



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

10/09/2021

N° 5

# BIVB Infos

MATURITE COTE-D'OR

## PRELEVEMENTS DU 9 SEPTEMBRE 2021

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 6 septembre)- 127 parcelles

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 :



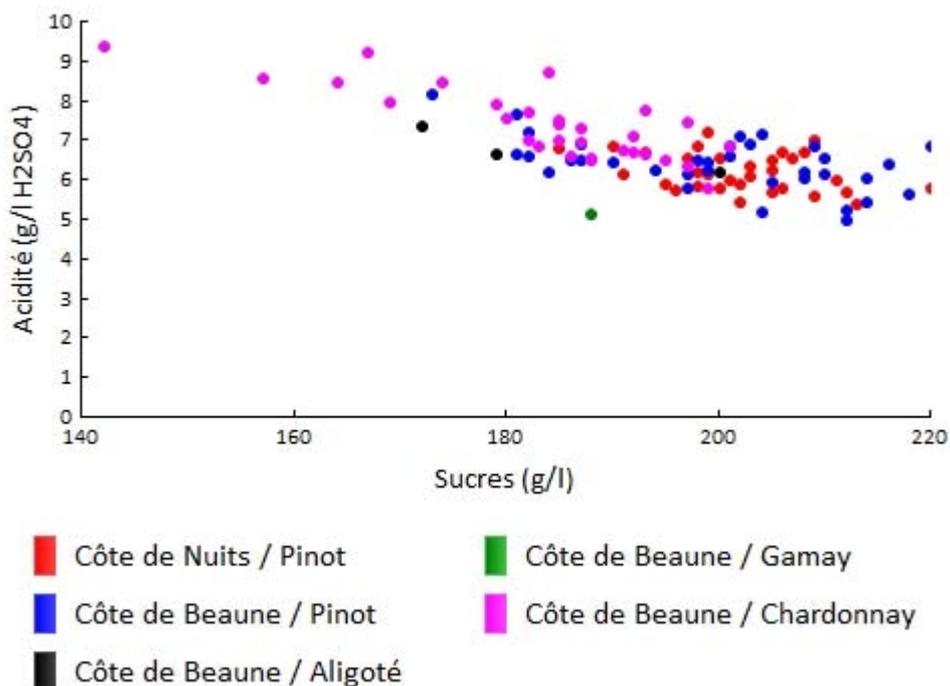
\* : Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 6 et 9 septembre.

### En résumé

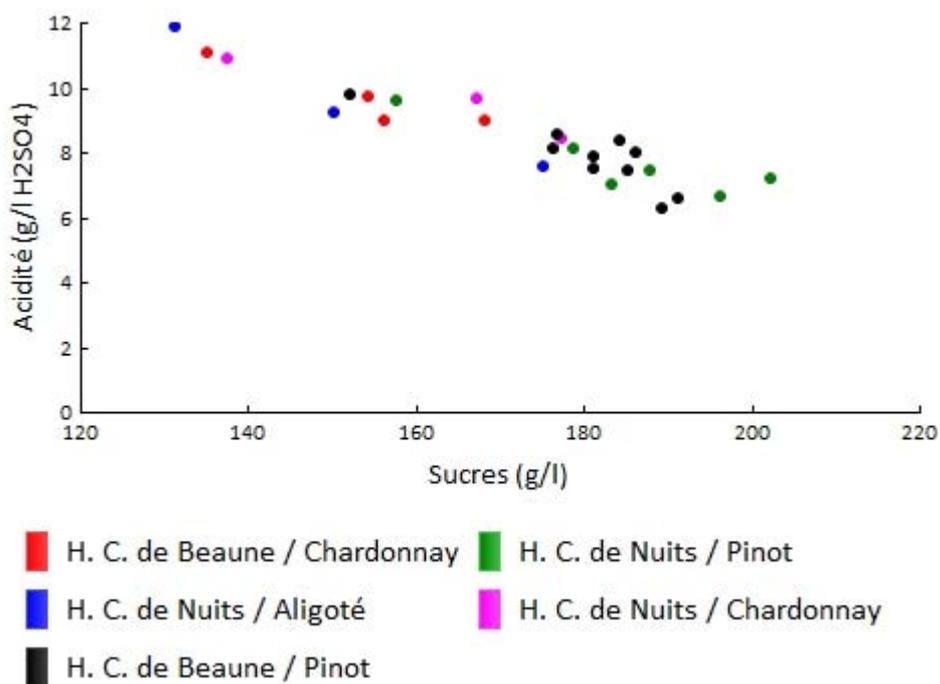
La maturation se poursuit sur un bon rythme, les cépages blancs rattrapant une partie de leur retard. Les teneurs en sucres évoluent en moyenne de 10 g/l. Par contre, la diminution de l'acidité totale est plus marquée sur les cépages blancs (- 1 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> en moyenne) que sur les cépages noirs (- 0.5 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> en moyenne). Les teneurs en acide tartrique et potassium restent stables. Après les précipitations de ce jour, le temps devrait redevenir sec jusqu'en début de semaine prochaine, accompagné d'une légère remontée des températures, avant l'arrivée d'une nouvelle dégradation. Outre le suivi de la maturation, c'est également l'état sanitaire des parcelles qui devra être surveillé. En effet, Botrytis en présent au vignoble et ces futures conditions météorologiques pourraient favoriser une reprise d'activité. De plus, des foyers de pourriture acide ont été observés en début de semaine sur des parcelles sensibles, à historique. La vigilance est donc de mise.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 14 SEPTEMBRE

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



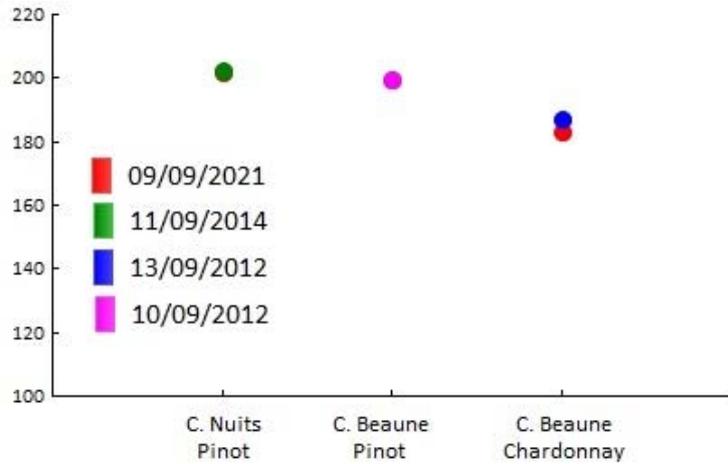
#### Hautes Côtes



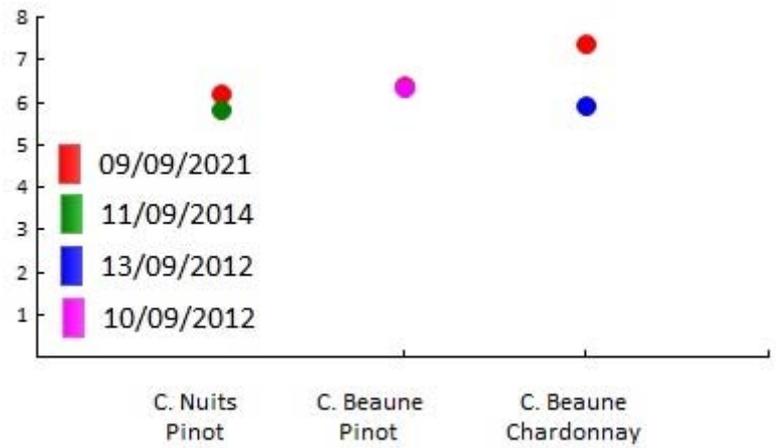
Les résultats de ce prélèvement par cépage, figurent dans le tableau joint en dernière page de ce bulletin.

## COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES ANTERIEURS :

### LES SUCRES (g/l) :



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



En Côte de Beaune, les teneurs en sucres sont similaires à celles mesurées le 10 septembre 2012 pour le Pinot Noir et le 13 septembre 2012 pour le Chardonnay. En Côte de Nuits, la comparaison s'établit à la date du 11 septembre 2014. Si les Pinot Noir présentent des acidités totales similaires, le Chardonnay en Côte de Beaune a en moyenne une acidité supérieure de 1.5 /l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> cette année.

Côte de Beune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	183.67	6.76	3.02	6.6	5.3	896
Ecart type	14.57	0.59	0.04	0.5	0.9	59
Mini	172.00	6.21	2.99	6.1	4.5	843
Maxi	200.00	7.38	3.07	7.0	6.2	960
Parcelles	3	3	3	3	3	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
183.47	7.40	3.00	6.8	5.9	1 007
13.02	0.89	0.08	0.4	1.1	114
142.00	5.80	2.83	6.0	3.7	763
201.00	9.41	3.11	7.7	8.4	1 246
30	30	30	30	30	30

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
188.00	5.17	3.09	6.2	3.6	947
188.00	5.17	3.09	6.2	3.6	947
188.00	5.17	3.09	6.2	3.6	947
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
199.66	6.42	3.16	6.2	5.2	1 207
12.35	0.67	0.07	0.4	1.0	229
173.00	4.99	3.02	5.4	2.8	751
220.00	8.19	3.27	7.0	7.4	1 771
35	35	35	35	35	35

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	202.06	6.23	3.18	6.1	4.9	1 197
Ecart type	7.33	0.48	0.06	0.3	0.7	215
Mini	185.00	5.40	3.07	5.1	3.4	712
Maxi	220.00	7.23	3.35	6.6	6.3	1 676
Parcelles	32	32	32	32	32	32

H. C. de Beune	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	153.20	9.77	2.83	7.5	8.8	961
Ecart type	13.74	0.99	0.05	0.6	1.6	60
Mini	134.80	9.05	2.77	6.7	7.6	892
Maxi	168.00	11.15	2.87	8.0	11.1	1 006
Parcelles	4	4	4	4	4	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
180.17	7.91	3.03	6.7	6.9	1 135
11.01	1.01	0.06	0.3	1.5	195
152.00	6.32	2.92	6.2	4.9	824
191.00	9.87	3.10	7.1	9.9	1 404
10	10	10	10	10	8

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	152.00	9.63	2.85	7.3	9.0	1 070
Ecart type	22.07	2.15	0.09	0.4	2.8	73
Mini	131.00	7.66	2.79	6.8	6.5	1 018
Maxi	175.00	11.92	2.96	7.6	12.0	1 121
Parcelles	3	3	3	3	3	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
160.43	9.72	2.81	7.4	8.5	797
20.65	1.25	0.03	0.3	1.7	66
137.30	8.47	2.79	7.0	6.9	750
177.00	10.97	2.85	7.6	10.4	843
3	3	3	3	3	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
184.12	7.72	3.06	6.4	6.8	1 225
15.58	1.07	0.14	0.2	1.1	163
157.50	6.69	2.83	6.1	5.8	1 050
202.00	9.65	3.22	6.6	8.9	1 374
6	6	6	6	6	3

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

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

Côte de Beaune	ALIGOTE						CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 18,7	- 1,8	+ 0,14	- 0,6	- 2,8	+ 7	+ 8,2	- 0,8	+ 0,03	- 0,3	- 2,0	- 10	+ 9,0	- 0,7	+ 0,05	- 0,2	- 2,1	+ 12	+ 7,0	- 0,3	+ 0,03	- 0,3	- 1,6	+ 49

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 10,6	- 0,5	+ 0,04	- 0,3	- 1,9	+ 1

H. C. de Beaune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 0,7	- 0,6	- 0,01	+ 0,2	- 1,2	- 16	+ 12,2	- 1,0	+ 0,08	+ 0,2	- 1,5	+ 121

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	- 5,4	- 0,2	- 0,05	+ 0,4	- 0,6	+ 18	+ 9,5	- 1,6	+ 0,04	- 0,2	- 2,6	+ 57	+ 8,4	- 1,1	+ 0,03	- 0,2	- 1,7	+ 77