



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

21/08/2020

N° 4

BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR

PRELEVEMENTS DU 20 AOÛT 2020

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 17 août) - 141 parcelles prélevées

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

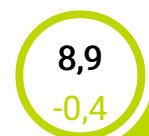
Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay

Côte de Beaune :



Hautes Côtes de Beaune :



Pinot Noir

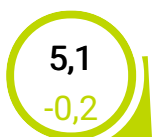
Côte de Beaune :



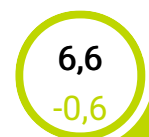
Hautes Côtes de Beaune :



Côte de Nuits :



Hautes Côtes de Nuits :



En résumé

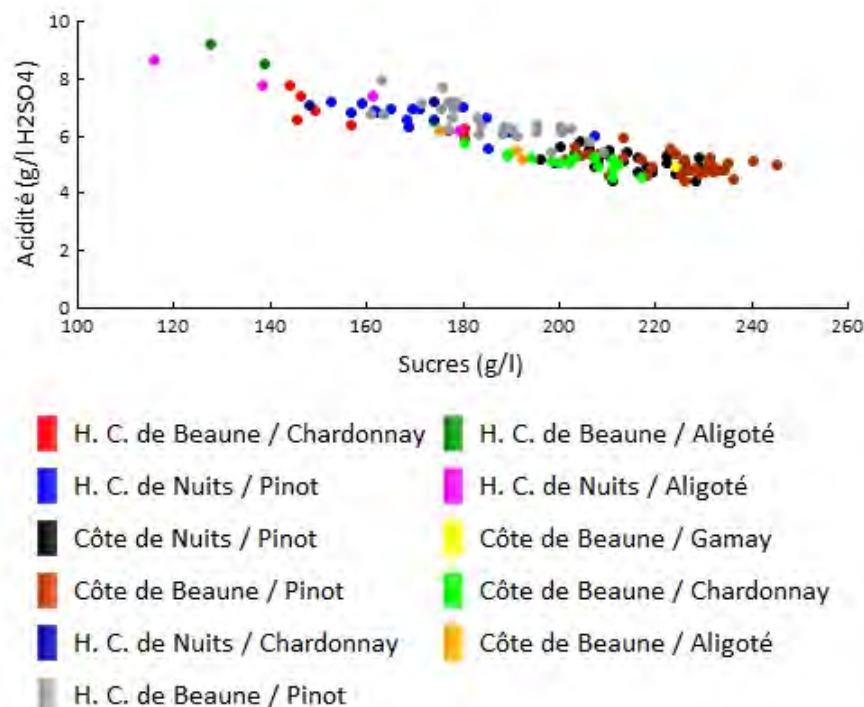
Les secteurs ou cépages plus en retard connaissent une bonne évolution alors que la maturation a tendance à ralentir dans les secteurs ou sur les cépages plus avancés. Les vendanges ont en partie débuté sur la Côte, notamment par la récolte de Pinot.

Après une journée encore très chaude, des orages sont prévus pour cette nuit sur le département, accompagnés d'une baisse des températures qui devrait se maintenir au cours de la semaine prochaine. Cette "pause météorologique" peut permettre de patienter, à la recherche d'une maturité optimale, sur les secteurs ou cépages les plus en retard, sous réserve que l'état physiologique des parcelles le permette.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 25 AOÛT



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

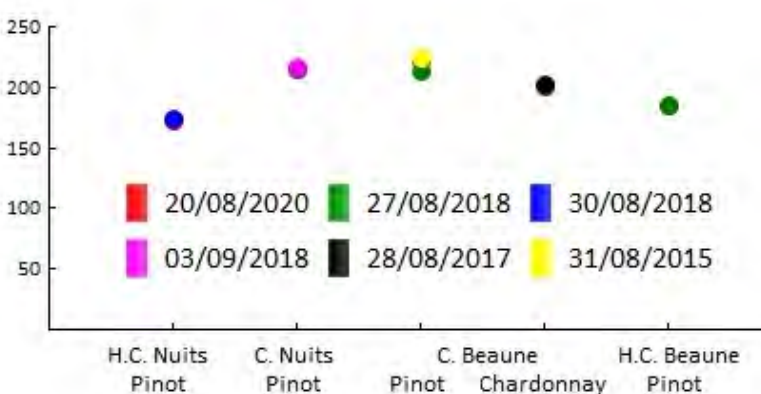


Dans la Côte, les teneurs en sucres évoluent modestement quel que soit le cépage (+ 5 g/l en moyenne) et les paramètres de l'acidité sont stables.

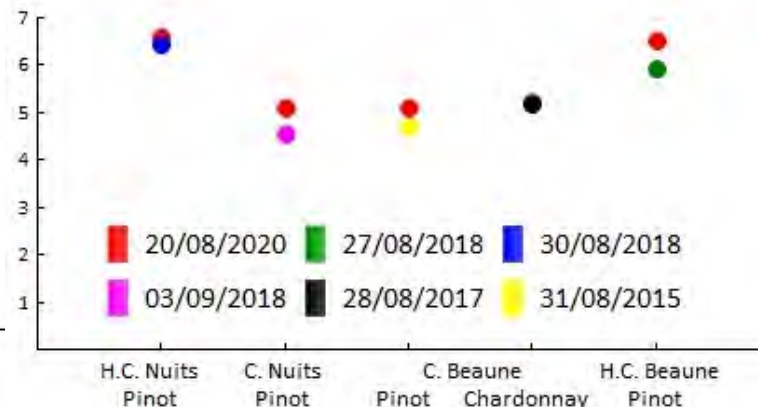
Dans les Hautes Côtes, les secteurs ou cépages plus en retard connaissent des progressions importantes sur les teneurs en sucres (+14 g/l en moyenne) et l'acidité (- 0.6 g/l H₂SO₄ en moyenne) alors que les plus avancés évoluent peu.

COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES ANTERIEURS :

LES SUCRES (g/l) :



ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



Le Chardonnay en Côte de Beaune présente des teneurs en sucres et une acidité similaires à celles mesurées le 28 août 2018. Pour les Pinot, les teneurs en sucres sont voisines de celles observées aux dates indiquées mais les acidités de cette année restent supérieures (de + 0.2 à + 0.6 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 Beune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	186.00	5.67	3.09	8.7	2.0	1 216
Ecart type	9.54	0.53	0.06	0.3	0.8	211
Mini	175.00	5.20	3.03	8.5	1.5	974
Maxi	192.00	6.24	3.15	9.0	3.0	1 360
Parcelles	3	3	3	3	3	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
200.83	5.22	3.17	8.4	1.6	1 286
11.68	0.44	0.05	0.3	0.6	152
174.00	4.58	3.05	7.9	1.0	1 085
217.00	6.57	3.26	9.1	3.5	1 569
18	18	18	18	18	18

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
224.00	4.96	3.21	7.9	1.5	1 386
224.00	4.96	3.21	7.9	1.5	1 386
224.00	4.96	3.21	7.9	1.5	1 386
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
221.48	5.10	3.25	8.0	1.6	1 439
13.80	0.38	0.06	0.3	0.5	145
180.00	4.48	3.14	7.4	1.0	1 092
245.00	6.00	3.34	8.6	3.2	1 701
33	33	33	33	33	33

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	215.93	5.12	3.25	8.0	1.6	1 496
Ecart type	9.98	0.34	0.07	0.4	0.3	139
Mini	196.00	4.44	3.11	7.3	1.2	1 038
Maxi	232.00	5.88	3.37	8.6	2.3	1 763
Parcelles	28	28	28	28	28	28

H. C. de Beune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	133.00	8.88	2.73	8.4	6.9	
Ecart type	7.92	0.49	0.06	0.4	0.4	
Mini	127.40	8.53	2.69	8.1	6.6	
Maxi	138.60	9.23	2.78	8.7	7.1	
Parcelles	2	2	2	2	2	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
156.87	6.81	2.90	7.8	4.2	1 170
15.37	0.60	0.08	0.8	1.5	147
144.00	6.25	2.81	7.0	2.4	1 066
180.00	7.78	3.03	8.8	6.3	1 274
7	7	7	7	7	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
184.97	6.53	3.06	7.7	4.2	1 356
13.36	0.62	0.13	0.5	1.1	49
160.60	5.47	2.82	7.0	2.1	1 291
209.00	7.97	3.51	8.7	6.1	1 412
26	26	26	26	26	6

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	148.55	7.53	2.92	8.4	4.9	1 491
Ecart type	27.43	1.03	0.12	0.9	2.1	120
Mini	115.80	6.20	2.80	7.4	2.4	1 406
Maxi	179.00	8.68	3.07	9.4	7.0	1 576
Parcelles	4	4	4	4	4	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
165.30	6.99	2.95	8.4	3.9	1 141
15.07	0.32	0.03	1.1	1.2	6
147.90	6.63	2.91	7.1	2.9	1 136
174.00	7.22	2.97	9.2	5.3	1 145
3	3	3	3	3	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
173.56	6.60	3.13	8.0	4.1	1 638
15.72	0.60	0.17	0.5	1.0	38
152.30	5.08	2.92	7.0	2.1	1 610
207.00	7.24	3.55	9.0	5.6	1 681
16	16	16	16	16	3