



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

17/08/2022

N° 3

BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR

PRELEVEMENTS DU 16 AOÛT 2022

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 11 août) - 80 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 :



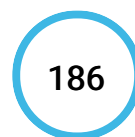
Hautes Côtes de Beaune :



Côte de Nuits :



Hautes Côtes de Nuits :



* : Les évolutions ne concernent que les parcelles présentes lors des prélèvements des 11 et 16 août.

En résumé

Les teneurs en sucres évoluent globalement modestement et ce d'autant plus que les parcelles sont avancées en maturité. A contrario, les plus en retard subissent une bonne évolution. Les acidités totales et les teneurs en acide malique chutent fortement, en lien avec la persistance de fortes chaleurs en fin de semaine dernière. Quelques parcelles, notamment en Pinot Noir, sont déjà bien avancées en maturité.

Les précipitations du week-end ont apporté entre 10 et 20 mm d'eau selon les secteurs et de nouvelles sont prévues pour ce soir et demain, avec des cumuls similaires, voire légèrement supérieurs. Ces précipitations devraient permettre à la maturation de retrouver un second souffle. Une hausse progressive des températures semble s'amorcer en début de semaine prochaine et devrait autoriser une bonne progression de la maturation.

Les contrôles de maturité doivent encore s'intensifier afin d'observer le comportement des parcelles.

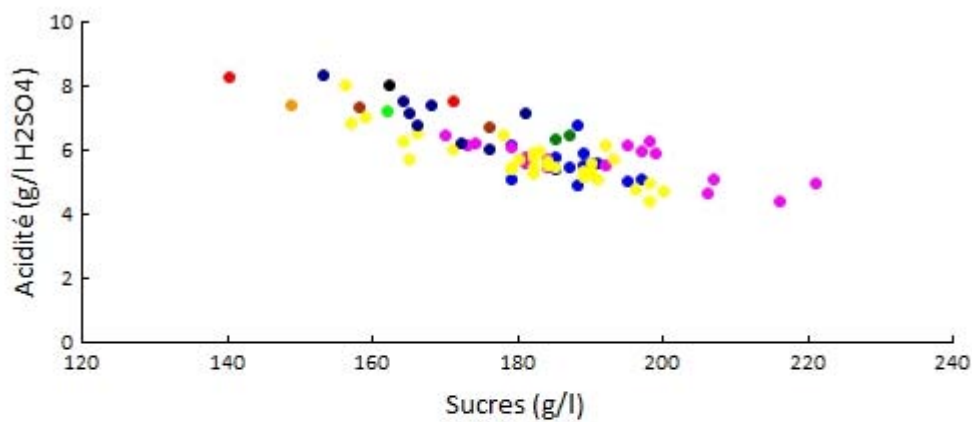
PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 19 AOÛT 2022



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.

Un point sera fait dans le prochain bulletin du vendredi 19 août.

Ce graphique permet 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.

Côte de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	162.00	7.27	2.96	8.9	3.6	984
Ecart type						
Mini	162.00	7.27	2.96	8.9	3.6	984
Maxi	162.00	7.27	2.96	8.9	3.6	984
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
181.75	5.75	3.16	8.2	2.4	1 116
12.05	0.72	0.08	0.4	0.8	158
156.00	4.44	2.95	7.1	1.3	802
200.00	8.07	3.31	9.0	5.1	1 446
32	32	32	32	32	32

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
191.59	5.70	3.19	7.9	2.8	1 218
15.13	0.59	0.08	0.4	0.6	189
170.00	4.45	3.07	6.9	1.4	819
221.00	6.48	3.37	8.5	3.8	1 551
17	17	17	17	17	17

Chatillonnais	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	148.80	7.45	2.97	8.0	4.3	1 487
Ecart type						
Mini	148.80	7.45	2.97	8.0	4.3	1 487
Maxi	148.80	7.45	2.97	8.0	4.3	1 487
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
162.13	8.05	2.99	6.0	6.0	1 671
162.13	8.05	2.99	6.0	6.0	1 671
162.13	8.05	2.99	6.0	6.0	1 671
1	1	1	1	1	1

PINOT BLANC					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
146.23	8.05	2.96	6.5	5.7	1 502
146.23	8.05	2.96	6.5	5.7	1 502
146.23	8.05	2.96	6.5	5.7	1 502
1	1	1	1	1	1

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	187.85	5.59	3.24	7.7	3.3	1 240
Ecart type	5.21	0.52	0.07	0.3	0.6	145
Mini	179.00	4.92	3.14	7.2	2.3	980
Maxi	197.00	6.84	3.38	8.3	4.8	1 449
Parcelles	13	13	13	13	13	13

H. C. de Beaune	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	155.50	7.95	2.97	8.9	4.7	1 171
Ecart type	21.92	0.56	0.08	0.4	0.6	100
Mini	140.00	7.55	2.92	8.6	4.2	1 100
Maxi	171.00	8.34	3.03	9.1	5.1	1 241
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
168.13	7.11	3.11	8.5	4.1	1 238
8.48	0.74	0.04	0.3	0.7	204
153.00	6.05	3.04	7.9	2.9	826
181.00	8.38	3.16	8.9	5.3	1 439
8	8	8	8	8	8

H. C. de Nuits	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	167.00	7.06	2.98	8.8	3.5	809
Ecart type	12.73	0.47	0.04	0.4	0.2	83
Mini	158.00	6.73	2.95	8.5	3.3	750
Maxi	176.00	7.39	3.01	9.0	3.6	868
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
186.00	6.44	3.13	8.1	3.7	975
1.41	0.06	0.01	0.1	0.1	26
185.00	6.39	3.13	8.0	3.6	956
187.00	6.48	3.14	8.1	3.7	993
2	2	2	2	2	2

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 16/08/2022 et celui du 11/08/2022

Côte de Beaune	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 22,0	- 3,4	+ 0,09	- 0,5	- 3,4	- 283	+ 10,9	- 1,5	+ 0,12	- 0,4	- 1,5	- 35	+ 7,9	- 1,1	+ 0,14	- 0,3	- 1,2	+ 37

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 5,0	- 1,5	+ 0,12	- 0,7	- 1,0	+ 49

H. C. de Beaune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 4,0	- 2,1	+ 0,01	- 0,2	- 1,5	- 136	- 1,0	- 1,3	+ 0,09	- 0,1	- 1,4	- 42