



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

09/08/2022

N° 1

BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR

PRELEVEMENTS DU 8 AOÛT 2022

Valeurs moyennes - 17 parcelles prélevées

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay

Côte de Beaune :

147

8,7

Hautes Côtes de Beaune :

/

/

Pinot Noir

Côte de Beaune :

183

7,0

Hautes Côtes de Beaune :

195*

6,6*

Côte de Nuits :

169

7,8

Hautes Côtes de Nuits :

148

10,5

* : une seule parcelle prélevée

En résumé

Même si la véraison n'est pas achevée, la maturation progresse sur un bon rythme, le Pinot Noir étant plus avancé que les cépages blancs. Eu égard aux chaleurs de ces derniers jours, les acidités totales et surtout les teneurs en acide malique ont fortement chuté. En l'absence de précipitations significatives, les autres paramètres de l'acidité n'évoluent pas.

Par contre, des signes de stress hydrique sont notés (cf. page suivante). Le reste de la semaine s'annonce encore chaud et sec, avant l'arrivée d'une dégradation orageuse ce week-end, mais les cumuls envisagés semblent anecdotiques face à la sécheresse qui sévit.

Il est donc important de vérifier l'état physiologique des parcelles et son évolution mais également leur stade de maturité.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 12 AOÛT 2022



NOUVEAU : en collaboration avec la Chambre d'Agriculture de Côte-d'Or, un point de situation sanitaire sera fait chaque semaine dans le bulletin du mardi.

En direct du vignoble

La semaine passée a encore une fois été marquée par de fortes chaleurs, avec une température moyenne journalière de 28°C lors de la journée la plus chaude et des maximales atteignant 38°C !

Le passage pluvieux du 4 août a apporté des cumuls peu significatifs et très localisés : entre 0,5 mm et 8 mm (Saint-Aubin). Il aura tout de même permis aux températures de redescendre en fin de semaine avant de retrouver des températures à nouveau extrêmes ces prochains jours.

Dans la Côte, on note en moyenne entre 70% à 95% de baies vérees. On remarque une belle progression dans les parcelles qui semblaient quelque peu tardives la semaine dernière (début véraison). En conséquence, l'hétérogénéité des stades jusque-là observée semble moins marquée. Les parcelles les plus précoces atteindront la fin véraison dans les prochains jours.

Dans les Hautes-Côtes, on note en moyenne 50 à 95% de véraison.

CONTRAINTE HYDRIQUE ET ÉCHAUDAGE

Contrainte hydrique : les symptômes de sécheresse progressent dans les parcelles déjà touchées la semaine dernière (sols superficiels ou légers, plantiers et complants). Les plants les plus touchés présentent des feuilles desséchées et dans les cas les plus extrêmes un flétrissement des baies. De nouvelles parcelles présentent les premiers signes de contrainte (jaunissement des feuilles au niveau des grappes).



▲ Dessèchement des feuilles



▲ Flétrissement des baies



▲ Flétrissement des baies



▲ Echaudage sur grappes

OIDIUM

Situation : l'avancée de la véraison a désormais stoppé l'évolution de la maladie.

MILDIU

Situation : localement, la pluie a pu faire sporuler les taches déjà présentes. Cependant, la météo chaude et sèche reste défavorable au développement de la maladie.

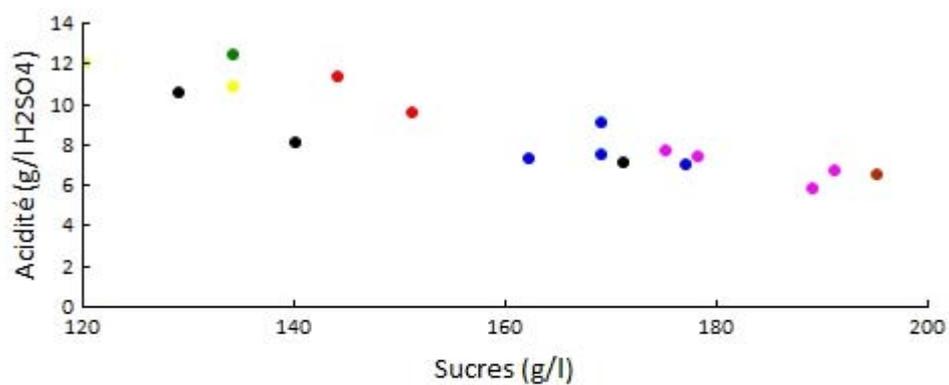
POURRITURE GRISE ET POURRITURE ACIDE

Compte tenu de la météo actuelle, aucun symptôme n'a été observé.

FLAVESCENCE DORÉE

Le calendrier des prospections est en ligne sur le site STOP FLAVESCENCE. Pour le consulter : <https://www.stop-flavescence-bourgogne.fr/>

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



- H. C. de Nuits / Pinot
- H. C. de Nuits / Aligoté
- Côte de Nuits / Pinot
- Côte de Beaune / Pinot
- Côte de Beaune / Chardonnay
- H. C. de Nuits / Chardonnay
- H. C. de Beaune / Pinot

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

| Côte de Beaune | CHARDONNAY | | | | | |
|----------------|------------|----------|------|----------|---------|-------|
| | Sucre* | Acidité* | pH | Tartriqu | Malique | K*** |
| Moyenne | 146.67 | 8.66 | 2.93 | 8.1 | 6.0 | 1 355 |
| Ecart type | 21.78 | 1.80 | 0.08 | 0.5 | 2.6 | 53 |
| Mini | 129.00 | 7.15 | 2.84 | 7.6 | 3.9 | 1 310 |
| Maxi | 171.00 | 10.65 | 3.00 | 8.5 | 8.9 | 1 414 |
| Parcelles | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |

| PINOT | | | | | |
|--------|----------|------|-----------|---------|-------|
| Sucre* | Acidité* | pH | Tartrique | Malique | K*** |
| 183.25 | 7.01 | 3.05 | 7.3 | 4.4 | 1 349 |
| 7.93 | 0.86 | 0.07 | 0.2 | 1.1 | 50 |
| 175.00 | 5.87 | 2.99 | 7.0 | 3.2 | 1 291 |
| 191.00 | 7.83 | 3.14 | 7.5 | 5.7 | 1 412 |
| 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |

| Côte de Nuits | PINOT | | | | | |
|---------------|--------|----------|------|----------|---------|-------|
| | Sucre* | Acidité* | pH | Tartriqu | Malique | K*** |
| Moyenne | 169.25 | 7.81 | 3.00 | 7.5 | 5.5 | 1 311 |
| Ecart type | 6.13 | 0.90 | 0.03 | 0.2 | 1.1 | 104 |
| Mini | 162.00 | 7.12 | 2.98 | 7.3 | 4.8 | 1 167 |
| Maxi | 177.00 | 9.13 | 3.03 | 7.7 | 7.2 | 1 415 |
| Parcelles | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |

| H. C. de Beaune | PINOT | | | | | |
|-----------------|--------|----------|------|----------|---------|-------|
| | Sucre* | Acidité* | pH | Tartriqu | Malique | K*** |
| Moyenne | 195.00 | 6.60 | 3.17 | 8.5 | 4.4 | 1 519 |
| Ecart type | | | | | | |
| Mini | 195.00 | 6.60 | 3.17 | 8.5 | 4.4 | 1 519 |
| Maxi | 195.00 | 6.60 | 3.17 | 8.5 | 4.4 | 1 519 |
| Parcelles | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

| H. C. de Nuits | ALIGOTE | | | | | |
|----------------|---------|----------|------|----------|---------|-------|
| | Sucre* | Acidité* | pH | Tartriqu | Malique | K*** |
| Moyenne | 134.00 | 12.49 | 2.80 | 8.4 | 11.4 | 1 417 |
| Ecart type | | | | | | |
| Mini | 134.00 | 12.49 | 2.80 | 8.4 | 11.4 | 1 417 |
| Maxi | 134.00 | 12.49 | 2.80 | 8.4 | 11.4 | 1 417 |
| Parcelles | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

| CHARDONNAY | | | | | |
|------------|----------|------|-----------|---------|-------|
| Sucre* | Acidité* | pH | Tartrique | Malique | K*** |
| 127.00 | 11.53 | 2.77 | 8.9 | 9.4 | 1 199 |
| 9.90 | 0.88 | 0.06 | 0.3 | 0.8 | 18 |
| 120.00 | 10.91 | 2.72 | 8.7 | 8.8 | 1 186 |
| 134.00 | 12.15 | 2.81 | 9.1 | 10.0 | 1 212 |
| 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |

| PINOT | | | | | |
|--------|----------|------|-----------|---------|-------|
| Sucre* | Acidité* | pH | Tartrique | Malique | K*** |
| 147.50 | 10.54 | 2.90 | 8.2 | 9.2 | 1 282 |
| 4.95 | 1.30 | 0.03 | 0.2 | 1.6 | 45 |
| 144.00 | 9.62 | 2.88 | 8.0 | 8.1 | 1 250 |
| 151.00 | 11.46 | 2.92 | 8.3 | 10.3 | 1 314 |
| 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |