



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

24/09/2021

N° 9

# BIVB Infos

MATURITE COTE-D'OR -  
SPECIAL HAUTES COTES

PRELEVEMENTS DU 23 SEPTEMBRE 2021

Valeurs et évolution moyennes - 66 parcelles  
(depuis le 16/09/2021)

Sucres  
g/l

Acidité totale  
g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

## Chardonnay et Aligoté :

Sur une semaine et eu égard aux récentes précipitations, les évolutions moyennes sur Chardonnay sont tout à fait correctes. La forte diminution de l'acidité totale est liée à une diminution des teneurs en acide malique. Les pH augmentent de 0.07 unités mais restent encore « bas » (2.95 en moyenne).

Chardonnay :



Aligoté :



## Pinot Noir :

Le Pinot Noir, plus avancé en maturité, connaît une évolution un peu moindre.

Pinot Noir :

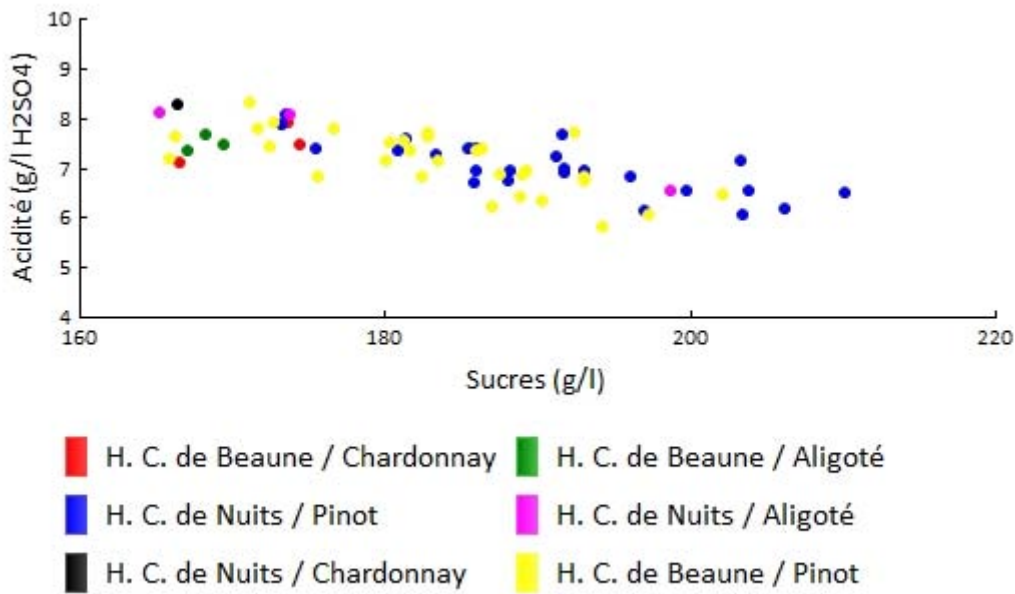


### EN RÉSUMÉ

Après les importantes précipitations de dimanche et lundi, le retour d'un temps sec, accompagné de vent du Nord en début de semaine, permet à la maturation de progresser et ce, d'autant plus que les parcelles sont en retard. Toutefois, une dégradation orageuse est de nouveau prévue samedi en fin d'après-midi.

Si certaines parcelles présentent d'ores et déjà un bon niveau de maturité, il est clair que d'autres, notamment sur cépages blancs, doivent encore patienter. L'attente et la recherche d'une maturité plus aboutie doit également tenir compte de l'état sanitaire, notamment vis-à-vis de Botrytis, dont le développement est favorisé par les conditions météorologiques actuelles.

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

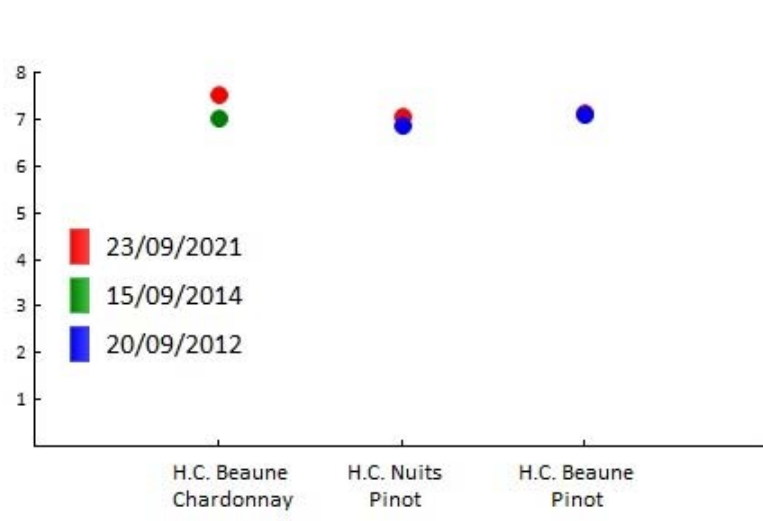
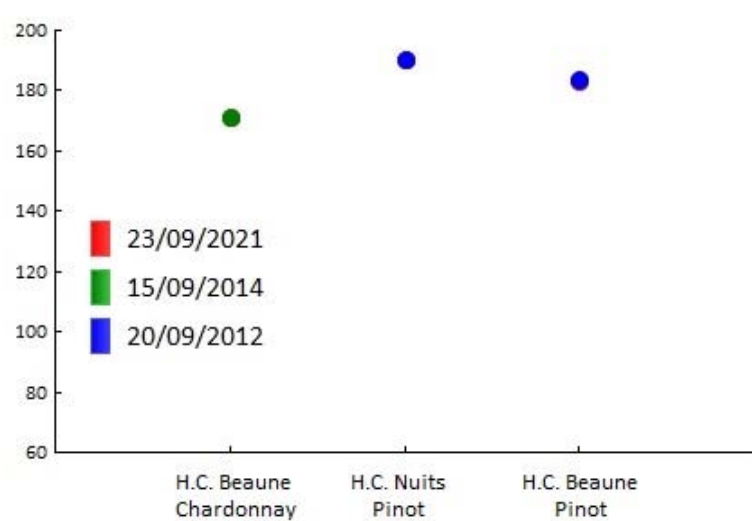


Les résultats de ce prélèvement par cépage, figurent dans le tableau joint en dernière page de ce bulletin.

**COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES ANTERIEURS :**

LES SUCRES (g/l) :

ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :



Le Chardonnay en Hautes Côtes de Beaune présente des teneurs en sucres équivalentes à celles mesurées le 15 septembre 2014 mais avec une acidité un peu plus élevée cette année (+ 0.5 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>). Pour le Pinot Noir, la comparaison s'établit au 20 septembre 2012, aussi bien en Hautes Côtes de Nuits qu'en Hautes Côtes de Beaune.

H. C. de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	168.10	7.53	2.96	6.0	6.4	
Ecart type	1.20	0.15	0.04	0.1	0.4	
Mini	166.90	7.39	2.92	6.0	6.0	
Maxi	169.30	7.69	2.99	6.1	6.8	
Parcelles	3	3	3	3	3	

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
171.40	7.53	2.94	6.1	6.4		
4.35	0.40	0.03	0.3	0.7		
166.40	7.14	2.91	5.7	5.7		
174.30	7.93	2.96	6.3	6.9		
3	3	3	3	3		

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
183.34	7.16	3.07	5.8	6.1		
9.04	0.60	0.09	0.2	1.0		
165.80	5.84	2.91	5.4	4.2		
202.00	8.33	3.42	6.2	7.6		
30	30	30	30	30		

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	179.10	7.61	3.03	6.2	6.5	
Ecart type	17.41	0.89	0.10	0.1	1.3	
Mini	165.10	6.59	2.95	6.1	5.0	
Maxi	198.60	8.14	3.15	6.2	7.2	
Parcelles	3	3	3	3	3	

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
166.30	8.29	2.99	6.7	7.2		
166.30	8.29	2.99	6.7	7.2		
166.30	8.29	2.99	6.7	7.2		
1	1	1	1	1		

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
190.35	7.06	3.14	6.1	5.8	1 127	
9.94	0.52	0.12	0.2	0.8		
173.10	6.11	2.96	5.6	4.1	1 127	
210.00	8.12	3.47	6.5	7.3	1 127	
26	26	26	26	26	1	

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 23/09/2021 et celui du 16/09/2021

H. C. de Beaune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 16,7	- 1,1	+ 0,07	- 0,1	- 1,4	- 164	+ 10,3	- 0,4	+ 0,06	- 0,2	- 0,5	

H. C. de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 10,4	- 0,6	+ 0,07	- 0,3	- 0,8	- 164