



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

12/08/2022

N° 2

BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR

PRELEVEMENTS DU 11 AOÛT 2022

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 8 août)- 35 parcelles prélevées

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 :



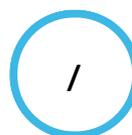
Hautes Côtes de Beaune :



Côte de Nuits :



Hautes Côtes de Nuits :



* : Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 8 et 11 août.

En résumé

La maturation se poursuit sur un rythme satisfaisant : environ + 6 g/l par jour en moyenne sur les teneurs en sucres. La diminution de l'acidité est pilotée par la baisse des teneurs en acide malique, celles de l'acide tartrique étant stables, de même que le potassium.

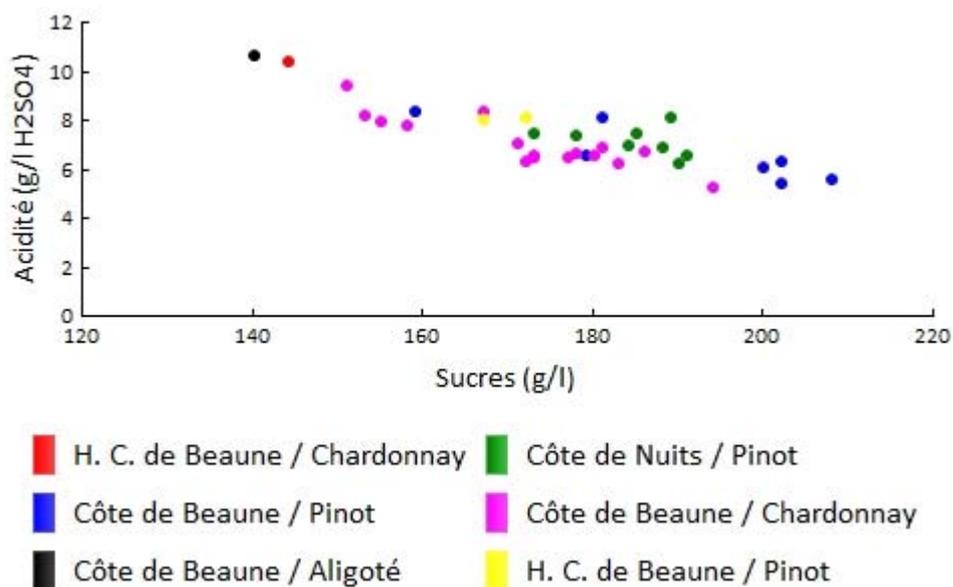
Un changement de temps va s'amorcer au cours du week-end et une dégradation pluvio-orageuse devrait traverser le département, apportant des cumuls de l'ordre de 10-15 mm ainsi qu'une baisse des températures. D'autres précipitations sont ensuite prévues, de moindre ampleur, notamment pour mercredi. Cette eau "providentielle" sera la bienvenue mais la réaction des parcelles va dépendre de leur statut physiologique.

Les contrôles de maturité doivent donc s'intensifier à partir de la semaine prochaine afin d'appréhender le comportement du vignoble.

PROCHAIN NUMÉRO LE MERCREDI 17 AOÛT 2022



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



Si le Pinot Noir est globalement plus avancé que les cépages blancs, certains Chardonnay ne sont pas en reste.

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 11/08/2022

Côte de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	140.00	10.71	2.87	9.4	7.0	1 267
Ecart type						
Mini	140.00	10.71	2.87	9.4	7.0	1 267
Maxi	140.00	10.71	2.87	9.4	7.0	1 267
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
172.00	7.10	3.06	8.5	3.9	1 156
12.44	1.03	0.05	0.3	1.0	137
151.00	5.27	2.96	8.1	1.9	888
194.00	9.48	3.11	9.3	6.0	1 356
16	16	16	16	16	16

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
190.14	6.69	3.09	8.0	3.8	1 191
17.68	1.16	0.06	0.5	1.1	75
159.00	5.49	3.00	7.3	2.7	1 085
208.00	8.38	3.18	8.7	5.7	1 281
7	7	7	7	7	7

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	184.75	7.18	3.09	8.3	4.3	1 188
Ecart type	6.32	0.60	0.05	0.2	0.4	129
Mini	173.00	6.26	3.06	8.0	3.7	1 045
Maxi	191.00	8.19	3.20	8.7	5.1	1 457
Parcelles	8	8	8	8	8	8

H. C. de Beaune	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	144.00	10.47	2.91	9.3	6.6	1 377
Ecart type						
Mini	144.00	10.47	2.91	9.3	6.6	1 377
Maxi	144.00	10.47	2.91	9.3	6.6	1 377
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
169.50	8.14	3.02	8.6	5.2	1 118
3.54	0.03	0.06	0.1	0.6	216
167.00	8.12	2.98	8.5	4.7	965
172.00	8.16	3.06	8.6	5.6	1 271
2	2	2	2	2	2



MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 11/08/2022 et celui du 08/08/2022

Côte de Beaune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 18,0	- 1,0	+ 0,11	+ 0,6	- 1,7	- 126	+ 19,8	- 1,1	+ 0,07	+ 0,4	- 1,4	- 208

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 12,8	- 0,3	+ 0,08	+ 0,9	- 1,2	- 68