



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

25/08/2020

N° 5

BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR

PRELEVEMENTS DU 24 AOÛT 2020

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 20 août) - 78 parcelles prélevées

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay

Côte de Beaune :

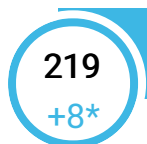


Hautes Côtes de Beaune :



Pinot Noir

Côte de Beaune :



Hautes Côtes de Beaune :



Côte de Nuits :



Hautes Côtes de Nuits :



* : Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 20 et 24 août.

En résumé

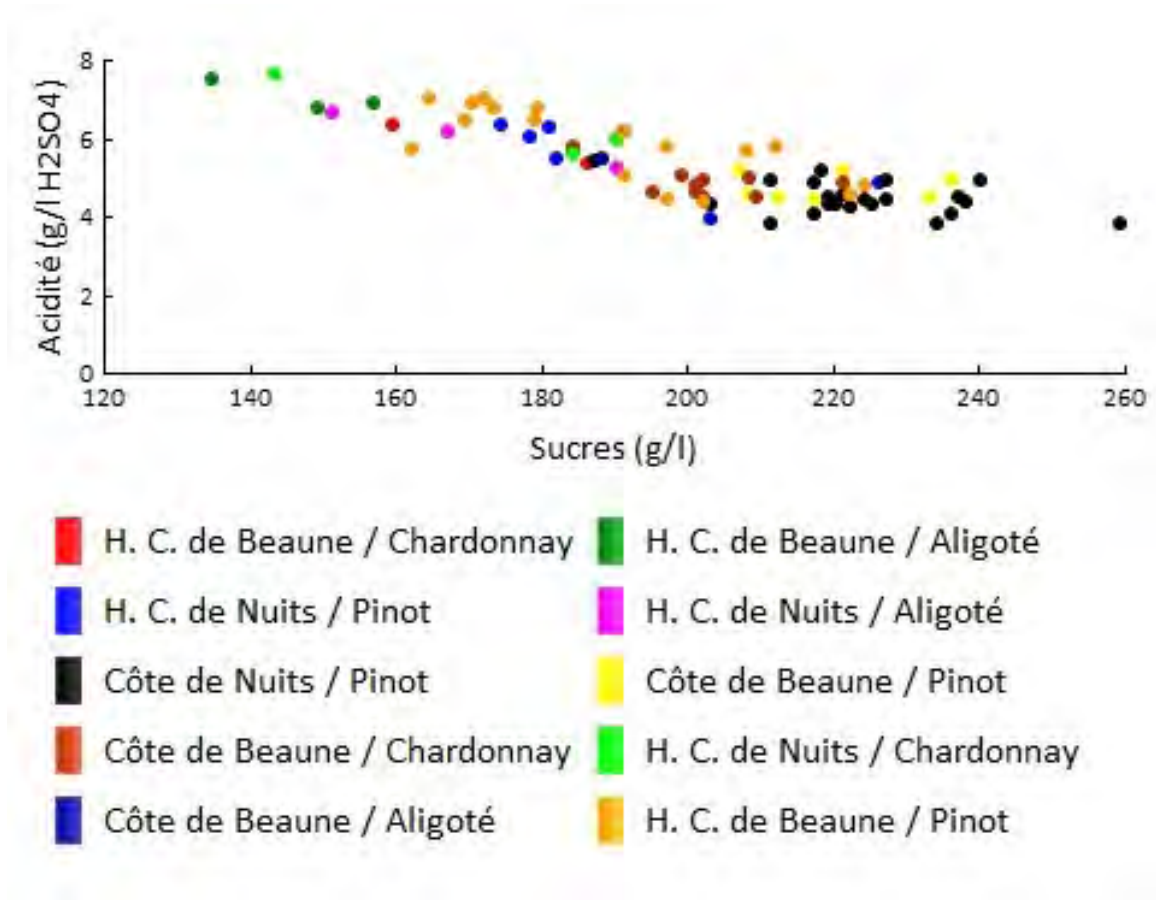
Bon nombre de parcelles ont d'ores et déjà été vendangées et d'autres vont suivre dans les prochains jours. Certaines parcelles, notamment en Pinot Noir dans la Côte, présentent des niveaux de maturité très avancés.

Le rafraîchissement survenu suite aux averses orageuses de fin de semaine devrait permettre aux parcelles ou secteurs plus en retard de patienter afin d'acquiescer une maturité plus aboutie.

Le prochain bulletin sera sans doute uniquement consacré aux Hautes Côtes.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 28 AOÛT

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



Chardonnay et Pinot Noir en Côte de Beaune voient leurs teneurs en sucres progresser de 7-8 g/l en moyenne, avec une diminution moyenne de 0.5 g/l H₂SO₄ de l'acidité.

En Côte de Nuits, les teneurs en sucres du Pinot Noir augmentent de 12 g/l et l'acidité diminue de 0.7 g/l H₂SO₄.

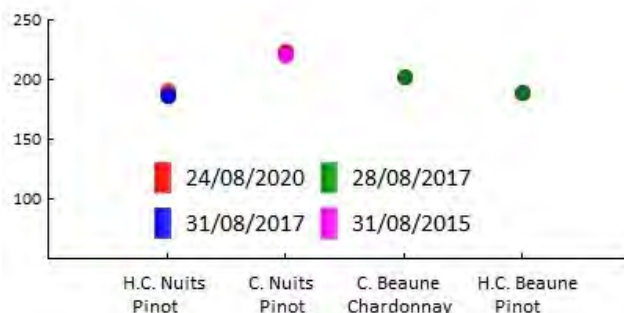
Dans les Hautes Côtes, les cépages blancs comblent une partie de leur retard. Les teneurs en sucres évoluent en moyenne de 10 g/l et l'acidité perd en moyenne un peu plus de 1 g/l H₂SO₄.

Concernant le Pinot Noir, les teneurs en sucres progressent de 13 g/l en Hautes Côtes de Beaune et de 7 g/l en Hautes Côtes de Nuits. Les acidités sur les 2 secteurs diminuent en moyenne de 0.9 g/l H₂SO₄.

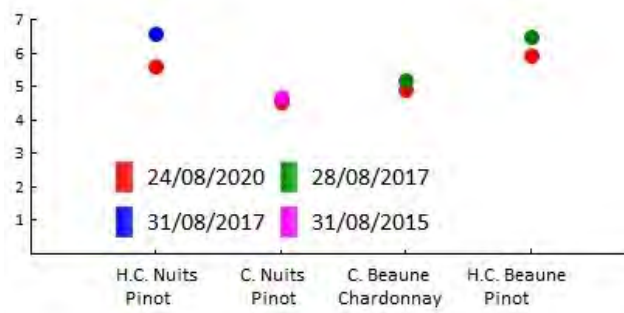
Toutes les diminutions d'acidité sont en partie dues à des diminutions de l'acide malique mais également de l'acide tartrique. Toutefois, les teneurs de ce dernier restent encore élevées et permettent de maintenir les pH, hormis sur quelques parcelles de Pinot en Côte de Nuits, déjà très avancées en maturité.

COMPARAISON AUX MILLESIMES ANTERIEURS:

LES SUCRES (g/l) :



ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



Le Chardonnay en Côte de Beaune présente des teneurs en sucres identiques à celles mesurées le 28 août 2017, avec une acidité légèrement inférieure cette année (- 0.2 g/l H₂SO₄).

Pour le Pinot Noir en Côte de Nuits, la comparaison s'établit à la date du 31 août 2015 aussi bien sur les teneurs en sucres que sur l'acidité.

Les teneurs en sucres du Pinot Noir dans les Hautes Côtes de Beaune sont similaires à celles mesurées le 28 août 2017 mais l'acidité à cette date était un peu plus élevée (+ 0.6 g/l H₂SO₄). Quant au Pinot Noir en Hautes Côtes de Nuits, les teneurs en sucres sont voisines de celles observées le 31 août 2017 mais l'acidité de 2020 est inférieure de 0.9 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	188.00	5.56	3.04	8.0	2.2	1 331
Ecart type						
Mini	188.00	5.56	3.04	8.0	2.2	1 331
Maxi	188.00	5.56	3.04	8.0	2.2	1 331
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
202.20	4.93	3.19	8.0	1.5	1 342
9.60	0.39	0.06	0.4	0.7	120
184.00	4.55	3.09	7.4	0.5	1 178
221.00	5.87	3.26	8.6	3.2	1 553
10	10	10	10	10	10

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
219.14	4.81	3.26	7.6	1.6	1 399
11.60	0.33	0.07	0.5	0.6	193
207.00	4.49	3.15	7.1	0.6	1 045
236.00	5.23	3.38	8.4	2.4	1 677
7	7	7	7	7	7

Côte de Nuits	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	206.00	4.85	3.21	7.8	1.3	1 464
Ecart type						
Mini	206.00	4.85	3.21	7.8	1.3	1 464
Maxi	206.00	4.85	3.21	7.8	1.3	1 464
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
223.27	4.52	3.29	7.4	1.4	1 473
14.57	0.44	0.07	0.6	0.3	105
187.00	3.85	3.17	5.9	0.9	1 168
259.00	5.48	3.43	8.7	2.2	1 729
22	22	22	22	22	22

H. C. de Beune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	146.83	7.11	2.78	6.8	5.4	
Ecart type	11.27	0.38	0.02	0.3	0.8	
Mini	134.60	6.81	2.76	6.6	5.0	
Maxi	156.80	7.54	2.80	7.1	6.4	
Parcelles	3	3	3	3	3	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
176.47	5.86	2.95	7.5	3.1	1 247
14.81	0.49	0.12	1.1	1.4	234
159.40	5.43	2.81	6.3	2.0	1 081
186.00	6.40	3.03	8.2	4.7	1 412
3	3	3	3	3	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
188.98	5.93	3.07	7.1	3.7	1 249
19.86	0.94	0.12	0.5	1.5	232
161.90	4.45	2.85	6.4	1.3	1 016
224.00	7.06	3.25	8.0	5.8	1 599
17	17	17	17	17	5

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	169.30	6.09	2.99	8.0	3.3	1 448
Ecart type	19.65	0.72	0.14	0.5	1.3	59
Mini	150.90	5.31	2.85	7.4	2.1	1 406
Maxi	190.00	6.73	3.12	8.4	4.7	1 490
Parcelles	3	3	3	3	3	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
172.37	6.45	2.95	8.0	3.5	1 243
25.52	1.09	0.12	0.6	2.2	37
143.10	5.64	2.81	7.3	2.0	1 216
190.00	7.69	3.04	8.4	6.1	1 269
3	3	3	3	3	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
190.24	5.63	3.16	7.4	3.1	1 520
16.99	0.82	0.16	0.3	1.0	66
174.20	4.02	2.96	7.1	1.4	1 449
226.00	6.40	3.40	7.9	4.4	1 580
8	8	8	8	8	3