

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 29/08/2022

## Arcenant

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	5.26	3.22	8.1	2.7	1 515																		
Ecart Type																								
Mini	185.00	5.26	3.22	8.1	2.7	1 515																		
Maxi	185.00	5.26	3.22	8.1	2.7	1 515																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

## 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	221.00	4.58	3.37	7.3	2.0	1 648																		
Ecart Type																								
Mini	221.00	4.58	3.37	7.3	2.0	1 648																		
Maxi	221.00	4.58	3.37	7.3	2.0	1 648																		
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	211.00	4.01	3.32	7.2	1.9	1 656																		
Ecart Type																								
Mini	211.00	4.01	3.32	7.2	1.9	1 656																		
Maxi	211.00	4.01	3.32	7.2	1.9	1 656																		
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	211.50	4.31	3.24	7.2	1.9	1 312																		
Ecart Type	2.12	0.06		0.1	0.4	249																		
Mini	210.00	4.27	3.24	7.1	1.6	1 136																		
Maxi	213.00	4.36	3.24	7.3	2.2	1 488																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		



# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 29/08/2022

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	211.00	4.90	3.33	7.6	2.3	1 589																		
Ecart Type																								
Mini	211.00	4.90	3.33	7.6	2.3	1 589																		
Maxi	211.00	4.90	3.33	7.6	2.3	1 589																		
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	216.67	3.97	3.38	7.3	1.7	1 547																		
Ecart Type	7.37	0.29	0.11	0.2	0.3	92																		
Mini	211.00	3.72	3.28	7.2	1.4	1 456																		
Maxi	225.00	4.29	3.50	7.5	2.0	1 640																		
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	213.00	4.36	3.33	7.4	1.9	1 533																		
Ecart Type																								
Mini	213.00	4.36	3.33	7.4	1.9	1 533																		
Maxi	213.00	4.36	3.33	7.4	1.9	1 533																		
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	224.50	4.39	3.33	7.3	1.8	1 535																		
Ecart Type	9.19	0.45	0.04	0.3	0.6	41																		
Mini	218.00	4.07	3.30	7.1	1.4	1 506																		
Maxi	231.00	4.71	3.36	7.5	2.3	1 564																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

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



# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 29/08/2022

## 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	215.50	4.95	3.28	7.2	2.9	1 594	206.00	4.74	3.13	7.6	1.9	1 307													
Ecart Type	10.61	0.39	0.10	0.3	0.1	87	2.83	0.15	0.02			102													
Mini	208.00	4.67	3.21	7.0	2.8	1 532	204.00	4.64	3.12	7.6	1.9	1 235													
Maxi	223.00	5.22	3.35	7.4	3.0	1 655	208.00	4.85	3.15	7.6	1.9	1 379													
Parcelles	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2													

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	200.00	4.03	3.44	7.6	2.6	1 789																				
Ecart Type																										
Mini	200.00	4.03	3.44	7.6	2.6	1 789																				
Maxi	200.00	4.03	3.44	7.6	2.6	1 789																				
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																			196.00	5.11	3.18	7.8	2.7	1 436
Ecart Type																			7.07	0.33	0.07	0.3	0.1	58
Mini																			191.00	4.87	3.13	7.6	2.6	1 395
Maxi																			201.00	5.34	3.23	8.0	2.7	1 477
Parcelles																			2	2	2	2	2	2

## Morey St Denis

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	206.00	4.26	3.36	7.4	3.1	1 788																			
Ecart Type																									
Mini	206.00	4.26	3.36	7.4	3.1	1 788																			
Maxi	206.00	4.26	3.36	7.4	3.1	1 788																			
Parcelles	1	1	1	1	1	1																			

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 29/08/2022

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	223.00	4.21	3.34	6.9	2.2	1 762																		
Ecart Type																								
Mini	223.00	4.21	3.34	6.9	2.2	1 762																		
Maxi	223.00	4.21	3.34	6.9	2.2	1 762																		
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	201.00	4.80	3.26	7.7	2.9	1 581																		
Ecart Type																								
Mini	201.00	4.80	3.26	7.7	2.9	1 581																		
Maxi	201.00	4.80	3.26	7.7	2.9	1 581																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

## 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	204.00	4.68	3.27	7.4	2.9	1 508	189.00	5.66	3.13	8.0	2.9	1 527												
Ecart Type																								
Mini	204.00	4.68	3.27	7.4	2.9	1 508	189.00	5.66	3.13	8.0	2.9	1 527												
Maxi	204.00	4.68	3.27	7.4	2.9	1 508	189.00	5.66	3.13	8.0	2.9	1 527												
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	190.00	4.86	3.15	7.8	2.6	1 191																		
Ecart Type																								
Mini	190.00	4.86	3.15	7.8	2.6	1 191																		
Maxi	190.00	4.86	3.15	7.8	2.6	1 191																		
Parcelles	1	1	1	1	1	1																		

## Nolay

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 29/08/2022

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	201.00	5.18	3.24	7.8	2.9	1 468	198.00	5.10	3.16	7.8	2.3	1 426													
Ecart Type	14.01	0.58	0.06	0.4	0.7	134	1.41	0.16	0.04	0.1	0.2	203													
Mini	183.00	4.41	3.13	7.3	1.7	1 232	197.00	4.99	3.13	7.7	2.1	1 282													
Maxi	225.00	6.02	3.30	8.2	3.8	1 594	199.00	5.21	3.18	7.8	2.4	1 569													
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	207.00	4.34	3.31	7.6	2.1	1 621																			
Ecart Type	7.07	0.46	0.01	0.1	0.6	168																			
Mini	202.00	4.02	3.31	7.5	1.7	1 502																			
Maxi	212.00	4.67	3.32	7.7	2.6	1 740																			
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	199.00	4.97	3.22	7.7	2.9	1 496																			
Ecart Type																									
Mini	199.00	4.97	3.22	7.7	2.9	1 496																			
Maxi	199.00	4.97	3.22	7.7	2.9	1 496																			
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	207.33	4.25	3.32	7.3	2.5	1 652																			
Ecart Type	4.04	0.34	0.04	0.2	0.4	162																			
Mini	205.00	3.90	3.29	7.1	2.1	1 466																			
Maxi	212.00	4.57	3.36	7.5	2.8	1 760																			
Parcelles	3	3	3	3	3	3																			

## Pernand Vergelesses

\* : 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 29/08/2022

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	220.00	4.47	3.32	7.3	2.1	1 553																			
Ecart Type																									
Mini	220.00	4.47	3.32	7.3	2.1	1 553																			
Maxi	220.00	4.47	3.32	7.3	2.1	1 553																			
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	204.50	4.39	3.28	7.4	2.7	1 559	195.00	4.75	3.15	7.6	2.6	1 216												
Ecart Type	2.12	0.07	0.06	0.1	0.1	272																		
Mini	203.00	4.34	3.24	7.3	2.6	1 367	195.00	4.75	3.15	7.6	2.6	1 216												
Maxi	206.00	4.44	3.32	7.4	2.7	1 751	195.00	4.75	3.15	7.6	2.6	1 216												
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1												

## Pommard

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	5.00	3.33	7.6	3.1	1 653	198.00	4.45	3.26	8.0	1.5	1 275							183.00	4.90	3.22	8.5	1.8	1 381	
Ecart Type																									
Mini	206.00	5.00	3.33	7.6	3.1	1 653	198.00	4.45	3.26	8.0	1.5	1 275							183.00	4.90	3.22	8.5	1.8	1 381	
Maxi	206.00	5.00	3.33	7.6	3.1	1 653	198.00	4.45	3.26	8.0	1.5	1 275							183.00	4.90	3.22	8.5	1.8	1 381	
Parcelles	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1							1	1	1	1	1	1	

## Premaux 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	217.50	4.61	3.33	7.3	2.2	1 565																		
Ecart Type	6.36	0.13	0.08	0.1	0.8	173																		
Mini	213.00	4.52	3.27	7.2	1.6	1 442																		
Maxi	222.00	4.70	3.39	7.4	2.7	1 687																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 29/08/2022

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	205.50	4.79	3.26	7.5	2.1	1 505																		
Ecart Type	7.78	0.04		0.1	0.2	95																		
Mini	200.00	4.77	3.26	7.4	2.0	1 438																		
Maxi	211.00	4.82	3.26	7.5	2.3	1 572																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

## 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	197.33	5.04	3.24	7.7	3.0	1 466	194.00	4.73	3.18	7.8	2.0	1 271												
Ecart Type	9.87	0.42	0.07	0.3	0.3	41	4.36	0.20	0.05	0.1	0.4	208												
Mini	186.00	4.55	3.19	7.5	2.6	1 419	189.00	4.50	3.14	7.7	1.7	1 032												
Maxi	204.00	5.29	3.32	8.0	3.2	1 494	197.00	4.89	3.23	7.9	2.4	1 402												
Parcelles	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3												

## 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	215.00	4.30	3.40	7.1	2.7	1 795																		
Ecart Type	2.83	0.11	0.06		0.1	231																		
Mini	213.00	4.23	3.36	7.1	2.6	1 632																		
Maxi	217.00	4.38	3.44	7.1	2.7	1 958																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

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	4.83	3.33	7.6	2.4	1 690																		
Ecart Type	4.24	0.53	0.02		0.4	47																		
Mini	206.00	4.45	3.31	7.6	2.1	1 656																		
Maxi	212.00	5.20	3.34	7.6	2.7	1 723																		
Parcelles	2	2	2	2	2	2																		

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 29/08/2022

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	216.00	4.38	3.32	7.3	2.1	1 653																		
Ecart Type	8.66	0.37	0.02	0.3	0.6	83																		
Mini	206.00	4.15	3.30	7.1	1.7	1 557																		
Maxi	221.00	4.80	3.34	7.7	2.8	1 706																		
Parcelles	3	3	3	3	3	3																		

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

