



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

02/09/2022

N° 8

BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR

PRELEVEMENTS DU 1ER SEPTEMBRE 2022

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 29 août) – 78 parcelles prélevées

Sucres
g/l

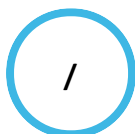
Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay

Côte de Beaune :

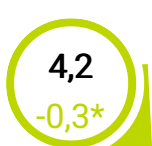


Hautes Côtes de Beaune :

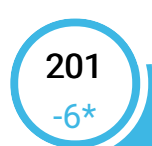


Pinot Noir

Côte de Beaune :



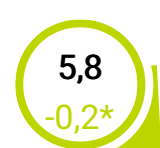
Hautes Côtes de Beaune :



Côte de Nuits :



Hautes Côtes de Nuits :



* : Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 29 août et 1er septembre

En résumé

Le Pinot Noir dans la Côte est déjà bien avancé en maturité et l'évolution des teneurs en sucres est très modeste. Par contre, l'acidité continue de diminuer et est proche de 4 g/l H₂SO₄, avec des pH moyens de l'ordre de 3.30. Dans les Hautes Côtes, les parcelles les plus avancées semblent stagner alors que celles plus en retard progressent modestement en maturité.

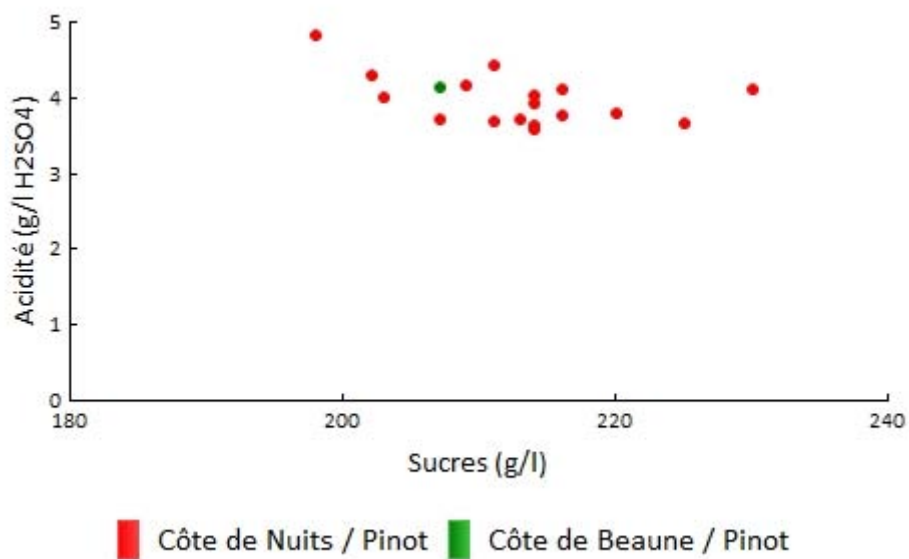
Des orages sont prévus en fin d'après-midi et soirée avec des cumuls variables en fonction des secteurs (de quelques millimètres jusqu'à 15 mm). Ces précipitations seront sans doute sans effet sur les parcelles arrivées à terme mais pourront peut-être donner un coup de fouet à celles encore en activité.

Le prochain bulletin sera uniquement consacré aux parcelles des Hautes Côtes.

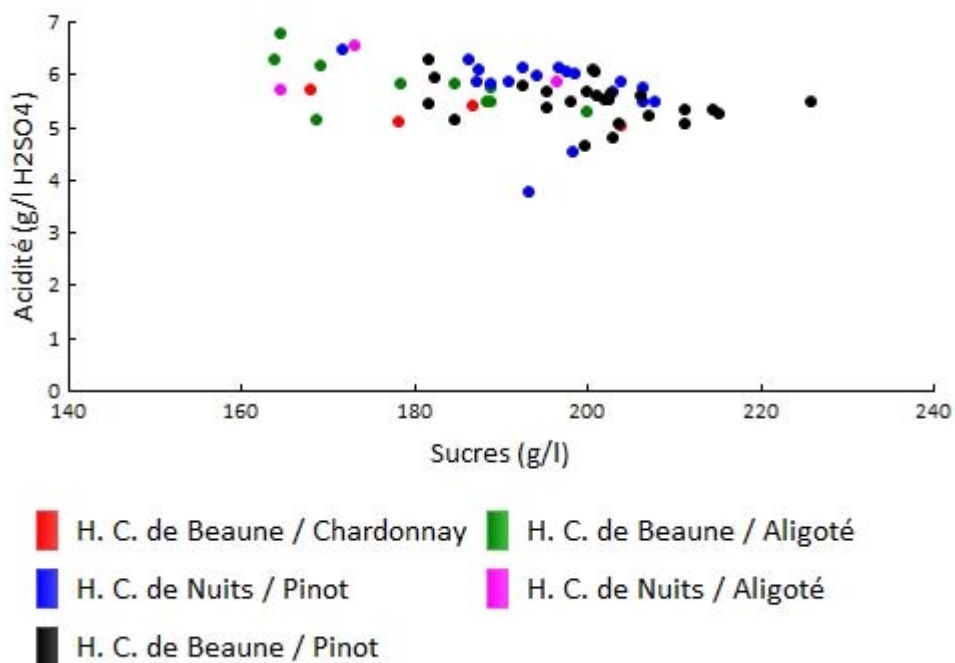
PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 6 SEPTEMBRE 2022



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



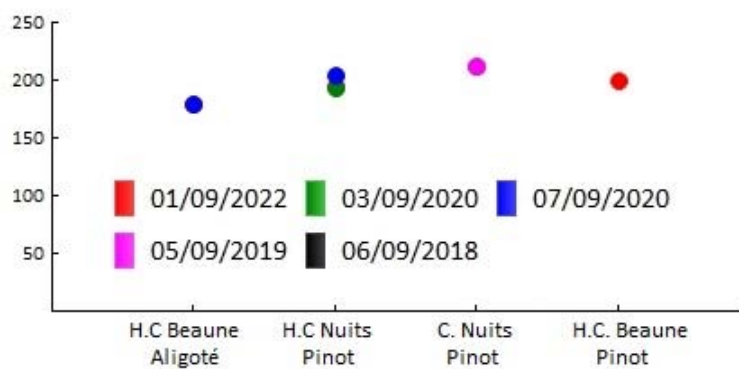
Hautes Côtes



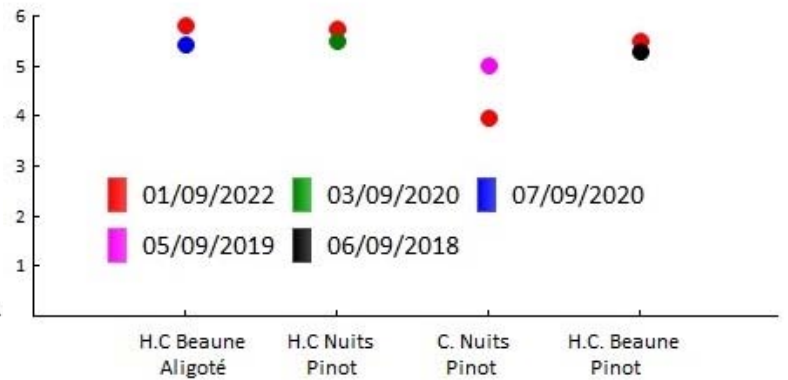
Les résultats de ce prélèvement par cépage, figurent dans le tableau joint en dernière page de ce bulletin.

COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES ANTERIEURS - Cépage Pinot Noir

LES SUCRES (g/l) :



ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



Eu égard aux faibles évolutions des teneurs en sucres, la comparaison s'établit toujours à la date du 5 septembre 2019. Par contre, l'écart se creuse sur les valeurs d'acidité, celles de 2022 étant inférieures de 1 g/l H₂SO₄ en moyenne.

Le Pinot en Hautes de Nuits présente des valeurs équivalentes à celles mesurées le 3 septembre 2020. Pour les Hautes Côtes de Beaune, la comparaison se fait à la date du 6 septembre 2018.

Enfin, l'Aligoté en Hautes Côtes de Beaune présente des teneurs en sucres similaires à celles mesurées le 7 septembre 2020 mais l'acidité cette année est légèrement supérieure (+ 0.4 g/l H₂SO₄).

| Côte de Beaune | PINOT | | | | | |
|----------------|--------|----------|------|----------|---------|-------|
| | Sucre* | Acidité* | pH | Tartriqu | Malique | K*** |
| Moyenne | 207.00 | 4.16 | 3.31 | 7.2 | 2.4 | 1 620 |
| Ecart type | | | | | | |
| Mini | 207.00 | 4.16 | 3.31 | 7.2 | 2.4 | 1 620 |
| Maxi | 207.00 | 4.16 | 3.31 | 7.2 | 2.4 | 1 620 |
| Parcelles | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

| Côte de Nuits | PINOT | | | | | |
|---------------|--------|----------|------|----------|---------|-------|
| | Sucre* | Acidité* | pH | Tartriqu | Malique | K*** |
| Moyenne | 212.76 | 3.98 | 3.34 | 7.1 | 2.1 | 1 502 |
| Ecart type | 7.94 | 0.33 | 0.06 | 0.2 | 0.4 | 124 |
| Mini | 198.00 | 3.61 | 3.18 | 6.8 | 1.4 | 1 211 |
| Maxi | 230.00 | 4.85 | 3.43 | 7.4 | 2.7 | 1 636 |
| Parcelles | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 |

| H. C. de Beaune | ALIGOTE | | | | | |
|-----------------|---------|----------|------|----------|---------|------|
| | Sucre* | Acidité* | pH | Tartriqu | Malique | K*** |
| Moyenne | 179.31 | 5.83 | 2.99 | | 3.0 | |
| Ecart type | 12.46 | 0.49 | 0.05 | | 0.5 | |
| Mini | 163.60 | 5.19 | 2.90 | | 2.2 | |
| Maxi | 199.80 | 6.80 | 3.09 | | 3.9 | |
| Parcelles | 10 | 10 | 10 | | 10 | |

| CHARDONNAY | | | | | |
|------------|----------|------|-----------|---------|------|
| Sucre* | Acidité* | pH | Tartrique | Malique | K*** |
| 183.97 | 5.35 | 3.09 | | 2.6 | |
| 15.15 | 0.31 | 0.09 | | 0.1 | |
| 167.80 | 5.07 | 2.98 | | 2.4 | |
| 203.60 | 5.75 | 3.21 | | 2.8 | |
| 4 | 4 | 4 | | 4 | |

| PINOT | | | | | |
|--------|----------|------|----------|---------|------|
| Sucre* | Acidité* | pH | Tartriqu | Malique | K*** |
| 200.56 | 5.51 | 3.19 | | 3.0 | |
| 10.81 | 0.38 | 0.06 | | 0.6 | |
| 181.50 | 4.68 | 3.06 | | 1.4 | |
| 225.70 | 6.30 | 3.31 | | 4.1 | |
| 25 | 25 | 25 | | 25 | |

| H. C. de Nuits | ALIGOTE | | | | | |
|----------------|---------|----------|------|----------|---------|------|
| | Sucre* | Acidité* | pH | Tartriqu | Malique | K*** |
| Moyenne | 177.80 | 6.07 | 3.05 | | 3.8 | |
| Ecart type | 16.58 | 0.44 | 0.11 | | 0.4 | |
| Mini | 164.30 | 5.75 | 2.97 | | 3.5 | |
| Maxi | 196.30 | 6.57 | 3.18 | | 4.3 | |
| Parcelles | 3 | 3 | 3 | | 3 | |

| PINOT | | | | | |
|--------|----------|------|-----------|---------|-------|
| Sucre* | Acidité* | pH | Tartrique | Malique | K*** |
| 194.82 | 5.76 | 3.22 | 7.7 | 3.5 | 1 417 |
| 9.08 | 0.64 | 0.09 | 0.2 | 0.7 | 157 |
| 171.50 | 3.80 | 3.09 | 7.5 | 2.1 | 1 306 |
| 207.50 | 6.49 | 3.41 | 7.8 | 4.5 | 1 528 |
| 18 | 18 | 18 | 2 | 18 | 2 |

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 01/09/2022 et celui du 29/08/2022

| Côte de Beaune | PINOT | | | | | |
|-------------------|--------|----------|--------|----------|---------|-------|
| | Sucre* | Acidité* | pH | Tartriqu | Malique | K*** |
| Ecart | + 1,0 | - 0,3 | - 0,01 | - 0,2 | - 0,3 | - 131 |

| Côte de Nuits | PINOT | | | | | |
|------------------|--------|----------|--------|----------|---------|------|
| | Sucre* | Acidité* | pH | Tartriqu | Malique | K*** |
| Ecart | + 2,9 | - 0,4 | + 0,03 | - 0,3 | - 0,1 | - 62 |

| H. C. de Beaune | PINOT | | | | | |
|--------------------|--------|----------|--------|----------|---------|------|
| | Sucre* | Acidité* | pH | Tartriqu | Malique | K*** |
| Ecart | - 6,3 | - 0,0 | + 0,02 | - 0,3 | + 0,2 | - 62 |

| H. C. de Nuits | PINOT | | | | | |
|-------------------|--------|----------|--------|----------|---------|-------|
| | Sucre* | Acidité* | pH | Tartriqu | Malique | K*** |
| Ecart | + 4,7 | - 0,2 | - 0,10 | + 0,2 | - 0,1 | - 235 |