

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 09/09/2021

Auxey Duresses

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne	190.00	6.47	3.15	6.6	5.2	1 170																			
Ecart Type																									
Mini	190.00	6.47	3.15	6.6	5.2	1 170																			
Maxi	190.00	6.47	3.15	6.6	5.2	1 170																			
Parcelles	1	1	1	1	1	1																			

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne	184.00	6.21	3.08	6.5	4.8	944	186.00	6.64	3.08	6.7	5.2	1 130													
Ecart Type																									
Mini	184.00	6.21	3.08	6.5	4.8	944	186.00	6.64	3.08	6.7	5.2	1 130													
Maxi	184.00	6.21	3.08	6.5	4.8	944	186.00	6.64	3.08	6.7	5.2	1 130													
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1													

Beaune

Crémants	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	179.67	7.31	3.03	6.7	6.2	988	170.50	8.77	2.92	7.1	7.6	1 005							138.00	12.12	2.81	8.1	12.2	1 107
Ecart Type	16.65	1.94	0.18	0.7	2.1	164	21.30	2.56	0.16	0.9	3.2	90												
Mini	161.00	5.58	2.83	6.1	4.1	818	154.00	5.53	2.79	5.8	3.5	913							138.00	12.12	2.81	8.1	12.2	1 107
Maxi	193.00	9.41	3.16	7.4	8.2	1 145	201.00	11.21	3.12	7.8	10.6	1 096							138.00	12.12	2.81	8.1	12.2	1 107
Parcelles	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4							1	1	1	1	1	1

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne							184.00	8.73	2.95	7.0	7.1	1 160													
Ecart Type																									
Mini							184.00	8.73	2.95	7.0	7.1	1 160													
Maxi							184.00	8.73	2.95	7.0	7.1	1 160													
Parcelles							1	1	1	1	1	1													

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 09/09/2021

Chambolle Musigny

Grands Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	205.00	5.73	3.23	6.0	4.2	1 270																		
Ecart Type																								
Mini	205.00	5.73	3.23	6.0	4.2	1 270																		
Maxi	205.00	5.73	3.23	6.0	4.2	1 270																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	196.00	5.76	3.15	5.9	4.3	1 274																		
Ecart Type																								
Mini	196.00	5.76	3.15	5.9	4.3	1 274																		
Maxi	196.00	5.76	3.15	5.9	4.3	1 274																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	202.00	5.77	3.12	6.0	4.1	918																		
Ecart Type	15.56	0.52	0.05		1.0	209																		
Mini	191.00	5.40	3.08	6.0	3.4	770																		
Maxi	213.00	6.14	3.15	6.0	4.8	1 066																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	202.00	5.93	3.21	6.3	4.3	1 192																		
Ecart Type																								
Mini	202.00	5.93	3.21	6.3	4.3	1 192																		
Maxi	202.00	5.93	3.21	6.3	4.3	1 192																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Chassagne Montrachet

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l



MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 09/09/2021

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne							180.67	7.51	3.06	6.9	6.3	1 093												
Ecart Type							7.02	1.00	0.04	0.4	1.4	33												
Mini							174.00	6.49	3.03	6.5	4.8	1 056												
Maxi							188.00	8.48	3.11	7.2	7.6	1 119												
Parcelles							3	3	3	3	3	3												

Chorey les Beaune

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	201.00	6.88	3.13	6.0	5.7	1 023													179.00	6.69	3.00	6.8	5.1	843
Ecart Type																								
Mini	201.00	6.88	3.13	6.0	5.7	1 023													179.00	6.69	3.00	6.8	5.1	843
Maxi	201.00	6.88	3.13	6.0	5.7	1 023													179.00	6.69	3.00	6.8	5.1	843
Parcelles	1	1	1	1	1	1													1	1	1	1	1	1

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	202.67	5.67	3.14	5.9	3.9	1 009																		
Ecart Type	8.14	0.63	0.07	0.4	1.1	276																		
Mini	197.00	4.99	3.08	5.4	2.8	751																		
Maxi	212.00	6.24	3.22	6.2	5.0	1 300																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

Comblanchien

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	195.00	6.36	3.23	6.3	5.3	1 338																		
Ecart Type	7.07	0.76	0.06	0.3	1.3	268																		
Mini	190.00	5.82	3.18	6.1	4.3	1 148																		
Maxi	200.00	6.89	3.27	6.5	6.2	1 527																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		



MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 09/09/2021

Corgoloin

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	203.00	6.10	3.12	6.0	4.6	1 007																		
Ecart Type																								
Mini	203.00	6.10	3.12	6.0	4.6	1 007																		
Maxi	203.00	6.10	3.12	6.0	4.6	1 007																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	203.50	6.28	3.15	5.9	4.9	1 209																		
Ecart Type	11.73	0.37	0.07	0.6	0.4	129																		
Mini	193.00	5.82	3.07	5.1	4.4	1 089																		
Maxi	220.00	6.72	3.24	6.5	5.5	1 391																		
Parcelles	4	4	4	4	4	4																		

Ladoix Serrigny

Grands Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	216.00	6.40	3.27	6.1	4.9	1 528	199.00	5.80	3.02	6.0	3.7	763												
Ecart Type																								
Mini	216.00	6.40	3.27	6.1	4.9	1 528	199.00	5.80	3.02	6.0	3.7	763												
Maxi	216.00	6.40	3.27	6.1	4.9	1 528	199.00	5.80	3.02	6.0	3.7	763												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1												

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	214.00	6.11	3.25	5.8	4.7	1 221	193.00	6.65	3.09	6.6	4.9	1 246												
Ecart Type	5.66	0.64	0.01	0.5	1.1	429																		
Mini	210.00	5.66	3.25	5.4	3.9	918	193.00	6.65	3.09	6.6	4.9	1 246												
Maxi	218.00	6.56	3.26	6.1	5.4	1 524	193.00	6.65	3.09	6.6	4.9	1 246												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1												

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l



MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 09/09/2021

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne	214.00	5.45	3.21	5.8	3.6	1 134																			
Ecart Type																									
Mini	214.00	5.45	3.21	5.8	3.6	1 134																			
Maxi	214.00	5.45	3.21	5.8	3.6	1 134																			
Parcelles	1	1	1	1	1	1																			

Magny les Villers

Hautes Côtes de Beaune	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	192.50	7.16	3.11	6.3	6.2	1 150	172.00	9.10	2.82	7.3	7.6	797												
Ecart Type	13.44	0.12	0.06	0.4	0.2	141	7.07	0.89	0.04	0.4	1.0	66												
Mini	183.00	7.07	3.07	6.1	6.0	1 050	167.00	8.47	2.79	7.0	6.9	750												
Maxi	202.00	7.24	3.15	6.6	6.3	1 250	177.00	9.73	2.85	7.5	8.3	843												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												

Hautes Côtes de Nuits	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne	196.00	6.69	3.22	6.5	5.8	1 374																			
Ecart Type																									
Mini	196.00	6.69	3.22	6.5	5.8	1 374																			
Maxi	196.00	6.69	3.22	6.5	5.8	1 374																			
Parcelles	1	1	1	1	1	1																			

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne																			162.50	8.48	2.88	7.2	7.5	1 070
Ecart Type																			17.68	1.16	0.11	0.6	1.3	73
Mini																			150.00	7.66	2.81	6.8	6.5	1 018
Maxi																			175.00	9.30	2.96	7.6	8.4	1 121
Parcelles																			2	2	2	2	2	2

Meursault

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 09/09/2021

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne	205.00	5.94	3.20	5.5	4.7	1 318	194.50	6.71	3.06	6.5	4.9	1 054													
Ecart Type							9.19	0.21	0.04	0.1	0.2	22													
Mini	205.00	5.94	3.20	5.5	4.7	1 318	188.00	6.56	3.03	6.4	4.8	1 038													
Maxi	205.00	5.94	3.20	5.5	4.7	1 318	201.00	6.85	3.09	6.5	5.1	1 069													
Parcelles	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2													

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ							
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***		
Moyenne							187.00	6.95	2.96	6.6	5.1	876														
Ecart Type																										
Mini							187.00	6.95	2.96	6.6	5.1	876														
Maxi							187.00	6.95	2.96	6.6	5.1	876														
Parcelles							1	1	1	1	1	1														

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne							187.00	7.04	2.98	6.5	5.2	898													
Ecart Type							8.66	0.67	0.07	0.4	0.8	120													
Mini							182.00	6.37	2.91	6.1	4.4	813													
Maxi							197.00	7.71	3.05	6.9	5.9	1 035													
Parcelles							3	3	3	3	3	3													

Morey St Denis

Grands Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ							
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***		
Moyenne	185.00	6.82	3.20	6.5	6.2	1 521																				
Ecart Type																										
Mini	185.00	6.82	3.20	6.5	6.2	1 521																				
Maxi	185.00	6.82	3.20	6.5	6.2	1 521																				
Parcelles	1	1	1	1	1	1																				

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 09/09/2021

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne	195.00	5.89	3.09	5.8	4.5	926																			
Ecart Type																									
Mini	195.00	5.89	3.09	5.8	4.5	926																			
Maxi	195.00	5.89	3.09	5.8	4.5	926																			
Parcelles	1	1	1	1	1	1																			

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	207.00	5.94	3.16	5.8	4.5	990																		
Ecart Type	2.83	0.44	0.05	0.4	0.8	393																		
Mini	205.00	5.63	3.12	5.6	4.0	712																		
Maxi	209.00	6.25	3.19	6.1	5.1	1 268																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Nantoux

Hautes Côtes de Beaune	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne	181.00	7.59	3.10	7.1	6.4	1 404	168.00	9.05	2.87	7.8	7.6	984													
Ecart Type																									
Mini	181.00	7.59	3.10	7.1	6.4	1 404	168.00	9.05	2.87	7.8	7.6	984													
Maxi	181.00	7.59	3.10	7.1	6.4	1 404	168.00	9.05	2.87	7.8	7.6	984													
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1													

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne	191.00	6.62	3.05	6.7	4.9	1 002																			
Ecart Type																									
Mini	191.00	6.62	3.05	6.7	4.9	1 002																			
Maxi	191.00	6.62	3.05	6.7	4.9	1 002																			
Parcelles	1	1	1	1	1	1																			

Nolay



MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 09/09/2021

Hautes Côtes de Beaune	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	183.50	7.73	3.04	6.8	6.6	1 113	155.00	9.44	2.84	7.7	8.3	949												
Ecart Type	4.51	0.76	0.05	0.2	0.9	187	1.41	0.53	0.04	0.4	0.6	81												
Mini	176.00	6.32	2.96	6.6	4.9	824	154.00	9.06	2.81	7.4	7.9	892												
Maxi	189.00	8.44	3.10	7.0	7.5	1 334	156.00	9.81	2.86	8.0	8.7	1 006												
Parcelles	6	6	6	6	6	6	2	2	2	2	2	2												

Nuits St Georges

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	202.00	6.35	3.17	6.4	5.0	1 179																		
Ecart Type	4.24	0.26	0.04	0.3		21																		
Mini	199.00	6.16	3.14	6.2	5.0	1 164																		
Maxi	205.00	6.53	3.19	6.6	5.0	1 193																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne	199.00	7.23	3.09	6.3	5.8	1 035																			
Ecart Type																									
Mini	199.00	7.23	3.09	6.3	5.8	1 035																			
Maxi	199.00	7.23	3.09	6.3	5.8	1 035																			
Parcelles	1	1	1	1	1	1																			

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	203.33	6.01	3.18	6.0	4.6	1 122																		
Ecart Type	7.09	0.54	0.06	0.3	0.7	206																		
Mini	197.00	5.47	3.14	5.7	4.1	884																		
Maxi	211.00	6.55	3.25	6.3	5.4	1 242																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

Pernand Vergelesses

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l



Observatoire du Millésime - BIVB

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 09/09/2021

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne	199.00	6.45	3.14	6.1	5.1	1 287																			
Ecart Type																									
Mini	199.00	6.45	3.14	6.1	5.1	1 287																			
Maxi	199.00	6.45	3.14	6.1	5.1	1 287																			
Parcelles	1	1	1	1	1	1																			

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne							164.00	8.48	2.85	7.1	7.4	976													
Ecart Type																									
Mini							164.00	8.48	2.85	7.1	7.4	976													
Maxi							164.00	8.48	2.85	7.1	7.4	976													
Parcelles							1	1	1	1	1	1													

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	182.50	6.94	3.06	6.5	5.8	1 204	169.00	7.96	2.93	6.9	7.0	1 033												
Ecart Type	8.66	0.85	0.05	0.3	1.1	137																		
Mini	173.00	6.28	3.02	6.2	5.1	1 012	169.00	7.96	2.93	6.9	7.0	1 033												
Maxi	194.00	8.19	3.12	7.0	7.4	1 335	169.00	7.96	2.93	6.9	7.0	1 033												
Parcelles	4	4	4	4	4	4	1	1	1	1	1	1												

Pommard

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	204.67	6.88	3.21	6.1	5.7	1 389																		
Ecart Type	4.04	0.26	0.06	0.2	0.4	188																		
Mini	201.00	6.64	3.17	5.9	5.3	1 211																		
Maxi	209.00	7.15	3.27	6.2	6.0	1 586																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 09/09/2021

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	211.67	6.34	3.22	5.9	5.0	1 147	192.00	7.12	3.01	6.7	5.5	1 007	188.00	5.17	3.09	6.2	3.6	947	200.00	6.21	3.07	6.1	4.5	960
Ecart Type	8.50	0.95	0.03	0.5	1.2	290																		
Mini	203.00	5.24	3.18	5.4	3.7	821	192.00	7.12	3.01	6.7	5.5	1 007	188.00	5.17	3.09	6.2	3.6	947	200.00	6.21	3.07	6.1	4.5	960
Maxi	220.00	6.92	3.24	6.3	6.1	1 375	192.00	7.12	3.01	6.7	5.5	1 007	188.00	5.17	3.09	6.2	3.6	947	200.00	6.21	3.07	6.1	4.5	960
Parcelles	3	3	3	3	3	3	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne	214.00	6.07	3.13	5.8	4.3	990																			
Ecart Type																									
Mini	214.00	6.07	3.13	5.8	4.3	990																			
Maxi	214.00	6.07	3.13	5.8	4.3	990																			
Parcelles	1	1	1	1	1	1																			

Premeaux Prissey

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	199.50	5.96	3.22	6.1	4.9	1 256																		
Ecart Type	2.12	0.11	0.01	0.1		97																		
Mini	198.00	5.88	3.21	6.1	4.9	1 187																		
Maxi	201.00	6.03	3.23	6.2	4.9	1 324																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Puligny Montrachet

Grands Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne							191.00	6.75	3.01	6.3	5.1	1 048													
Ecart Type																									
Mini							191.00	6.75	3.01	6.3	5.1	1 048													
Maxi							191.00	6.75	3.01	6.3	5.1	1 048													
Parcelles							1	1	1	1	1	1													

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 09/09/2021

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ											
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***						
Moyenne							193.00	7.79	3.05	6.4	6.5	1 179																		
Ecart Type																														
Mini							193.00	7.79	3.05	6.4	6.5	1 179																		
Maxi							193.00	7.79	3.05	6.4	6.5	1 179																		
Parcelles							1	1	1	1	1	1																		

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ											
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***						
Moyenne	208.00	6.20	3.13	5.8	4.6	1 015	185.00	7.41	2.96	6.5	6.0	1 003													172.00	7.38	2.99	7.0	6.2	884
Ecart Type																														
Mini	208.00	6.20	3.13	5.8	4.6	1 015	185.00	7.41	2.96	6.5	6.0	1 003													172.00	7.38	2.99	7.0	6.2	884
Maxi	208.00	6.20	3.13	5.8	4.6	1 015	185.00	7.41	2.96	6.5	6.0	1 003													172.00	7.38	2.99	7.0	6.2	884
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1													1	1	1	1	1	1

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ											
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***						
Moyenne							191.00	7.52	3.04	6.8	6.2	1 022																		
Ecart Type							8.49	0.04	0.04	0.5	0.2	16																		
Mini							185.00	7.49	3.01	6.4	6.0	1 011																		
Maxi							197.00	7.55	3.06	7.1	6.3	1 033																		
Parcelles							2	2	2	2	2	2																		

Saint Aubin

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ											
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***						
Moyenne	182.00	7.22	3.09	6.6	6.5	1 262	186.80	7.01	3.02	6.8	5.4	950																		
Ecart Type							6.57	0.53	0.03	0.3	0.7	57																		
Mini	182.00	7.22	3.09	6.6	6.5	1 262	179.00	6.54	3.00	6.6	4.8	897																		
Maxi	182.00	7.22	3.09	6.6	6.5	1 262	195.00	7.91	3.07	7.3	6.5	1 042																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1	5	5	5	5	5	5																		



MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 09/09/2021

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne							187.00	7.34	3.00	6.7	6.0	980												
Ecart Type																								
Mini							187.00	7.34	3.00	6.7	6.0	980												
Maxi							187.00	7.34	3.00	6.7	6.0	980												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

Saint Romain

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	184.67	7.04	3.07	6.9	5.7	1 138	155.33	9.09	2.84	7.6	7.8	977												
Ecart Type	3.21	0.57	0.03	0.1	1.0	120	12.58	0.43	0.02	0.1	0.6	149												
Mini	181.00	6.53	3.05	6.8	5.0	1 016	142.00	8.61	2.83	7.5	7.2	808												
Maxi	187.00	7.66	3.11	7.0	6.8	1 255	167.00	9.41	2.86	7.7	8.4	1 090												
Parcelles	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3												

Savigny les Beaune

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	194.00	6.40	3.15	6.4	5.5	1 189																		
Ecart Type	6.08	0.23	0.04	0.4	0.5	237																		
Mini	187.00	6.14	3.12	6.1	5.1	933																		
Maxi	198.00	6.54	3.19	6.8	6.1	1 400																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	208.00	6.04	3.21	6.1	5.2	1 260																		
Ecart Type																								
Mini	208.00	6.04	3.21	6.1	5.2	1 260																		
Maxi	208.00	6.04	3.21	6.1	5.2	1 260																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 09/09/2021

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	206.00	6.65	3.25	6.0	6.3	1 662																		
Ecart Type	5.66	0.66	0.02	0.1	0.9	155																		
Mini	202.00	6.18	3.24	5.9	5.6	1 552																		
Maxi	210.00	7.12	3.27	6.1	6.9	1 771																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Volnay

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	204.00	5.21	3.18	5.7	3.7	1 108																		
Ecart Type																								
Mini	204.00	5.21	3.18	5.7	3.7	1 108																		
Maxi	204.00	5.21	3.18	5.7	3.7	1 108																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Vosne Romanée

Grands Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	203.00	6.65	3.27	6.3	5.6	1 534																		
Ecart Type	4.24	0.09	0.11	0.4		201																		
Mini	200.00	6.59	3.19	6.0	5.6	1 392																		
Maxi	206.00	6.72	3.35	6.6	5.6	1 676																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	205.00	6.86	3.21	6.3	5.8	1 310																		
Ecart Type	6.08	0.16	0.07	0.3	0.5	148																		
Mini	198.00	6.70	3.13	6.0	5.5	1 143																		
Maxi	209.00	7.02	3.26	6.5	6.3	1 424																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		



MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 09/09/2021

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	208.33	6.04	3.22	6.0	4.7	1 178																		
Ecart Type	3.21	0.46	0.06	0.2	0.8	227																		
Mini	206.00	5.73	3.16	5.9	4.1	1 038																		
Maxi	212.00	6.57	3.26	6.2	5.6	1 440																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l

