



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

11/08/2020

N° 1

BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR

PRÉLÈVEMENTS DU 10 AOÛT 2020

Valeurs moyennes - 52 parcelles prélevées

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay

Côte de Beaune :

178

6,8

Hautes Côtes de Beaune :

158

9,1

Pinot Noir

Côte de Beaune :

198

7,1

Hautes Côtes de Beaune :

197

7,0

Côte de Nuits :

201

6,8

Hautes Côtes de Nuits :

168

7,8

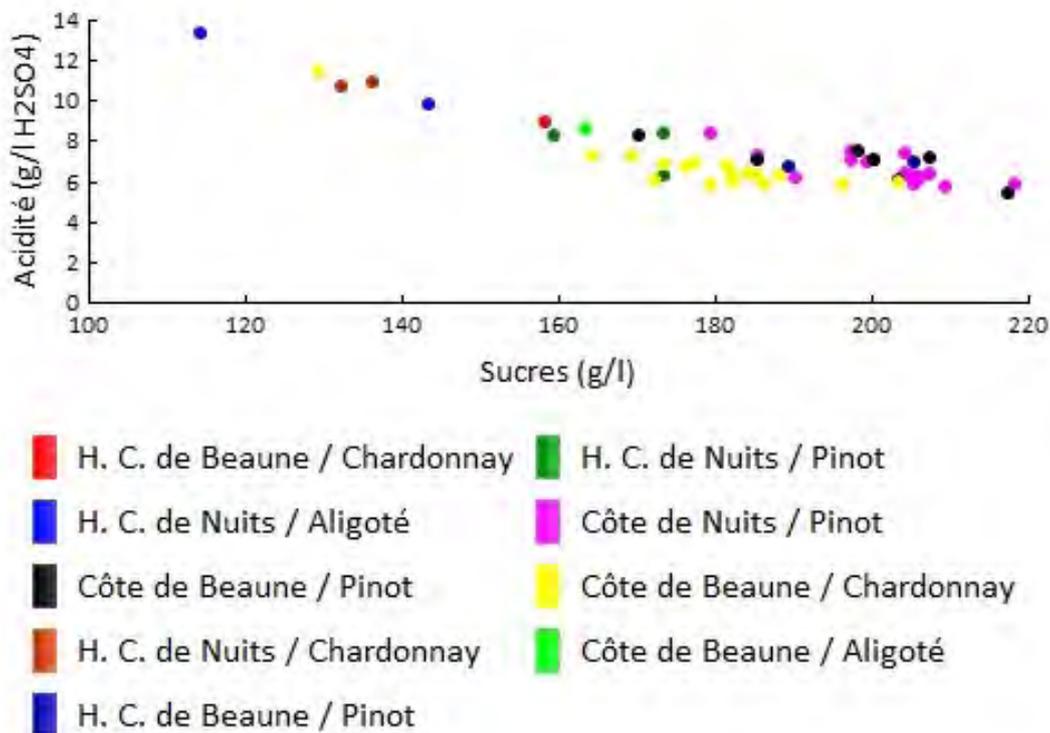
En résumé

La canicule qui sévit depuis quelques jours a fortement fait progresser les paramètres de la maturité, avec de fortes augmentations des teneurs en sucres et des diminutions d'acidité d'autant plus importantes que les secteurs ou cépages étaient en retard. Toutefois, seul l'acide malique voit ses teneurs chuter, celles de l'acide tartrique restant stables et d'un niveau élevé.

Bien que des orages soient annoncés dans les prochains jours, les cumuls envisagés restent anecdotiques face à l'ampleur de la sécheresse. Les phénomènes de flétrissement et/ou de défoliation, déjà en cours, risquent de s'accroître. Il est donc important de vérifier l'état de ses parcelles tant au niveau physiologique que d'avancement de la maturation.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 14 AOÛT

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



Le Pinot Noir en Côte de nuits présente des teneurs en sucres moyennes de 201 g/l et une acidité de 6.8 g/l H₂SO₄.

En Côte de Beaune, les parcelles prélevées jeudi dernier voient leurs teneurs en sucres augmenter de 23 g/l, soit près de 6 g/l par jour. Les acidités diminuent de 1.1 g/l H₂SO₄ en moyenne, en raison d'une baisse équivalente des teneurs en acide malique. Sur Chardonnay, les évolutions sont plus marquées : + 32 g/l en moyenne sur les teneurs en sucres et - 3.1 g/l H₂SO₄ sur l'acidité.

Les constats sont assez similaires en Hautes Côtes de Nuits sur Pinot Noir comme sur Chardonnay.

A noter toutefois, que le potentiel acide est d'un bon niveau, en raison de teneurs élevées en acide tartrique.

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

Côte de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	163.00	8.66	2.86	9.6	4.3	1 383
Ecart type						
Mini	163.00	8.66	2.86	9.6	4.3	1 383
Maxi	163.00	8.66	2.86	9.6	4.3	1 383
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
178.22	6.79	3.05	8.8	3.2	1 271
15.34	1.29	0.08	0.5	1.4	122
129.00	5.92	2.84	8.3	2.1	1 028
203.00	11.57	3.17	10.2	8.3	1 520
18	18	18	18	18	18

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
197.50	7.07	3.11	8.6	3.3	1 435
14.27	0.89	0.11	0.6	1.0	110
170.00	5.46	3.01	7.4	1.7	1 263
217.00	8.41	3.29	9.2	5.0	1 556
8	8	8	8	8	8

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	200.60	6.75	3.14	8.6	3.1	1 475
Ecart type	9.88	0.77	0.08	0.3	0.7	94
Mini	179.00	5.82	2.98	8.0	2.3	1 319
Maxi	218.00	8.49	3.27	9.2	4.7	1 639
Parcelles	15	15	15	15	15	15

H. C. de Beaune	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	158.00	9.05	2.87	9.9	4.8	1 267
Ecart type						
Mini	158.00	9.05	2.87	9.9	4.8	1 267
Maxi	158.00	9.05	2.87	9.9	4.8	1 267
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
197.00	6.96	3.08	8.2	3.3	1 212
11.31	0.13	0.01	0.1	0.1	16
189.00	6.86	3.07	8.1	3.3	1 201
205.00	7.05	3.09	8.3	3.4	1 223
2	2	2	2	2	2

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	128.50	11.67	2.71	10.2	7.4	1 491
Ecart type	20.51	2.46	0.08	0.4	2.5	124
Mini	114.00	9.93	2.65	9.9	5.7	1 403
Maxi	143.00	13.41	2.77	10.5	9.2	1 578
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
134.00	10.94	2.77	10.3	6.9	1 308
2.83	0.17	0.03	0.2	0.3	40
132.00	10.82	2.75	10.1	6.7	1 279
136.00	11.06	2.79	10.4	7.1	1 336
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
168.33	7.78	3.07	8.7	4.8	1 344
8.08	1.17	0.09	0.3	1.1	117
159.00	6.44	3.00	8.4	3.6	1 209
173.00	8.54	3.17	8.9	5.6	1 415
3	3	3	3	3	3