



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

18/08/2020

N° 3

BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR

PRÉLÈVEMENTS DU 17 AOÛT 2020

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 13 août) – 154 parcelles prélevées

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay

Côte de Beaune :

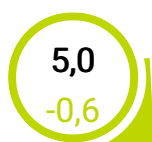


Hautes Côtes de Beaune :

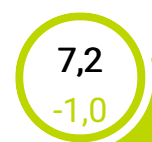


Pinot Noir

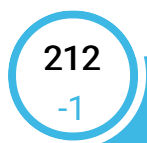
Côte de Beaune :



Hautes Côtes de Beaune :



Côte de Nuits :



Hautes Côtes de Nuits :

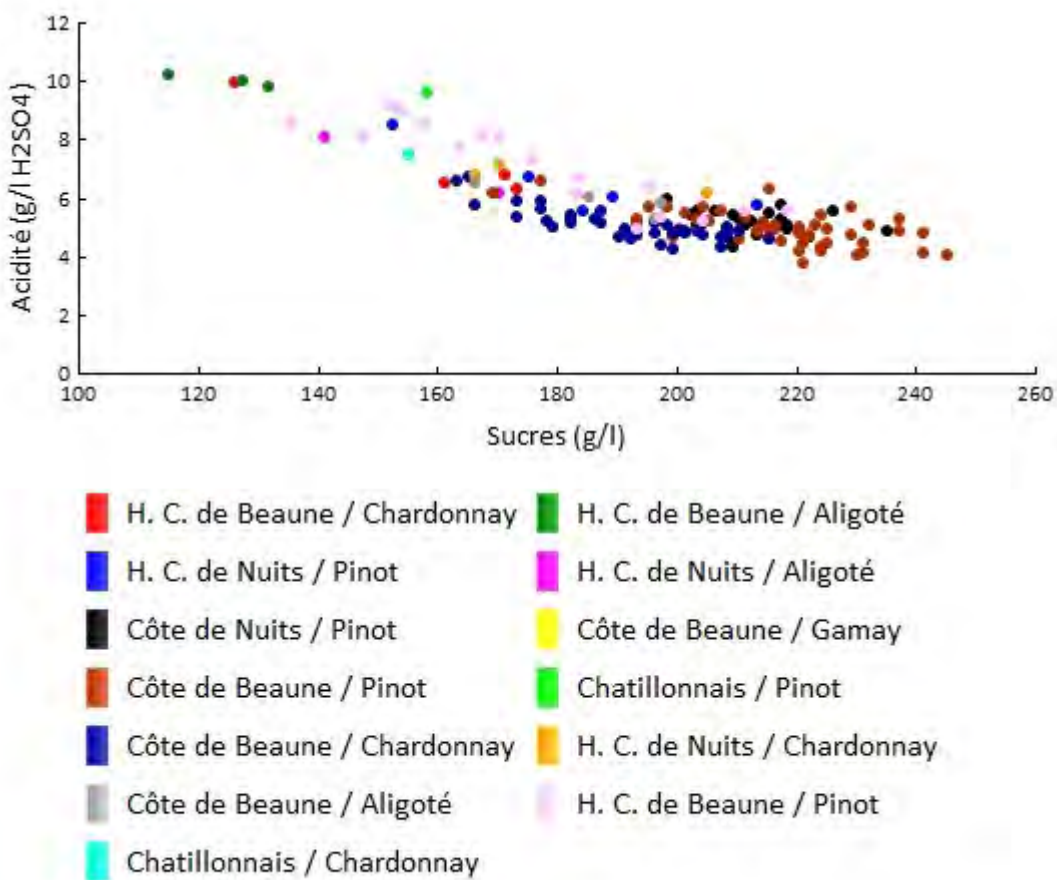


En résumé

La maturation se poursuit mais sur un rythme moins effréné qu'auparavant. Les récentes averses orageuses ont apporté des cumuls variables sur le département (de 2 à 10 mm) et la baisse des températures est sensible. Néanmoins, celles-ci devraient repartir progressivement à la hausse d'ici la fin de semaine et des orages sont de nouveau prévus pour le week-end. Une attention particulière doit porter sur les parcelles de Pinot Noir car certaines d'entre elles sont déjà avancées en maturité. Le choix de la date de récolte devra tenir compte, outre les paramètres analytiques, de l'état visuel des parcelles (flétrissement, défoliation) afin de ne pas perdre en qualité et en quantité.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 21 AOÛT 2020

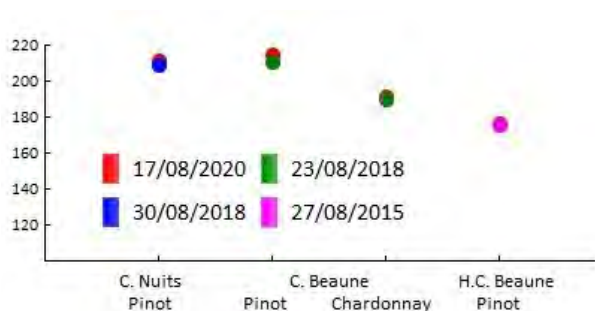
Ce graphique permet d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.



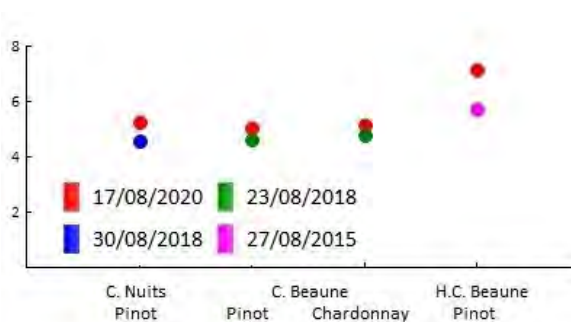
Dans la Côte, Pinot Noir et Chardonnay subissent des évolutions modestes des teneurs en sucres : stabilité des teneurs sur Pinot et + 4 g/l sur Chardonnay en moyenne. L'acidité poursuit sa diminution mais de façon modérée également (- 0.7 g/l H₂SO₄ en moyenne) mais les pH sont relativement stables (+ 0.03). Dans les Hautes Côtes, les évolutions sont un peu plus marquées, notamment sur les cépages blancs et plus particulièrement en Hautes Côtes de Nuits. Ainsi, les teneurs en sucres moyennes évoluent de 15 g/l sur Aligoté et Chardonnay et de 8 g/l sur Pinot Noir en Hautes Côtes de Nuits. Les acidités subissent une forte diminution (- 2.4 g/l H₂SO₄) sur les cépages blancs, corrélée à la diminution des teneurs en acide malique et en acide tartrique, dans une moindre mesure. De ce fait, les pH augmentent de plus de 0.1. En Hautes Côtes de Beaune, des variations similaires sont observées sur Pinot Noir. Par contre, sur Chardonnay, l'évolution des teneurs en sucres est moindre (+ 2 g/l en moyenne) mais les acidités diminuent en moyenne de 0.9 g/l H₂SO₄.

COMPARAISON AUX MILLESIMES ANTERIEURS:

LES SUCRES (g/l) :



ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



En Côte de Beaune, Pinot Noir et Chardonnay présentent des teneurs en sucres similaires à celles mesurées le 23 août 2018 mais les acidités de cette année sont supérieures de 0.4 g/l H₂SO₄. Les teneurs en sucres du Pinot Noir en Côte de Nuits sont voisines de celles observées le 30 août 2018 mais avec une acidité en 2020 plus élevée (+ 0.9 g/l H₂SO₄).

Pour le Pinot Noir en Hautes Côtes de Beaune, la comparaison sur les teneurs en sucres s'établit à la date du 27 août 2015 mais, là encore, avec des acidités très supérieures (+ 1 g/l H₂SO₄).

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	186.00	5.98	3.06	8.8	2.2	1 260
Ecart type	14.40	0.52	0.09	0.2	0.9	98
Mini	166.00	5.33	2.99	8.6	1.0	1 157
Maxi	197.00	6.59	3.19	9.0	3.2	1 389
Parcelles	4	4	4	4	4	4

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
191.49	5.16	3.16	8.3	1.7	1 260
13.51	0.55	0.08	0.4	0.6	136
163.00	4.33	3.00	7.6	0.9	965
215.00	6.82	3.32	9.1	3.7	1 546
39	39	39	39	39	39

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
215.00	5.03	3.26	7.9	1.7	1 461
215.00	5.03	3.26	7.9	1.7	1 461
215.00	5.03	3.26	7.9	1.7	1 461
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
215.06	5.04	3.24	7.9	1.7	1 330
16.17	0.60	0.07	0.5	0.6	125
169.00	3.86	3.05	6.7	0.9	1 080
245.00	6.67	3.39	8.9	3.6	1 570
49	49	49	49	49	49

Chatillonnais	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	154.95	7.55	2.91		4.0	
Ecart type						
Mini	154.95	7.55	2.91		4.0	
Maxi	154.95	7.55	2.91		4.0	
Parcelles	1	1	1		1	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
158.03	9.65	2.88		5.7	
158.03	9.65	2.88		5.7	
158.03	9.65	2.88		5.7	
1	1	1		1	

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	212.04	5.25	3.23	8.0	1.8	1 404
Ecart type	8.09	0.39	0.05	0.4	0.3	110
Mini	198.00	4.38	3.13	6.9	1.3	1 163
Maxi	235.00	6.06	3.31	8.5	2.5	1 655
Parcelles	25	25	25	25	25	25

H. C. de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	124.40	10.07	2.73	9.6	7.7	
Ecart type	8.79	0.23	0.05	0.5	0.1	
Mini	114.60	9.85	2.68	9.0	7.6	
Maxi	131.60	10.31	2.77	10.1	7.8	
Parcelles	3	3	3	3	3	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
157.72	7.46	2.91	9.1	4.2	1 149
21.86	1.69	0.16	0.1	2.3	80
125.90	6.41	2.67	9.0	2.6	1 085
173.00	9.98	3.01	9.2	7.7	1 239
4	4	4	4	4	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
176.80	7.15	3.09	8.6	4.3	1 311
23.90	1.44	0.15	0.4	1.9	191
135.30	5.01	2.85	8.0	1.3	998
218.00	9.21	3.45	9.5	7.6	1 480
17	17	17	17	17	8

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	155.50	7.21	2.96	9.3	3.8	1 320
Ecart type	20.51	1.34	0.08	0.4	1.3	71
Mini	141.00	6.27	2.90	9.0	2.9	1 270
Maxi	170.00	8.16	3.02	9.6	4.7	1 370
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
180.27	6.77	3.04	9.0	3.1	1 277
21.34	0.49	0.09	0.4	0.5	98
166.00	6.25	2.98	8.6	2.7	1 207
204.80	7.22	3.15	9.3	3.7	1 346
3	3	3	3	3	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
182.62	6.59	3.22	8.5	3.6	1 424
22.11	1.20	0.19	0.4	1.7	60
152.10	5.63	3.06	8.1	2.5	1 372
213.00	8.58	3.54	8.9	6.6	1 490
5	5	5	5	5	3