



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

14/08/2020

N° 2

# BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR

PRÉLÈVEMENTS DU 13 AOÛT 2020

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 10 août) – 122 parcelles prélevées

Sucres  
g/l

Acidité totale  
g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Sucres  
g/l

Acidité totale  
g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

## Chardonnay

Côte de Beaune :



Hautes Côtes de Beaune :



## Pinot Noir

Côte de Beaune :



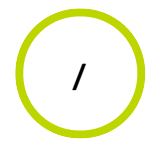
Hautes Côtes de Beaune :



Côte de Nuits :



Hautes Côtes de Nuits :



\* : Le nombre de parcelles prélevées ayant fortement augmenté, les évolutions présentées ne concernent que les parcelles présentes les 10 et 13 août.

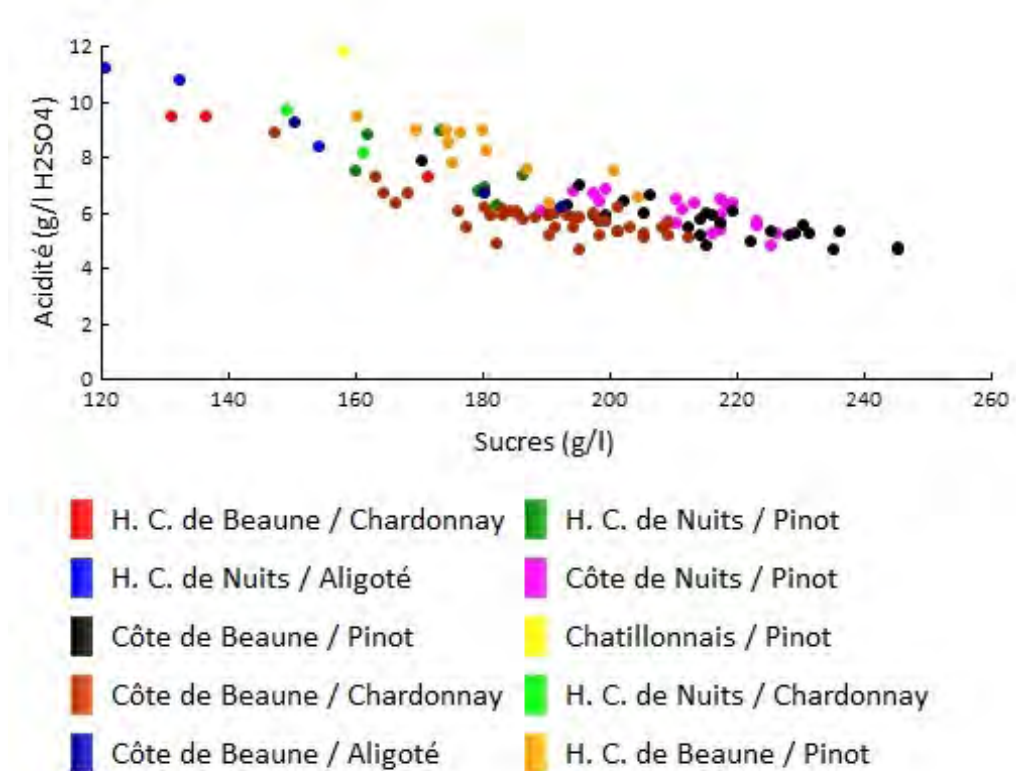
### En résumé

La maturation progresse sur un bon rythme : + 5 g/l par jour en moyenne sur les teneurs en sucres. Eu égard aux fortes chaleurs des derniers jours, les acidités subissent une diminution importante, de 1 à 2 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> en moyenne selon les secteurs. Néanmoins, le potentiel acide reste bon, du fait de la présence importante d'acide tartrique dans les baies.

Au-delà des paramètres analytiques, il est important de souligner que l'état physiologique de certaines parcelles se dégrade : flétrissements et défoliations se sont aggravés depuis le début de la semaine sur les parcelles présentant ces symptômes. La pluie ne semblant pas au rendez-vous, leur récolte devra être envisagée sous peu. Les contrôles de maturité doivent se poursuivre sur les autres parcelles afin de suivre l'évolution de la maturation et observer le comportement des parcelles face à la sécheresse récurrente.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 18 AOÛT 2020

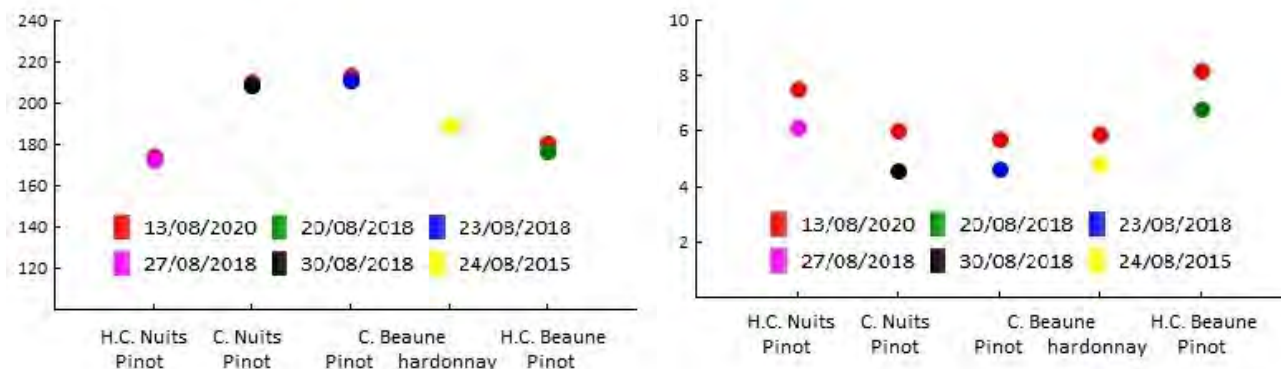
Ce graphique permet d'appréhender la disparité des situations en termes de maturité.



Le Pinot Noir dans la Côte et en Hautes Côtes de Nuits voit ses teneurs en sucres progresser de 14 g/l en moyenne, pour atteindre respectivement 212 g/l et 175 g/l et les acidités diminuent en moyenne de 1 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. Le Chardonnay en Côte de Beaune connaît une évolution relativement similaire. Dans les Hautes Côtes, les diminutions d'acidité sur Chardonnay sont plus importantes (- 1.9 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> en moyenne) et l'augmentation des teneurs en sucres est respectivement de 13 g/l en Hautes Côtes de Beaune et 21 g/l en Hautes Côtes de Nuits.

L'Aligoté en Côte de Beaune comme en Hautes Côtes de Nuits connaît une évolution similaire : + 15 g/l sur les teneurs en sucres et - 2.0 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> sur l'acidité totale.

**COMPARAISON AUX MILLESIMES ANTERIEURS:**



Les premières comparaisons sur les teneurs en sucres du Pinot Noir s'établissent avec 2018, à des dates allant du 20 au 30 août selon les secteurs. Par contre, quel que soit le secteur, les acidités de cette année sont toutes supérieures à celles de 2018, de 1.3 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> en moyenne.

Le Chardonnay en Côte de Beaune présente des teneurs en sucres équivalentes à celles mesurées le 24 août 2015 mais avec une acidité supérieure de 1 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

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	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	174.00	7.44	2.95	9.4	3.1	1 454
Ecart type	21.63	1.62	0.14	0.4	1.7	136
Mini	150.00	6.24	2.80	9.0	1.6	1 325
Maxi	192.00	9.29	3.07	9.8	5.0	1 596
Parcelles	3	3	3	3	3	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
189.24	5.89	3.13	8.6	2.2	1 343
14.54	0.73	0.08	0.4	0.8	144
147.00	4.76	2.92	8.0	1.2	981
212.00	8.95	3.26	9.5	5.7	1 666
38	38	38	38	38	38

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
213.93	5.74	3.20	8.1	2.2	1 382
17.51	0.72	0.09	0.5	0.6	141
170.00	4.70	2.97	7.2	1.2	1 119
245.00	7.96	3.36	9.6	3.9	1 668
29	29	29	29	29	29

Chatillonnais	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	146.74	9.55	2.88	8.5	5.9	1 464
Ecart type						
Mini	146.74	9.55	2.88	8.5	5.9	1 464
Maxi	146.74	9.55	2.88	8.5	5.9	1 464
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
157.77	11.85	2.83	7.5	8.7	1 657
157.77	11.85	2.83	7.5	8.7	1 657
157.77	11.85	2.83	7.5	8.7	1 657
1	1	1	1	1	1

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	210.09	6.03	3.18	8.2	2.3	1 497
Ecart type	11.84	0.54	0.08	0.3	0.5	102
Mini	185.00	4.88	3.02	7.5	1.6	1 187
Maxi	226.00	6.94	3.32	8.7	3.1	1 640
Parcelles	23	23	23	23	23	23

H. C. de Beaune	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	145.93	8.79	2.83	9.8	5.5	1 162
Ecart type	21.88	1.28	0.12	0.7	1.9	
Mini	130.70	7.31	2.73	9.4	3.4	1 162
Maxi	171.00	9.55	2.97	10.6	7.1	1 162
Parcelles	3	3	3	3	3	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
180.81	8.21	3.03	9.1	5.5	1 493
12.61	1.01	0.08	0.5	1.5	8
160.00	6.39	2.94	8.3	2.8	1 487
204.00	9.56	3.16	9.9	7.5	1 499
12	12	12	12	12	2

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	135.47	10.16	2.76	10.1	6.6	1 646
Ecart type	17.07	1.53	0.15	0.4	2.3	52
Mini	120.40	8.41	2.60	9.7	4.3	1 609
Maxi	154.00	11.26	2.89	10.4	8.8	1 682
Parcelles	3	3	3	3	3	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
155.00	9.01	2.88	9.8	5.2	1 366
8.49	1.09	0.01	0.2	1.5	21
149.00	8.24	2.87	9.7	4.1	1 351
161.00	9.78	2.88	10.0	6.2	1 380
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
174.53	7.56	3.29	8.7	4.8	1 569
10.21	1.02	0.33	0.4	1.9	90
159.70	6.31	3.01	8.3	2.7	1 467
186.00	9.01	3.84	9.4	7.4	1 633
7	7	7	7	7	3