

29/08/2023

N° 3

BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR

PRELEVEMENTS DU 28 AOUT 2023

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 24 août) - 163 parcelles prélevées

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay

Côte de Beaune :

188
+1*

4,1
-0,6*

Hautes Côtes de Beaune :

163
+3*

5,4
-0,7*

Pinot Noir

Côte de Beaune :

189
+2*

4,2
-0,6*

Hautes Côtes de Beaune :

162
-1*

5,6
-0,5*

Côte de Nuits :

183
+3*

4,4
-0,6*

Hautes Côtes de Nuits :

175
+4*

5,0
-1,2

* : * : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 24 et 28 août.

En résumé

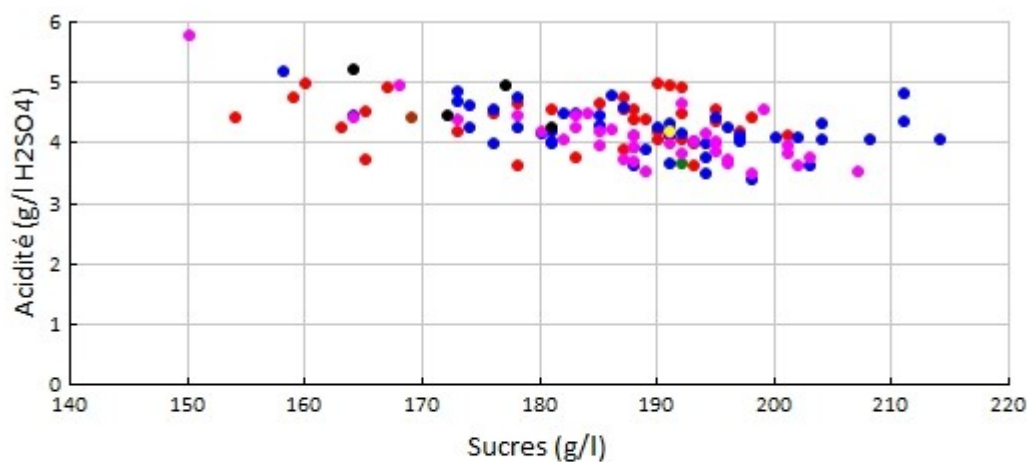
Les conditions météorologiques des ces derniers jours ont fortement ralenti l'évolution de la maturation. On note peu d'évolution des teneurs en sucres mais les valeurs d'acidité, et plus particulièrement les teneurs en acide malique, poursuivent leur diminution en raison de l'effet dilution entraîné par les précipitations.

Les prochains jours s'annoncent plus secs même si quelques averses sont néanmoins prévues. Les températures vont également progressivement remonter pour redevenir de saison. La maturation devrait se poursuivre mais sans doute sur un rythme plus lent qu'auparavant. La recherche d'une maturité plus aboutie devra également prendre en compte l'état sanitaire des différentes parcelles. En effet, si l'évolution des foyers a été stoppée par les fortes chaleurs, les conditions météorologiques à venir pourraient être favorables à une reprise d'activité.

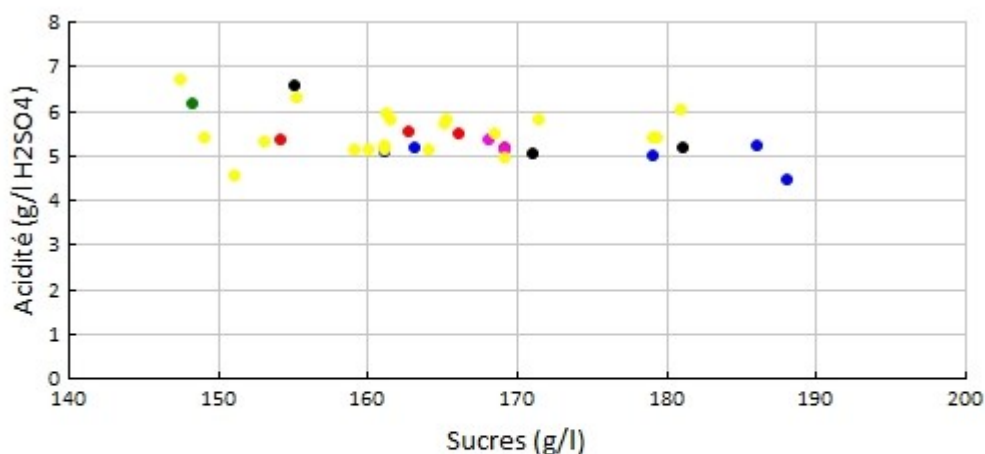
PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 1ER SEPTEMBRE 2023

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



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 28/08/2023

Côte de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	173.50	4.75	3.08	6.7	2.5	971
Ecart type	7.33	0.44	0.08	0.4	0.7	166
Mini	164.00	4.28	3.00	6.3	1.6	775
Maxi	181.00	5.24	3.19	7.3	3.2	1 180
Parcelles	4	4	4	4	4	4

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
188.30	4.11	3.21	6.2	2.2	1 011
11.36	0.44	0.07	0.4	0.5	182
150.00	3.50	3.06	5.6	1.3	691
207.00	5.80	3.35	7.1	4.0	1 465
37	37	37	37	37	37

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
192.00	3.67	3.19	6.8	1.2	1 094
192.00	3.67	3.19	6.8	1.2	1 094
192.00	3.67	3.19	6.8	1.2	1 094
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
189.19	4.24	3.23	6.4	2.3	1 149
12.12	0.37	0.07	0.5	0.5	193
158.00	3.40	3.11	5.5	1.1	755
214.00	5.19	3.36	7.5	3.5	1 502
48	48	48	48	48	48

Côte de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	169.00	4.43	3.02	6.4	2.2	636
Ecart type						
Mini	169.00	4.43	3.02	6.4	2.2	636
Maxi	169.00	4.43	3.02	6.4	2.2	636
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
191.00	4.20	3.22	6.7	2.2	1 344
191.00	4.20	3.22	6.7	2.2	1 344
191.00	4.20	3.22	6.7	2.2	1 344
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
183.23	4.39	3.24	6.6	2.7	1 222
12.53	0.38	0.08	0.5	0.5	162
154.00	3.65	3.01	5.8	1.7	752
201.00	5.01	3.43	7.6	3.5	1 468
35	35	35	35	35	35

H. C. de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	148.20	6.21	2.91	6.8	3.5	
Ecart type						
Mini	148.20	6.21	2.91	6.8	3.5	
Maxi	148.20	6.21	2.91	6.8	3.5	
Parcelles	1	1	1	1	1	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
162.90	5.42	3.02	6.9	3.4	1 148
6.48	0.16	0.04	0.6	0.4	209
154.00	5.21	2.98	6.3	3.1	966
169.00	5.56	3.05	7.6	4.0	1 376
4	4	4	4	4	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
161.87	5.64	3.04	6.5	3.6	1 174
10.85	0.63	0.07	0.6	0.6	204
138.30	4.57	2.90	5.3	2.8	868
180.80	7.33	3.13	7.7	5.5	1 395
21	21	21	21	21	9

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	168.50	5.28	3.08	7.5	3.3	1 236
Ecart type	0.71	0.14	0.04	0.1	0.1	47
Mini	168.00	5.18	3.06	7.4	3.2	1 202
Maxi	169.00	5.38	3.11	7.5	3.3	1 269
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
169.00	5.63	3.10	7.2	4.2	1 279
13.11	0.85	0.08	0.3	1.1	171
155.00	5.09	3.05	6.9	3.2	1 096
181.00	6.61	3.19	7.4	5.4	1 434
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
175.40	5.02	3.16	6.9	3.4	1 243
12.70	0.30	0.09	0.3	0.3	212
161.00	4.51	3.07	6.5	3.0	944
188.00	5.24	3.30	7.2	3.7	1 467
5	5	5	5	5	5

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 28/08/2023 et celui du 24/08/2023

Côte de Beaune	ALIGOTE						CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 5,3	- 0,8	+ 0,12	- 0,5	- 0,2	- 159	+ 1,3	- 0,6	+ 0,08	- 0,4	- 0,2	- 186	- 1,0	- 0,6	+ 0,06	- 0,0	- 0,6	- 18	+ 2,2	- 0,6	+ 0,08	- 0,4	- 0,2	- 101

Côte de Nuits	ALIGOTE						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 12,0	- 1,1	+ 0,12	- 0,3	- 0,4	- 135	+ 2,7	- 0,6	+ 0,11	- 0,1	- 0,3	- 7

H. C. de Beaune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 3,3	- 0,7	+ 0,06	- 0,6	- 0,6	- 39	- 1,2	- 0,5	+ 0,01	- 0,3	- 0,5	- 18

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	+ 1,5	- 0,6	+ 0,08	+ 0,9	- 0,4	+ 53	+ 12,3	- 1,3	+ 0,13	- 0,2	- 1,1	+ 141	+ 4,2	- 1,2	+ 0,08	- 0,0	- 1,1	+ 51