

26/08/2022

N° 6

BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR

PRELEVEMENTS DU 25 AOÛT 2022

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 22 août) - 158 parcelles prélevées

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay

Côte de Beaune :

196
+13*

5,0
-0,4*

Hautes Côtes de Beaune :

181
+13*

6,0
-0,1*

Pinot Noir

Côte de Beaune :

210
+9*

4,8
-0,1*

Hautes Côtes de Beaune :

182
+7*

6,4
=

Côte de Nuits :

207
+12*

5,0
=

Hautes Côtes de Nuits :

179
+8*

6,6
=

* : Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 22 et 25 août.

En résumé

La maturation semble relativement active sur les cépages blancs, et plus particulièrement sur Chardonnay, quel que soit le secteur. Sur Pinot Noir, si les teneurs en sucres progressent modestement, les paramètres de l'acidité évoluent peu.

Les vendanges ont en partie débuté dans la Côte et d'autres vont suivre ce week-end et la semaine prochaine. Eu égard à l'hétérogénéité entre parcelles, la détermination d'une date de récolte devra tenir compte de l'état physiologique des parcelles et leur capacité potentielle à poursuivre la maturation ainsi que de leur stade de maturité. Les rares précipitations de cette journée n'auront sans doute que peu d'influence sur la suite. Par contre, le maintien d'un temps chaud et sec jusqu'en milieu de semaine prochaine pourrait aggraver la situation des parcelles qui commencent à arriver à terme, en augmentant encore les phénomènes de flétrissement déjà observés en début de semaine.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 30 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.

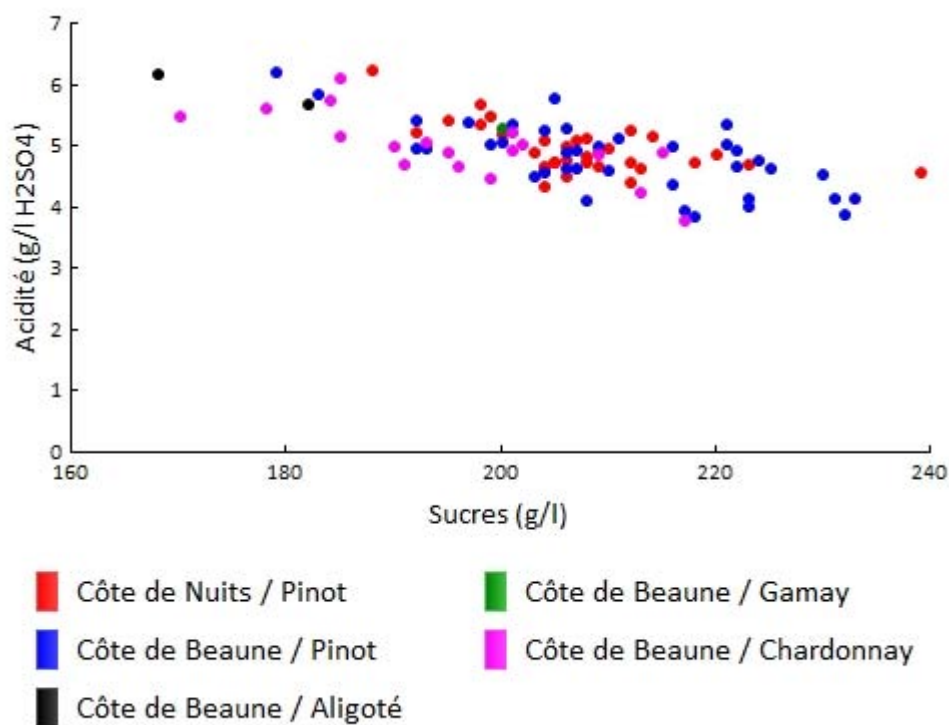
Si vous souhaitez davantage d'informations, un webinaire gratuit est organisé par Infowine

le vendredi 2 septembre à 11 heures

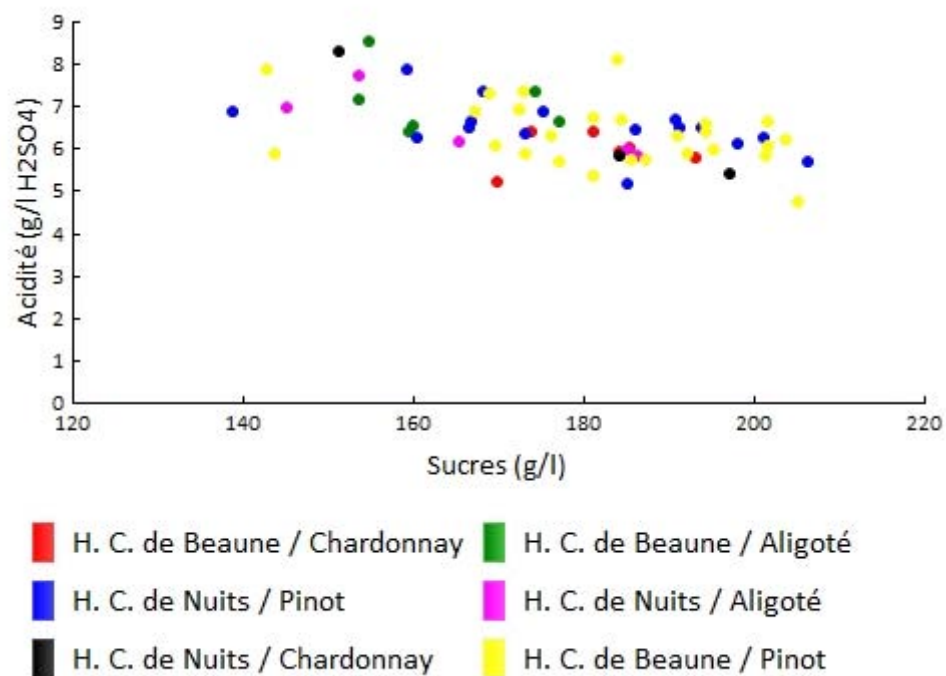
Réduire l'impact des odeurs de fumée sur les vins - connaissances et tests en conditions réelles

[Inscription ici](#)

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



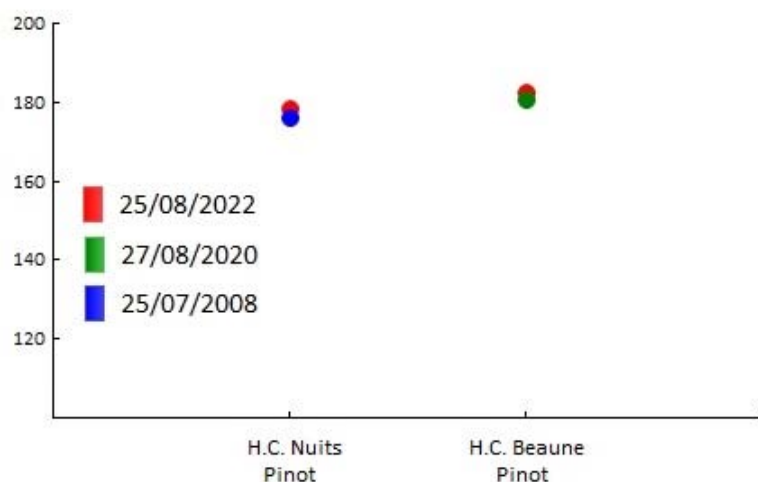
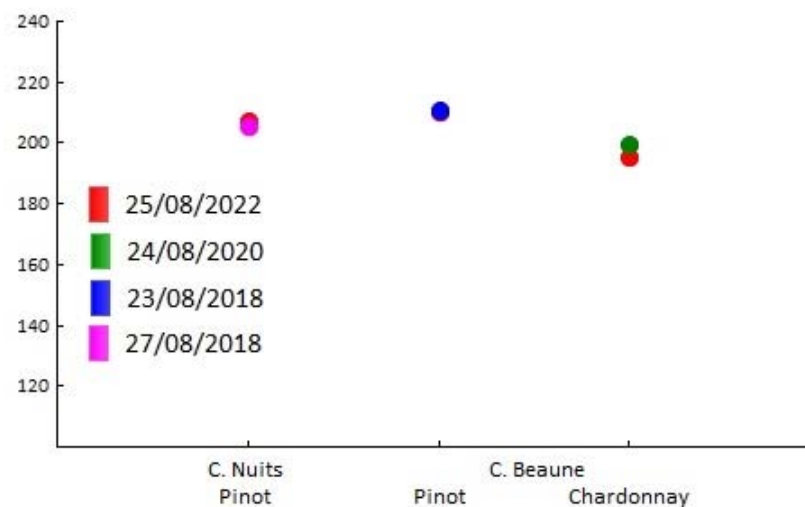
Hautes Côtes



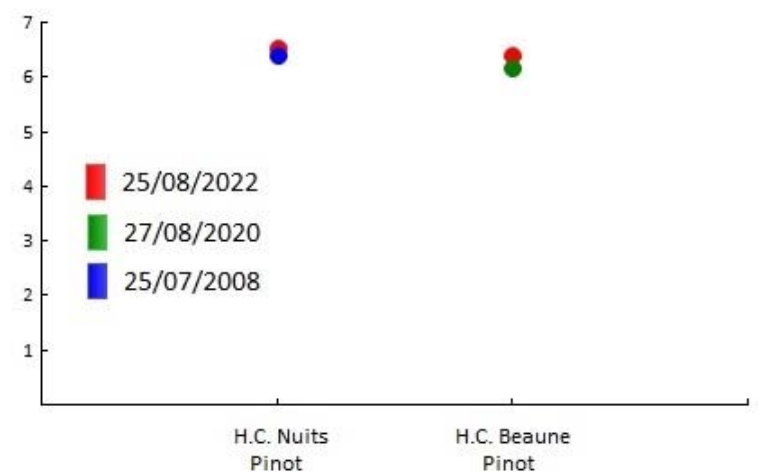
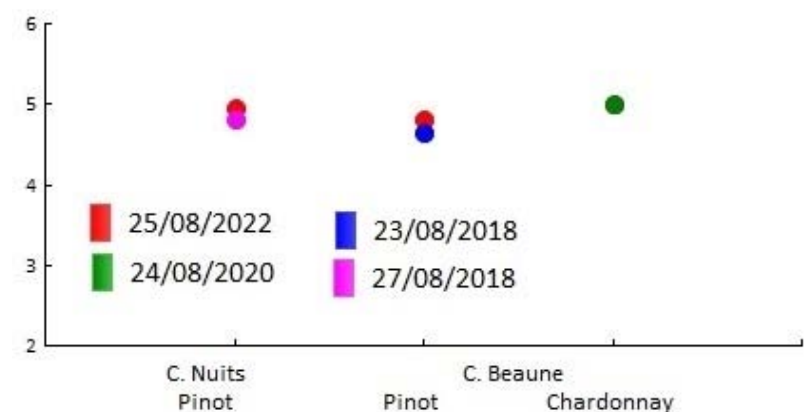
Les résultats de ce prélèvement par cépage, figurent dans le tableau joint en dernière page de ce bulletin.

COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES ANTERIEURS :

LES SUCRES (g/l) :



ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



Le Chardonnay en Côte de Beaune présente des valeurs similaires à celles mesurées le 24 août 2020.
Sur Pinot Noir dans la Côte, la comparaison s'établit avec la date du 23 août 2018 en Côte de Beaune et le 27 août 2018 pour la Côte de Nuits.
Le Pinot en Hautes Côtes de Beaune présente des similitudes avec les mesures effectuées le 27 août 2020 tandis qu'en Hautes Côtes de Nuits, la comparaison s'établit à la même date mais en 2015.

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 25/08/2022

Côte de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	175.00	5.93	3.06	8.4	2.2	1 428
Ecart type	9.90	0.35	0.04	0.4	0.1	19
Mini	168.00	5.68	3.04	8.1	2.1	1 414
Maxi	182.00	6.18	3.09	8.7	2.2	1 441
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
195.78	5.00	3.21	7.8	1.8	1 547
12.86	0.55	0.08	0.3	0.5	217
170.00	3.80	3.10	7.0	0.7	1 171
217.00	6.12	3.37	8.4	2.8	1 996
18	18	18	18	18	18

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
200.00	5.30	3.21	7.4	2.6	1 735
200.00	5.30	3.21	7.4	2.6	1 735
200.00	5.30	3.21	7.4	2.6	1 735
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
210.42	4.82	3.28	7.5	2.0	1 644
13.39	0.56	0.07	0.4	0.6	129
179.00	3.87	3.12	6.7	0.8	1 361
233.00	6.20	3.41	8.2	3.4	1 899
38	38	38	38	38	38

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	207.24	4.96	3.29	7.5	2.2	1 746
Ecart type	9.38	0.39	0.07	0.2	0.5	165
Mini	188.00	4.36	3.13	6.9	1.2	1 231
Maxi	239.00	6.24	3.45	7.9	3.4	2 046
Parcelles	33	33	33	33	33	33

H. C. de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	163.05	7.15	2.88	7.7	4.5	
Ecart type	10.08	0.79	0.04	0.9	0.8	
Mini	153.40	6.46	2.83	6.9	3.8	
Maxi	177.00	8.59	2.93	9.4	5.6	
Parcelles	6	6	6	6	6	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
181.07	5.99	3.05	7.5	3.0	1 560
8.43	0.43	0.08	1.0	0.6	228
169.60	5.27	2.94	5.9	2.3	1 359
193.00	6.42	3.16	8.6	4.0	1 807
6	6	6	6	6	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
182.43	6.40	3.09	7.7	3.8	1 551
16.38	0.76	0.10	0.5	1.0	183
142.50	4.79	2.82	6.6	1.8	1 312
205.00	8.16	3.23	8.7	5.6	1 776
26	26	26	26	26	8

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	166.88	6.57	2.99	7.5	4.1	1 551
Ecart type	18.47	0.79	0.12	0.6	1.2	126
Mini	144.90	5.87	2.85	6.7	2.8	1 462
Maxi	186.00	7.75	3.14	8.0	5.5	1 640
Parcelles	5	5	5	5	5	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
177.33	6.56	3.05	8.3	3.0	1 441
23.71	1.57	0.05	0.7	1.6	285
151.00	5.45	3.01	7.8	2.0	1 267
197.00	8.36	3.10	9.1	4.9	1 770
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
178.59	6.55	3.13	7.6	4.1	1 771
18.30	0.61	0.10	0.7	0.8	160
138.50	5.23	2.97	6.4	2.6	1 659
206.00	7.89	3.40	9.2	5.2	2 044
16	16	16	16	16	5

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 25/08/2022 et celui du 22/08/2022

Côte de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 8,5	- 0,2	- 0,02	- 0,0	- 0,7	+ 60

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 12,7	- 0,4	+ 0,05	- 0,3	- 0,4	+ 132

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
- 3,0	- 0,0	- 0,09	- 0,2	- 0,5	- 115

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 9,1	- 0,1	+ 0,01	- 0,1	- 0,2	+ 165

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 11,7	- 0,0	+ 0,02	+ 0,1	- 0,5	+ 278

H. C. de Beaune	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 13,0	- 0,1	+ 0,04	- 0,1	- 0,5	+ 308

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 6,9	- 0,0	+ 0,02	+ 0,1	- 0,4	+ 277

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 8,0	- 0,2	- 0,00	- 0,2	- 0,6	+ 93

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 14,0	- 0,6	+ 0,05	- 0,3	- 0,8	+ 100

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 8,0	+ 0,1	- 0,00	+ 0,1	- 0,5	+ 191