



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

20/09/2024

N° 10

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 19 SEPTEMBRE 2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 16 septembre)

Chardonnay

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

Hormis quelques parcelles qui semblent encore un peu actives, les autres subissent des phénomènes de flétrissement à l'image des cépages noirs.

Chardonnay :



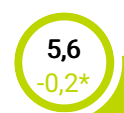
Aligoté :



Pinot Noir et Gamay

L'évolution des teneurs en sucres est liée à l'augmentation des phénomènes de flétrissement et concentration, se traduisant notamment par une diminution des poids de baies sur 3/4 des parcelles.

Pinot Noir :



Gamay :



En résumé

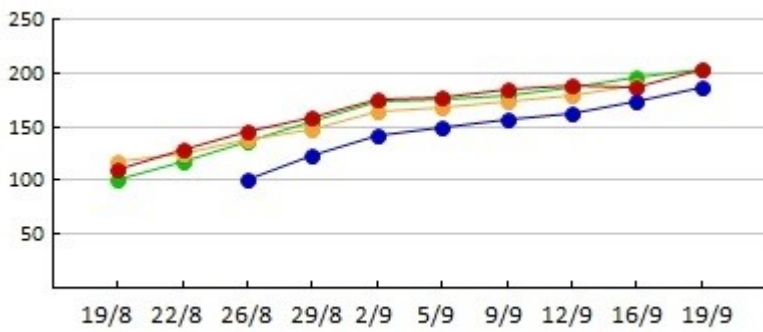
Plus de la moitié des parcelles du réseau, tous cépages confondus, a été vendangée depuis lundi et bon nombre va l'être cette fin de semaine. Les phénomènes de flétrissement et de concentration se sont accentués sur la plupart des parcelles, quel que soit le cépage, faisant évoluer "artificiellement" les teneurs en sucres mais également les acides organiques et le potassium. De ce fait, les acidités totales et les pH évoluent modestement, voire stagnent. Le retour d'un temps perturbé, avec des pluies et/ou des averses, est prévu pour le week-end et semble vouloir se prolonger sur la semaine prochaine. Ce changement de temps ne va pas être, à proprement parler, favorable à la maturation, pour les parcelles qui sont encore en capacité, ni même à l'état sanitaire. Le temps de la récolte est donc venu et il s'agit du dernier bulletin de la campagne.

DERNIER NUMERO - BONNES VENDANGES !

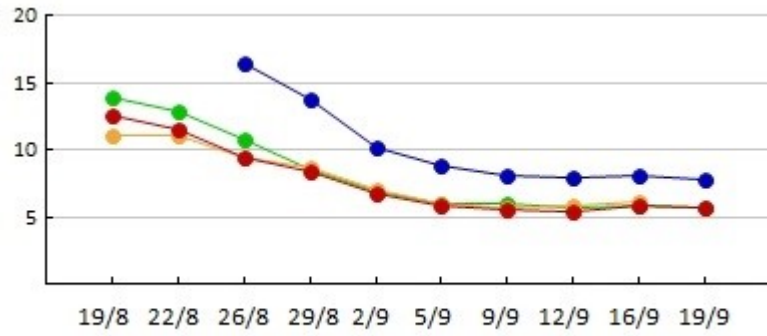


CHARDONNAY

LES SUCRES (g/l) :

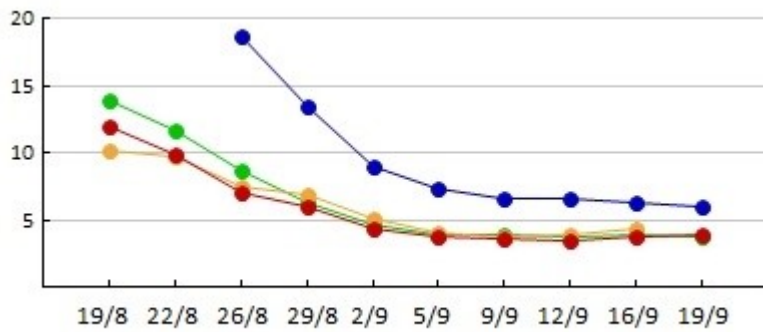


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



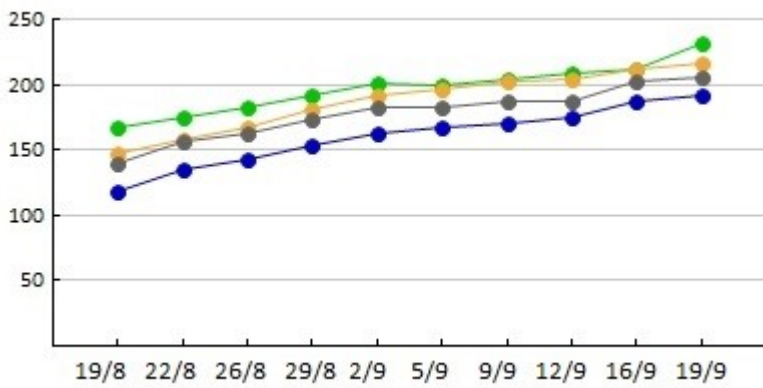
■ Côte Chalonnaise
 ■ Côte de Beaune
 ■ Mâconnais
 ■ Yonne

ACIDE MALIQUE (g/l) :

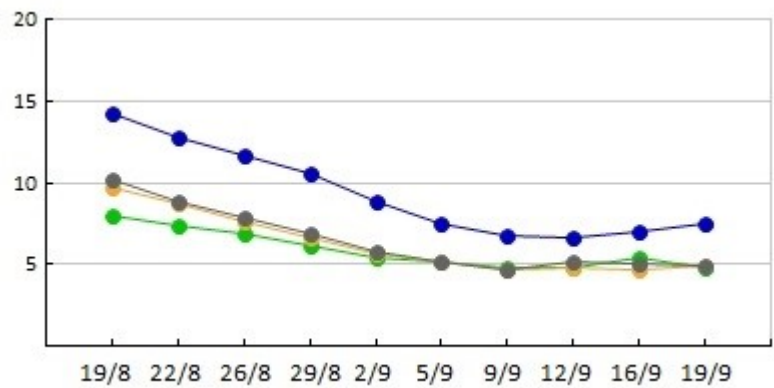


PINOT NOIR

LES SUCRES (g/l) :

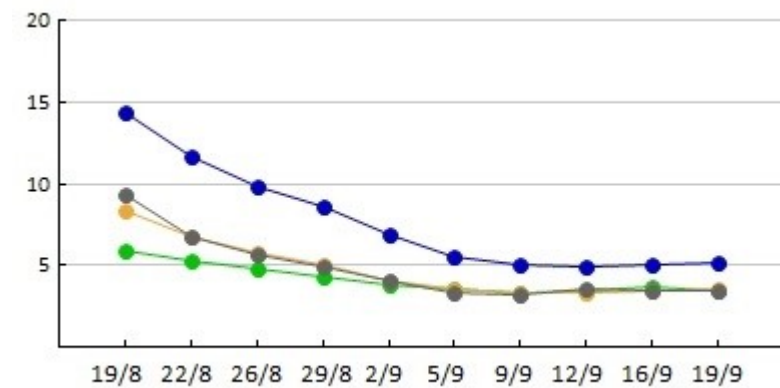


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



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

ACIDE MALIQUE (g/l) :

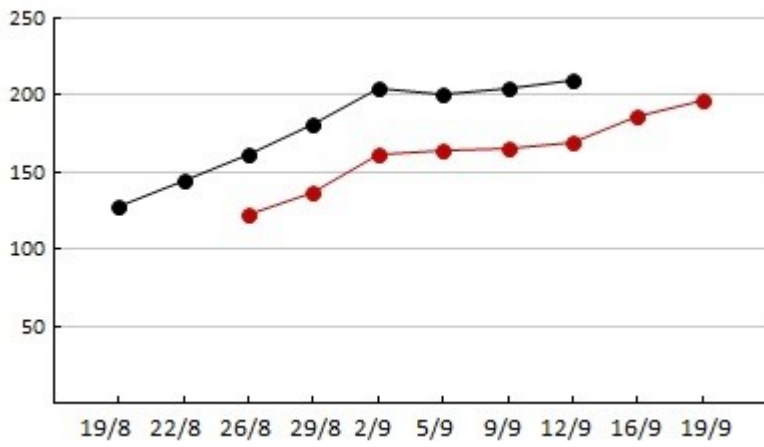


COMPOSES PHENOLIQUES :

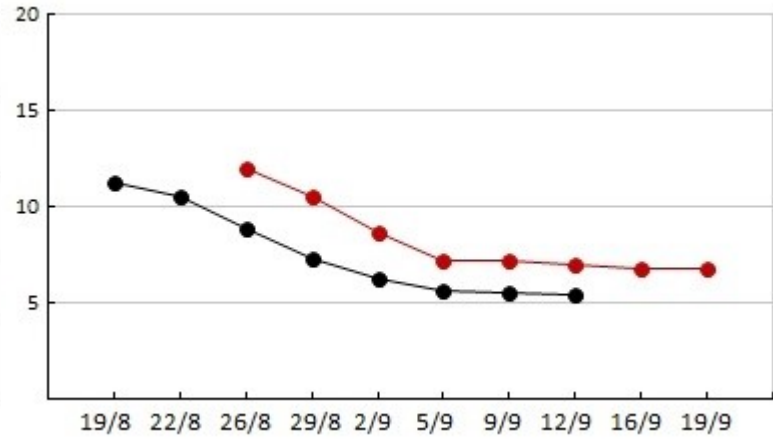
Les anthocyanes ont désormais dépassé la phase « plateau » et entament leur diminution. Quant aux tanins, leurs teneurs poursuivent lentement leur diminution.

GAMAY

LES SUCRES (g/l) :



ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ Beaujolais ■ Mâconnais

ACIDE MALIQUE (g/l) :

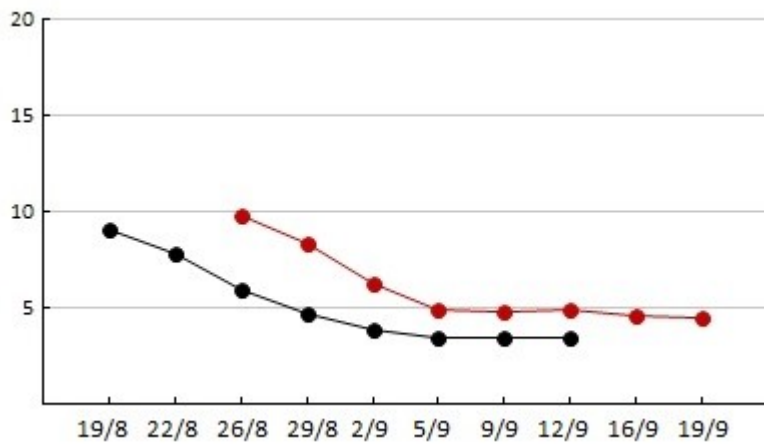


TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 16/09/2024

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	186	7.8	3.04	7.4	6.0	1.4	107.6
Evolution	13	-0.3	0.04	0.5	-0.3	=	4.2
Yonne PN *	191	7.5	3.03	8.0	5.2	1.4	100.5
Evolution	10	-0.3	=	0.6	-0.3	=	-7.1
Côte de Beaune PN *	217	4.9	3.27	6.9	3.5	1.6	98.7
Evolution	10	=	=	0.4	=	=	4.4
Côte de Nuits PN	205	4.9	3.26	7.2	3.4	1.5	83.5
Evolution	2	-0.2	0.04	0.6	=	=	-6.8
H. C. de Beaune PN	208	5.3	3.21	7.0	3.7	1.4	91.8
Evolution	3	-0.2	0.06	0.4	=	=	-15.4
H. C. de Nuits PN	208	7.2	3.23	7.5	6.0	1.9	103.1
Evolution	7	=	0.05	0.4	0.4	0.3	-8.3
Côte Chalonnaise CH *	203	5.7	3.11	7.2	3.7	1.4	128.1
Evolution	7	-0.2	0.04	0.4	=	0.2	-18.1
Côte Chalonnaise PN *	231	4.8	3.28	7.2	3.4	1.6	119.6
Evolution	12	-0.3	0.10	0.5	-0.3	=	22.1
Mâconnais CH	203	5.6	3.12	7.0	3.9	1.4	130.5
Evolution	15	=	=	=	=	=	22.8
Mâconnais GAM *	197	6.8	3.09	7.8	4.5	1.4	143.2
Evolution	11	=	=	0.5	-0.1	=	-33.1

* : une seule parcelle

Plus de la moitié des parcelles a été vendangée. Les évolutions présentées ont été calculées uniquement à partir des parcelles présentes lors des prélèvements des 16 et 19 septembre.