



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

17/09/2021

N° 7

BIVB Infos

MATURITE COTE-D'OR

PRELEVEMENTS DU 16 SEPTEMBRE 2021

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 13 septembre)- 139 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 13 et 16 septembre.

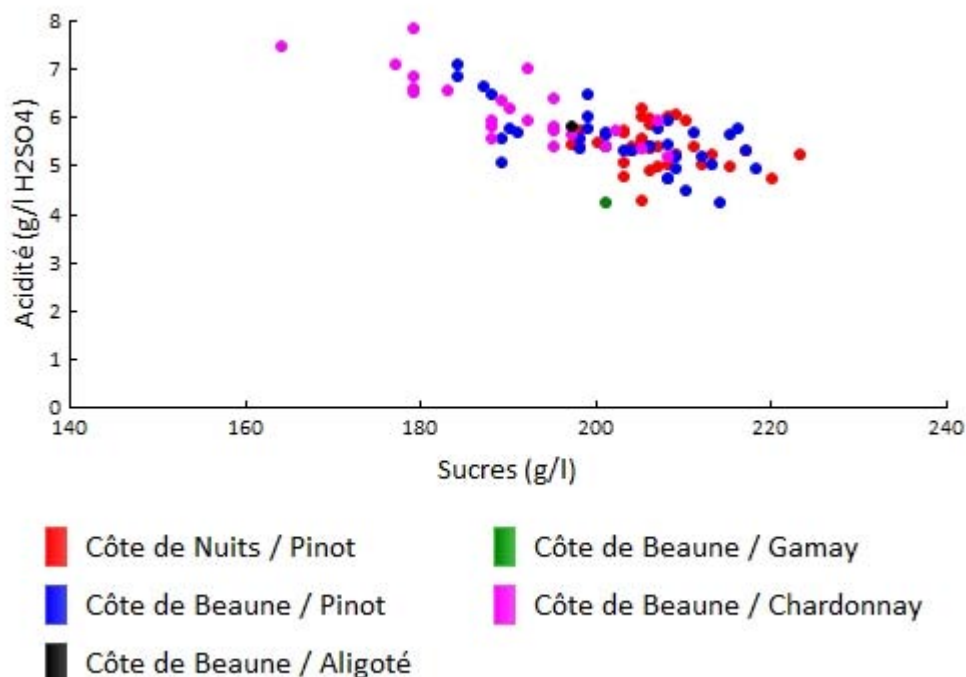
En résumé

Les récentes précipitations n'ont permis que de très modestes évolutions des paramètres mesurés, l'effet dilution l'emportant sur la maturation. Si vendredi et samedi sont deux jours a priori secs, des précipitations sont annoncées pour le week-end et début de semaine prochaine, avant une nouvelle accalmie mercredi et jeudi. Si certaines parcelles présentent déjà un bon niveau de maturité, notamment sur Pinot Noir, il est clair que d'autres doivent encore patienter. Au vu des conditions météorologiques annoncées, la recherche d'une date optimale de récolte devra également tenir compte de l'état sanitaire des parcelles concernées.

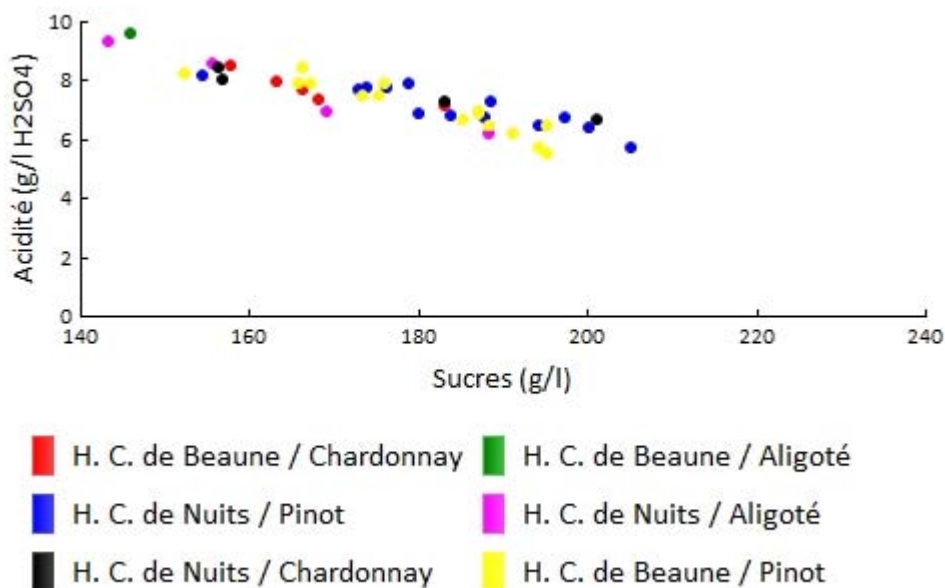
PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 21 SEPTEMBRE



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



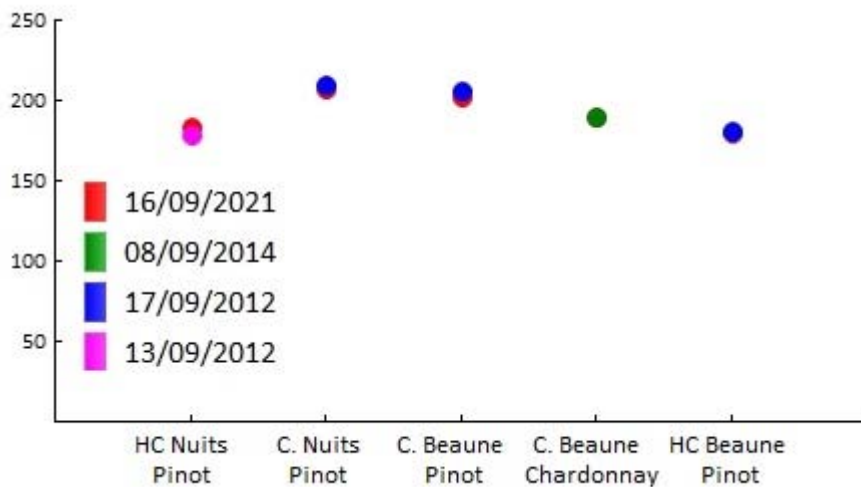
Hautes Côtes



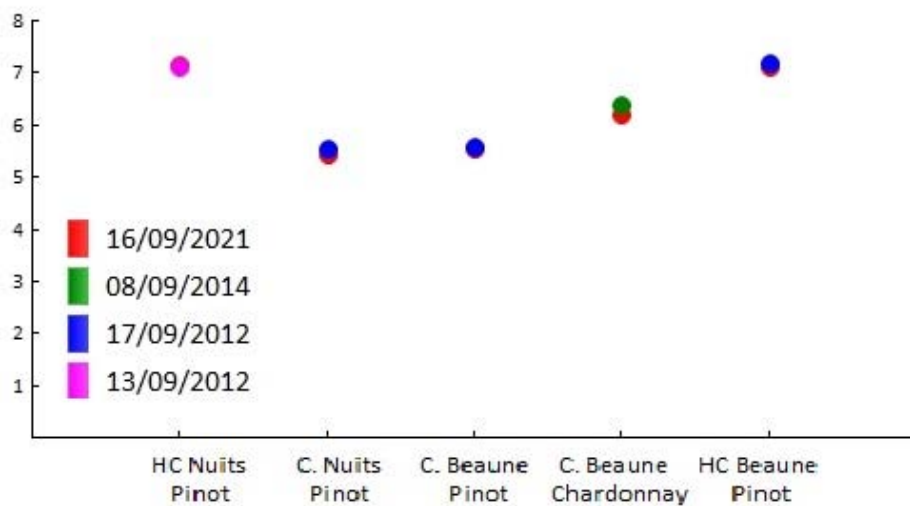
Les résultats de ce prélèvement par cépage, figurent dans le tableau joint en dernière page de ce bulletin.

COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES ANTERIEURS :

LES SUCRES (g/l) :



ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



Le Pinot Noir dans la Côte et dans les Hautes Côtes de Beaune présente des valeurs similaires à celles mesurées le 17 septembre 2012. Dans les Hautes Côtes de Nuits, la comparaison s'établit à la date du 13 septembre de la même année. Par contre, le Chardonnay en Côte de Beaune présente des valeurs voisines de celles du 8 septembre 2014, soit près d'une semaine de retard.

Côte de Beune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	197.00	5.85	3.09	6.3	4.1	1 015
Ecart type						
Mini	197.00	5.85	3.09	6.3	4.1	1 015
Maxi	197.00	5.85	3.09	6.3	4.1	1 015
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
190.29	6.21	3.06	6.6	4.5	1 031	
10.73	0.70	0.07	0.3	0.8	143	
164.00	5.24	2.94	6.0	3.5	755	
208.00	7.89	3.22	7.4	6.2	1 420	
24	24	24	24	24	24	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
201.00	4.27	3.19	6.0	2.5	996	
201.00	4.27	3.19	6.0	2.5	996	
201.00	4.27	3.19	6.0	2.5	996	
1	1	1	1	1	1	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
202.81	5.57	3.22	6.2	4.0	1 266	
9.68	0.62	0.09	0.4	0.8	240	
184.00	4.29	3.01	5.5	2.1	842	
218.00	7.14	3.39	7.0	5.9	1 767	
37	37	37	37	37	37	

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	207.06	5.43	3.25	6.2	4.0	1 346
Ecart type	5.79	0.43	0.05	0.3	0.6	198
Mini	197.00	4.33	3.15	5.3	3.0	921
Maxi	223.00	6.21	3.36	6.6	5.1	1 789
Parcelles	34	34	34	34	34	34

H. C. de Beune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	145.60	9.69	2.88	6.7	9.4	
Ecart type						
Mini	145.60	9.69	2.88	6.7	9.4	
Maxi	145.60	9.69	2.88	6.7	9.4	
Parcelles	1	1	1	1	1	

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
167.54	7.79	2.92	6.8	6.5	940	
9.49	0.55	0.05	0.5	1.0	9	
157.60	7.18	2.89	6.2	5.4	930	
183.00	8.59	3.00	7.4	7.9	947	
5	5	5	5	5	3	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
179.79	7.14	3.06	6.4	6.1	1 195	
13.07	0.92	0.07	0.3	1.3	180	
152.10	5.58	2.92	5.9	3.9	936	
195.00	8.50	3.18	6.9	8.0	1 410	
15	15	15	15	15	8	

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	163.85	7.82	2.94	6.6	6.7	984
Ecart type	19.29	1.43	0.09	0.3	1.8	88
Mini	143.00	6.29	2.86	6.3	4.9	922
Maxi	188.00	9.37	3.06	7.1	8.7	1 046
Parcelles	4	4	4	4	4	2

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
174.18	7.67	2.95	6.6	6.3	1 010	
21.86	0.80	0.11	0.3	1.1	318	
156.10	6.72	2.89	6.3	5.4	785	
201.00	8.52	3.12	7.0	7.7	1 235	
4	4	4	4	4	2	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
183.89	7.16	3.07	6.2	6.0	1 254	
13.64	0.71	0.11	0.2	0.9	361	
154.30	5.81	2.92	5.9	4.7	865	
205.00	8.21	3.32	6.6	7.5	1 579	
13	13	13	13	13	3	

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 16/09/2021 et celui du 13/09/2021

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	+ 5,0	- 0,6	+ 0,03	- 0,3	- 0,6	- 32	+ 3,0	- 0,4	+ 0,03	- 0,1	- 0,4	+ 28	+ 13,0	- 0,8	+ 0,09	- 0,5	- 0,8	+ 119	+ 0,8	- 0,2	+ 0,02	- 0,1	- 0,2	+ 92

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 3,3	- 0,4	+ 0,03	- 0,1	- 0,5	+ 52

H. C. de Beaune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 1,3	- 0,7	+ 0,04	- 0,2	- 0,8	+ 47	+ 3,3	- 0,6	+ 0,05	- 0,1	- 0,7	+ 108

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	+ 9,0	- 0,7	+ 0,04	- 0,3	- 0,7	- 44	+ 9,5	- 0,8	+ 0,10	- 0,3	- 0,8	+ 149	- 2,7	- 0,4	- 0,04	- 0,2	- 0,5	- 41