

& /08/2022

N°)

BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR

PRELEVEMENTS DU 22 AOÛT 2022

Valeurs et évolutions moyennes (*depuis le % août*) - 1- (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 18 et 22 août.

En résumé

La maturation a globalement évolué sur un bon rythme, d'autant plus important que les parcelles présentaient un retard. Toutefois, les moyennes masquent l'hétérogénéité des situations (Cf. point réalisé par la Chambre d'Agriculture de Côte-d'Or, pages suivantes). En fonction de l'état physiologique des parcelles, celles-ci pourront ou non parachever leur maturité, en raison des conditions clémentes prévues pour cette semaine.

Seuls des contrôles de maturité réguliers permettront de se rendre compte de la situation propre à chaque parcelle.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 26 AOÛT 2022

FLASH INFO

Les feux de forêts ou broussailles peuvent-ils avoir des conséquences œnologiques ?

Il faut savoir que la fumée provenant de ces feux contient des molécules aromatiques très volatiles qui vont se déposer sur les vignes. La pruine des baies (film cireux sur les pellicules) va absorber ces molécules. Ces molécules étant considérées comme toxiques par la plante, celle-ci va leur adjoindre une molécule de sucre pour les « détoxifier ». Elles ne sont alors plus volatiles mais toujours présentes sur le raisin, et de plus, elles deviennent inodores. Par contre, au cours des processus fermentaires et de l'élevage, des réactions enzymatiques peuvent conduire à la libération de ces molécules et les vins présentent alors un « goût de fumée », plus ou moins prononcé en fonction de la quantité des molécules présentes.

Que faire ?

Par principe de précaution, les raisins soupçonnés d'avoir été en contact avec de la fumée doivent être récoltés et vinifiés séparément. Lors de la récolte, on évitera également toute présence de feuilles notamment qui, elles aussi, renferment ces molécules et peuvent potentiellement aggraver le risque.

Les vins en cours de fermentation et d'élevage devront faire l'objet d'un suivi organoleptique afin de détecter l'apparition de ces « goûts de fumée ». En cas d'apparition, des solutions existent mais sont uniquement destinées à diminuer la perception de ces odeurs dans les vins , soit par assemblage (si les odeurs ne sont pas trop prononcées) ou traitements œnologiques.

Si vous souhaitez davantage d'informations, un webinaire gratuit est organisé par Infowine

le vendredi 2 septembre à 11 heures

Réduire l'impact des odeurs de fumée sur les vins - connaissances et tests en conditions réelles

[Inscription ici](#)

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.

MICROPHONE En direct du vignoble

Après une 1^{ère} quinzaine d'août marquée par un 3^{ème} épisode caniculaire de forte ampleur, la semaine dernière a vu le retour de conditions plus tempérées, le tout accompagné de quelques passages pluvieux tant attendus.

Sur l'ensemble du vignoble ces précipitations n'ont généralement pas été conséquentes (10-15 mm), mais localement du côté de Saint Romain, Melin - Baubigny...les cumuls ont été plus généreux avec un maximum de 45-50 mm sur la période du 14 au 20 août.

Dans la Côte, la véraison s'achève (95-100%). Dans les Hautes-Côtes, on oscille entre 80 et 100% véraison selon les parcelles.

Les fortes chaleurs de la 1^{ère} quinzaine d'août ont occasionné sur certaines parcelles un blocage dans l'avancement de la maturité. Les pluies de la semaine dernière, même faibles, ont permis de débloquer la situation et d'avoir une évolution plus significative de celle-ci. La luminosité importante et les températures élevées des 4 prochains jours devraient encore accélérer le processus.

Vendanges : les tout premiers coups de sécateurs ont été donnés en Sud Côte de Beaune depuis hier. Le début de la

Sécheresse et Stress hydrique

La vision globale de la Côte montre que la plupart des vignes a bien tenu le choc face à la sécheresse et aux épisodes caniculaires. Dans ces situations le feuillage est encore bien fonctionnel et laisse une certaine latitude dans la détermination des dates de vendanges.

Cependant on note sur certaines parcelles des symptômes marqués de jaunissements-nécroses sur le feuillage, voire de flétrissement sur grappes dans les cas les plus extrêmes. Ces situations sont la conséquence d'une conjonction de facteurs : secteurs où les pluies ont été rares, sols superficiels et drainants, jeunes vignes à système racinaire peu implanté, charge excessive, concurrence exacerbée par l'enherbement ou une mauvaise régulation des adventices.

Le vignoble des Hautes Côtes est concerné de façon plus régulière par ces symptômes de stress et c'est particulièrement le cas dans les Hautes Côtes de Nuits où les pluies estivales ont été les plus rares (20 mm).

Dans le cas de ces vignes à feuillage dégradé et qui montrent les premiers signes de flétrissement des grappes, les leviers d'action en l'absence d'eau demeurent limités. Il convient de réaliser une analyse maturité et d'anticiper la date de récolte au plus tôt possible. Il faut opter pour un compromis entre maturité minimale et moindre altération des paramètres qualitatifs des raisins. Le délestage de la récolte permettra à la vigne de ne pas trop entamer ses capacités de mise en réserve.

Concernant les possibilités d'apports d'eau, rappelons que ceux-ci ne sont réglementairement possibles que sur des parcelles qui ne sont pas en production (1^{ère} et 2^{ème} feuille) et compte-tenu de l'arrêté préfectoral de restriction en cours, seuls des apports à partir d'une réserve d'eau de pluie sont envisageables en l'état.

Etat sanitaire

OIDIUM

Situation : dans la grande majorité des parcelles, la situation n'a pas bougé depuis l'enclenchement de la véraison fin juillet : l'oïdium est absent sur grappes ou présent à l'état anecdotique sur quelques baies. Avec les faibles hygrométries et l'absence de rosées, la maladie est à ce jour très peu présente sur le feuillage.

Dans le cas des vignes très touchées de longue date ou tardivement courant juillet, la situation est contrastée : oïdium contenu pour un bon nombre d'entre elles et poursuite de la dégradation avec un champignon encore actif à ce jour pour d'autres.

La météo estivale dominée par de basses hygrométries a malgré tout joué un rôle limitant certain. Ainsi la dynamique oïdium de fin de campagne n'est en rien comparable cette année au caractère inarrêtable observée de la maladie lors de l'été humide 2021.

MILDIOU

Situation : avec la sécheresse des 2 derniers mois, la situation vis-à-vis du mildiou est évidemment très saine dans l'ensemble du vignoble. On note tout juste pour l'anecdote la présence de mildiou mosaïque dans quelques parcelles qui avaient décroché lors des fortes pluies de fin juin. Les pluies récentes ont quelque peu réactivé la sporulation, mais la plupart des taches sont fortement nécrosées

POURRITURE GRISE ET POURRITURE ACIDE

La météo estivale n'a pas du tout été favorable à l'expression de ces 2 maladies. Les prévisions météos n'annonçant pas de séquences pluvieuses significatives au cours des 2 prochaines semaines, la situation devrait rester très saine.

JAUNISSES : FLAVESCENCE DORÉE ET BOIS NOIR

Dans le vignoble de Côte d'Or, les prospections sont programmées **entre le 20 septembre et le 04 octobre**.

Le calendrier détaillé des prospections est en ligne sur le site internet Stop Flavescence : <https://www.stop-flavescence-bourgogne.fr/>
Il est susceptible d'évoluer : pensez à le consulter régulièrement pour avoir les dernières mises à jour.

VU DANS LE VIGNOBLE



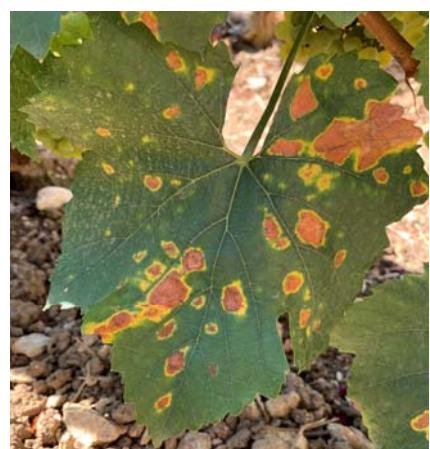
▲ Défoliation



▲ Flétrissement des baies



▲ Echaudage - 15 à 20% de pertes de récolte dans les vignes les plus affectées par les canicules successives



▲ Sénescence du feuillage sur Chardonnay

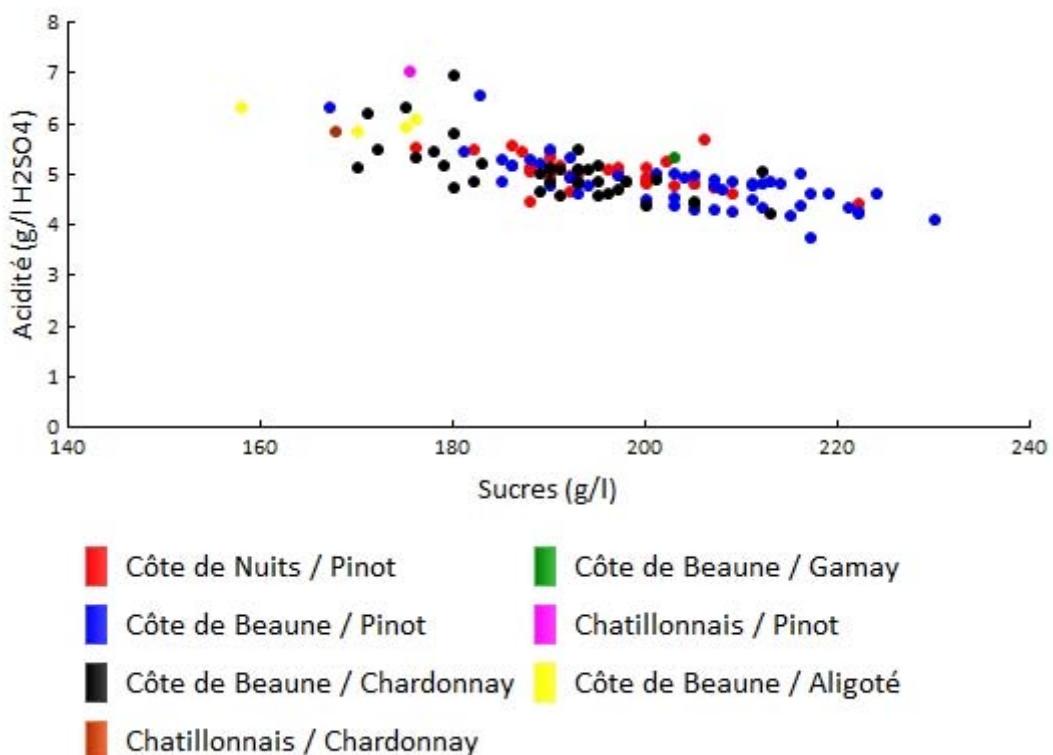


▲ Jaunisses = Bois Noir ou Flavescence dorée sur cépages rouges (à gauche) et sur cépages blancs (à droite) - non ajoutement = critère principal de reconnaissance

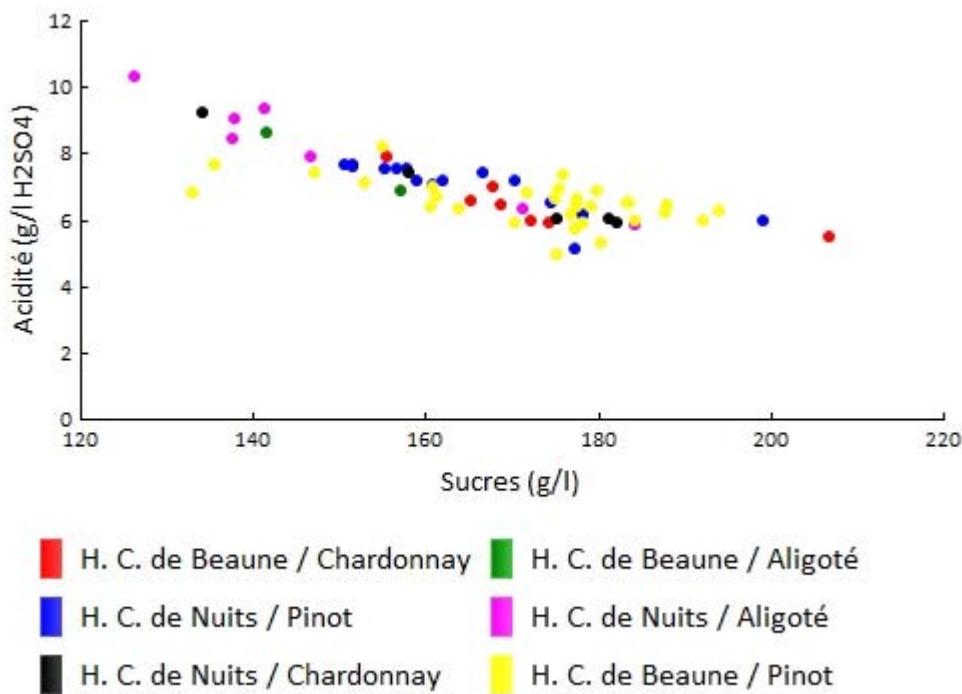


▲ Brunissure - en liaison avec charge importante

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



Hautes Côtes



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 22/08/2022

Côte de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	169.75	6.05	3.06	8.4	2.8	1 287
Ecart type	8.26	0.20	0.05	0.6	0.4	236
Mini	158.00	5.86	3.03	7.7	2.5	1 105
Maxi	176.00	6.32	3.13	9.2	3.3	1 613
Parcelles	4	4	4	4	4	4

	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
	189.92	5.09	3.19	7.9	1.9	1 354
	10.75	0.55	0.08	0.3	0.8	227
	170.00	4.23	3.00	7.3	0.8	969
	213.00	6.96	3.36	8.5	4.3	2 106
	37	37	37	37	37	37

	GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
	203.00	5.35	3.30	7.6	3.1	1 850
	203.00	5.35	3.30	7.6	3.1	1 850
	203.00	5.35	3.30	7.6	3.1	1 850
	1	1	1	1	1	1

	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
	203.58	4.82	3.27	7.5	2.1	1 469
	13.61	0.51	0.07	0.4	0.7	234
	167.00	3.77	3.05	6.4	1.0	914
	230.00	6.59	3.41	8.5	3.9	1 918
	48	48	48	48	48	47

Chatillonnais	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	167.77	5.85	3.03	7.0	2.6	1 321
Ecart type						
Mini	167.77	5.85	3.03	7.0	2.6	1 321
Maxi	167.77	5.85	3.03	7.0	2.6	1 321
Parcelles	1	1	1	1	1	1

	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
	175.46	7.05	3.02	7.0	4.3	1 479
	175.46	7.05	3.02	7.0	4.3	1 479
	175.46	7.05	3.02	7.0	4.3	1 479
	1	1	1	1	1	1

	PINOT BLANC					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
	157.51	6.00	2.99	7.0	2.9	1 228
	157.51	6.00	2.99	7.0	2.9	1 228
	157.51	6.00	2.99	7.0	2.9	1 228
	1	1	1	1	1	1

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	196.33	5.02	3.27	7.4	2.7	1 477
Ecart type	9.14	0.33	0.06	0.4	0.6	287
Mini	176.00	4.42	3.15	6.7	1.5	979
Maxi	222.00	5.71	3.45	8.1	4.3	2 104
Parcelles	33	33	33	33	33	33

H. C. de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	149.15	7.83	2.84	8.3	5.0	
Ecart type	10.96	1.23	0.04	0.1	1.8	
Mini	141.40	6.96	2.81	8.2	3.8	
Maxi	156.90	8.70	2.87	8.4	6.3	
Parcelles	2	2	2	2	2	

	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
	172.70	6.54	3.02	7.9	3.7	1 251
	16.13	0.80	0.13	0.7	0.9	203
	155.20	5.56	2.84	7.2	2.9	1 017
	206.60	7.98	3.25	8.7	5.1	1 382
	7	7	7	7	7	3

	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
	170.10	6.66	3.03	7.7	4.2	1 274
	17.44	0.81	0.11	0.6	1.0	193
	119.40	5.00	2.78	6.9	2.2	983
	193.80	9.31	3.22	9.7	6.7	1 560
	32	32	32	32	32	8

* : en g/l

** : en g/l H₂SO₄

K *** : potassium en mg/l



Observatoire du Millésime - BIVB

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 22/08/2022

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	149.07	8.23	2.94	8.6	5.9	1 458
Ecart type	20.71	1.62	0.13	1.3	1.8	310
Mini	126.00	5.88	2.81	7.8	3.0	1 238
Maxi	184.00	10.39	3.16	11.4	8.0	1 677
Parcelles	7	7	7	7	7	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
165.96	6.98	3.07	8.3	4.0	1 341
20.33	1.43	0.17	0.8	1.6	371
134.00	5.98	2.95	7.4	2.2	999
182.00	9.30	3.36	9.5	5.9	1 735
	5	5	5	5	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
164.53	7.07	3.07	7.9	4.7	1 580
13.27	0.76	0.11	0.6	0.9	214
150.40	5.16	2.94	7.2	3.2	1 278
199.00	7.73	3.37	9.2	5.8	1 782
	15	15	15	15	5

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 22/08/2022 et celui du 18/08/2022

Côte de Beaune	ALIGOTE						CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 10,8	- 0,5	+ 0,05	- 0,0	- 0,5	+ 90	+ 8,9	- 0,3	+ 0,03	+ 0,1	- 0,3	+ 72	+ 27,0	- 0,2	+ 0,09	+ 0,1	- 0,4	+ 627	+ 8,3	- 0,2	+ 0,02	+ 0,2	- 0,3	+ 165

Chatillonnais	CHARDONNAY						PINOT						PINOT BLANC					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 9,7	- 0,9	+ 0,07	+ 0,5	- 1,3	+ 40	+ 20,8	- 0,6	+ 0,04	+ 0,5	- 1,1	- 31	+ 6,4	- 0,8	+ 0,03	+ 0,5	- 1,2	- 67

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 6,6	- 0,2	+ 0,03	- 0,2	- 0,2	+ 132

H. C. de Beaune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 12,7	- 1,0	+ 0,05	- 0,2	- 1,1	+ 51	+ 10,7	- 0,7	+ 0,02	- 0,0	- 0,7	+ 29

H. C. de Nuits	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 14,6	- 1,0	+ 0,11	- 0,2	- 1,0	+ 39	+ 5,6	- 0,2	- 0,10	+ 0,4	- 0,3	+ 9	+ 17,3	- 1,1	+ 0,06	- 0,3	- 1,1	+ 47