'augmentation du poids des baies. Par contre, d'autres, dont l'état sanitaire s'est encore dégradé depuis lundi, voient uniquement leur teneur en sucres augmenter, tous les autres paramètres étant stables.

Chardonnay :



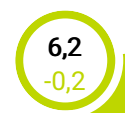
Pinot Noir et Gamay

Sur Pinot Noir, le nombre de baies flétries est en augmentation, notamment sur les parcelles les plus avancées. De ce fait, les poids de baies sont en diminution mais les teneurs en sucres et l'acidité totale augmentent, dans des proportions qui restent encore modestes. Par contre, d'autres parcelles semblent poursuivre leur maturation mais sur un rythme ralenti par les températures qui sévissent.

Pinot Noir :



Gamay :



En résumé

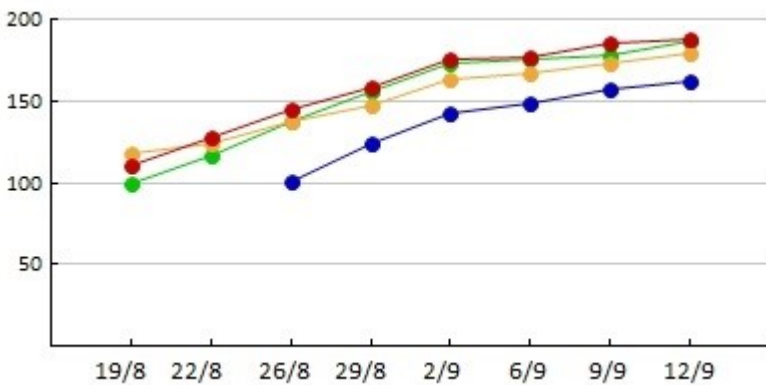
Les évolutions moyennes des différents paramètres mesurés sont très modestes. Toutefois, des différences de comportements entre parcelles se manifestent. Certaines semblent encore bien actives mais progressent modérément en raison de la relative fraîcheur actuelle. Pour d'autres, notamment les plus avancées, les phénomènes de flétrissement se sont accentués, perturbant l'évolution des paramètres, et sont, de plus, néfastes à la quantité et la qualité de la récolte. L'état sanitaire s'est également dégradé, plus particulièrement sur les parcelles déjà atteintes de pourriture (grise et/ou acide), aussi bien sur les cépages noirs que les blancs. Le temps devrait rester sec dans les prochains jours mais la fraîcheur va persister, accentuée par un vent de Nord, parfois soutenu. Par contre, le retour de conditions anticycloniques semble se profiler pour la semaine prochaine, avec une remontée des températures, qui vont progressivement redevenir de saison. Dans ces conditions, l'attente et la recherche d'une maturité plus optimale peut se justifier, sous réserve d'un bon état sanitaire et d'une bonne qualité du feuillage.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 17 SEPTEMBRE 2024

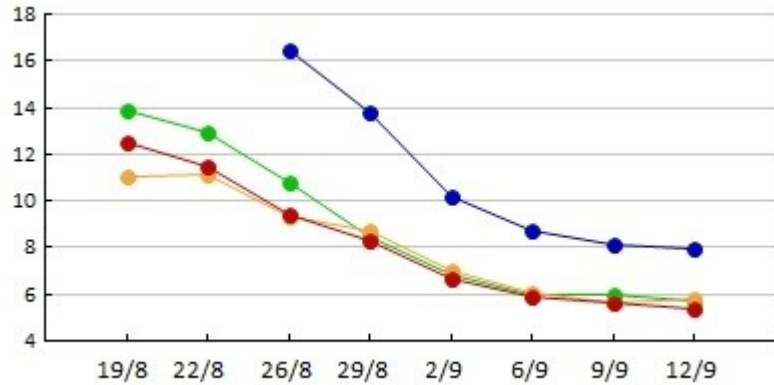


CHARDONNAY

LES SUCRES (g/l) :

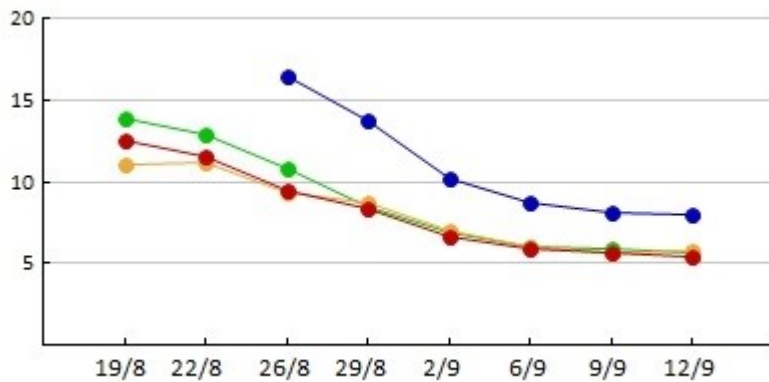


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ 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.

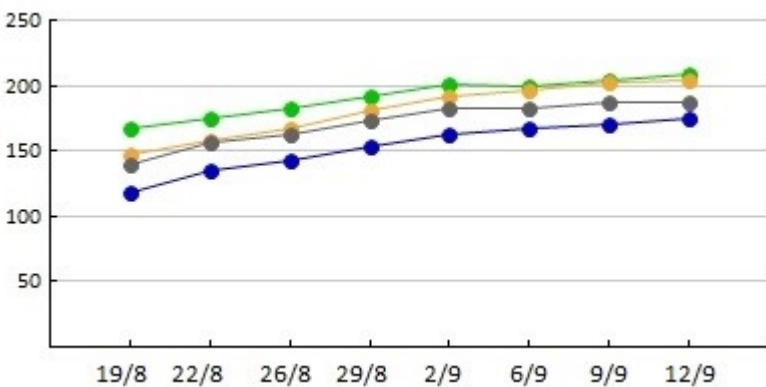
Pour la Côte-d'Or et la Saône-et-Loire, la comparaison s'établit au 13 septembre 2012, aussi bien sur les teneurs en sucres que l'acidité totale. Les teneurs en sucres dans l'Yonne sont voisines de celles mesurées le 16 septembre 2010 mais les acidités de 2024 sont supérieures de 0.3 g/l H₂SO₄.

DEGUSTATION DES BAIES :

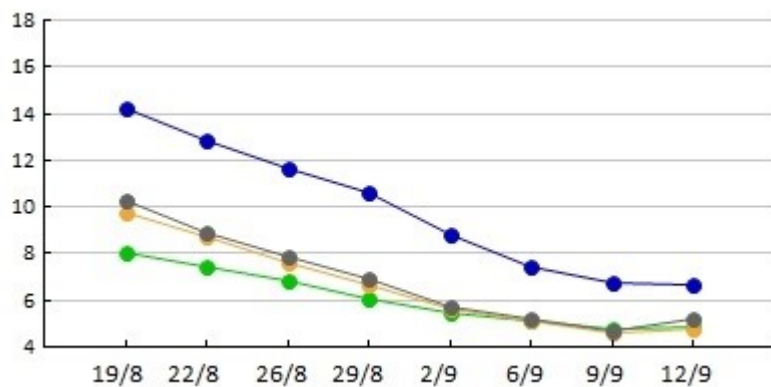
La proportion de baies mordorées ne semble pas avoir évolué. La séparation de la pulpe et des pellicules est toujours fonction du niveau de maturité des baies, ainsi que l'équilibre sucres / acidité. Cette dernière est parfois bien présente.

PINOT NOIR

LES SUCRES (g/l) :

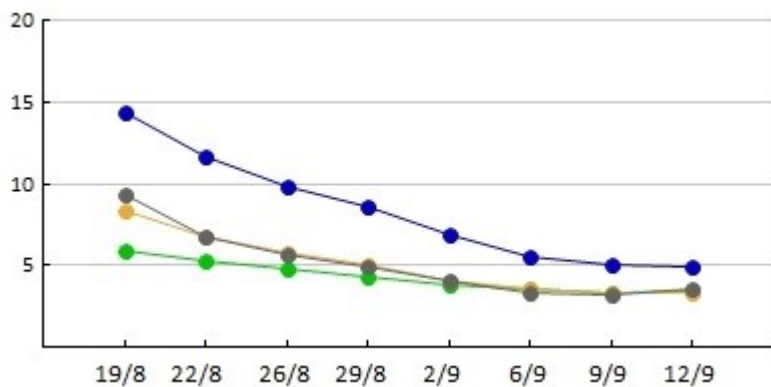


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ Côte Chalonaise ■ 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.

En Côte-d'Or, l'acidité totale est similaire à celle mesurée le 15 septembre 2016 mais les teneurs en sucres cette année sont inférieures de 9 g/l. En Saône-et-Loire, la comparaison sur l'acidité totale s'établit au 12 septembre 2019 mais les teneurs en sucres de 2024 sont inférieures de 5 g/l. Enfin, pour l'Yonne, les teneurs en sucres sont similaires à celles mesurées le 16 septembre 2010 mais les acidités cette année sont inférieures de 0.7 g/l H₂SO₄.

COMPOSES PHENOLIQUES :

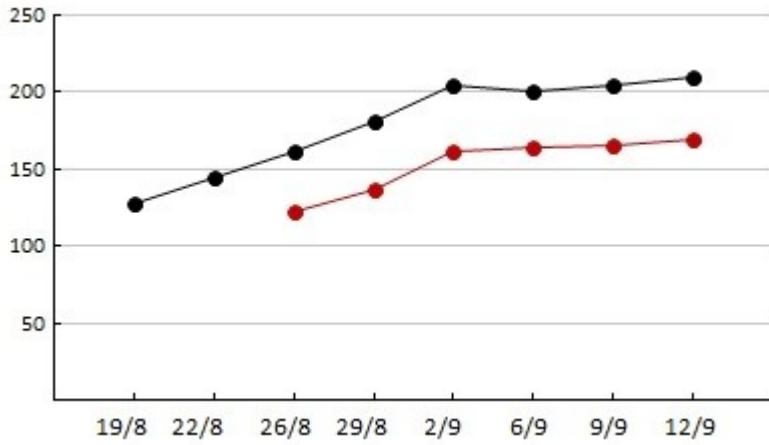
Les anthocyanes ont atteint la phase « plateau » et les teneurs mesurées sont voisines de celles de 1999. Les teneurs en tanins sont en diminution et sont proches de celles de 2005.

DEGUSTATION DES BAIES :

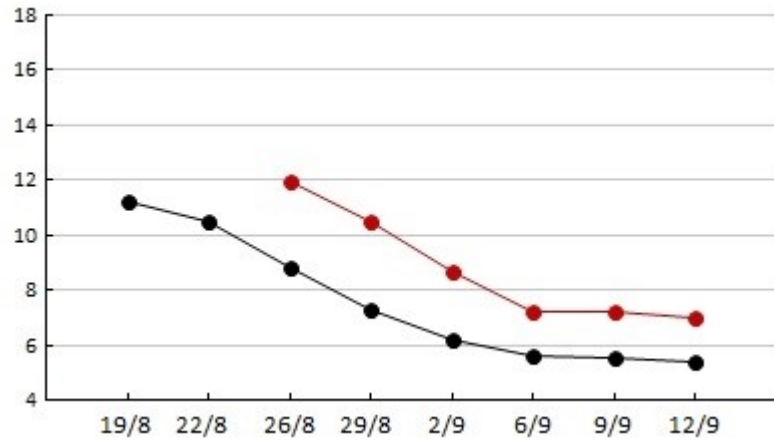
L'écrasement des baies en bouche s'est amélioré mais n'est pas encore optimal (persistance de baies fermes). De ce fait, la séparation de la pulpe et des pellicules est fonction du stade de maturité des baies. L'équilibre sucres / acidité est intéressant sur les parcelles les plus avancées en maturité et les arômes variétaux sont bien présents. Par contre, la présence de la moindre baie flétrie vient tout gâcher. Sur les parcelles plus en retard, l'acidité se ressent encore. Les pellicules restent épaisses et difficiles à dilacérer.

GAMAY

LES SUCRES (g/l) :

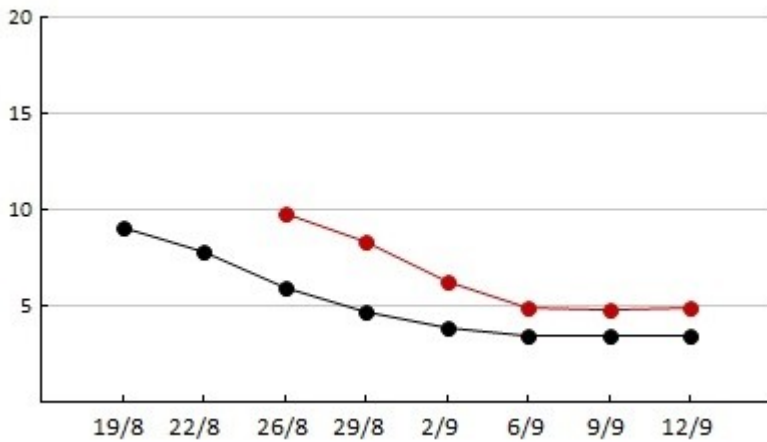


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ 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 désormais des similitudes avec les valeurs mesurées le 13 septembre 2007.

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 09/09/2024

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	162	8.0	3.01	6.7	6.6	1.3	102.6	100
Evolution	5	=	=	=	=	=	-1.3	1
Yonne PN	175	6.7	3.06	6.9	5.0	1.3	99.0	100
Evolution	5	=	=	=	=	=	-3.8	1
Côte de Beaune CH	179	5.8	3.13	6.8	3.9	1.2	117.2	100
Evolution	6	=	=	=	=	=	2.0	=
Côte de Beaune PN	204	4.8	3.25	6.4	3.4	1.4	106.0	100
Evolution	2	=	-0.06	=	=	=	-7.4	=
Côte de Nuits PN	187	5.2	3.18	6.7	3.6	1.3	92.2	100
Evolution	-1	0.5	-0.09	=	0.5	-0.1	11.3	=
H. C. de Beaune PN	190	5.3	3.16	6.5	3.7	1.2	103.8	100
Evolution	1	=	=	=	=	=	7.5	=
H. C. de Nuits PN	188	7.0	3.15	6.9	5.7	1.5	101.5	100
Evolution	9	-0.4	=	=	-0.4	=	-17.3	=
Côte Chalonnaise CH	187	5.7	3.04	6.4	3.7	1.1	141.7	100
Evolution	9	-0.3	=	-0.3	=	=	4.7	=
Côte Chalonnaise PN	209	4.8	3.25	6.4	3.4	1.4	119.0	100
Evolution	4	=	=	=	=	=	13.6	=
Mâconnais CH	188	5.4	3.09	6.8	3.4	1.3	108.5	100
Evolution	3	-0.2	=	=	=	=	-2.1	=
Mâconnais GAM	169	7.0	3.06	7.4	4.9	1.4	135.9	100
Evolution	4	-0.2	=	-0.3	=	=	-22.2	=
Beaujolais GAM	209	5.4	3.15	6.9	3.4	1.5	120.8	100
Evolution	5	-0.2	=	-0.4	=	=	15.5	=