



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

21/09/2021

N° 8

BIVB Infos

MATURITE COTE-D'OR

PRELEVEMENTS DU 20 SEPTEMBRE 2021

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 16 septembre) - 24 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 16 et 20 septembre.

En résumé

Suite aux précipitations abondantes de ces derniers jours (cumuls enregistrés sur le réseau Climéo de 30 à plus de 50 mm en deux jours), l'effet dilution l'emporte sur la maturation. Ainsi, les teneurs en sucres n'évoluent pas, voire régressent, et l'acidité diminue grâce à la diminution des teneurs en acide malique.

La semaine s'annonce a priori sèche et devrait permettre à la maturation de reprendre le dessus. Toutefois, en dehors de l'aspect maturation, l'aspect sanitaire est également un paramètre à prendre en compte afin de ne pas être encore plus pénalisé sur les volumes, Botrytis ayant trouvé un terrain favorable à son développement.

En fonction du nombre de parcelles prélevées, les prochains bulletins ne seront consacrés qu'aux Hautes Côtes.



Côte de Beune	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	174.00	6.07	2.98	6.6	4.7	949
Ecart type						
Mini	174.00	6.07	2.98	6.6	4.7	949
Maxi	174.00	6.07	2.98	6.6	4.7	949
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
193.83	5.28	3.20	6.2	3.9	1 262
6.31	0.16	0.09	0.2	0.3	215
187.00	5.01	3.09	5.9	3.4	1 025
203.00	5.44	3.36	6.4	4.4	1 655
6	6	6	6	6	6

Côte de Nuits	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	196.00	6.20	3.11	6.4	5.0	1 226
Ecart type						
Mini	196.00	6.20	3.11	6.4	5.0	1 226
Maxi	196.00	6.20	3.11	6.4	5.0	1 226
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
201.00	5.25	3.26	6.1	3.9	1 271
3.62	0.52	0.06	0.3	0.7	172
195.00	4.44	3.17	5.8	2.9	947
206.00	6.19	3.34	6.7	4.9	1 518
10	10	10	10	10	10

H. C. de Beune	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	166.00	6.80	2.92	7.2	5.2	840
Ecart type						
Mini	166.00	6.80	2.92	7.2	5.2	840
Maxi	166.00	6.80	2.92	7.2	5.2	840
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
183.50	6.17	3.07	6.6	4.8	1 140
2.89	0.59	0.02	0.1	0.9	137
180.00	5.38	3.05	6.5	3.6	955
187.00	6.65	3.10	6.8	5.5	1 251
4	4	4	4	4	4

H. C. de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	193.00	5.38	3.32	6.4	4.4	1 600
Ecart type						
Mini	193.00	5.38	3.32	6.4	4.4	1 600
Maxi	193.00	5.38	3.32	6.4	4.4	1 600
Parcelles	1	1	1	1	1	1

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 20/09/2021 et celui du 16/09/2021

Côte de Beaune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 5,0	- 0,6	+ 0,03	- 0,1	- 0,5	+ 88	- 0,5	- 0,7	+ 0,04	- 0,2	- 0,8	+ 92

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	- 5,1	- 0,2	+ 0,01	- 0,3	- 0,2	- 110

H. C. de Beaune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 0,0	- 1,0	+ 0,03	- 0,2	- 1,0	- 90	- 4,8	- 0,4	- 0,00	- 0,1	- 0,5	+ 3

H. C. de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	- 12,0	- 0,4	- 0,00	+ 0,2	- 0,3	+ 21