



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

06/09/2022

N° 9

# BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR -  
SPÉCIAL HAUTES CÔTES

PRELEVEMENTS DU 5 SEPTEMBRE 2022

Valeurs et évolutions moyennes - 43 parcelles  
(depuis le 1er septembre 2022)

Sucres  
g/l

Acidité totale  
g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

## Chardonnay et Aligoté :

Les cépages blancs connaissent une bonne évolution, plus marquée sur Chardonnay que sur Aligoté.

Les diminutions des acidités totales sont corrélées à des diminutions similaires des teneurs en acide malique. De ce fait, les pH évoluent de 0.09 en moyenne.

Chardonnay :



Aligoté :



## Pinot Noir :

Les évolutions sont plus contrastées sur Pinot Noir. Si certaines parcelles semblent poursuivre leur maturation, d'autres semblent être arrivées à terme et des phénomènes de concentration sont apparemment en cours.

Pinot Noir :

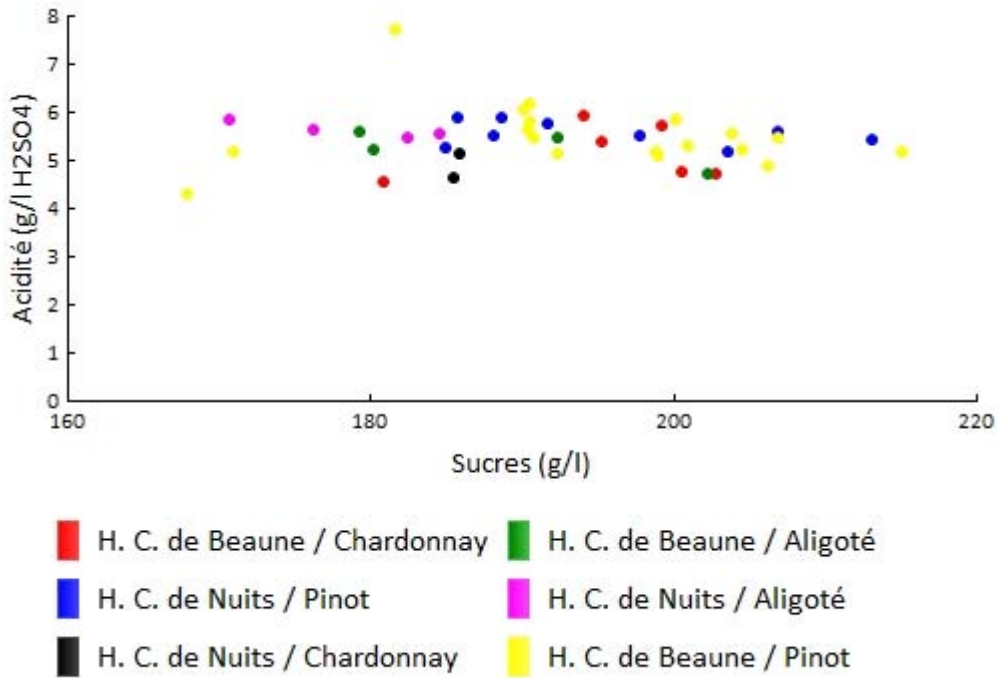


### EN RÉSUMÉ

Certaines parcelles présentent d'ores et déjà un bon niveau de maturité, mais il est clair que d'autres doivent encore patienter. L'attente et la recherche d'une maturité plus aboutie doit tenir compte de l'état physiologique des parcelles mais également désormais de l'état sanitaire, notamment vis-à-vis de Botrytis, dont le développement est favorisé par les conditions météorologiques actuelles. La fin de la semaine s'annonce perturbée, avec une baisse sensible des températures mais cela ne devrait pas gêner l'évolution des foyers existants. La vigilance est donc de mise sur ce point.

PROCHAIN NUMERO LE VENDREDI 9 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.

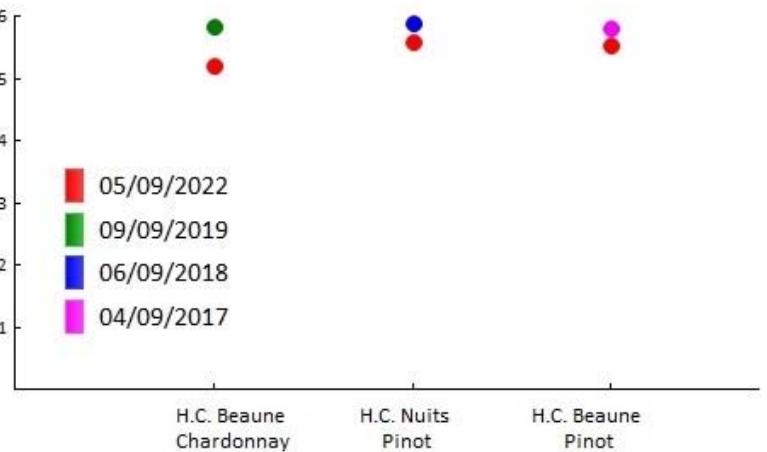
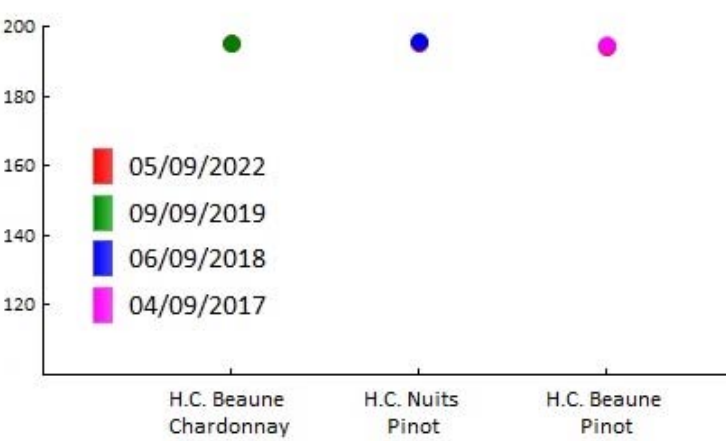


Les résultats de ce prélèvement par cépage, figurent dans le tableau joint en dernière page de ce bulletin.

**COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES ANTERIEURS :**

LES SUCRES (g/l) :

ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :



Le Chardonnay en Hautes Côtes de Beaune présente des teneurs en sucres équivalentes à celles mesurées le 9 septembre 2019 mais avec une acidité un peu plus faible cette année (- 0.6 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>). Pour le Pinot Noir, la comparaison s'établit au 6 septembre 2018 en Hautes Côtes de Nuits et au 4 septembre 2018 en Hautes Côtes de Beaune, pour les teneurs en sucres. Les acidités cette année sont, par contre, légèrement inférieures à celles mesurées à ces dates (- 0.3 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> en moyenne).

H. C. de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	188.43	5.28	3.12	6.5	2.6	
Ecart type	10.90	0.40	0.06	0.8	0.7	
Mini	179.20	4.74	3.05	5.9	2.0	
Maxi	202.10	5.63	3.18	7.6	3.6	
Parcelles	4	4	4	4	4	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
195.35	5.21	3.16	6.3	2.8	
7.84	0.57	0.12	0.8	0.6	
180.80	4.59	3.09	5.2	1.7	
202.70	5.95	3.40	7.1	3.4	
6	6	6	6	6	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
194.37	5.54	3.19	7.0	2.9	
12.19	0.71	0.12	0.9	0.7	
167.80	4.32	3.01	5.6	1.6	
215.00	7.77	3.36	9.6	4.5	
18	18	18	18	18	

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	178.38	5.66	3.09	6.9	3.0	
Ecart type	6.28	0.17	0.04	0.3	0.1	
Mini	170.60	5.49	3.04	6.6	2.8	
Maxi	184.40	5.89	3.13	7.2	3.2	
Parcelles	4	4	4	4	4	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
185.60	4.92	3.12	6.3	2.3	
0.28	0.33	0.06	0.4	0.4	
185.40	4.68	3.08	6.0	2.0	
185.80	5.15	3.16	6.6	2.5	
2	2	2	2	2	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
195.52	5.59	3.27	7.3	3.0	
10.20	0.25	0.08	0.3	0.5	
184.90	5.21	3.16	6.9	2.5	
213.00	5.92	3.41	7.8	3.9	
9	9	9	9	9	