



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

01/09/2020

N° 7

# BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR -  
SPÉCIAL HAUTES CÔTES

PRELEVEMENTS DU 31 AOUT 2020

Valeurs et évolution moyennes  
(depuis le 27/08/2020)

Sucres  
g/l

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

## Aligoté :

Les teneurs en sucres progressent de 8 g/l et l'acidité diminue de 0.7 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> en moyenne. Cette diminution est due à une baisse des teneurs en acides organiques, celle de l'acide malique étant la plus importante (- 0.7 g/l). De ce fait, le pH augmente de 0.06 en moyenne pour se situer à 2.87.

H.C. Nuits



## Pinot Noir :

Le Pinot Noir étant plus avancé en maturité, l'évolution des différents paramètres analytiques est plus modeste que sur Aligoté. Les moyennes analytiques des deux secteurs sont proches et certaines parcelles présentent déjà un bon niveau de maturité.

H.C. Nuits



H.C. Beaune

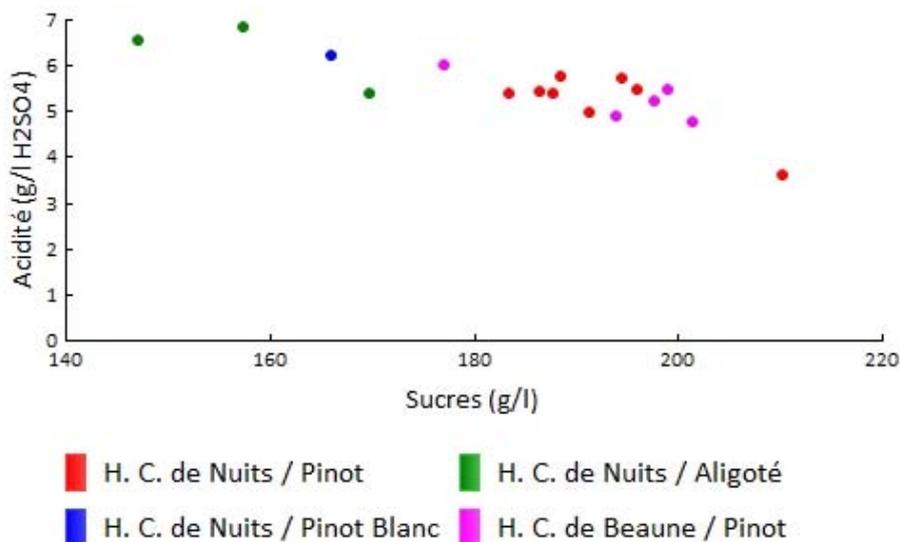


## EN RÉSUMÉ

La maturation se poursuit sur un rythme d'autant plus important que les parcelles sont en retard. Les températures devraient repartir à la hausse jusqu'au week-end, permettant de patienter à la recherche d'une meilleure maturité, si l'état physiologique des parcelles le permet.

PROCHAIN NUMERO VENDREDI 4 SEPTEMBRE

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

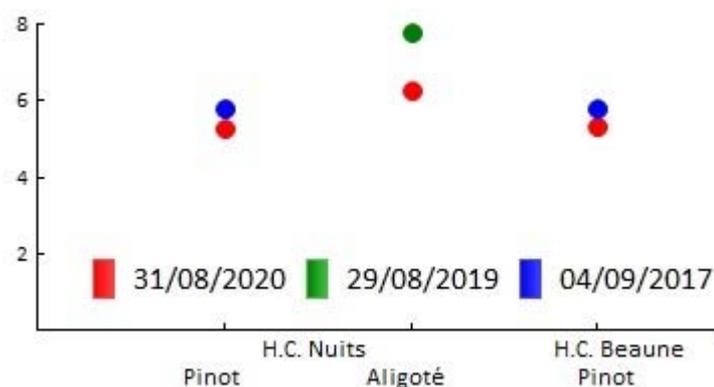
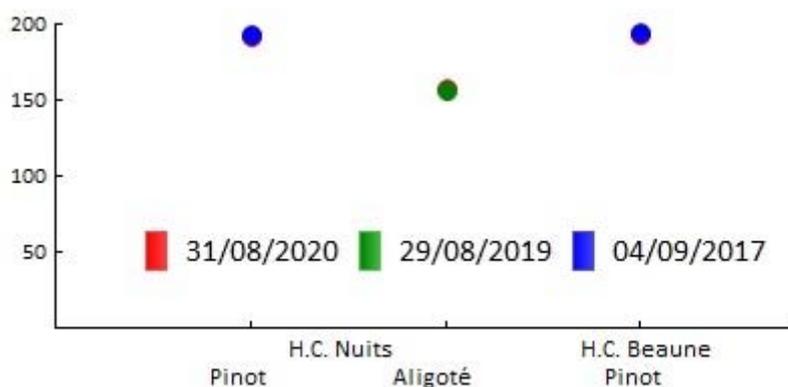


Les résultats de ce prélèvement par cépage, figurent dans le tableau joint en dernière page de ce bulletin.

**COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES ANTERIEURS :**

LES SUCRES (g/l) :

ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :



Les teneurs en sucres sur Pinot Noir sont équivalentes à celles mesurées le 4 septembre 2017 mais avec une acidité inférieure cette année (- 0.5 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).

Pour l'Aligoté, les teneurs en sucres sont similaires à celles mesurées l'an passé, à la date du 29 août, mais l'acidité de 2020 est très inférieure (- 1.5 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>).