



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.

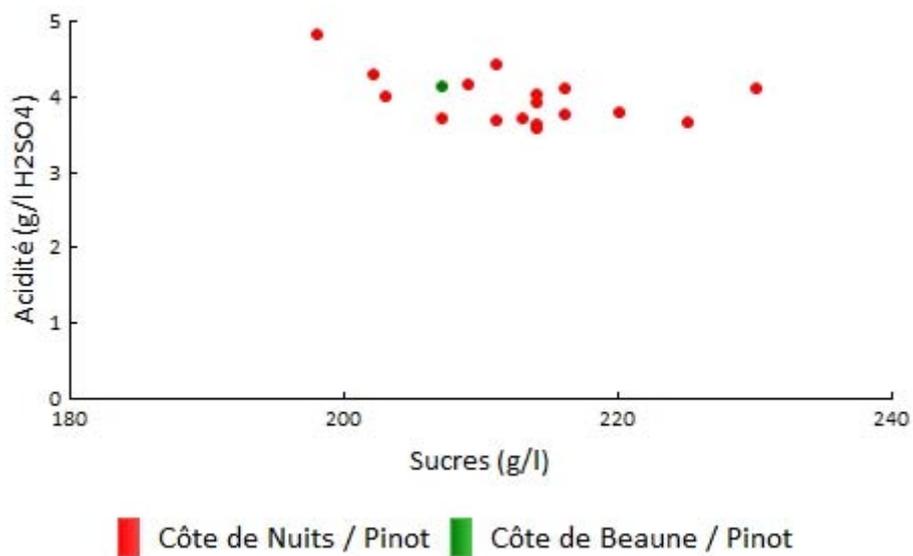
Des orages sont prévus en fin d'après-midi et soirée avec des cumuls variables en fonction des secteurs (de quelques millimètres jusqu'à 15 mm). Ces précipitations seront sans doute sans effet sur les parcelles arrivées à terme mais pourront peut-être donner un coup de fouet à celles encore en activité.

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

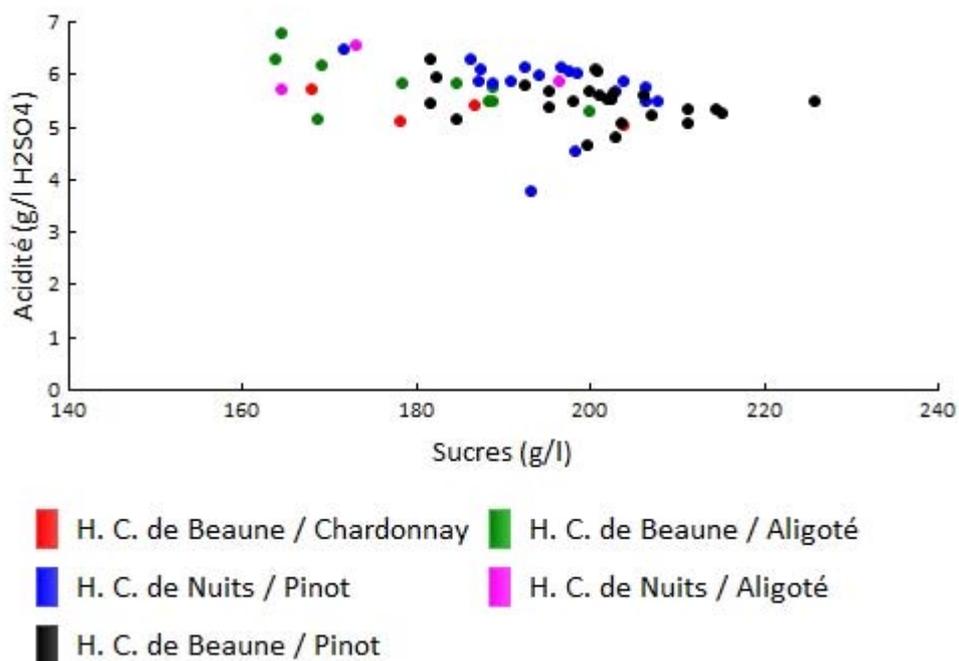
PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 6 SEPTEMBRE 2022



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



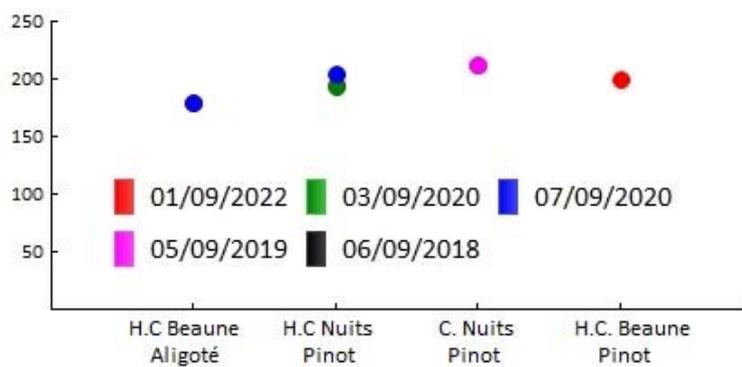
Hautes Côtes



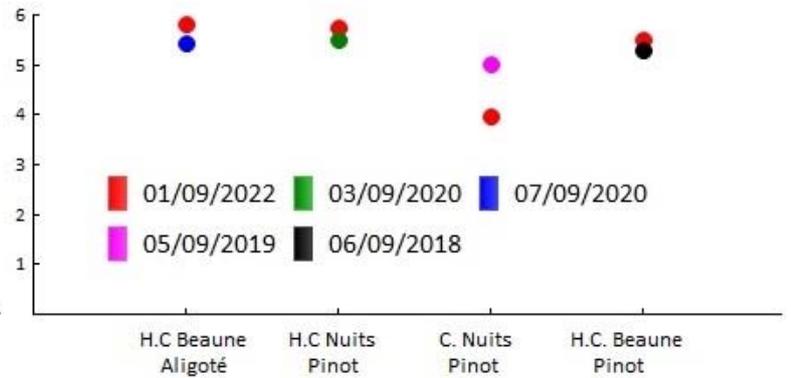
Les résultats de ce prélèvement par cépage, figurent dans le tableau joint en dernière page de ce bulletin.

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