



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

14/09/2021

N° 6

BIVB Infos

MATURITE COTE-D'OR

PRELEVEMENTS DU 13 SEPTEMBRE 2021

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 9 septembre)- 176 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 9 et 13 septembre.

En résumé

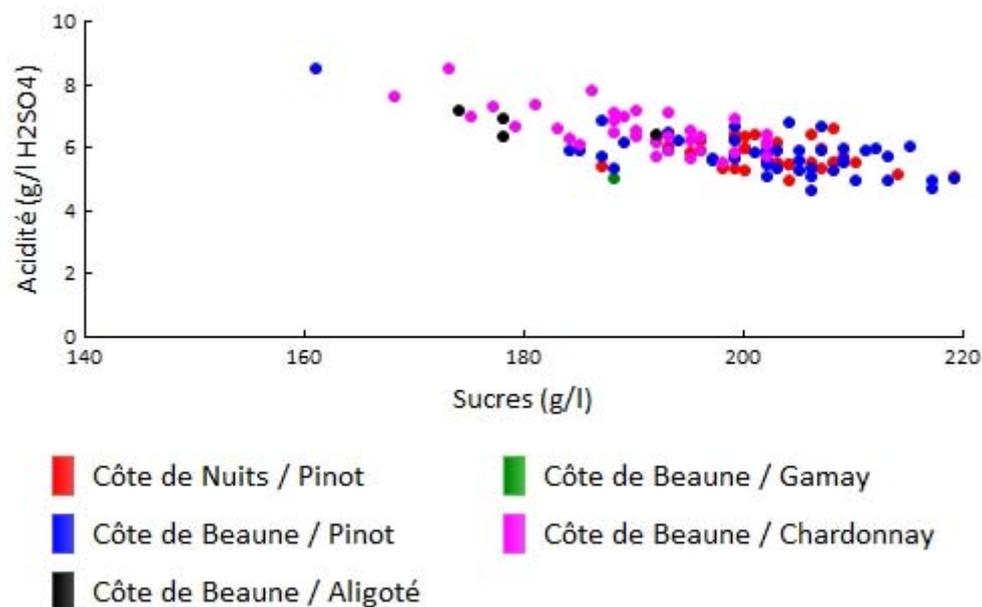
Les évolutions sont plus modestes dans la Côte que dans les Hautes Côtes, eu égard à celles des derniers prélèvements, notamment sur les teneurs en sucres. L'acidité poursuit sa diminution mais sur un rythme plus lent, en relation avec la diminution des teneurs en acide malique. Les teneurs en acide tartrique et potassium restent toujours stables. Toutefois, les niveaux d'acidité sont encore élevés.

Les prochains passages pluvio-orageux ne devraient pas autoriser une très grande évolution de la maturation, en raison d'un effet dilution, couplé à des températures plus fraîches. La détermination d'une date de récolte, au-delà des critères de maturité, devra également prendre en compte l'état sanitaire des parcelles, qui, sur certaines d'entre elles, a commencé à se dégrader.

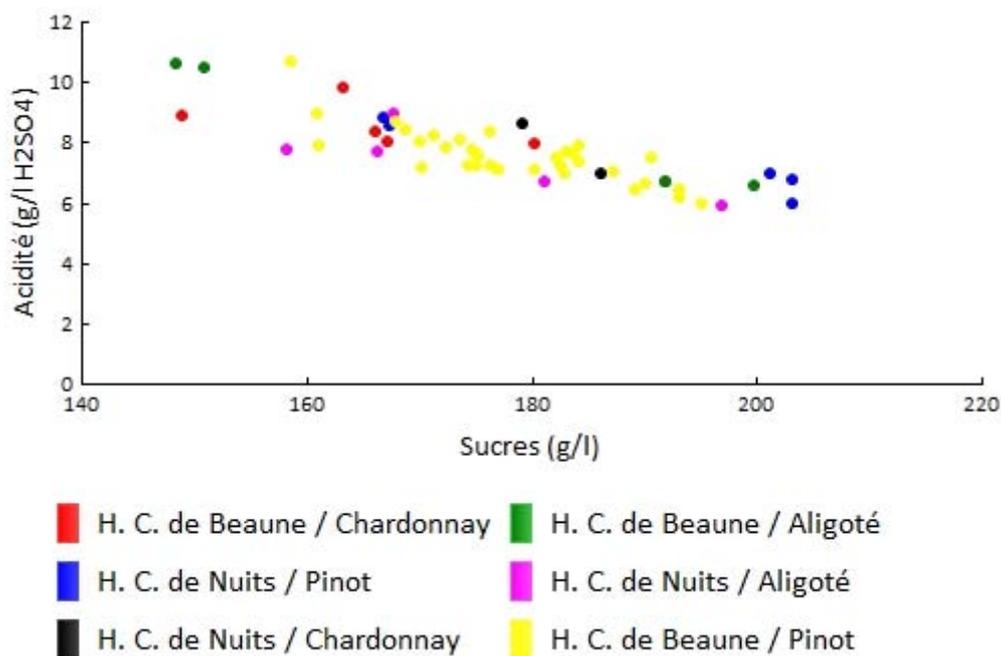
PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 17 SEPTEMBRE



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



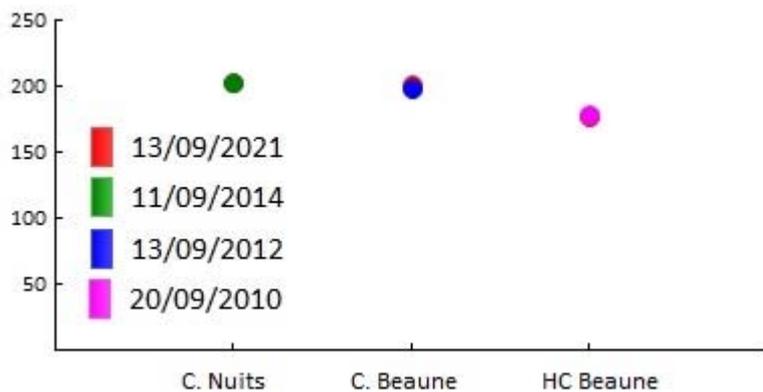
Hautes Côtes



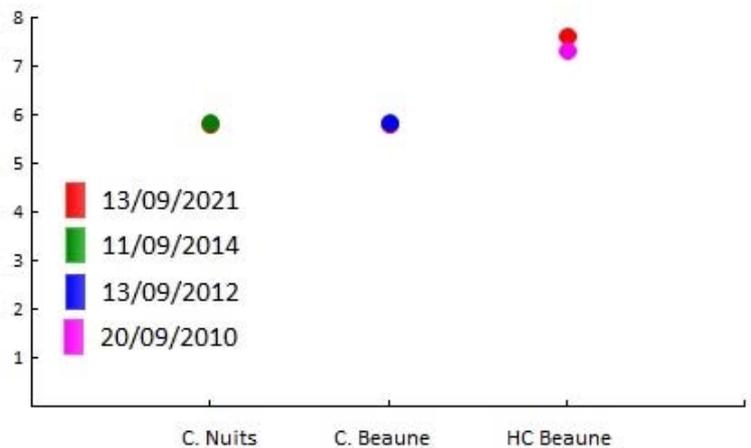
Les résultats de ce prélèvement par cépage, figurent dans le tableau joint en dernière page de ce bulletin.

COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES ANTERIEURS - PINOT NOIR :

LES SUCRES (g/l) :



ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

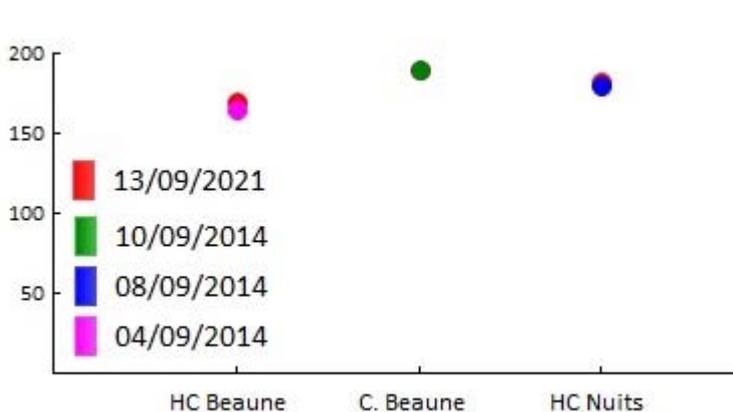


Des similitudes apparaissent avec les valeurs mesurées le 11 septembre 2014 pour la Côte de Nuits et le 13 septembre 2012 pour la Côte de Beaune.

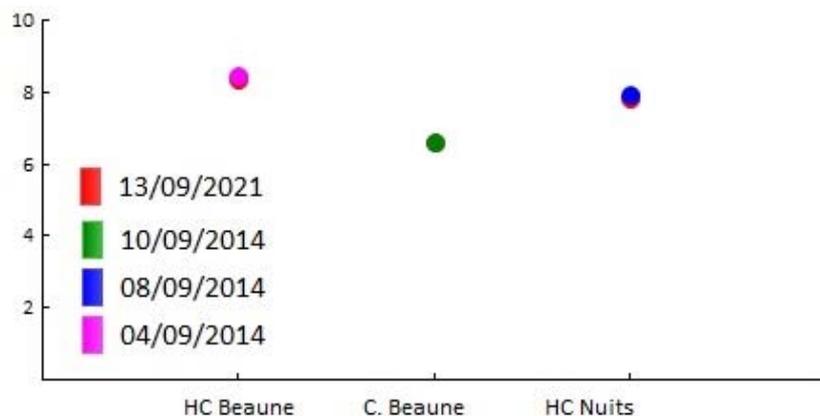
En Hautes Côtes de de Beaune, les teneurs en sucres sont identiques à celles mesurées le 20 septembre 2010 mais l'acidité est une peu plus élevée cette année.

COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES ANTERIEURS - CHARDONNAY :

LES SUCRES (g/l) :



ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



Le Chardonnay présente des valeurs similaires à 2014 mais à différentes dates en fonction des secteurs :

- 4 septembre pour les Hautes Côtes de Beaune
- 10 septembre pour la Côte de Beaune
- 8 septembre pour les Hautes Côtes de Nuits.

Côte de Beune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	180.50	6.76	3.01	6.9	5.2	960
Ecart type	7.90	0.38	0.06	0.3	0.4	76
Mini	174.00	6.40	2.93	6.6	4.7	874
Maxi	192.00	7.19	3.06	7.2	5.6	1 047
Parcelles	4	4	4	4	4	4

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
190.00	6.60	3.05	6.7	4.9	1 036
8.57	0.67	0.06	0.3	0.9	157
168.00	5.57	2.89	6.1	3.6	736
202.00	8.54	3.18	7.4	6.9	1 456
35	35	35	35	35	35

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
188.00	5.04	3.10	6.5	3.3	877
188.00	5.04	3.10	6.5	3.3	877
188.00	5.04	3.10	6.5	3.3	877
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
201.98	5.81	3.19	6.2	4.3	1 148
10.72	0.66	0.08	0.3	0.9	206
161.00	4.71	2.92	5.6	2.5	737
219.00	8.52	3.35	7.5	7.6	1 612
46	46	46	46	46	46

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	202.46	5.80	3.22	6.3	4.4	1 272
Ecart type	6.13	0.43	0.07	0.2	0.7	230
Mini	187.00	4.98	3.02	5.5	3.2	786
Maxi	219.00	6.66	3.35	6.7	5.5	1 775
Parcelles	35	35	35	35	35	35

H. C. de Beune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	172.57	8.65	2.98	6.3	8.0	
Ecart type	26.86	2.24	0.21	0.4	2.7	
Mini	148.20	6.65	2.79	5.8	5.5	
Maxi	199.60	10.65	3.17	6.7	10.4	
Parcelles	4	4	4	4	4	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
169.45	8.34	2.92	6.9	7.2	892
14.80	1.05	0.11	0.6	1.3	83
148.80	6.73	2.84	5.9	5.8	836
191.80	9.87	3.14	7.7	9.4	988
6	6	6	6	6	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
178.03	7.63	3.03	6.3	6.6	1 087
9.50	0.89	0.10	0.4	1.2	170
158.40	6.06	2.82	5.8	4.2	876
195.00	10.77	3.39	7.0	10.6	1 288
33	33	33	33	33	8

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	173.88	7.47	3.01	6.5	6.4	1 028
Ecart type	15.20	1.15	0.12	0.6	1.4	112
Mini	158.00	5.99	2.88	5.9	4.6	949
Maxi	196.70	9.02	3.21	7.4	8.3	1 107
Parcelles	5	5	5	5	5	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
182.50	7.84	2.91	6.9	6.2	861
4.95	1.18	0.02	0.4	1.7	80
179.00	7.01	2.89	6.7	5.0	804
186.00	8.68	2.92	7.2	7.4	917
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
188.18	7.48	3.08	6.4	6.6	1 295
19.40	1.24	0.14	0.3	1.6	136
166.70	6.01	2.91	6.0	4.9	1 184
203.00	8.88	3.27	6.6	8.3	1 447
5	5	5	5	5	3

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 13/09/2021 et celui du 09/09/2021

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	- 1,0	- 0,1	+ 0,01	+ 0,2	- 0,2	+ 75	+ 3,5	- 0,6	+ 0,04	- 0,0	- 0,7	+ 11	- 0,0	- 0,1	+ 0,01	+ 0,3	- 0,3	- 70	+ 1,6	- 0,6	+ 0,02	+ 0,2	- 0,8	- 69

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 1,7	- 0,4	+ 0,04	+ 0,1	- 0,5	+ 80

H. C. de Beaune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 11,7	- 1,1	+ 0,05	- 0,3	- 1,4	- 68	+ 2,0	- 0,5	+ 0,02	- 0,1	- 0,5	- 48

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	+ 7,0	- 1,2	+ 0,07	- 0,1	- 1,4	- 41	+ 10,5	- 1,3	+ 0,08	- 0,3	- 1,4	+ 64	+ 8,7	- 0,4	+ 0,03	+ 0,1	- 0,6	+ 70