



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

07/09/2021

N° 4

BIVB Infos

MATURITE COTE-D'OR

PRELEVEMENTS DU 6 SEPTEMBRE 2021

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 2 septembre) - 145 parcelles

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay

Côte de Beaune :

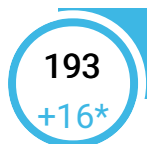


Hautes Côtes de Beaune :



Pinot Noir

Côte de Beaune :



Hautes Côtes de Beaune :



Côte de Nuits :



Hautes Côtes de Nuits :



* : Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 2 et 6 septembre.

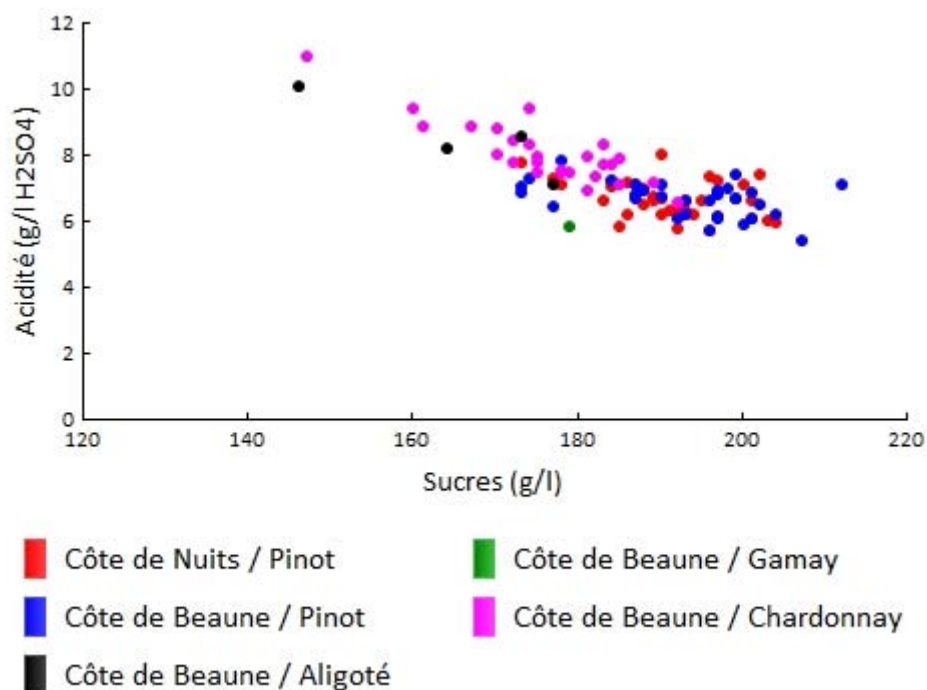
En résumé

Les cépages blancs profitent pleinement des bonnes conditions météorologiques actuelles et subissent les progressions les plus fortes, tant sur les teneurs en sucres que sur les valeurs d'acidité totale et les teneurs en acide malique. Les écarts se réduisent avec les cépages noirs, mais ces derniers restent néanmoins en tête. Les teneurs en acide tartrique et potassium évoluent peu. Une dégradation orageuse est prévue pour jeudi et des averses pour vendredi, avec des cumuls d'une vingtaine de millimètres, et une nette baisse des températures. En dehors du phénomène de dilution qui pourra survenir suite à ces précipitations, c'est surtout l'état sanitaire des parcelles qui devra être surveillé lors des prochains prélèvements.

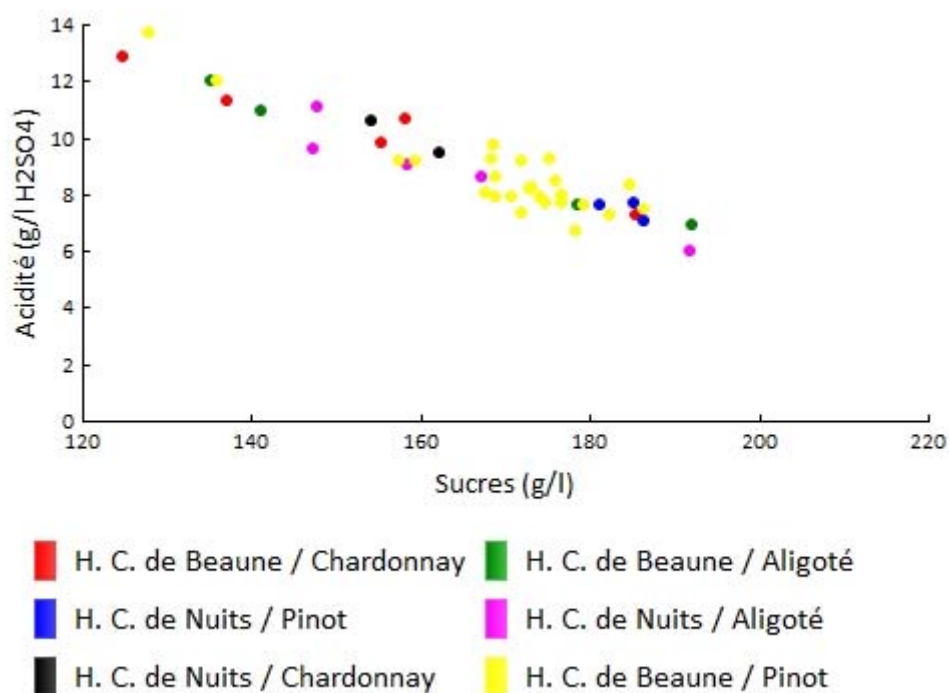
PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 10 SEPTEMBRE



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



Hautes Côtes



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

Côte de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	165.00	8.54	2.88	7.2	8.1	888
Ecart type	13.78	1.24	0.08	0.3	1.3	108
Mini	146.00	7.14	2.77	6.8	6.6	731
Maxi	177.00	10.13	2.95	7.6	9.7	973
Parcelles	4	4	4	4	4	4

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
175.85	8.09	2.96	7.1	7.7	990	
9.74	0.93	0.05	0.3	1.0	154	
147.00	6.62	2.83	6.3	6.3	704	
192.00	11.04	3.07	8.0	10.7	1 266	
26	26	26	26	26	26	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
179.00	5.90	3.04	6.4	5.7	935	
179.00	5.90	3.04	6.4	5.7	935	
179.00	5.90	3.04	6.4	5.7	935	
1	1	1	1	1	1	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
192.88	6.71	3.13	6.4	6.7	1 148	
9.75	0.52	0.06	0.3	0.7	220	
173.00	5.46	3.02	5.7	5.0	683	
212.00	7.87	3.26	6.9	8.1	1 520	
33	33	33	33	33	33	

Chatillonnais	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	134.44	12.70	2.83		11.5	
Ecart type						
Mini	134.44	12.70	2.83		11.5	
Maxi	134.44	12.70	2.83		11.5	
Parcelles	1	1	1		1	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
152.64	13.00	2.88		12.1		
152.64	13.00	2.88		12.1		
152.64	13.00	2.88		12.1		
1	1	1		1		

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	191.03	6.71	3.14	6.4	6.8	1 200
Ecart type	7.39	0.58	0.06	0.2	0.7	171
Mini	173.00	5.76	2.95	5.9	5.5	797
Maxi	204.00	8.09	3.28	6.9	8.6	1 627
Parcelles	35	35	35	35	35	35

H. C. de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	161.47	9.44	2.90	6.7	8.9	
Ecart type	27.89	2.48	0.20	0.7	2.8	
Mini	135.00	7.00	2.71	5.8	6.3	
Maxi	191.90	12.07	3.11	7.3	12.1	
Parcelles	4	4	4	4	4	

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
151.86	10.46	2.85	7.2	10.2	1 002	
23.09	2.07	0.16	0.6	2.6	44	
124.40	7.32	2.75	6.3	6.3	971	
185.10	12.93	3.13	7.8	13.5	1 033	
5	5	5	5	5	2	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
169.64	8.68	2.97	6.6	8.2	1 014	
13.27	1.50	0.10	0.5	1.7	174	
127.60	6.79	2.68	6.0	6.3	835	
186.00	13.79	3.12	7.8	14.0	1 303	
25	25	25	25	25	6	

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	162.26	8.96	2.94	6.8	8.5	1 052
Ecart type	18.37	1.88	0.16	0.7	2.4	105
Mini	147.00	6.05	2.80	5.9	4.7	977
Maxi	191.60	11.20	3.21	7.7	11.3	1 126
Parcelles	5	5	5	5	5	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
158.00	10.14	2.77	7.7	9.4	740
5.66	0.81	0.04	0.3	0.8	13
154.00	9.56	2.74	7.5	8.9	730
162.00	10.71	2.80	7.9	10.0	749
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
184.00	7.53	3.10	6.6	7.7	1 148
2.65	0.34	0.06	0.1	0.2	189
181.00	7.14	3.05	6.6	7.5	991
186.00	7.76	3.17	6.7	7.8	1 357
3	3	3	3	3	3

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 06/09/2021 et celui du 02/09/2021

Côte de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 12,5	- 0,9	+ 0,07	- 0,5	- 0,1	+ 140

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 19,7	- 1,5	+ 0,08	+ 0,1	- 0,9	+ 63

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 13,0	- 0,5	+ 0,02	- 0,3	+ 0,5	+ 61

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 15,6	- 0,4	+ 0,06	- 0,1	+ 0,4	+ 99

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 14,8	- 0,5	+ 0,05	- 0,1	+ 0,2	+ 71

H. C. de Beaune	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 20,0	- 1,7	+ 0,06	- 0,6	- 1,4	+ 3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 7,0	- 0,7	+ 0,01	- 0,3	- 0,0	- 2

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 14,5	- 2,1	+ 0,11	+ 0,6	- 1,8	+ 53

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 13,0	- 2,3	+ 0,08	+ 0,6	- 2,2	- 49

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 14,3	- 0,9	+ 0,09	+ 0,2	- 0,3	+ 20