BOURGOGNE
Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

25/08/2023

N° 2

BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR

PRELEVEMENTS DU 24 AOUT 2023

Valeurs et évolutions moyennes *(depuis le 21 août)* - 143 parcelles prélevées

Sucres g/l	Acidité totale g/l H_2SO_4	Sucres g/l	Acidité totale g/l H_2SO_4

Chardonnay

Côte de Beaune :

Sucres g/l	Acidité totale g/l H_2SO_4
187 +16*	4,7 -0,7*

Hautes Côtes de Beaune :

Sucres g/l	Acidité totale g/l H_2SO_4
160 +17*	6,1 -1,3*

Pinot Noir

Côte de Beaune :

Sucres g/l	Acidité totale g/l H_2SO_4
486 +17*	4,9 -0,7*

Hautes Côtes de Beaune :

Sucres g/l	Acidité totale g/l H_2SO_4
160 +16*	5,6 -1,2*

Côte de Nuits :

Sucres g/l	Acidité totale g/l H_2SO_4
/	/

Hautes Côtes de Nuits :

Sucres g/l	Acidité totale g/l H_2SO_4
181 +17*	5,0 -0,9*

* : * : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 21 et 24 août.

En résumé

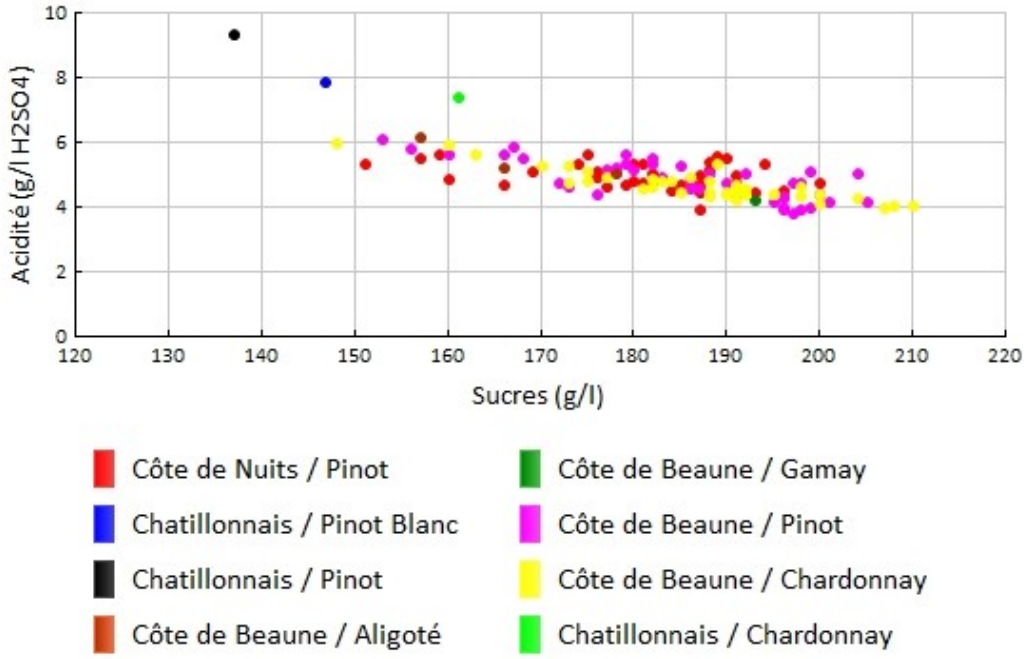
Les teneurs en sucres progressent modestement eu égard aux fortes températures de ces derniers jours. Concernant l'acidité, les diminutions sont imputables à la baisse des teneurs en acide malique, l'acide tartrique et le potassium étant stables, et elles sont d'autant plus marquées que les parcelles sont en retard. L'effet conjugué de la baisse des températures, qui va progressivement s'installer au cours du week-end, et des précipitations risque de limiter l'évolution des paramètres de la maturation. A noter que certaines parcelles présentent déjà un bon niveau de maturité (cf. page suivante).
Au-delà des contrôles de maturité, l'état sanitaire des parcelles devra être surveillé dans les prochains jours. En effet, Botrytis est présent au vignoble et ce changement de temps peut lui être favorable.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 22 AOÛT 2023

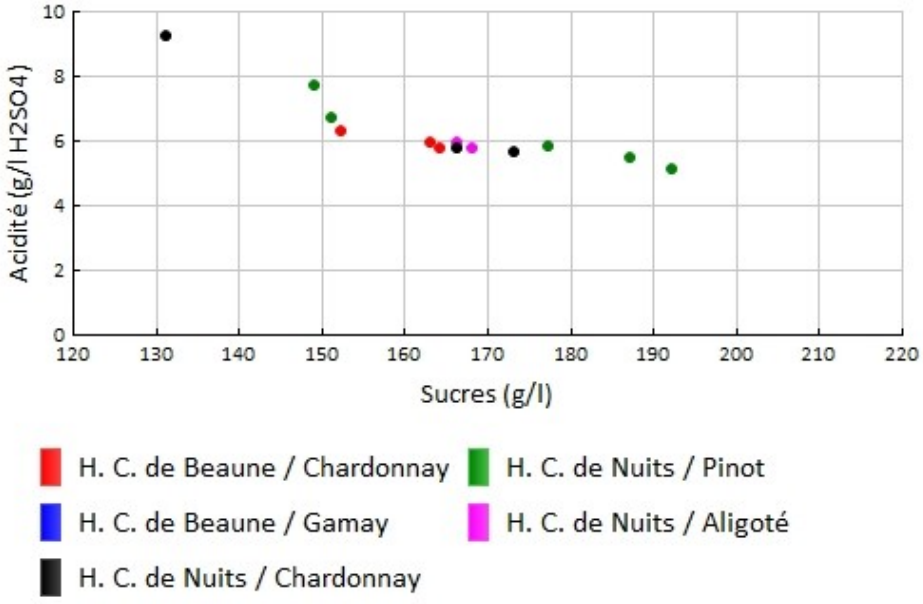
© BIVB / Pôle Technique & Qualité
(CITVB – 6 rue du 16ème Chasseurs – 21200 Beaune)

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

Côte de Nuits et Côte de Beaune



Hautes Côtes



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 24/08/2023

Côte de Beaune	ALIGOTE					
	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartriqu*	*Malique*	*K****
Moyenne	167.00	5.49	2.99	7.3	2.7	1 196
Ecart type	10.54	0.59	0.06	0.6	1.1	104
Mini	157.00	5.06	2.93	6.6	1.7	1 080
Maxi	178.00	6.16	3.04	7.8	3.8	1 282
Parcelles	3	3	3	3	3	3

	CHARDONNAY					
	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartrique*	*Malique*	*K****
Moyenne	186.54	4.71	3.13	6.7	2.4	1 184
Ecart type	13.43	0.49	0.07	0.5	0.7	144
Mini	148.00	3.99	2.98	5.7	1.4	804
Maxi	210.00	6.02	3.30	7.6	4.3	1 446
Parcelles	37	37	37	37	37	37

	GAMAY					
	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartriqu*	*Malique*	*K****
Moyenne	193.00	4.25	3.13	6.8	1.8	1 112
Ecart type						
Mini	193.00	4.25	3.13	6.8	1.8	1 112
Maxi	193.00	4.25	3.13	6.8	1.8	1 112
Parcelles	1	1	1	1	1	1

	PINOT					
	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartrique*	*Malique*	*K****
Moyenne	185.55	4.85	3.14	6.8	2.6	1 263
Ecart type	13.27	0.60	0.07	0.6	0.8	155
Mini	153.00	3.80	2.99	5.7	0.9	911
Maxi	205.00	6.13	3.25	7.8	4.2	1 525
Parcelles	42	42	42	42	42	42

Chatillonnais	CHARDONNAY					
	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartriqu*	*Malique*	*K****
Moyenne	161.10	7.40	2.96	6.5	5.0	
Ecart type						
Mini	161.10	7.40	2.96	6.5	5.0	
Maxi	161.10	7.40	2.96	6.5	5.0	
Parcelles	1	1	1	1	1	

	PINOT					
	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartrique*	*Malique*	*K****
Moyenne	137.00	9.35	2.84	7.0	7.3	
Ecart type						
Mini	137.00	9.35	2.84	7.0	7.3	
Maxi	137.00	9.35	2.84	7.0	7.3	
Parcelles	1	1	1	1	1	

	PINOT BLANC					
	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartriqu*	*Malique*	*K****
Moyenne	146.74	7.90	2.89	7.0	5.3	
Ecart type						
Mini	146.74	7.90	2.89	7.0	5.3	
Maxi	146.74	7.90	2.89	7.0	5.3	
Parcelles	1	1	1	1	1	

Côte de Nuits	PINOT					
	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartriqu*	*Malique*	*K****
Moyenne	180.66	5.00	3.13	6.7	2.9	1 227
Ecart type	11.47	0.40	0.08	0.5	0.6	173
Mini	151.00	3.97	2.90	5.9	1.4	771
Maxi	200.00	5.66	3.26	7.6	4.1	1 589
Parcelles	35	35	35	35	35	35

H. C. de Beaune	CHARDONNAY					
	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartriqu*	*Malique*	*K****
Moyenne	159.67	6.05	2.97	7.7	4.1	1 187
Ecart type	6.66	0.27	0.03	0.3	0.3	30
Mini	152.00	5.81	2.94	7.4	3.9	1 159
Maxi	164.00	6.34	3.00	7.9	4.4	1 218
Parcelles	3	3	3	3	3	3

	PINOT					
	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartrique*	*Malique*	*K****
Moyenne	159.78	5.63	3.06	7.4	3.9	1 193
Ecart type	8.76	0.29	0.03	0.4	0.6	102
Mini	147.00	4.98	3.02	6.7	3.1	1 081
Maxi	173.00	5.94	3.11	7.8	4.7	1 357
Parcelles	9	9	9	9	9	9

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

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 24/08/2023

H. C. de Nuits	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartriqu*	*Malique*	*K****	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartrique*	*Malique*	*K****	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartriqu*	*Malique*	*K****
Moyenne	167.00	5.91	3.01	6.5	3.6	1 182	156.67	6.95	2.97	7.4	5.3	1 138	171.20	6.22	3.08	6.9	4.5	1 191
Ecart type	1.41	0.16		0.1	0.1	10	22.50	2.04	0.10	0.2	2.0	58	20.10	1.03	0.13	0.3	1.1	229
Mini	166.00	5.80	3.01	6.5	3.5	1 175	131.00	5.73	2.86	7.2	4.1	1 096	149.00	5.18	2.94	6.4	3.0	934
Maxi	168.00	6.02	3.01	6.6	3.7	1 189	173.00	9.30	3.04	7.6	7.6	1 204	192.00	7.74	3.23	7.2	6.0	1 562
Parcelles	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	5	5	5	5	5	5

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 24/08/2023 et celui du 21/08/2023

Côte de Beaune	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartriqu*	*Malique*	*K****	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartrique*	*Malique*	*K****	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartrique*	*Malique*	*K****
Ecart	+ 18,3	- 1,3	+ 0,11	+ 0,2	- 1,3	+ 95	+ 15,7	- 0,7	+ 0,07	+ 0,2	- 0,6	+ 24	+ 16,9	- 0,7	+ 0,08	+ 0,4	- 0,7	+ 48

Côte de Nuits	PINOT					
	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartriqu*	*Malique*	*K****
Ecart	+ 17,0	- 0,9	+ 0,08	- 0,0	- 0,9	- 23

H. C. de Beaune	CHARDONNAY						PINOT					
	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartriqu*	*Malique*	*K****	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartrique*	*Malique*	*K****
Ecart	+ 17,0	- 1,3	+ 0,09	+ 0,6	- 0,9	+ 184	+ 16,0	- 1,2	+ 0,10	+ 0,5	- 0,6	+ 112

H. C. de Nuits	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartriqu*	*Malique*	*K****	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartrique*	*Malique*	*K****	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartrique*	*Malique*	*K****
Ecart	+ 19,0	- 1,2	+ 0,07	- 0,4	- 1,9	- 63	+ 20,5	- 1,3	+ 0,10	+ 0,4	- 1,2	- 37	+ 32,5	- 1,1	+ 0,14	+ 0,4	- 0,7	- 5