



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

13/09/2019

N° 6

BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR - ODG

PRELEVEMENTS DU 12 SEPTEMBRE 2019

Valeurs et évolutions moyennes * (depuis le 9 septembre) - 88 parcelles prélevées

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay

Côte de Beaune :

201
+7

5.8
=

Hautes Côtes de Beaune :

204
+13

5.9
=

Pinot Noir

Côte de Beaune :

223
+7

4.9
=

Hautes Côtes de Beaune :

199
+12

5.9
=

Côte de Nuits :

225
+10

4.5
=

Hautes Côtes de Nuits :

200
+1

6.4
=

* : Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 9 et 12 septembre.

En résumé

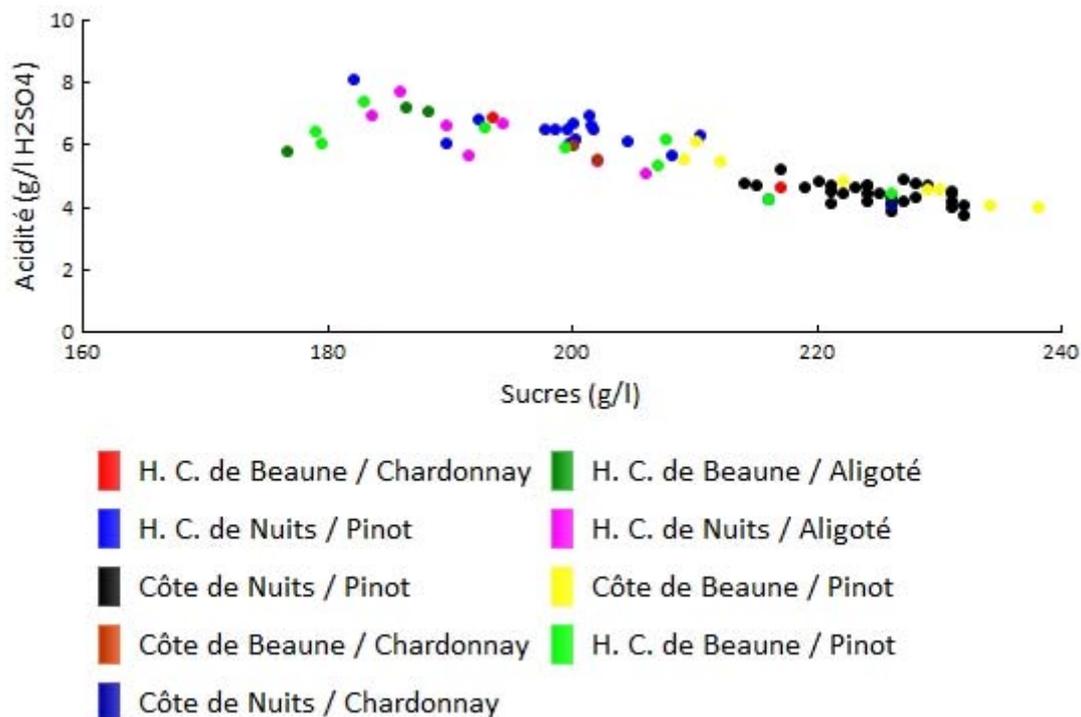
L'évolution atypique des paramètres de la maturité (augmentation des teneurs en sucres et stabilité, voire augmentation, des paramètres de l'acidité) indique la mise en place de phénomènes de concentration, ce qui n'est pas totalement surprenant au vu du temps actuel. Ces conditions météorologiques semblent vouloir persister jusqu'en début de semaine prochaine et toujours sans précipitations. En fonction de l'état d'avancement des parcelles en maturité et de leur état physiologique, les dates de récolte devront peut-être être ajustées afin d'éviter de perdre davantage en quantité. Les parcelles les plus en retard pourront par contre pleinement bénéficier de ce temps clément pour parachever leur maturité.

Les vendanges dans la Côte vont s'intensifier dans les prochains jours. Le prochain bulletin sera sans doute consacré aux Hautes Côtes, sous réserve que le nombre de parcelles prélevées soit suffisant.

PROCHAIN NUMERO LE MARDI 17 SEPTEMBRE



Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.



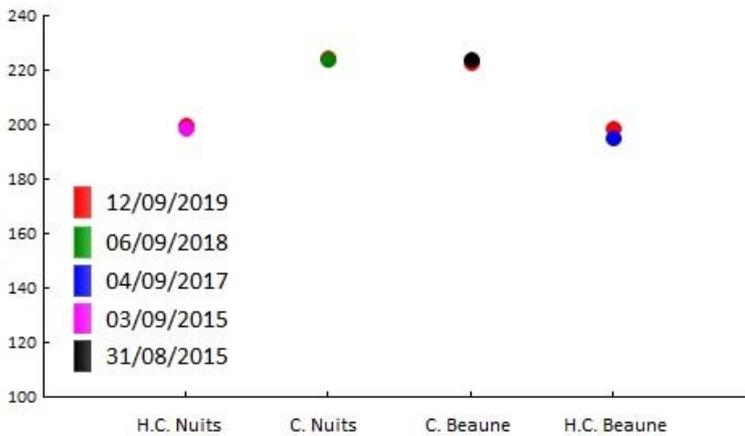
Seules les teneurs en sucres connaissent une évolution, plus ou moins marquée selon le secteur. Par contre, les paramètres de l'acidité mesurés sont similaires, voire en augmentation sur certaines parcelles.

Cette évolution des valeurs analytiques laisse supposer la mise en place de phénomènes de concentration.

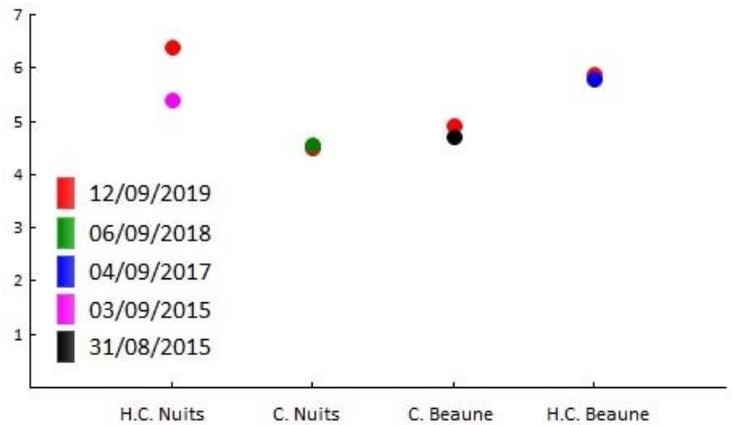
Les résultats de ce prélèvement, par secteur et par cépage, figurent dans le tableau joint en dernière page de ce bulletin.

COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES ANTERIEURS PINOT NOIR :

LES SUCRES (g/l) :



ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



En Côte de Nuits, la comparaison avec le millésime 2018 se maintient, à la date du 6 septembre. En Côte de Beaune, les valeurs mesurées sur ce prélèvement sont identiques à celles observées le 31 août 2015. En Hautes Côtes de Beaune, la comparaison s'établit à la date du 4 septembre 2017. Pour les Hautes Côtes de Nuits, les teneurs en sucres sont voisines de celles mesurées le 3 septembre 2015 mais l'acidité totale de cette année est supérieure (+ 1.0 g/l H₂SO₄).

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 résultats de ce prélèvement, par secteur et par cépage, figurent dans le tableau joint en dernière page de ce bulletin.

Côte de Beune	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	201.00	5.80	3.09	6.8	3.5	1 255
Ecart type	1.41	0.31	0.02	0.1	0.4	6
Mini	200.00	5.58	3.08	6.7	3.3	1 250
Maxi	202.00	6.02	3.11	6.9	3.8	1 259
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
223.00	4.93	3.24	6.6	2.4	1 375
11.45	0.75	0.06	0.3	0.9	73
209.00	4.04	3.16	6.2	1.3	1 277
238.00	6.16	3.31	7.0	3.7	1 472
8	8	8	8	8	8

Côte de Nuits	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	226.00	4.09	3.28	6.5	1.6	1 235
Ecart type						
Mini	226.00	4.09	3.28	6.5	1.6	1 235
Maxi	226.00	4.09	3.28	6.5	1.6	1 235
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
224.79	4.50	3.27	6.5	2.0	1 331
4.99	0.34	0.05	0.2	0.3	95
214.00	3.77	3.16	6.0	1.3	1 084
232.00	5.26	3.38	6.8	2.6	1 518
29	29	29	29	29	29

H. C. de Beune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	183.70	6.73	3.04		4.6	
Ecart type	6.21	0.79	0.09		1.4	
Mini	176.60	5.82	2.95		3.0	
Maxi	188.10	7.23	3.13		5.6	
Parcelles	3	3	3		3	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
203.53	5.94	3.11	6.4	4.0	1 080
12.15	1.13	0.08		1.8	
193.40	4.69	3.03	6.4	2.0	1 080
217.00	6.90	3.19	6.4	5.4	1 080
3	3	3	1	3	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
198.86	5.89	3.20	6.4	4.1	1 239
16.71	1.01	0.11	0.1	1.4	47
179.00	4.32	3.08	6.3	2.2	1 205
226.00	7.45	3.36	6.4	6.5	1 272
9	9	9	2	9	2

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	193.24	6.37	3.08	7.0	4.2	1 422
Ecart type	8.22	0.94	0.09	0.1	1.3	52
Mini	183.50	5.12	2.98	6.9	2.6	1 385
Maxi	206.00	7.78	3.22	7.1	6.4	1 458
Parcelles	7	7	7	2	7	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
200.16	6.39	3.24	6.5	5.0	1 514
7.97	0.78	0.13		1.0	
182.10	4.27	3.08	6.5	2.5	1 514
216.00	8.11	3.65	6.5	7.0	1 514
16	16	16	1	16	1