

22/08/2023

N° 1

BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR

PRELEVEMENTS DU 21 AOÛT 2023

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 17 août) - 100 parcelles prélevées

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay

Côte de Beaune :

171
+19*

5,4
-1,7*

Hautes Côtes de Beaune :

146

7,3

Pinot Noir

Côte de Beaune :

168
+23*

5,6
-1,2*

Hautes Côtes de Beaune :

152

6,9

Côte de Nuits :

163

5,9

Hautes Côtes de Nuits :

150
+13*

6,8
-2,1*

* : Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 17 et 21 août (quelques parcelles)

En résumé

Les fortes chaleurs de ces derniers jours ont permis une évolution relativement bonne de la maturation. En effet, des températures supérieures aux normales permettent une progression plus rapide des paramètres de la maturité. Mais, si elles sont trop élevées, généralement au-delà de 34/35 °C, il y a un blocage de la maturation car la plante ferme ses stomates afin de limiter sa transpiration et la photosynthèse, donc la maturation, s'arrête temporairement. C'est donc à double tranchant ! Ce premier prélèvement permet de constater des écarts de maturité importants entre les parcelles avec des écarts sur les teneurs en sucres de 54 g/l en moyenne. Les conditions météorologiques actuelles vont se poursuivre dans les prochains jours avant l'arrivée d'orages en fin de semaine et une chute assez brutale des températures.

Les contrôles de maturité doivent s'intensifier afin de suivre plus précisément l'évolution de la maturation et surveiller également l'état sanitaire des parcelles, notamment sur Pinot Noir.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 25 AOÛT 2023

En collaboration avec la Chambre d'Agriculture de Côte-d'Or, un point de situation sanitaire sera fait chaque semaine dans le bulletin du mardi.



En direct du vignoble

Etat sanitaire

POURRITURE GRISE ET POURRITURE ACIDE : A SURVEILLER

Toutes les dernières années ont été marquées par des étés globalement secs à très secs, tant et si bien que le sujet Pourritures s'est largement fait oublier.

Botrytis : la situation n'est pas la même cette année sur Pinot Noir qui présente souvent des grappes corpulentes et compactes. De la pourriture en vert a commencé à être présente au sein de celles-ci dès juin à la faveur des pluies régulières. Ces **foyers latents** emprisonnés dans les grappes se sont maintenus jusqu'à maintenant et dans les parcelles avec une charge significative et un entassement de grappes important, il n'est pas rare d'en observer. Le temps sec actuel permet un assèchement de ceux-ci.

Cependant l'évolution de la maturité et le passage pluvio-orageux annoncé en fin de semaine **pourraient être à l'origine d'une progression des symptômes** à partir de la semaine prochaine.

Pourriture Acide/Drosophiles : compte-tenu du peu d'informations exploitables apportées par les piégeages drosophiles, nous avons arrêté ce type de suivis en 2020. En revanche, notre réseau d'alerte pourriture acide, constitué de parcelles très sensibles est suivi chaque année au mois d'août. En l'état, la **présence est encore très rare**. Seuls quelques petits foyers ont été observés ce début de semaine sur Pinot noir. Rappelons que ce type de pourriture se développe plutôt lors des phases de temps chaud et sec (vection par les drosophiles communes/*suzukii* qui pullulent avec ce profil météo).

Stratégie :

Une surveillance régulière des parcelles est maintenant impérative. Particulièrement dans les vignes à maturité avancée et qui présentent déjà des foyers de botrytis ou de pourriture acide.

Dans les situations qui deviendraient préoccupantes, **une vendange des grappes les plus touchées** pourrait être envisagée pour limiter le développement de la maladie. Dans ce cas, on évacuera les grappes de la parcelle.

Concernant les traitements anti-botrytis de « dernière minute », nous n'avons pas de références d'efficacité (faute d'essais réalisables ces dernières années) sur des applications d'Armicarb ou de Vitisan qui bénéficient aussi d'une homologation botrytis avec un délai avant récolte très court (1 jour). Même constat sur d'autres spécialités biocontrôles du type Mévalone, Botector...

Cf Mémo Vigne page 29 pour les informations sur ces différentes spécialités.

Les essais que nous avons réalisé avec du talc ou du lithothamne n'avaient en revanche pas montré d'efficacité botrytis.

OIDIUM

Dans une majorité de vignes, la maladie n'a pas évolué sur grappes et reste très discrète avec quelques symptômes souvent noircis. Seules les situations très attaquées de longue date présentent toujours de l'oïdium blanc encore actif et des symptômes réguliers sur le feuillage.

MILDIOU

Malgré les pluies régulières des dernières semaines, la maladie apparaît peu présente dans la majorité des parcelles. Ceci peut s'expliquer notamment par le très faible développement foliaire estival.

Seules quelques parcelles, déjà bien impactées depuis début juillet montrent actuellement un aspect terne du haut de feuillage et une perte de récolte parfois significative.

Plantations : lorsque l'aoûtement complet sera atteint, la protection pourra être stoppée.

JAUNISSES : BOIS NOIR/FLAVESCENCE DORÉE

Cela s'est confirmé au cours de l'été : cette année les symptômes de jaunisses sont très présents sur Chardonnay, dans la veine de ce qui avait été observé en 2021.

Dans le diagnostic le symptôme le plus discriminant est l'absence d'aoûtement qui peut concerner un rameau jusqu'à l'ensemble du cep.



Ne pas confondre avec l'enroulement :
bois aoûté et nervures des feuilles qui restent vertes sont les 2 critères marqueurs de cette virose



Les prospections vont commencer en début de semaine prochaine et s'étaler jusqu'à début octobre. Le planning des rendez-vous sera en ligne très prochainement sur le site STOP FLAVESCENCE : <https://www.stop-flavescence-bourgogne.fr/>
N'hésitez pas à consulter le site régulièrement afin de prendre connaissance d'éventuelles modifications du planning.

VU DANS LES VIGNES



Echaudage : plus présent sur Pinot Noir

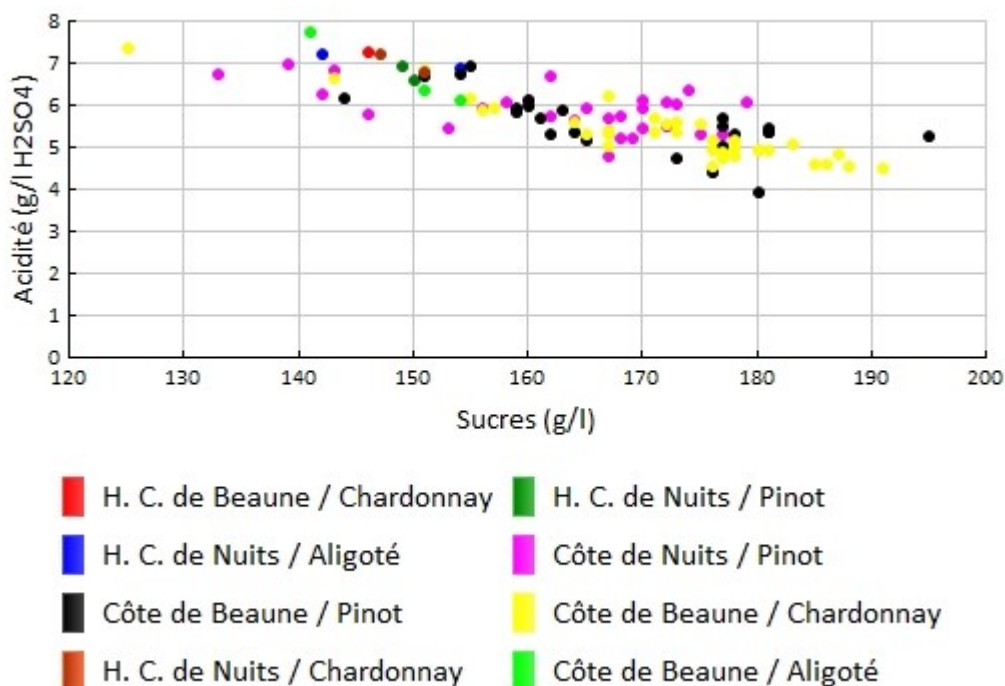


Brunissure : face soleil couchant, en lien avec forte charge



Pourriture Grise

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



Il existe une forte hétérogénéité de situations au sein d'un même secteur ou d'un même cépage, sans doute en relation avec la charge des parcelles. Certaines parcelles, en faible nombre, sont néanmoins déjà bien avancées en maturité.

Réunions pré-vendanges :

- lundi 28 août à 17 h 30- Beaune (CAVB)
- mardi 29 août à 17 h 30 - Nuits-Saint-Georges (Maison de Nuits, 3 rue de la Berchère)

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 21/08/2023

Côte de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	148.67	6.75	2.88	7.1	4.0	1 101
Ecart type	6.81	0.86	0.04	0.2	1.2	67
Mini	141.00	6.16	2.84	7.0	2.9	1 051
Maxi	154.00	7.74	2.91	7.3	5.2	1 178
Parcelles	3	3	3	3	3	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
171.31	5.36	3.06	6.4	3.0	1 162
13.52	0.68	0.08	0.3	0.9	103
125.00	4.51	2.88	6.1	1.8	929
191.00	7.39	3.20	7.1	5.2	1 392
35	35	35	35	35	35

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
168.04	5.60	3.06	6.6	3.3	1 225
12.28	0.70	0.05	0.3	0.9	139
144.00	3.96	2.98	6.1	1.2	881
195.00	6.95	3.14	7.0	5.2	1 513
24	24	24	24	24	24

Côte de Nuits	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	162.64	5.91	3.04	6.7	4.0	1 229
Ecart type	12.23	0.52	0.09	0.2	0.6	121
Mini	133.00	4.81	2.79	6.3	2.2	1 023
Maxi	179.00	6.99	3.16	7.2	5.2	1 469
Parcelles	28	28	28	28	28	28

H. C. de Beaune	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	146.00	7.30	2.87	7.1	4.8	1 034
Ecart type						
Mini	146.00	7.30	2.87	7.1	4.8	1 034
Maxi	146.00	7.30	2.87	7.1	4.8	1 034
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
152.00	6.91	2.94	7.0	4.5	1 120
7.94	0.35	0.02	0.2	0.4	155
143.00	6.63	2.92	6.9	4.1	952
158.00	7.30	2.96	7.2	4.8	1 257
3	3	3	3	3	3

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	148.00	7.06	2.94	7.0	5.5	1 245
Ecart type	8.49	0.24	0.01	0.1	0.4	47
Mini	142.00	6.89	2.93	6.9	5.2	1 212
Maxi	154.00	7.23	2.95	7.0	5.7	1 278
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
149.00	7.04	2.92	7.0	5.3	1 142
2.83	0.32	0.06	0.1	0.4	78
147.00	6.81	2.88	7.0	5.0	1 087
151.00	7.26	2.96	7.1	5.5	1 197
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
149.50	6.78	2.99	6.8	5.2	1 171
0.71	0.22	0.02	0.1	0.4	35
149.00	6.62	2.97	6.7	4.9	1 146
150.00	6.93	3.00	6.9	5.4	1 195
2	2	2	2	2	2

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 21/08/2023 et celui du 17/08/2023

Côte de Beaune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 19,3	- 1,7	+ 0,10	- 0,6	- 1,8	- 52	+ 22,5	- 1,2	+ 0,10	- 0,4	- 1,3	+ 5

H. C. de Nuits	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 30,0	- 3,7	+ 0,16	- 0,8	- 3,4	+ 48	+ 31,5	- 3,1	+ 0,15	- 0,5	- 2,9	+ 145	+ 12,5	- 2,1	+ 0,08	- 0,3	- 2,2	+ 90