



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

30/08/2022

N° 7

BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR

PRELEVEMENTS DU 29 AOÛT 2022

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 25 août) - 109 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 25 et 29 août.

En résumé

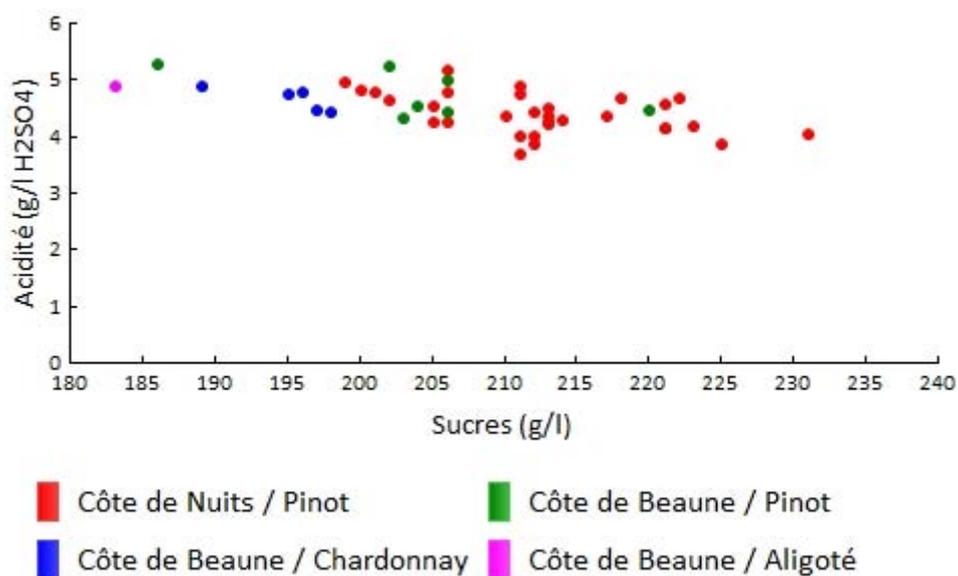
Les vendanges battent leur plein en Côte de Beaune et le nombre de parcelles prélevées est faible. Toutefois, celles qui l'ont été montrent une belle évolution, d'autant plus importante que les parcelles sont en retard. Le Pinot en Côte de Nuits subit une évolution moindre mais les niveaux de maturation atteints sont déjà importants. Les Hautes Côtes sont en moyenne un peu plus en retard mais certaines parcelles présentent déjà de niveaux élevés de maturité, notamment en Pinot Noir. La maturation progresse sur un bon rythme mais quelques parcelles semblent être en difficulté, notamment sur Aligoté.

Quelques précipitations devraient survenir dans la journée puis en fin de semaine, avec une diminution des températures, notamment maximales. Ceci devrait favoriser l'évolution de la maturation sur les parcelles encore actives et leur permettre de parachever leur maturité.

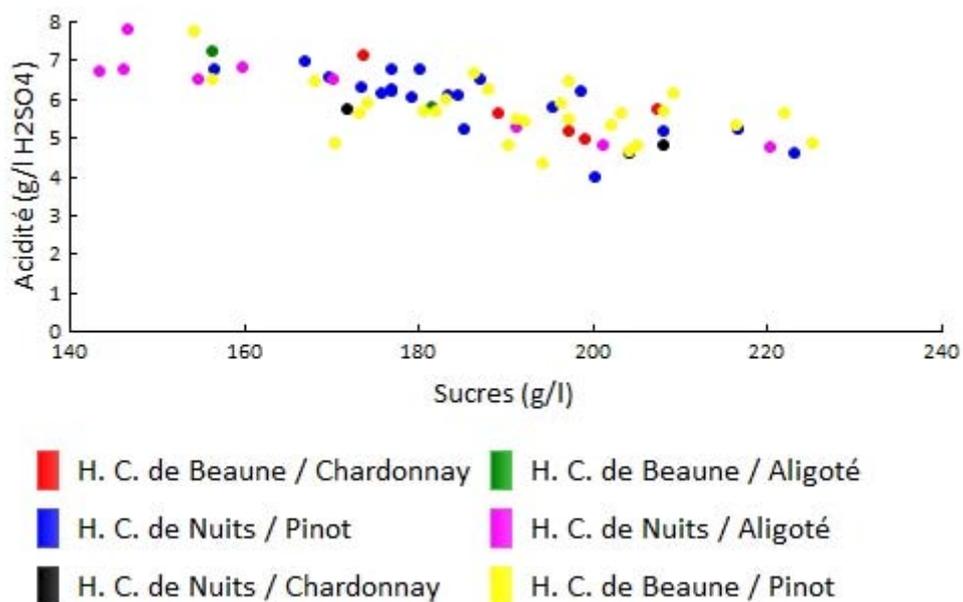
PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 2 SEPTEMBRE 2022



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



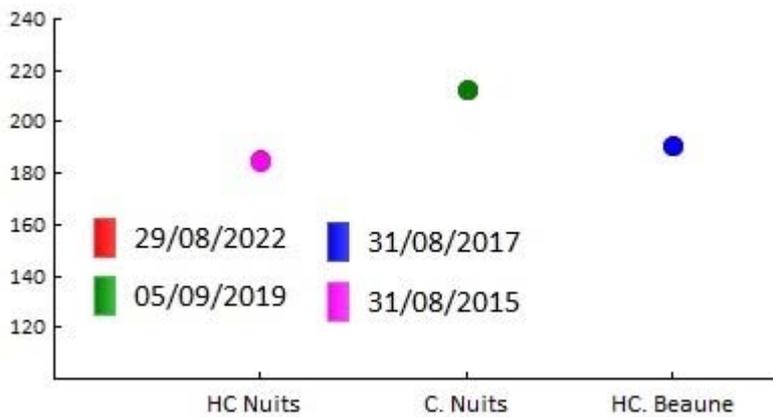
Hautes Côtes



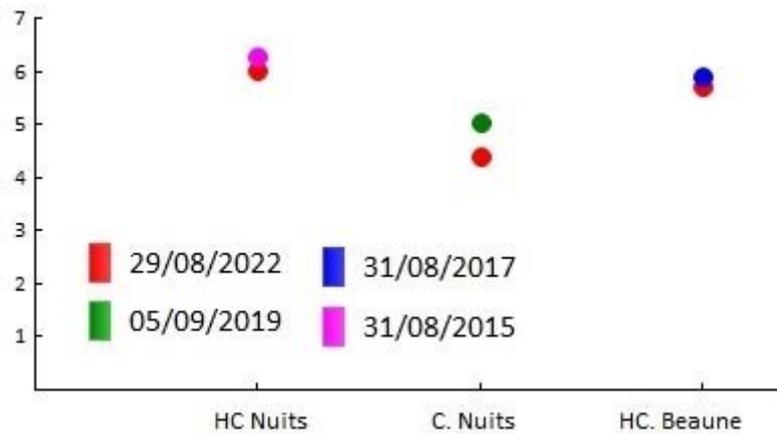
Les résultats de ce prélèvement par cépage, figurent dans le tableau joint en dernière page de ce bulletin.

COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES ANTERIEURS - Cépage Pinot Noir

LES SUCRES (g/l) :



ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



En Côte de Nuits, les teneurs en sucres sont équivalentes à celles mesurées le 5 septembre 2019 mais l'acidité cette année est un peu plus faible (- 0.6 g/l H₂SO₄).

Dans les Hautes Côtes, les teneurs en sucres et l'acidité sont similaires à celles observées au 31 août 2017 pour les Hautes Côtes de Beaune et au 31 août 2015 pour les Hautes Côtes de Nuits.

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 29/08/2022

Côte de Beune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	183.00	4.90	3.22	8.5	1.8	1 381
Ecart type						
Mini	183.00	4.90	3.22	8.5	1.8	1 381
Maxi	183.00	4.90	3.22	8.5	1.8	1 381
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
195.00	4.68	3.19	7.8	2.0	1 261	
3.54	0.19	0.05	0.2	0.5	149	
189.00	4.45	3.14	7.6	1.5	1 032	
198.00	4.89	3.26	8.0	2.6	1 402	
5	5	5	5	5	5	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
203.86	4.77	3.28	7.5	2.8	1 532	
9.94	0.41	0.06	0.3	0.4	133	
186.00	4.34	3.19	7.3	2.1	1 367	
220.00	5.29	3.33	8.0	3.2	1 751	
7	7	7	7	7	7	

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	212.42	4.42	3.32	7.4	2.2	1 602
Ecart type	7.76	0.36	0.06	0.2	0.5	149
Mini	199.00	3.72	3.22	6.9	1.4	1 136
Maxi	231.00	5.20	3.50	7.7	3.1	1 958
Parcelles	31	31	31	31	31	31

H. C. de Beune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	168.70	6.57	2.94	7.6	3.7	
Ecart type	17.82	1.03	0.06	0.1	1.8	
Mini	156.10	5.84	2.89	7.5	2.4	
Maxi	181.30	7.30	2.98	7.6	5.0	
Parcelles	2	2	2	2	2	

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
193.16	5.76	3.19	7.7	2.9	1 459	
12.71	0.85	0.25	0.4	0.9	155	
173.60	4.99	2.93	7.1	2.1	1 282	
207.20	7.16	3.60	8.0	4.3	1 569	
5	5	5	5	5	3	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
191.34	5.72	3.18	7.4	3.1	1 439	
18.11	0.73	0.21	0.7	0.7	151	
154.20	4.41	2.90	5.7	1.7	1 191	
225.00	7.79	3.81	9.2	4.9	1 594	
27	27	27	27	27	8	

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	170.22	6.26	3.07	7.1	4.1	1 436
Ecart type	27.65	1.03	0.16	0.5	1.4	58
Mini	143.30	4.80	2.92	6.5	2.0	1 395
Maxi	220.20	7.85	3.39	8.0	6.2	1 477
Parcelles	9	9	9	9	9	2

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
194.53	5.10	3.12	7.3	2.4	1 307	
19.96	0.62	0.03	0.6	0.9	102	
171.60	4.64	3.10	6.6	1.9	1 235	
208.00	5.80	3.15	7.6	3.5	1 379	
3	3	3	3	3	2	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
185.57	6.03	3.21	7.4	3.7	1 623	
16.79	0.78	0.21	0.4	0.8	127	
156.40	4.03	3.00	6.8	2.0	1 515	
223.00	7.01	3.79	8.2	5.0	1 789	
20	20	20	20	20	4	



MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 29/08/2022 et celui du 25/08/2022

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	+ 15,0	- 1,3	+ 0,13	- 0,2	- 0,4	- 60	+ 15,8	- 0,9	+ 0,05	- 0,2	- 0,4	- 270	+ 10,3	- 0,6	+ 0,03	- 0,2	+ 0,1	- 124

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 6,1	- 0,6	+ 0,03	- 0,2	- 0,0	- 147

H. C. de Beaune	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 2,7	+ 0,1	+ 0,04	+ 0,7	- 0,2	- 147	+ 9,0	- 0,8	+ 0,04	- 0,5	- 0,0	- 100	+ 13,8	- 0,7	+ 0,10	- 0,5	- 0,2	- 112

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	+ 10,5	- 0,8	+ 0,08	- 0,2	- 0,2	- 115	+ 15,5	- 0,9	+ 0,07	- 0,3	- 0,1	+ 30	+ 13,0	- 1,1	+ 0,08	- 0,6	- 0,0	- 149