

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 25/08/2022

## Auxey Duresses

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne	209,00	4,99	3,28	7,6	2,0	1 761																			
Ecart Type																									
Mini	209,00	4,99	3,28	7,6	2,0	1 761																			
Maxi	209,00	4,99	3,28	7,6	2,0	1 761																			
Parcelles	1	1	1	1	1	1																			

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	192,50	5,43	3,16	7,8	2,4	1 544																		
Ecart Type	19,09	1,09	0,06	0,6	1,0	110																		
Mini	179,00	4,66	3,12	7,3	1,7	1 466																		
Maxi	206,00	6,20	3,20	8,2	3,1	1 621																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

## Beaune

Crémants	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	174,00	5,88	2,99	8,2	2,6	1 235	178,00	7,28	3,04	8,3	3,7	1 826							152,50	7,60	2,94	8,8	4,3	1 220
Ecart Type	11,31	0,22	0,01	0,2	0,1	117													30,41	0,45	0,15	0,6	0,2	289
Mini	166,00	5,73	2,98	8,0	2,5	1 152	178,00	7,28	3,04	8,3	3,7	1 826							131,00	7,28	2,84	8,4	4,1	1 015
Maxi	182,00	6,04	3,00	8,3	2,7	1 317	178,00	7,28	3,04	8,3	3,7	1 826							174,00	7,92	3,05	9,3	4,4	1 424
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1							2	2	2	2	2	2

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne							185,00	6,12	3,14	8,4	2,6	1 663												
Ecart Type																								
Mini							185,00	6,12	3,14	8,4	2,6	1 663												
Maxi							185,00	6,12	3,14	8,4	2,6	1 663												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 25/08/2022

## Chambolle Musigny

Grands Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	212,00	4,74	3,34	7,4	2,0	1 850																		
Ecart Type																								
Mini	212,00	4,74	3,34	7,4	2,0	1 850																		
Maxi	212,00	4,74	3,34	7,4	2,0	1 850																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	206,00	4,52	3,29	7,3	1,7	1 720																		
Ecart Type																								
Mini	206,00	4,52	3,29	7,3	1,7	1 720																		
Maxi	206,00	4,52	3,29	7,3	1,7	1 720																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	206,00	4,87	3,21	7,5	1,9	1 377																		
Ecart Type	2,83	0,36	0,01	0,2	0,6	206																		
Mini	204,00	4,61	3,20	7,4	1,5	1 231																		
Maxi	208,00	5,12	3,21	7,7	2,3	1 523																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	208,00	4,73	3,35	7,3	1,6	1 733																		
Ecart Type																								
Mini	208,00	4,73	3,35	7,3	1,6	1 733																		
Maxi	208,00	4,73	3,35	7,3	1,6	1 733																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

## Chassagne Montrachet

\* : 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 25/08/2022

Grands Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne							209,00	4,86	3,26	7,6	1,4	1 530												
Ecart Type																								
Mini							209,00	4,86	3,26	7,6	1,4	1 530												
Maxi							209,00	4,86	3,26	7,6	1,4	1 530												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne							215,00	4,91	3,31	7,6	1,1	1 751												
Ecart Type																								
Mini							215,00	4,91	3,31	7,6	1,1	1 751												
Maxi							215,00	4,91	3,31	7,6	1,1	1 751												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	199,00	5,05	3,28	8,0	1,8	1 621																		
Ecart Type																								
Mini	199,00	5,05	3,28	8,0	1,8	1 621																		
Maxi	199,00	5,05	3,28	8,0	1,8	1 621																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	205,00	5,78	3,16	7,8	2,3	1 751																		
Ecart Type																								
Mini	205,00	5,78	3,16	7,8	2,3	1 751																		
Maxi	205,00	5,78	3,16	7,8	2,3	1 751																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

**Chorey les Beaune**



# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 25/08/2022

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	224,00	4,78	3,27	7,2	1,5	1 614																		
Ecart Type																								
Mini	224,00	4,78	3,27	7,2	1,5	1 614																		
Maxi	224,00	4,78	3,27	7,2	1,5	1 614																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

## Comblanchien

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	203,67	4,66	3,30	7,7	1,8	1 760																		
Ecart Type	0,58	0,28	0,09	0,2	0,1	195																		
Mini	203,00	4,36	3,21	7,5	1,7	1 567																		
Maxi	204,00	4,92	3,38	7,8	1,9	1 956																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

## Corgoloin

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	195,00	5,43	3,23	7,8	2,5	1 724																		
Ecart Type																								
Mini	195,00	5,43	3,23	7,8	2,5	1 724																		
Maxi	195,00	5,43	3,23	7,8	2,5	1 724																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	223,50	4,86	3,29	7,2	1,6	1 717																		
Ecart Type	11,33	0,30	0,06	0,3	0,4	88																		
Mini	212,00	4,57	3,21	6,9	1,2	1 643																		
Maxi	239,00	5,27	3,34	7,5	2,1	1 838																		
Parcelles	4	4	4	4	4	4																		

\* : en g/l    \*\* : en g/l H2SO4    K \*\*\* : potassium en mg/l



# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 25/08/2022

## Ladoix Serrigny

Grands Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne							217,00	3,80	3,25	7,0	0,7	1 214												
Ecart Type																								
Mini							217,00	3,80	3,25	7,0	0,7	1 214												
Maxi							217,00	3,80	3,25	7,0	0,7	1 214												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	230,00	4,54	3,28	7,2	1,0	1 447	201,00	5,23	3,25	7,8	2,0	1 745												
Ecart Type																								
Mini	230,00	4,54	3,28	7,2	1,0	1 447	201,00	5,23	3,25	7,8	2,0	1 745												
Maxi	230,00	4,54	3,28	7,2	1,0	1 447	201,00	5,23	3,25	7,8	2,0	1 745												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1												

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	228,00	4,38	3,30	7,0	1,4	1 504																		
Ecart Type	4,24	0,35	0,04	0,4	0,8	45																		
Mini	225,00	4,14	3,27	6,7	0,8	1 472																		
Maxi	231,00	4,63	3,33	7,3	1,9	1 536																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

## Magny les Villers

Hautes Côtes de Beaune	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	203,50	6,01	3,19	7,8	2,8	1 690	190,50	5,67	3,06	7,9	2,0	1 277												
Ecart Type	3,54	0,38	0,09		0,2	39	9,19	0,30	0,05	0,1	0,1	14												
Mini	201,00	5,74	3,12	7,8	2,6	1 662	184,00	5,45	3,03	7,8	2,0	1 267												
Maxi	206,00	6,28	3,25	7,8	2,9	1 717	197,00	5,88	3,10	8,0	2,1	1 287												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2												



# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 25/08/2022

Hautes Côtes de Nuits	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	185,00	5,23	3,40	8,2	2,8	2 044																		
Ecart Type																								
Mini	185,00	5,23	3,40	8,2	2,8	2 044																		
Maxi	185,00	5,23	3,40	8,2	2,8	2 044																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne																			185,50	5,94	3,10	8,0	2,8	1 551
Ecart Type																			0,71	0,10	0,06		0,1	126
Mini																			185,00	5,87	3,06	8,0	2,8	1 462
Maxi																			186,00	6,01	3,14	8,0	2,9	1 640
Parcelles																			2	2	2	2	2	2

## Meursault

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne							201,00	4,94	3,16	7,6	1,5	1 171												
Ecart Type																								
Mini							201,00	4,94	3,16	7,6	1,5	1 171												
Maxi							201,00	4,94	3,16	7,6	1,5	1 171												
Parcelles							1	1	1	1	1	1												

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne							198,50	4,97	3,19	7,8	1,4	1 429												
Ecart Type							4,95	0,11	0,13	0,3	0,2	245												
Mini							195,00	4,90	3,10	7,6	1,2	1 256												
Maxi							202,00	5,05	3,28	8,0	1,5	1 602												
Parcelles							2	2	2	2	2	2												

## Morey St Denis



# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 25/08/2022

Grands Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	205,00	4,74	3,37	7,6	2,8	1 848																		
Ecart Type																								
Mini	205,00	4,74	3,37	7,6	2,8	1 848																		
Maxi	205,00	4,74	3,37	7,6	2,8	1 848																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	218,00	4,74	3,28	7,3	2,0	1 701																		
Ecart Type																								
Mini	218,00	4,74	3,28	7,3	2,0	1 701																		
Maxi	218,00	4,74	3,28	7,3	2,0	1 701																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	207,50	4,84	3,32	7,4	2,3	1 782																		
Ecart Type	2,12	0,23		0,1	0,4	84																		
Mini	206,00	4,68	3,32	7,3	2,0	1 722																		
Maxi	209,00	5,00	3,32	7,5	2,6	1 841																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

## Nantoux

Hautes Côtes de Beaune	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	187,00	5,77	3,22	8,0	2,8	1 776	181,00	6,42	3,09	8,6	2,5	1 513												
Ecart Type																								
Mini	187,00	5,77	3,22	8,0	2,8	1 776	181,00	6,42	3,09	8,6	2,5	1 513												
Maxi	187,00	5,77	3,22	8,0	2,8	1 776	181,00	6,42	3,09	8,6	2,5	1 513												
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1												

\* : en g/l    \*\* : en g/l H2SO4    K \*\*\* : potassium en mg/l



# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 25/08/2022

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne	205,00	4,79	3,23	7,5	1,8	1 312																			
Ecart Type																									
Mini	205,00	4,79	3,23	7,5	1,8	1 312																			
Maxi	205,00	4,79	3,23	7,5	1,8	1 312																			
Parcelles	1	1	1	1	1	1																			

## Nolay

Hautes Côtes de Beaune	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	180,67	6,10	3,16	8,3	3,1	1 554	188,50	5,89	3,12	8,2	2,4	1 583												
Ecart Type	10,97	0,51	0,04	0,3	0,5	159	6,36	0,11	0,06	0,3	0,1	317												
Mini	167,00	5,41	3,08	7,8	2,2	1 352	184,00	5,81	3,08	8,0	2,3	1 359												
Maxi	195,00	6,93	3,19	8,7	3,6	1 763	193,00	5,97	3,16	8,4	2,5	1 807												
Parcelles	6	6	6	6	6	6	2	2	2	2	2	2												

## Nuits St Georges

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	205,50	5,00	3,29	7,5	2,3	1 811																		
Ecart Type	10,61	0,51		0,3	0,4	110																		
Mini	198,00	4,64	3,29	7,3	2,0	1 733																		
Maxi	213,00	5,36	3,29	7,7	2,5	1 888																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne	188,00	6,24	3,13	7,8	3,4	1 537																			
Ecart Type																									
Mini	188,00	6,24	3,13	7,8	3,4	1 537																			
Maxi	188,00	6,24	3,13	7,8	3,4	1 537																			
Parcelles	1	1	1	1	1	1																			





# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 25/08/2022

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	204,33	5,13	3,28	7,6	2,5	1 749																		
Ecart Type	6,03	0,49	0,08	0,2	0,5	254																		
Mini	198,00	4,75	3,23	7,3	2,2	1 457																		
Maxi	210,00	5,69	3,37	7,7	3,0	1 920																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

## Pernand Vergelesses

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne	211,00	5,15	3,30	7,5	2,1	1 791	190,00	5,00	3,15	7,6	1,9	1 472													
Ecart Type																									
Mini	211,00	5,15	3,30	7,5	2,1	1 791	190,00	5,00	3,15	7,6	1,9	1 472													
Maxi	211,00	5,15	3,30	7,5	2,1	1 791	190,00	5,00	3,15	7,6	1,9	1 472													
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1													

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne																				182,00	5,68	3,04	8,1	2,1	1 414
Ecart Type																									
Mini																				182,00	5,68	3,04	8,1	2,1	1 414
Maxi																				182,00	5,68	3,04	8,1	2,1	1 414
Parcelles																				1	1	1	1	1	1

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	202,00	5,26	3,23	7,5	2,6	1 706																		
Ecart Type	16,46	0,25	0,02	0,2	0,5	141																		
Mini	192,00	4,98	3,21	7,4	2,1	1 545																		
Maxi	221,00	5,44	3,24	7,7	3,0	1 808																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

## Pommard

\* : 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 25/08/2022

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	216,67	4,84	3,29	7,4	1,7	1 572																		
Ecart Type	9,24	0,14	0,07	0,2	0,2	184																		
Mini	206,00	4,68	3,21	7,3	1,5	1 361																		
Maxi	222,00	4,93	3,33	7,7	1,8	1 695																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	202,00	5,03	3,30	7,7	2,2	1 666	178,00	5,62	3,13	8,2	1,9	1 558	200,00	5,30	3,21	7,4	2,6	1 735	168,00	6,18	3,09	8,7	2,2	1 441
Ecart Type	7,07	0,53	0,04		0,8	21																		
Mini	197,00	4,65	3,27	7,7	1,6	1 651	178,00	5,62	3,13	8,2	1,9	1 558	200,00	5,30	3,21	7,4	2,6	1 735	168,00	6,18	3,09	8,7	2,2	1 441
Maxi	207,00	5,40	3,33	7,7	2,7	1 681	178,00	5,62	3,13	8,2	1,9	1 558	200,00	5,30	3,21	7,4	2,6	1 735	168,00	6,18	3,09	8,7	2,2	1 441
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne	221,00	5,03	3,26	7,5	1,6	1 669																			
Ecart Type																									
Mini	221,00	5,03	3,26	7,5	1,6	1 669																			
Maxi	221,00	5,03	3,26	7,5	1,6	1 669																			
Parcelles	1	1	1	1	1	1																			

## Premeaux Prissey

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	207,00	5,18	3,30	7,6	2,4	1 762																		
Ecart Type	9,90	0,02	0,06	0,1	0,7	242																		
Mini	200,00	5,16	3,26	7,5	1,9	1 591																		
Maxi	214,00	5,19	3,34	7,7	2,9	1 933																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		



# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 25/08/2022

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	200,00	5,05	3,27	7,7	2,3	1 766																		
Ecart Type	11,31	0,28	0,01	0,2	0,4	136																		
Mini	192,00	4,85	3,26	7,5	2,0	1 669																		
Maxi	208,00	5,25	3,28	7,8	2,6	1 862																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

## Saint Aubin

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	204,00	4,92	3,31	7,8	3,0	1 856	200,25	4,62	3,27	7,8	1,7	1 658												
Ecart Type		0,49	0,04	0,2	0,6	62	8,85	0,35	0,09	0,1	0,5	242												
Mini	204,00	4,57	3,28	7,6	2,5	1 812	193,00	4,24	3,18	7,6	1,3	1 440												
Maxi	204,00	5,26	3,34	7,9	3,4	1 899	213,00	5,08	3,37	7,9	2,4	1 996												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	4	4	4	4	4	4												

## Saint Romain

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	193,00	5,19	3,28	7,9	2,3	1 611	179,67	5,48	3,16	8,0	2,4	1 537												
Ecart Type	14,14	0,95	0,16	0,1	0,8	16	8,39	0,30	0,05	0,2	0,4	249												
Mini	183,00	4,51	3,16	7,8	1,7	1 599	170,00	5,17	3,13	7,9	2,1	1 378												
Maxi	203,00	5,86	3,39	8,0	2,9	1 622	185,00	5,77	3,21	8,3	2,8	1 824												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3												

## Santenay

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne	206,00	5,29	3,28	7,9	2,3	1 808																			
Ecart Type																									
Mini	206,00	5,29	3,28	7,9	2,3	1 808																			
Maxi	206,00	5,29	3,28	7,9	2,3	1 808																			
Parcelles	1	1	1	1	1	1																			

\* : 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 25/08/2022

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne	204,00	5,14	3,21	8,0	2,0	1 535	191,00	4,71	3,26	8,0	2,1	1 648													
Ecart Type	4,24	0,29	0,01	0,2	0,6	234																			
Mini	201,00	4,94	3,20	7,8	1,6	1 369	191,00	4,71	3,26	8,0	2,1	1 648													
Maxi	207,00	5,35	3,22	8,1	2,4	1 700	191,00	4,71	3,26	8,0	2,1	1 648													
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1													

## Savigny les Beaune

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ							
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***		
Moyenne	216,00	4,99	3,21	7,5	1,5	1 430																				
Ecart Type																										
Mini	216,00	4,99	3,21	7,5	1,5	1 430																				
Maxi	216,00	4,99	3,21	7,5	1,5	1 430																				
Parcelles	1	1	1	1	1	1																				

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ							
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***		
Moyenne	192,00	4,96	3,21	7,8	1,9	1 532																				
Ecart Type																										
Mini	192,00	4,96	3,21	7,8	1,9	1 532																				
Maxi	192,00	4,96	3,21	7,8	1,9	1 532																				
Parcelles	1	1	1	1	1	1																				

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ						
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	
Moyenne	208,00	4,71	3,31	7,6	1,5	1 653																			
Ecart Type	11,31	0,49	0,01	0,6	0,2	49																			
Mini	200,00	4,37	3,31	7,2	1,4	1 618																			
Maxi	216,00	5,06	3,32	8,0	1,7	1 688																			
Parcelles	2	2	2	2	2	2																			

## Volnay

\* : 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 25/08/2022

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	224,33	4,01	3,36	7,0	1,8	1 712																		
Ecart Type	6,80	0,13	0,04	0,1	0,2	42																		
Mini	217,00	3,87	3,30	6,8	1,6	1 655																		
Maxi	233,00	4,17	3,41	7,2	2,1	1 780																		
Parcelles	6	6	6	6	6	6																		

Régionales	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	210,00	4,60	3,22	7,4	2,3	1 519																		
Ecart Type																								
Mini	210,00	4,60	3,22	7,4	2,3	1 519																		
Maxi	210,00	4,60	3,22	7,4	2,3	1 519																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	208,00	4,13	3,35	7,5	1,7	1 692																		
Ecart Type																								
Mini	208,00	4,13	3,35	7,5	1,7	1 692																		
Maxi	208,00	4,13	3,35	7,5	1,7	1 692																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

## Vosne Romanée

Grands Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	212,00	4,43	3,45	7,3	2,4	1 893																		
Ecart Type																								
Mini	212,00	4,43	3,45	7,3	2,4	1 893																		
Maxi	212,00	4,43	3,45	7,3	2,4	1 893																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		



# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 25/08/2022

Premiers Crus	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	205,50	5,11	3,32	7,9	2,1	1 840																		
Ecart Type	2,12	0,01	0,06		0,3	117																		
Mini	204,00	5,10	3,28	7,9	1,9	1 757																		
Maxi	207,00	5,11	3,36	7,9	2,3	1 922																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

Villages	PINOT NOIR						CHARDONNAY						GAMAY						ALIGOTÉ					
	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acid.**	pH	Tartriq.	Maliq.	K***	Sucre*	Acidité	pH	Tartriq.	Maliq.	K***
Moyenne	204,67	5,05	3,31	7,7	2,3	1 845																		
Ecart Type	5,13	0,39	0,07	0,1	0,5	177																		
Mini	199,00	4,76	3,26	7,6	1,7	1 710																		
Maxi	209,00	5,49	3,39	7,8	2,7	2 046																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

