



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

03/09/2021

N° 3

BIVB Infos

MATURITE COTE-D'OR

PRELEVEMENTS DU 2 SEPTEMBRE 2021

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 30 août) - 92 parcelles

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay

Côte de Beaune :

158

+9*

9,4

-1,0*

Hautes Côtes de Beaune :

138

12,4

Pinot Noir

Côte de Beaune :

176

+7*

7,4

-0,8*

Hautes Côtes de Beaune :

177

8,2

Côte de Nuits :

176

+8*

7,3

-0,6*

Hautes Côtes de Nuits :

169

+3*

8,8

=

* : Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 30 août et 2 septembre.

En résumé

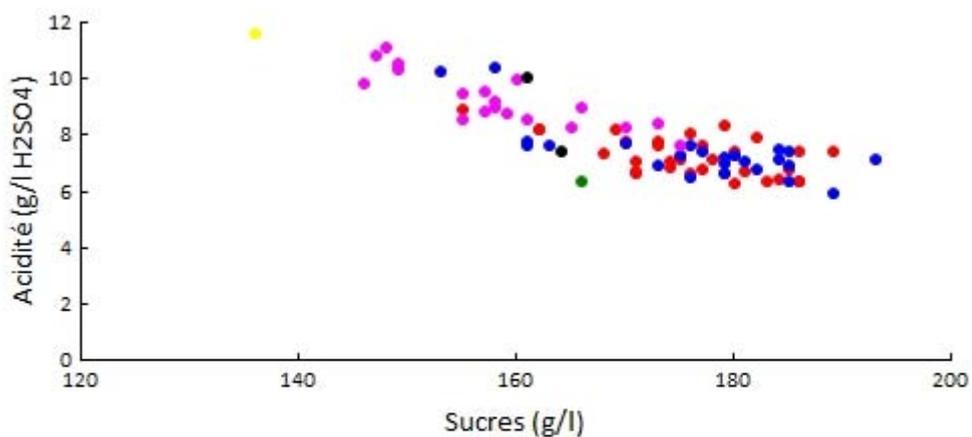
Les cépages blancs, et plus particulièrement ceux des Hautes Côtes, ont bien profité du temps un peu plus chaud de ces derniers jours pour progresser en maturité. L'évolution des cépages noirs est un peu moindre mais ceux-ci restent néanmoins plus avancés. Les variations d'acidité totale sont étroitement liées à la diminution des teneurs en acide malique mais les valeurs sont encore élevées. Les teneurs en acide tartrique et potassium, quant à elles, restent globalement stables.

Quelques ondées éparses sont annoncées pour aujourd'hui et demain, mais elles ne devraient pas porter préjudice à l'évolution de la maturation, les cumuls prévus étant faibles.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 7 SEPTEMBRE

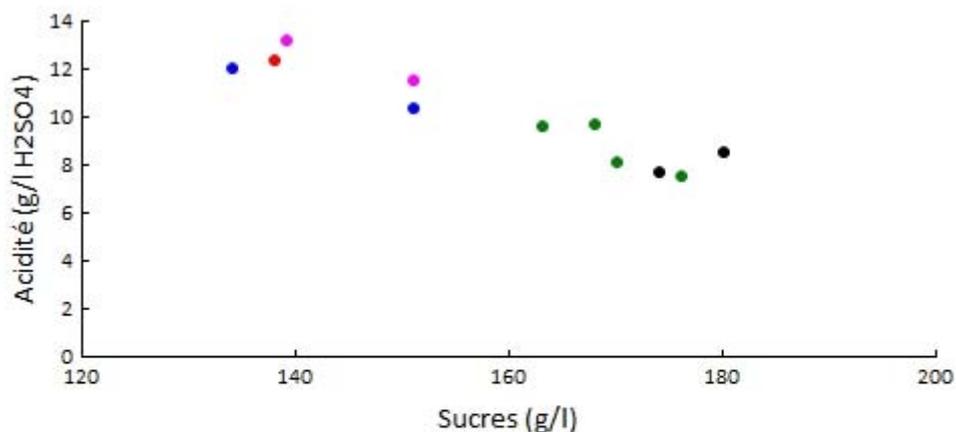


Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.



- Côte de Nuits / Pinot
- Côte de Beaune / Pinot
- Côte de Beaune / Aligoté
- Côte de Beaune / Gamay
- Côte de Beaune / Chardonnay
- Côte de Nuits / Chardonnay

Hautes Côtes



- H. C. de Beaune / Chardonnay
- H. C. de Nuits / Aligoté
- H. C. de Beaune / Pinot
- H. C. de Nuits / Pinot
- H. C. de Nuits / Chardonnay

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	162.50	8.77	2.86	7.5	7.5	694
Ecart type	2.12	1.84	0.04	0.2	2.2	52
Mini	161.00	7.47	2.83	7.3	5.9	657
Maxi	164.00	10.07	2.88	7.6	9.0	731
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
157.85	9.36	2.88	6.9	8.4	906	
8.62	0.97	0.07	0.7	1.1	157	
146.00	7.70	2.74	6.0	6.5	686	
175.00	11.15	3.07	8.1	10.4	1 263	
20	20	20	20	20	20	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
166.00	6.40	3.02	6.7	5.2	874	
166.00	6.40	3.02	6.7	5.2	874	
166.00	6.40	3.02	6.7	5.2	874	
1	1	1	1	1	1	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
176.17	7.43	3.06	6.5	6.6	1 083	
10.32	1.02	0.07	0.3	1.2	184	
153.00	5.97	2.92	5.8	4.5	640	
193.00	10.45	3.17	6.9	10.0	1 332	
24	24	24	24	24	24	

Côte de Nuits	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	136.00	11.66	2.83	6.9	11.5	1 278
Ecart type						
Mini	136.00	11.66	2.83	6.9	11.5	1 278
Maxi	136.00	11.66	2.83	6.9	11.5	1 278
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
176.12	7.29	3.09	6.5	6.6	1 118	
7.66	0.69	0.06	0.3	0.9	157	
155.00	6.35	2.97	5.9	5.2	822	
189.00	8.98	3.18	7.2	9.0	1 426	
33	33	33	33	33	33	

H. C. de Beune	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	138.00	12.42	2.73	8.3	11.6	1 030
Ecart type						
Mini	138.00	12.42	2.73	8.3	11.6	1 030
Maxi	138.00	12.42	2.73	8.3	11.6	1 030
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
177.00	8.20	3.03	7.1	7.2	1 074	
4.24	0.58	0.04	0.1	0.8	154	
174.00	7.79	3.00	7.0	6.6	965	
180.00	8.61	3.06	7.2	7.8	1 183	
2	2	2	2	2	2	

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	142.50	11.26	2.75	6.8	10.8	999
Ecart type	12.02	1.20	0.08	0.5	1.1	87
Mini	134.00	10.41	2.69	6.4	10.0	937
Maxi	151.00	12.11	2.81	7.1	11.5	1 060
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
145.00	12.41	2.69	7.1	11.6	789	
8.49	1.21	0.04	0.1	1.3	30	
139.00	11.55	2.66	7.1	10.7	767	
151.00	13.26	2.71	7.2	12.6	810	
2	2	2	2	2	2	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
169.25	8.80	2.98	6.5	8.3	1 058	
5.38	1.09	0.10	0.4	1.0	212	
163.00	7.61	2.88	6.0	7.1	851	
176.00	9.78	3.11	6.8	9.2	1 344	
4	4	4	4	4	4	

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 02/09/2021 et celui du 30/08/2021

Côte de Beune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 9,0	- 1,0	+ 0,03	- 0,6	- 1,2	- 6	+ 7,4	- 0,8	+ 0,04	+ 0,3	- 0,8	+ 35

Côte de Nuits	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 13,0	- 1,2	- 0,02	- 0,3	- 1,7	+ 132	+ 8,4	- 0,6	+ 0,03	+ 0,6	- 0,7	+ 66

H. C. de Nuits	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 38,0	- 5,7	+ 0,14	- 1,2	- 6,4	- 149	+ 21,0	- 2,6	+ 0,06	- 0,6	- 3,0	- 79	+ 3,0	+ 0,4	- 0,01	+ 0,3	+ 0,4	- 20