



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

31/08/2021

N° 2

# BIVB Infos

MATURITE COTE-D'OR

## PRELEVEMENTS DU 30 AOUT 2021

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 26 août) - 50 parcelles prélevées

Sucres  
g/l

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

Sucres  
g/l

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

### 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 ne concernent que les parcelles prélevées les 26 et 30 août.

### En résumé

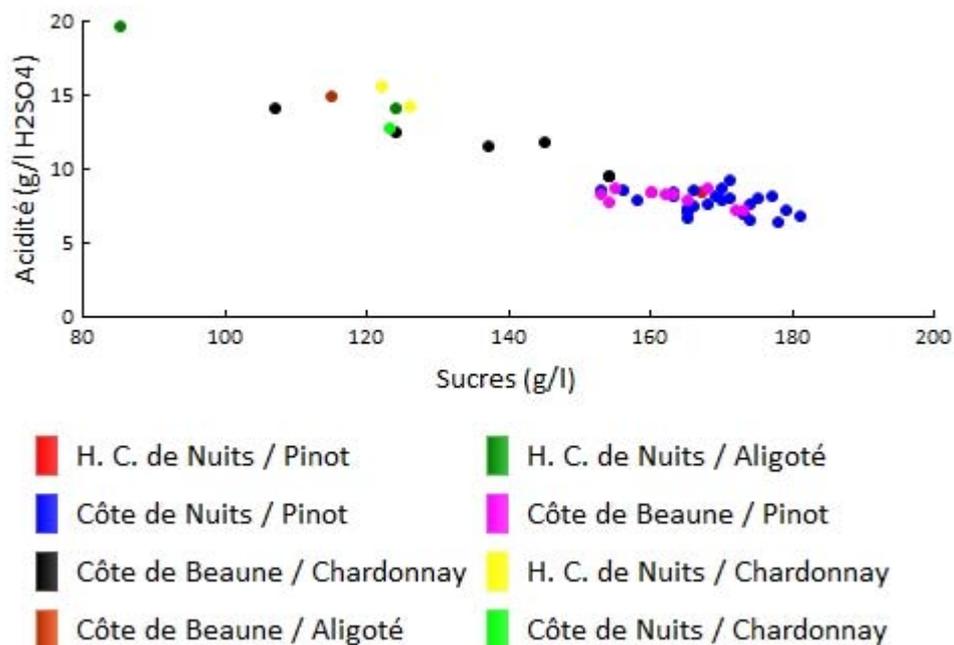
Malgré des conditions météorologiques plutôt fraîches pour une fin août, la maturation progresse sur un bon rythme. Le Pinot Noir conserve son avance sur les cépages blancs. Ces derniers subissent les plus fortes progressions depuis le dernier prélèvement. Malgré des diminutions parfois conséquentes, les paramètres de l'acidité sont toujours d'un niveau élevé dû à la présence marquée d'acide malique. Une légère hausse des températures est prévue pour mercredi et jeudi mais elle ne sera pas suffisante pour entraîner une dégradation de cet acide. Par contre, le temps devrait rester sec, limitant toute évolution de l'état sanitaire.

Eu égard à la bonne progression de la maturation, les contrôles de maturité doivent s'intensifier afin d'évaluer la diversité des situations en fonction des parcelles et de leur historique en termes d'impact du gel et/ou état sanitaire.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 3 SEPTEMBRE



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



Le retard des cépages blancs sur les cépages noirs est toujours perceptible.

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

Côte de Beune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	115.00	14.96	2.58	7.8	14.2	1 001
Ecart type						
Mini	115.00	14.96	2.58	7.8	14.2	1 001
Maxi	115.00	14.96	2.58	7.8	14.2	1 001
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
136.83	11.60	2.81	7.3	11.0	1 016	
18.50	1.76	0.05	0.4	2.1	189	
107.00	9.62	2.75	6.8	8.7	743	
154.00	14.14	2.86	7.9	14.1	1 299	
6	6	6	6	6	6	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
162.50	8.17	2.99	6.1	7.5	971	
7.17	0.53	0.05	0.3	0.6	180	
153.00	7.30	2.90	5.7	6.5	582	
173.00	8.73	3.06	6.5	8.3	1 183	
10	10	10	10	10	10	

Côte de Nuits	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	123.00	12.81	2.85	7.2	13.2	1 146
Ecart type						
Mini	123.00	12.81	2.85	7.2	13.2	1 146
Maxi	123.00	12.81	2.85	7.2	13.2	1 146
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
168.77	7.78	3.07	6.0	7.2	1 059	
6.98	0.74	0.05	0.3	1.0	161	
153.00	6.49	2.95	5.5	5.3	642	
181.00	9.26	3.14	6.4	8.7	1 356	
26	26	26	26	26	26	

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	104.50	16.95	2.61	8.0	17.1	1 148
Ecart type	27.58	3.85	0.16	0.9	3.7	36
Mini	85.00	14.23	2.49	7.3	14.5	1 122
Maxi	124.00	19.67	2.72	8.6	19.8	1 173
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
124.00	15.03	2.63	7.7	14.6	868	
2.83	1.00	0.03	0.1	1.3	98	
122.00	14.32	2.61	7.6	13.7	799	
126.00	15.74	2.65	7.8	15.6	937	
2	2	2	2	2	2	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
163.50	8.53	2.97	6.1	8.0	1 039	
4.95	0.05	0.01	0.1	0.1	103	
160.00	8.49	2.96	6.0	7.9	966	
167.00	8.56	2.98	6.2	8.1	1 112	
2	2	2	2	2	2	

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

## Évolutions moyennes entre le prélèvement du 30/08/2021 et celui du 26/08/2021

Côte de Beune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 18,0	- 1,5	+ 0,05	- 1,4	- 1,7	- 21	+ 10,5	- 0,4	- 0,01	- 1,2	- 0,5	- 70

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 14,0	- 0,9	+ 0,05	- 1,2	- 1,1	- 39

H. C. de Nuits	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 38,5	- 4,4	+ 0,13	- 2,3	- 4,8	- 212	+ 21,5	- 2,1	+ 0,10	- 1,6	- 2,3	+ 61