



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

17/09/2024

N° 9

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 16 SEPTEMBRE 2024

Chardonnay

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 12 septembre)

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

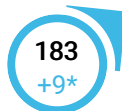
Acide malique
g/l

Quelques parcelles ont été vendangées depuis le dernier prélèvement, principalement dans le Mâconnais et en Côte de Beaune.

Les parcelles les plus en retard ont achevé leur véraison.

Si les teneurs en sucres connaissent une légère progression, les autres paramètres sont stables, hormis les poids de baies. Si certaines parcelles voient leur poids de baies augmenter, d'autres, au contraire, sont en diminution.

Chardonnay :



Pinot Noir et Gamay

Quelques parcelles ont également été vendangées depuis le dernier prélèvement, en Côte-d'Or et Saône-et-Loire.

A l'image du Chardonnay, les teneurs en sucres sur Pinot Noir augmentent mais les autres paramètres sont stables. Quant aux poids de baies, ils sont en régression sur 2/3 des parcelles.

La dernière parcelle de Gamay dans le Mâconnais, tardive, semble profiter des conditions météorologiques actuelles pour progresser en maturité.

Pinot Noir :



Gamay :



* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 12 et 16 septembre.

En résumé

20 % des parcelles du réseau ont été vendangées, sur les trois cépages, en Côte-d'Or et Saône-et-Loire.

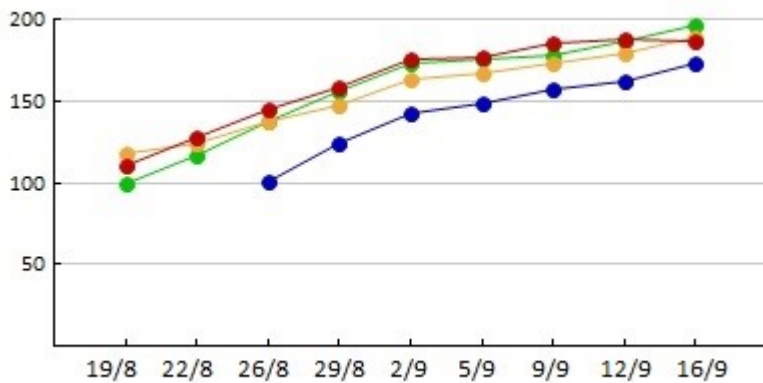
Les teneurs en sucres connaissent de légères progressions mais la constante, depuis quelques prélèvements, est la stabilité des paramètres de l'acidité. Un temps sec est toujours prévu pour la semaine, avec la persistance de vent du Nord, déjà bien présent ce week-end. Même si les températures ne sont pas très élevées en journée, la présence de ce vent assèche l'air, ce qui est bénéfique pour l'état sanitaire mais qui semble affecter les poids de baies. En effet, le nombre de baies flétries est en augmentation depuis le prélèvement de jeudi et des arômes de pruneau commencent à se sentir à la dégustation, signe de concentration.

Le maintien d'un temps sec avec la remontée des températures peut permettre de patienter, à la recherche d'une maturité plus aboutie mais cette attente doit également tenir compte de l'état du feuillage et de l'état sanitaire afin de ne pas compromettre la qualité de la vendange.

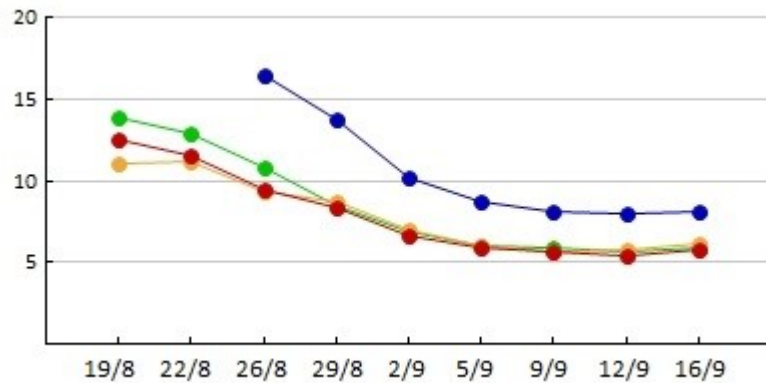
PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 20 SEPTEMBRE 2024

CHARDONNAY

LES SUCRES (g/l) :

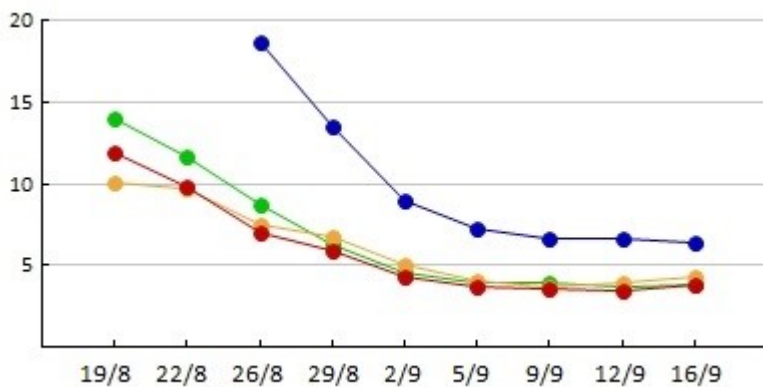


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ 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.

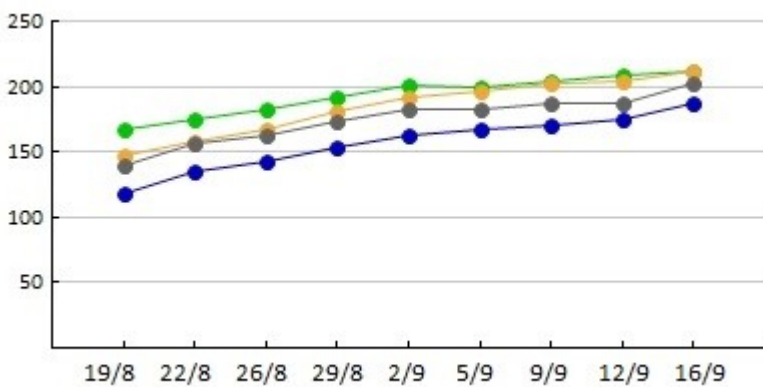
Pour la Saône-et-Loire, la comparaison s'établit au 17 septembre 2012, aussi bien sur les teneurs en sucres que l'acidité totale. Dans les deux autres départements, les teneurs en sucres sont voisines de celles mesurées à cette même date mais les acidités cette année sont supérieures de 0.7 g/l H₂SO₄ en Côte-d'Or et de 1.6 g/l H₂SO₄ dans l'Yonne.

DEGUSTATION DES BAIES :

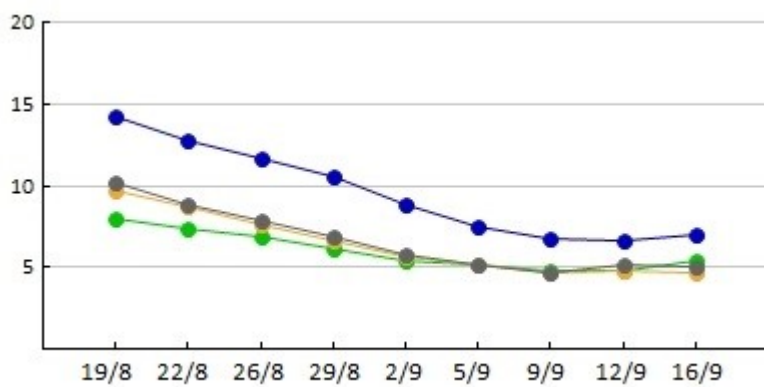
Les baies vertes prédominent toujours et sont encore fermes. De ce fait, l'écrasement en bouche n'est pas optimal, de même que la séparation de la pulpe et des pellicules. L'équilibre sucres / acidité est fonction du niveau de maturité des différentes baies .

PINOT NOIR

LES SUCRES (g/l) :

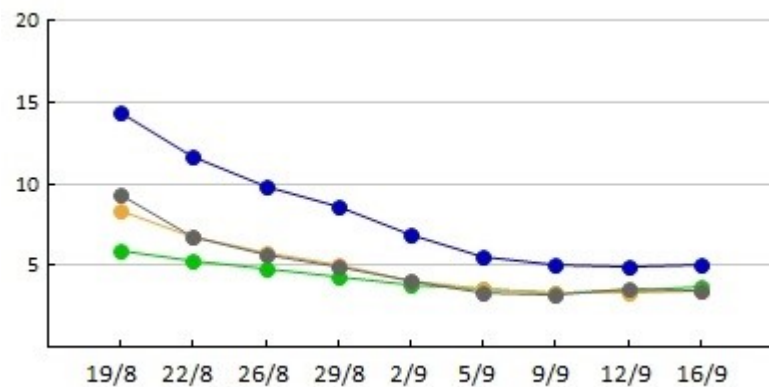


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ 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.

Sur les deux paramètres, la comparaison s'établit à la date du 19 septembre 2016 pour la Côte-d'Or et au 16 septembre 2019 pour la Saône-et-Loire. Dans l'Yonne, les teneurs en sucres sont similaires à celles mesurées le 17 septembre 2012 mais les acidités de 2024 sont supérieures de 1 g/l H₂SO₄.

COMPOSES PHENOLIQUES :

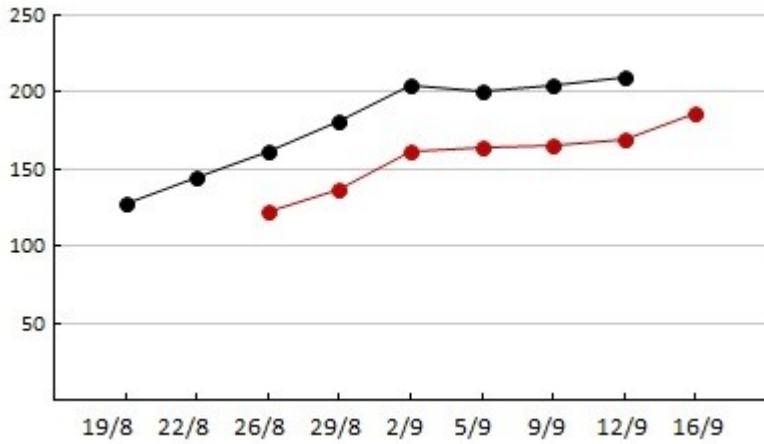
Les anthocyanes sont toujours en phase « plateau » et les tanins poursuivent lentement leur diminution.

DEGUSTATION DES BAIES :

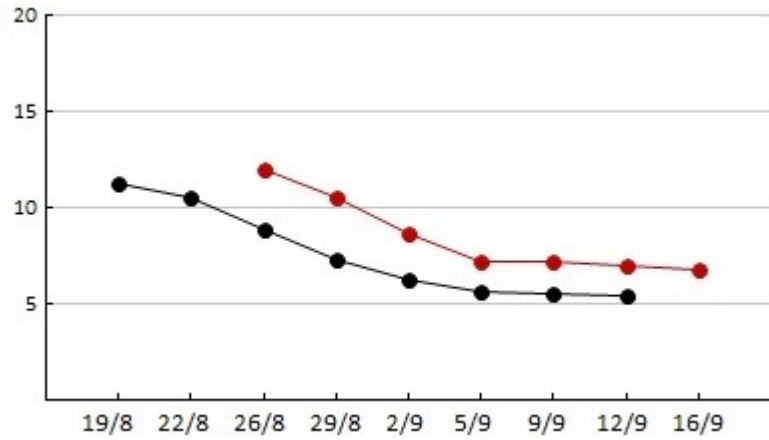
L'écrasement en bouche s'est globalement amélioré, même s'il reste encore des baies fermes, mais dans une moindre proportion. De ce fait, la séparation de la pulpe et des pellicules s'est également améliorée, sans être totalement optimale. Sur les parcelles les plus avancées, les sucres sont presque trop présents par rapport à l'acidité et, si les arômes variétaux sont présents, des notes de pruneau commencent à apparaître. Bien que s'étant affinées, les pellicules restent épaisses et toujours difficiles à dilacérer.

GAMAY

LES SUCRES (g/l) :

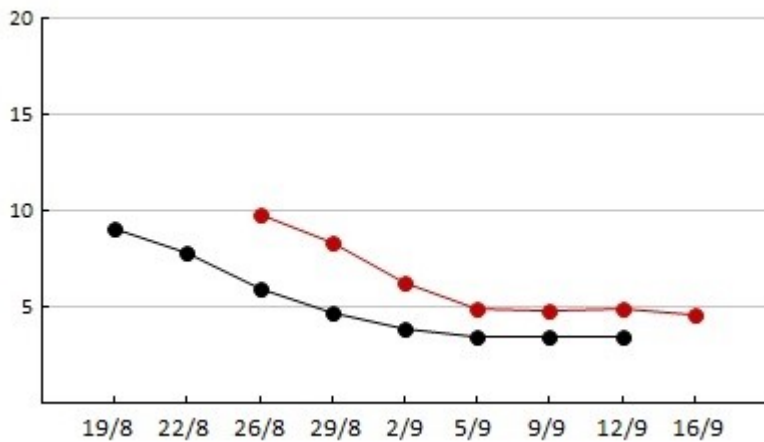


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ 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.

Les teneurs en sucres sur Gamay sont voisines de celles mesurées le 23 septembre 2010 mais les acidités cette année sont inférieures de 0.7 g/l H₂SO₄.

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 12/09/2024

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)
Yonne CH	173	8.1	3.00	6.9	6.3	1.3	103.4
Evolution	11	=	=	=	-0.3	=	0.8
Yonne PN	188	7.0	3.05	7.3	5.0	1.3	100.0
Evolution	13	0.3	=	0.4	=	=	1.0
Côte de Beaune CH	189	6.1	3.14	7.0	4.3	1.4	125.1
Evolution	14	=	=	=	=	=	7.0
Côte de Beaune PN	212	4.7	3.31	6.4	3.4	1.5	115.1
Evolution	7	=	=	=	=	=	1.6
Côte de Nuits PN	203	5.1	3.22	6.5	3.4	1.4	90.2
Evolution	16	=	=	=	=	=	-2.0
H. C. de Beaune PN	205	5.5	3.15	6.6	3.8	1.3	107.2
Evolution	15	=	=	=	=	=	3.4
H. C. de Nuits PN	201	7.2	3.18	7.1	5.6	1.6	111.4
Evolution	13	=	=	=	=	=	9.9
Côte Chalonnaise CH	196	5.9	3.07	6.8	3.9	1.2	146.2
Evolution	9	=	=	0.4	=	=	4.5
Côte Chalonnaise PN	212	5.3	3.20	6.7	3.7	1.5	104.9
Evolution	7	0.4	-0.06	=	=	=	-15.2
Mâconnais CH	187	5.8	3.10	7.1	3.8	1.3	106.2
Evolution	2	0.3	=	=	0.4	=	6.5
Mâconnais GAM	186	6.8	3.08	7.3	4.6	1.4	176.3
Evolution	17	-0.2	=	=	-0.3	=	40.4

Les vendanges ayant débuté, les évolutions présentées ont été calculées uniquement à partir des parcelles présentes lors des prélèvements des 12 et 16 septembre.