

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 16/09/2021

## Auxey Duresses

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	197.50	5.26	3.17	6.5	3.7	1 298																		
Ecart Type	12.02	0.21	0.04	0.1		192																		
Mini	189.00	5.11	3.14	6.4	3.7	1 162																		
Maxi	206.00	5.41	3.20	6.5	3.7	1 433																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

## 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	181.00	6.00	3.04	6.8	4.7	914	187.00	7.34	2.99	6.8	5.9	955							145.50	9.35	2.84	7.8	8.5	824
Ecart Type	22.63	2.54	0.20	0.7	2.5	105	15.52	1.93	0.14	0.5	2.3	56							30.41	0.77	0.14	0.8	0.7	301
Mini	165.00	4.21	2.90	6.3	2.9	840	172.00	5.12	2.88	6.2	3.2	905							124.00	8.80	2.74	7.2	8.0	611
Maxi	197.00	7.80	3.18	7.3	6.5	988	203.00	8.57	3.15	7.1	7.2	1 015							167.00	9.89	2.94	8.3	9.0	1 036
Parcelles	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3							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							179.00	7.89	2.99	7.2	6.2	1 179												
Ecart Type																								
Mini							179.00	7.89	2.99	7.2	6.2	1 179												
Maxi							179.00	7.89	2.99	7.2	6.2	1 179												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

## Bligny 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	203.00	5.80	3.17	6.2	4.3	1 063																		
Ecart Type	5.66	0.01	0.05	0.1		25																		
Mini	199.00	5.80	3.14	6.1	4.3	1 045																		
Maxi	207.00	5.81	3.21	6.3	4.3	1 081																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 16/09/2021

## 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	213.00	5.26	3.27	6.1	3.7	1 355																		
Ecart Type																								
Mini	213.00	5.26	3.27	6.1	3.7	1 355																		
Maxi	213.00	5.26	3.27	6.1	3.7	1 355																		
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	197.00	5.48	3.15	6.0	4.0	1 199																		
Ecart Type																								
Mini	197.00	5.48	3.15	6.0	4.0	1 199																		
Maxi	197.00	5.48	3.15	6.0	4.0	1 199																		
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	209.00	5.05	3.24	6.0	3.4	1 153																		
Ecart Type	8.49	0.04	0.04	0.1	0.4	327																		
Mini	203.00	5.03	3.21	5.9	3.1	921																		
Maxi	215.00	5.08	3.27	6.1	3.6	1 384																		
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	206.00	5.38	3.28	6.2	3.6	1 384																		
Ecart Type																								
Mini	206.00	5.38	3.28	6.2	3.6	1 384																		
Maxi	206.00	5.38	3.28	6.2	3.6	1 384																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

## Chassagne Montrachet

\* : 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 16/09/2021

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							195.00	6.42	3.07	6.6	4.7	995												
Ecart Type																								
Mini							195.00	6.42	3.07	6.6	4.7	995												
Maxi							195.00	6.42	3.07	6.6	4.7	995												
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							194.50	6.36	3.13	6.6	4.8	1 097												
Ecart Type							3.54	0.95	0.06		1.3	23												
Mini							192.00	5.69	3.08	6.6	3.9	1 081												
Maxi							197.00	7.03	3.17	6.6	5.7	1 113												
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	201.00	5.73	3.18	6.2	4.3	1 322	198.33	5.71	3.14	6.2	4.1	1 141												
Ecart Type							9.07	0.29	0.08	0.3	0.4	251												
Mini	201.00	5.73	3.18	6.2	4.3	1 322	188.00	5.40	3.06	6.0	3.7	934												
Maxi	201.00	5.73	3.18	6.2	4.3	1 322	205.00	5.98	3.22	6.5	4.4	1 420												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	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	205.00	5.51	3.23	6.2	3.9	1 269																		
Ecart Type																								
Mini	205.00	5.51	3.23	6.2	3.9	1 269																		
Maxi	205.00	5.51	3.23	6.2	3.9	1 269																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

## Corgoloin

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



# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 16/09/2021

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	207.00	5.00	3.21	6.0	3.3	1 116																			
Ecart Type																									
Mini	207.00	5.00	3.21	6.0	3.3	1 116																			
Maxi	207.00	5.00	3.21	6.0	3.3	1 116																			
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	211.67	5.42	3.24	5.8	3.8	1 278																		
Ecart Type	10.26	0.27	0.05	0.5	0.6	66																		
Mini	203.00	5.26	3.18	5.3	3.4	1 214																		
Maxi	223.00	5.73	3.27	6.2	4.4	1 346																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

## 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	217.00	5.35	3.39	6.6	3.9	1 767	208.00	5.24	3.14	6.5	3.5	1 055													
Ecart Type																									
Mini	217.00	5.35	3.39	6.6	3.9	1 767	208.00	5.24	3.14	6.5	3.5	1 055													
Maxi	217.00	5.35	3.39	6.6	3.9	1 767	208.00	5.24	3.14	6.5	3.5	1 055													
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	213.00	4.75	3.30	6.0	2.7	1 181	207.00	5.96	3.10	6.2	4.2	1 151												
Ecart Type	1.41	0.65	0.10	0.2	0.8	479																		
Mini	212.00	4.29	3.23	5.8	2.1	842	207.00	5.96	3.10	6.2	4.2	1 151												
Maxi	214.00	5.21	3.37	6.1	3.3	1 520	207.00	5.96	3.10	6.2	4.2	1 151												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1												

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 16/09/2021

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	218.00	4.98	3.23	6.0	2.8	1 038																			
Ecart Type																									
Mini	218.00	4.98	3.23	6.0	2.8	1 038																			
Maxi	218.00	4.98	3.23	6.0	2.8	1 038																			
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	197.00	6.49	3.04	6.4	5.1	1 091	192.00	7.03	3.00	6.7	5.5	1 010												
Ecart Type	4.24	0.09	0.16		0.5	320	12.73	0.44	0.16	0.5	0.1	318												
Mini	194.00	6.43	2.93	6.4	4.7	865	183.00	6.72	2.89	6.3	5.4	785												
Maxi	200.00	6.56	3.16	6.4	5.4	1 317	201.00	7.34	3.12	7.0	5.5	1 235												
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	205.00	5.81	3.32	6.2	4.7	1 579																			
Ecart Type																									
Mini	205.00	5.81	3.32	6.2	4.7	1 579																			
Maxi	205.00	5.81	3.32	6.2	4.7	1 579																			
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																			178.50	6.63	3.00	6.8	5.3	984
Ecart Type																			13.44	0.49	0.09	0.4	0.6	88
Mini																			169.00	6.29	2.93	6.6	4.9	922
Maxi																			188.00	6.98	3.06	7.1	5.7	1 046
Parcelles																			2	2	2	2	2	2

## Meursault

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 16/09/2021

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	204.00	5.33	3.26	5.9	4.1	1 382	195.00	5.43	3.09	6.6	3.6	1 187												
Ecart Type																								
Mini	204.00	5.33	3.26	5.9	4.1	1 382	195.00	5.43	3.09	6.6	3.6	1 187												
Maxi	204.00	5.33	3.26	5.9	4.1	1 382	195.00	5.43	3.09	6.6	3.6	1 187												
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							195.00	5.80	3.04	6.5	3.8	989												
Ecart Type								0.08	0.02	0.2	0.1	55												
Mini							195.00	5.75	3.02	6.4	3.7	950												
Maxi							195.00	5.86	3.05	6.7	3.9	1 028												
Parcelles							2	2	2	2	2	2												

## 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	205.00	5.60	3.32	6.5	4.6	1 743																			
Ecart Type																									
Mini	205.00	5.60	3.32	6.5	4.6	1 743																			
Maxi	205.00	5.60	3.32	6.5	4.6	1 743																			
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	203.00	4.79	3.20	6.3	3.3	1 249																			
Ecart Type																									
Mini	203.00	4.79	3.20	6.3	3.3	1 249																			
Maxi	203.00	4.79	3.20	6.3	3.3	1 249																			
Parcelles	1	1	1	1	1	1																			



# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 16/09/2021

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	198.00	5.75	3.22	6.5	4.3	1 482																		
Ecart Type																								
Mini	198.00	5.75	3.22	6.5	4.3	1 482																		
Maxi	198.00	5.75	3.22	6.5	4.3	1 482																		
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	211.00	5.42	3.29	6.4	4.2	1 510																		
Ecart Type																								
Mini	211.00	5.42	3.29	6.4	4.2	1 510																		
Maxi	211.00	5.42	3.29	6.4	4.2	1 510																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

## 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	191.00	6.24	3.18	6.6	4.8	1 340	183.00	7.18	3.00	7.0	5.4	947												
Ecart Type																								
Mini	191.00	6.24	3.18	6.6	4.8	1 340	183.00	7.18	3.00	7.0	5.4	947												
Maxi	191.00	6.24	3.18	6.6	4.8	1 340	183.00	7.18	3.00	7.0	5.4	947												
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	195.00	5.58	3.13	6.6	3.9	936																		
Ecart Type																								
Mini	195.00	5.58	3.13	6.6	3.9	936																		
Maxi	195.00	5.58	3.13	6.6	3.9	936																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

## Nolay

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 16/09/2021

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	189.33	6.58	3.10	6.6	5.3	1 214	167.00	7.57	2.90	7.3	6.2	937													
Ecart Type	4.13	0.45	0.04	0.2	0.6	166	1.41	0.25	0.01	0.2	0.1	9													
Mini	185.00	5.76	3.05	6.4	4.1	1 006	166.00	7.39	2.89	7.1	6.1	930													
Maxi	195.00	6.98	3.16	6.9	5.8	1 410	168.00	7.75	2.90	7.4	6.2	943													
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	206.50	5.19	3.25	6.4	3.6	1 333																			
Ecart Type	0.71	0.37	0.01	0.3	0.4	212																			
Mini	206.00	4.93	3.24	6.2	3.3	1 183																			
Maxi	207.00	5.45	3.26	6.6	3.9	1 483																			
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	206.00	5.88	3.18	6.5	4.4	1 242																				
Ecart Type																										
Mini	206.00	5.88	3.18	6.5	4.4	1 242																				
Maxi	206.00	5.88	3.18	6.5	4.4	1 242																				
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	4.92	3.26	6.4	3.6	1 353																			
Ecart Type	4.36	0.54	0.05	0.1	0.5	233																			
Mini	204.00	4.33	3.23	6.3	3.0	1 086																			
Maxi	212.00	5.39	3.32	6.5	4.0	1 519																			
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 16/09/2021

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	204.00	5.34	3.23	6.3	3.8	1 189																			
Ecart Type																									
Mini	204.00	5.34	3.23	6.3	3.8	1 189																			
Maxi	204.00	5.34	3.23	6.3	3.8	1 189																			
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							179.00	6.63	2.95	6.7	5.2	861													
Ecart Type																									
Mini							179.00	6.63	2.95	6.7	5.2	861													
Maxi							179.00	6.63	2.95	6.7	5.2	861													
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	189.50	6.19	3.11	6.5	4.9	1 055	179.00	6.55	2.99	6.7	5.2	998												
Ecart Type	6.03	0.85	0.09	0.3	1.0	176																		
Mini	184.00	5.37	3.01	6.1	4.0	894	179.00	6.55	2.99	6.7	5.2	998												
Maxi	198.00	7.14	3.22	6.8	5.9	1 266	179.00	6.55	2.99	6.7	5.2	998												
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	208.00	5.68	3.30	6.1	4.4	1 513																		
Ecart Type	7.00	0.29	0.04	0.2	0.4	180																		
Mini	201.00	5.41	3.27	5.9	3.9	1 313																		
Maxi	215.00	5.98	3.35	6.3	4.7	1 662																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		



# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 16/09/2021

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	207.67	5.69	3.22	5.9	4.1	1 243	190.00	6.23	3.03	6.7	4.4	947	201.00	4.27	3.19	6.0	2.5	996	197.00	5.85	3.09	6.3	4.1	1 015
Ecart Type	8.50	0.88	0.02	0.4	1.2	304																		
Mini	199.00	4.75	3.21	5.6	3.0	900	190.00	6.23	3.03	6.7	4.4	947	201.00	4.27	3.19	6.0	2.5	996	197.00	5.85	3.09	6.3	4.1	1 015
Maxi	216.00	6.49	3.24	6.3	5.4	1 477	190.00	6.23	3.03	6.7	4.4	947	201.00	4.27	3.19	6.0	2.5	996	197.00	5.85	3.09	6.3	4.1	1 015
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	209.00	4.97	3.19	5.5	3.1	1 189																			
Ecart Type																									
Mini	209.00	4.97	3.19	5.5	3.1	1 189																			
Maxi	209.00	4.97	3.19	5.5	3.1	1 189																			
Parcelles	1	1	1	1	1	1																			

## Premaux Prissey

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	210.50	5.40	3.26	6.1	3.8	1 274																		
Ecart Type	9.19	0.06	0.08	0.1	0.7	331																		
Mini	204.00	5.36	3.20	6.0	3.3	1 040																		
Maxi	217.00	5.44	3.32	6.2	4.3	1 508																		
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	204.00	5.28	3.29	6.4	4.1	1 557																		
Ecart Type	5.66	0.34	0.01	0.1	0.5	204																		
Mini	200.00	5.04	3.28	6.3	3.7	1 412																		
Maxi	208.00	5.52	3.30	6.5	4.4	1 701																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

## Saint Aubin



# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 16/09/2021

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	198.50	5.87	3.24	6.4	4.6	1 407	189.00	6.04	3.07	6.6	4.3	972												
Ecart Type	14.85	0.90	0.11	0.4	1.3	126	7.84	0.60	0.03	0.3	0.8	139												
Mini	188.00	5.23	3.16	6.1	3.7	1 318	179.00	5.44	3.03	6.2	3.5	755												
Maxi	209.00	6.50	3.32	6.7	5.5	1 496	201.00	6.90	3.10	7.1	5.5	1 139												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	5	5	5	5	5	5												

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							192.00	5.97	3.13	6.6	4.4	1 197													
Ecart Type																									
Mini							192.00	5.97	3.13	6.6	4.4	1 197													
Maxi							192.00	5.97	3.13	6.6	4.4	1 197													
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	191.33	6.22	3.13	6.8	4.6	1 098	174.67	7.06	2.96	7.0	5.5	910												
Ecart Type	7.51	0.59	0.07	0.2	0.6	78	9.71	0.46	0.02	0.3	0.7	118												
Mini	184.00	5.73	3.05	6.6	4.1	1 011	164.00	6.57	2.94	6.8	4.7	780												
Maxi	199.00	6.88	3.19	7.0	5.3	1 162	183.00	7.49	2.97	7.4	6.0	1 010												
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	5.71	3.21	6.2	4.5	1 438																		
Ecart Type	5.66	0.13	0.08	0.2	0.1	225																		
Mini	190.00	5.61	3.16	6.0	4.4	1 279																		
Maxi	198.00	5.80	3.27	6.3	4.6	1 597																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 16/09/2021

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	206.00	5.44	3.27	6.2	3.9	1 378																		
Ecart Type																								
Mini	206.00	5.44	3.27	6.2	3.9	1 378																		
Maxi	206.00	5.44	3.27	6.2	3.9	1 378																		
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	201.00	5.68	3.27	5.7	4.4	1 658																		
Ecart Type																								
Mini	201.00	5.68	3.27	5.7	4.4	1 658																		
Maxi	201.00	5.68	3.27	5.7	4.4	1 658																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

## 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	210.50	5.19	3.29	5.9	3.6	1 326																		
Ecart Type	2.08	0.53	0.05	0.1	0.8	177																		
Mini	208.00	4.51	3.23	5.8	2.7	1 108																		
Maxi	213.00	5.73	3.34	6.1	4.4	1 537																		
Parcelles	4	4	4	4	4	4																		

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	5.35	3.13	5.8	3.6	1 084																		
Ecart Type																								
Mini	203.00	5.35	3.13	5.8	3.6	1 084																		
Maxi	203.00	5.35	3.13	5.8	3.6	1 084																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		



# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 16/09/2021

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	208.00	4.77	3.17	5.6	2.8	962																		
Ecart Type																								
Mini	208.00	4.77	3.17	5.6	2.8	962																		
Maxi	208.00	4.77	3.17	5.6	2.8	962																		
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	203.50	5.77	3.28	6.2	4.5	1 584																		
Ecart Type	7.78	0.48	0.10	0.6	0.4	290																		
Mini	198.00	5.43	3.21	5.8	4.3	1 379																		
Maxi	209.00	6.11	3.35	6.6	4.8	1 789																		
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	205.33	6.01	3.27	6.3	4.7	1 402																		
Ecart Type	2.52	0.22	0.07	0.1	0.5	165																		
Mini	203.00	5.78	3.21	6.2	4.2	1 220																		
Maxi	208.00	6.21	3.34	6.3	5.1	1 542																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

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	210.00	5.61	3.26	6.1	4.1	1 265																		
Ecart Type	5.96	0.58	0.07	0.2	0.9	147																		
Mini	205.00	4.76	3.20	5.8	3.0	1 118																		
Maxi	220.00	6.04	3.36	6.3	5.0	1 497																		
Parcelles	5	5	5	5	5	5																		