



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

27/08/2021

N° 1

BIVB Infos

MATURITE COTE-D'OR

PRELEVEMENTS DU 26 AOÛT 2021

Valeurs moyennes - 23 parcelles prélevées

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay

Côte de Beaune :

125

12,8

Hautes Côtes de Beaune :

/

/

Pinot Noir

Côte de Beaune :

162

7,7

Hautes Côtes de Beaune :

/

/

Côte de Nuits :

155

8,9

Hautes Côtes de Nuits :

142

10,7

En résumé

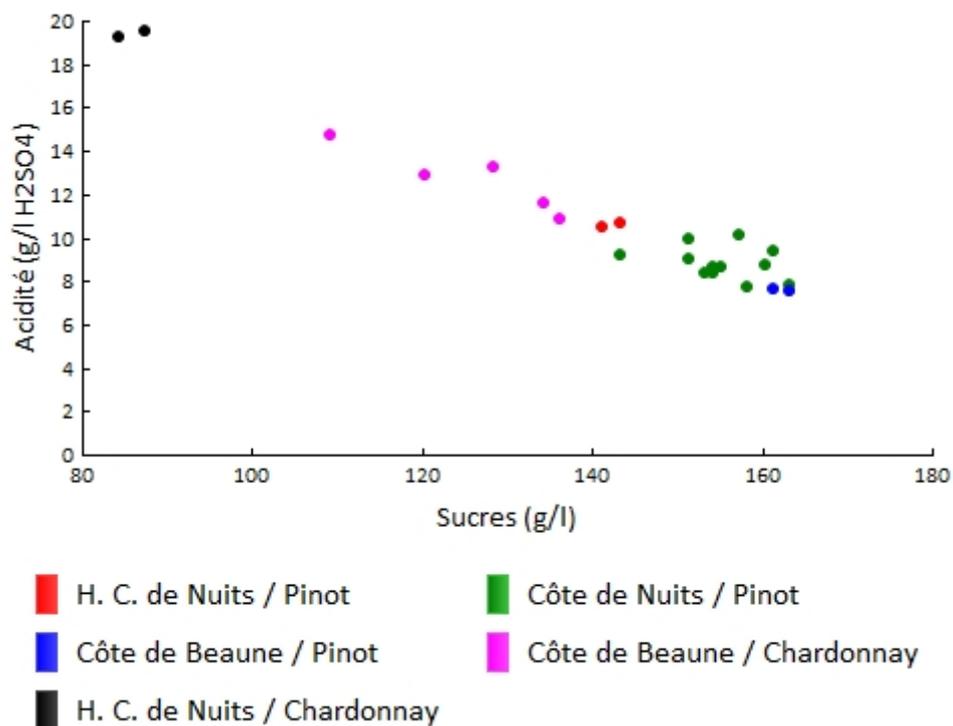
Malgré le faible nombre de parcelles prélevées, ces premiers résultats confirment ce qui a été observé sur le réseau de parcelles de référence, à savoir une nette avance du Pinot Noir sur le Chardonnay. En raison des conditions météorologiques estivales, les acidités totales sont d'un niveau élevé, l'acide malique n'ayant pas été dégradé par de fortes chaleurs.

C'est un temps sec qui devrait se maintenir, mais avec des températures en-dessous des normales. Ceci devrait contribuer à limiter toute évolution de l'état sanitaire.

Les prochains prélèvements permettront d'appréhender le rythme d'évolution de la maturation dans ces conditions quelque peu fraîches.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 31 AOÛT

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



Ce graphique permet de bien appréhender le retard des cépages blancs sur les noirs.

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