



BOURGOGNE
Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

28/08/2020

N° 6

BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR -
HAUTES CÔTES DE NUITS

PRELEVEMENTS DU 27 AOUT 2020

Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 24 et 27 août.

Valeurs et évolution moyennes
(depuis le 24/08/2020)

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay et Aligoté :

La maturation se poursuit sur un bon rythme, même s'il est un peu plus modeste sur Aligoté qui voit ses teneurs en sucres progresser de 9 g/l. Sur les deux cépages, les acidités diminuent en moyenne de 0.5 g/l H₂SO₄, notamment en raison d'une baisse des teneurs en acide tartrique voisine de 0.4 g/l. Les teneurs en acide malique sont basses, 3.8 g/l sur Aligoté et 2.8 g/l sur Chardonnay. Néanmoins, le potentiel acide reste correct, les pH se situant en moyenne entre 3.04 et 3.09.

Chardonnay :



Aligoté :



Pinot Noir :

L'évolution des différents paramètres sur Pinot Noir est relativement similaire à celle des cépages blancs : augmentation des teneurs en sucres de 9 g/l, diminution de 0.6 g/l H₂SO₄ de l'acidité, en raison d'une baisse de la teneur en acide tartrique. Si, en moyenne, le potentiel acide reste bon (pH de 3.22), certaines parcelles, les plus avancées en maturité, présentent des pH supérieurs à 3.30 voire 3.50.

Pinot Noir :

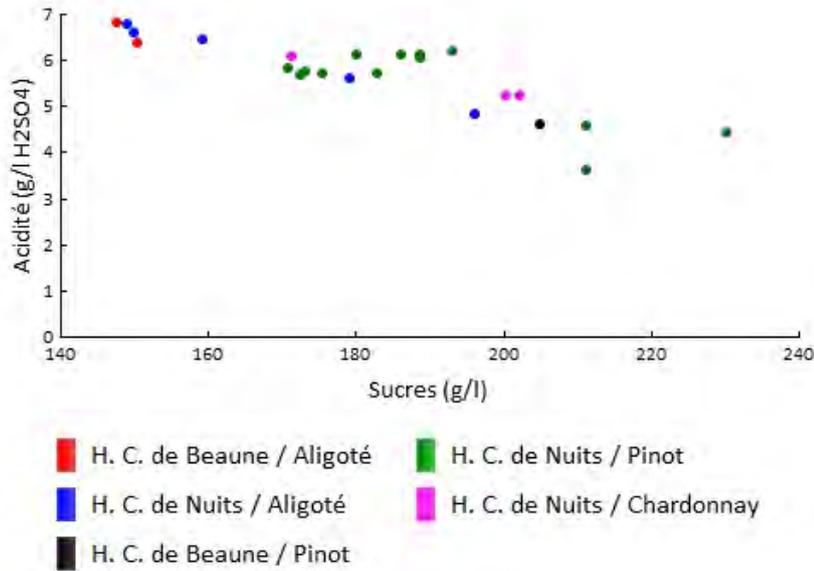


EN RÉSUMÉ

La maturation se poursuit sur un bon rythme. Toutefois, son évolution risque d'être un peu contrecarrée par les précipitations d'aujourd'hui et du week-end et la baisse des températures. Un temps plus sec est prévu pour le début de la semaine prochaine, avec une remontée des températures. Les parcelles les plus en retard pourront sans doute en profiter pour parachever leur maturité.

PROCHAIN NUMERO MARDI 1ER SEPTEMBRE

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

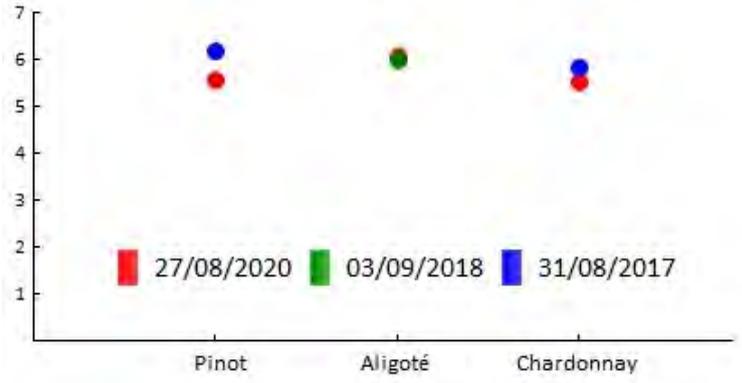
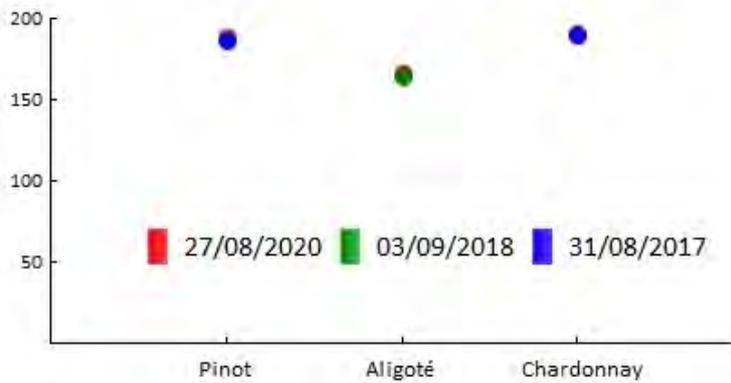


Les résultats de ce prélèvement par cépage, figurent dans le tableau joint en dernière page de ce bulletin.

COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES ANTERIEURS :

LES SUCRES (g/l) :

ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



Les teneurs en sucres sur Pinot Noir sont équivalentes à celles mesurées le 31 août 2015, mais l'acidité cette année est inférieure (- 0.6 g/l H₂SO₄).

Pour l'Aligoté, la comparaison s'établit au 3 septembre 2018 sur les deux paramètres.

Quant au Chardonnay, ses teneurs en sucres sont similaires à celles observées le 31 août 2017, avec une acidité légèrement inférieure cette année (- 0.3 g/l H₂SO₄).

H. C. de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	148.75	6.64	2.75	7.3	4.3	
Ecart type	1.91	0.33	0.02	0.1	0.7	
Mini	147.40	6.41	2.74	7.2	3.7	
Maxi	150.10	6.87	2.77	7.3	4.8	
Parcelles	2	2	2	2	2	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
204.80	4.64	3.31	5.9	2.4		
204.80	4.64	3.31	5.9	2.4		
204.80	4.64	3.31	5.9	2.4		
1	1	1	1	1		

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	166.54	6.09	3.04	7.4	3.8	1 280
Ecart type	20.45	0.81	0.09	0.8	1.4	43
Mini	148.80	4.88	2.96	6.4	1.9	1 249
Maxi	196.00	6.80	3.17	8.5	5.0	1 310
Parcelles	5	5	5	5	5	2

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
191.03	5.55	3.09	7.5	2.8	1 214	
17.29	0.49	0.05	0.9	1.5	120	
171.10	5.26	3.05	6.5	1.8	1 129	
202.00	6.12	3.14	8.1	4.5	1 298	
3	3	3	3	3	2	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
189.35	5.56	3.22	7.0	3.2	1 499	
17.93	0.80	0.14	0.6	0.9	190	
170.60	3.66	3.07	6.2	1.5	1 280	
230.00	6.21	3.54	8.0	4.6	1 613	
13	13	13	13	13	3	