BOURGOGNE
Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

01/09/2023

N° 4

# BIVB Infos

## MATURITE CÔTE-D'OR

## PRELEVEMENTS DU 31 AOUT 2023

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 28 août) - 153 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 : | 188 +8* | 4,3 -0,2* | | |
| Hautes Côtes de Beaune : | | | 170 +3* | 5,5 -0,2* |
| **Pinot Noir** | | | | |
| Côte de Beaune : | 190 +2* | 4,1 -0,2* | | |
| Hautes Côtes de Beaune : | | | 167 +3* | 5,6 -0,2* |
| Côte de Nuits : | 188 +6* | 4,2 -0,1* | | |
| Hautes Côtes de Nuits : | | | 172 -3* | 5,7 =* |

* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 28 et 31 août.

**En résumé**

*L'évolution des différents paramètres de la maturité est plutôt faible, à mettre en relation avec le changement de temps amorcé depuis le week-end. Les jours à venir semblent plus cléments et donc plus favorables à la maturation. Les prochains prélèvements de lundi permettront d'appréhender le comportement des parcelles. Toutefois, la recherche d'une maturité plus aboutie devra également tenir compte de 2 paramètres : l'état physiologique et l'état sanitaire. Le premier est à relier avec la date de floraison. En fonction de celle-ci, certaines parcelles vont arriver au terme de leur cycle. L'aspect sanitaire devra être surveillé de près car des évolutions ont d'ores et déjà été observées depuis lundi et les futures conditions météorologiques sont potentiellement favorables.*

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 5 SEPTEMBRE 2023

Retrouvez les prévisions météo sur Extranet

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

En collaboration avec la Chambre d'Agriculture de Côte-d'Or, point de situation sanitaire du lundi 28/08/2023.

En direct du vignoble

# Etat sanitaire

## Pourriture grise et Pourriture acide : a surveiller de près

Botrytis : avec les conditions très sèches de la semaine dernière, l'évolution reste contenue à ce jour. Néanmoins, dans une parcelle sur 4 du réseau (Pinot noir et Chardonnay), la fréquence d'attaque dépasse les 10%. Avec l'humidité ambiante et les températures qui vont progressivement remonter, cette maladie pourrait retrouver des conditions très favorables.

Pourriture Acide/Drosophiles : sur la base de notre réseau et des remontées viticulteurs, le bruit de fond pourriture acide s'amplifie. Les fortes chaleurs de la semaine dernière ont été favorables à la multiplication des populations de drosophiles et donc à l'évolution des dégâts sur Pinot noir mais aussi Chardonnay.

**Stratégie :**
Une surveillance régulière de toutes vos parcelles est impérative pour éviter de mauvaises surprises. Une vigilance particulière sera apportée sur les vignes à proximité de bois, vergers, haies fruitières (type mûres)… Ainsi que dans les situations les plus avancées en maturité.

Cas des situations préoccupantes :

- en priorité, une vendange des grappes les plus touchées doit être envisagée pour limiter le développement au reste de la parcelle. Dans ce cas, on évacuera obligatoirement les grappes.

- **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…

- **pour le cas des parcelles bien touchées par la pourriture acide** : le spinosad (Success) est un insecticide homologué sur mouches dont les drosophiles. Cependant, nous ne conseillons pas son utilisation, pour plusieurs raisons : efficacité aléatoire dans un contexte de vignoble très morcelé (recolonisation par les parcelles voisines), pas forcément d'incidence sur la limitation des symptômes, délai avant récolte de 14 jours…

Du point de vue barrières physiques, aucune homologation n'existe en France. En Suisse, l'Agroscope Changins a démontré l'efficacité du kaolin pour perturber l'activité des drosophiles et rendre les raisins moins attractifs.

## Mildiou

Une évolution de la maladie est observée sur jeune feuillage, avec une colonisation parfois importante, là où la maladie était déjà bien présente en juillet.

**Plantations** : l'aoûtement n'est encore pas total. Dans les parcelles les plus tardives, la protection doit être maintenue.

## Jaunisses : Bois Noir/Flavescence Dorée

Résultats des prospections précoces qui ont lieu dans les périmètres de lutte, du 18 au 26 juillet :
Sur 112 échantillons (jusqu'à 5 ceps par échantillon) effectués, 100 sont ressortis positifs au Bois noir et 5 à la Flavescence dorée. Cela concerne les secteurs suivants :
- 1 à Premeaux et 1 à Gilly dans les secteurs déjà concernés,
- 1 à Chassagne, côté Corpeau
- 2 à Aloxe-Corton, dans la parcelle voisine de celle de 2022.

Les prospections 2023 ont débuté hier. Le planning des rendez-vous est en ligne 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.**

L'épisode caniculaire qui s'est produit du 18 au 24 août représente la période la plus chaude jamais connue après un 15 août (depuis l'origine des relevés).

Trois conséquences inévitables dans de nombreuses parcelles :

- de l'échaudage, avec parfois des dégâts prononcés sur la face soleil couchant, atteignant jusqu'à 20% dans les cas les plus impactés,
- des portions de baies qui flétrissent suite à assèchement,
- un feuillage bruni, nécrosé, voire totalement jauni et desséché dans la zone fructifère, sur des sols superficiels.

Changement brutal de météo depuis le 26 août, avec des températures divisées par 2 voire par 3 les matins.
Les pluies des 4 derniers jours ont apporté de 11 à 25 mm avec les cumuls les plus forts enregistrés du côté de Puligny-Chassagne.

## Vu dans les vignes

*Enroulement viral*

*Esca, forme lente*

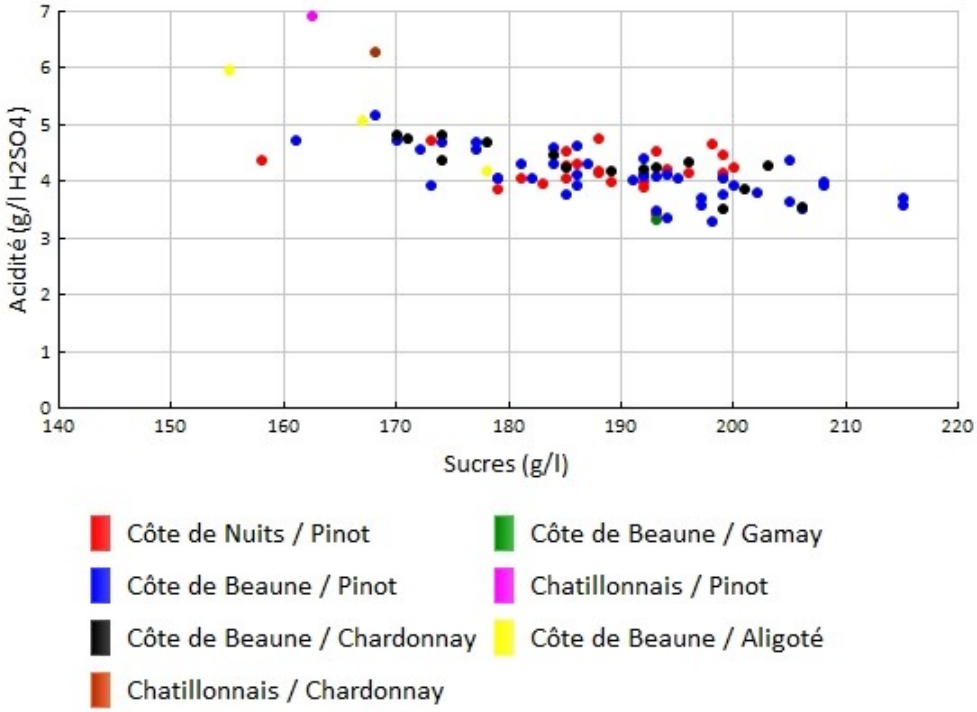
*Pourriture acide*

*Piqure de cicadelle bubale*

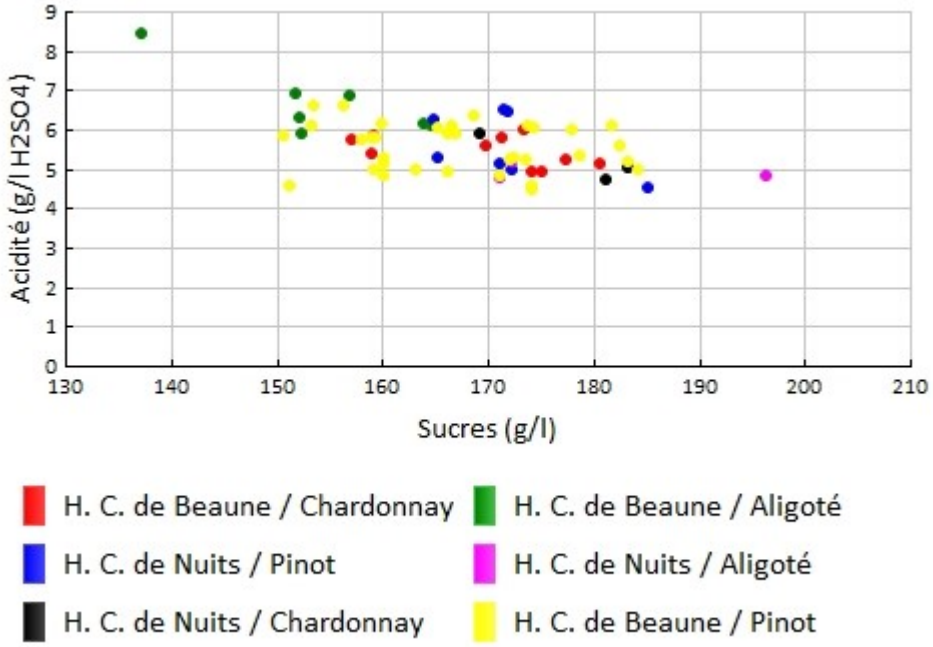
*Pieds de jaunisse rubalisés*

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 31/08/2023**

| Côte de Beaune | ALIGOTE | | | | | | CHARDONNAY | | | | | | GAMAY | | | | | | PINOT | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | *Sucre** | *Acidité** | *pH* | *Tartriqu* | *Malique* | *K**** | *Sucre** | *Acidité** | *pH* | *Tartrique* | *Malique* | *K**** | *Sucre** | *Acidité** | *pH* | *Tartriqu* | *Malique* | *K**** | *Sucre** | *Acidité** | *pH* | *Tartrique* | *Malique* | *K**** |
| Moyenne | 166.67 | 5.09 | 3.07 | 7.1 | 2.9 | 984 | 187.67 | 4.31 | 3.20 | 6.5 | 2.4 | 1 098 | 193.00 | 3.33 | 3.21 | 6.1 | 1.4 | 837 | 190.02 | 4.11 | 3.26 | 6.5 | 2.2 | 1 166 |
| Ecart type | 11.50 | 0.89 | 0.08 | 0.7 | 1.0 | 142 | 12.17 | 0.41 | 0.07 | 0.5 | 0.6 | 127 | | | | | | | 12.81 | 0.42 | 0.06 | 0.4 | 0.6 | 177 |
| Mini | 155.00 | 4.19 | 2.99 | 6.6 | 1.8 | 865 | 170.00 | 3.54 | 3.10 | 5.6 | 1.1 | 875 | 193.00 | 3.33 | 3.21 | 6.1 | 1.4 | 837 | 161.00 | 3.30 | 3.15 | 5.8 | 1.1 | 766 |
| Maxi | 178.00 | 5.97 | 3.15 | 7.9 | 3.7 | 1 141 | 206.00 | 4.85 | 3.29 | 7.3 | 3.3 | 1 370 | 193.00 | 3.33 | 3.21 | 6.1 | 1.4 | 837 | 215.00 | 5.19 | 3.40 | 7.3 | 3.6 | 1 486 |
| Parcelles | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 | 42 |

| Chatillonnais | CHARDONNAY | | | | | | PINOT | | | | | | PINOT BLANC | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | *Sucre** | *Acidité** | *pH* | *Tartriqu* | *Malique* | *K**** | *Sucre** | *Acidité** | *pH* | *Tartrique* | *Malique* | *K**** | *Sucre** | *Acidité** | *pH* | *Tartriqu* | *Malique* | *K**** |
| Moyenne | 168.02 | 6.30 | 2.95 | 4.0 | 5.0 | | 162.38 | 6.95 | 2.94 | 4.0 | 6.0 | | 150.33 | 6.05 | 2.88 | 4.0 | 4.5 | |
| Ecart type | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Mini | 168.02 | 6.30 | 2.95 | 4.0 | 5.0 | | 162.38 | 6.95 | 2.94 | 4.0 | 6.0 | | 150.33 | 6.05 | 2.88 | 4.0 | 4.5 | |
| Maxi | 168.02 | 6.30 | 2.95 | 4.0 | 5.0 | | 162.38 | 6.95 | 2.94 | 4.0 | 6.0 | | 150.33 | 6.05 | 2.88 | 4.0 | 4.5 | |
| Parcelles | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | |

| Côte de Nuits | PINOT | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | *Sucre** | *Acidité** | *pH* | *Tartriqu* | *Malique* | *K**** |
| Moyenne | 188.46 | 4.23 | 3.25 | 6.6 | 2.4 | 1 221 |
| Ecart type | 9.55 | 0.31 | 0.07 | 0.3 | 0.5 | 162 |
| Mini | 158.00 | 3.43 | 3.04 | 6.2 | 1.0 | 977 |
| Maxi | 200.00 | 4.77 | 3.35 | 7.2 | 3.3 | 1 543 |
| Parcelles | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 | 24 |

| H. C. de Beaune | ALIGOTE | | | | | | CHARDONNAY | | | | | | PINOT | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | *Sucre** | *Acidité** | *pH* | *Tartriqu* | *Malique* | *K**** | *Sucre** | *Acidité** | *pH* | *Tartrique* | *Malique* | *K**** | *Sucre** | *Acidité** | *pH* | *Tartriqu* | *Malique* | *K**** |
| Moyenne | 153.97 | 6.71 | 2.91 | 6.4 | 4.7 | 1 255 | 169.55 | 5.52 | 3.02 | 6.3 | 3.3 | 1 108 | 166.84 | 5.61 | 3.07 | 6.2 | 3.7 | 1 263 |
| Ecart type | 9.22 | 0.87 | 0.08 | 0.5 | 1.2 | 183 | 8.33 | 0.40 | 0.07 | 0.5 | 0.5 | 163 | 9.64 | 0.59 | 0.06 | 0.6 | 0.7 | 164 |
| Mini | 137.10 | 5.93 | 2.83 | 5.6 | 3.4 | 1 025 | 157.00 | 4.96 | 2.92 | 5.8 | 2.8 | 825 | 150.50 | 4.54 | 2.95 | 5.2 | 2.6 | 855 |
| Maxi | 164.50 | 8.47 | 3.07 | 6.8 | 7.0 | 1 456 | 180.40 | 6.07 | 3.13 | 7.2 | 4.3 | 1 377 | 184.10 | 6.66 | 3.18 | 7.5 | 5.2 | 1 635 |
| Parcelles | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 | 34 |

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

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

**Prélèvement du 31/08/2023**

| 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 | 177.75 | 5.06 | 3.13 | 6.6 | 2.9 | 1 357 | 177.67 | 5.26 | 3.12 | 6.9 | 3.7 | 1 224 | 171.53 | 5.65 | 3.14 | 6.6 | 4.1 | 1 424 |
| Ecart type | 12.24 | 0.24 | 0.05 | 0.7 | 0.6 | 76 | 7.57 | 0.61 | 0.02 | 0.2 | 0.7 | 63 | 6.74 | 0.80 | 0.08 | 0.6 | 1.0 | 274 |
| Mini | 170.90 | 4.84 | 3.07 | 5.9 | 2.4 | 1 265 | 169.00 | 4.78 | 3.09 | 6.8 | 3.2 | 1 180 | 164.60 | 4.57 | 3.06 | 5.9 | 3.0 | 1 040 |
| Maxi | 196.10 | 5.30 | 3.19 | 7.2 | 3.4 | 1 451 | 183.00 | 5.95 | 3.13 | 7.2 | 4.5 | 1 296 | 185.00 | 6.58 | 3.28 | 7.3 | 5.5 | 1 767 |
| Parcelles | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 | 7 |

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

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

## Évolutions moyennes entre le prélèvement du 31/08/2023 et celui du 28/08/2023

| 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 | - 7,3 | + 0,3 | - 0,00 | + 0,3 | + 0,5 | + 16 | + 7,5 | - 0,2 | + 0,03 | - 0,2 | - 0,2 | - 27 | + 1,0 | - 0,3 | + 0,02 | - 0,7 | + 0,2 | - 257 | + 1,7 | - 0,2 | + 0,03 | + 0,1 | - 0,2 | - 13 |

| Chatillonnais | CHARDONNAY | | | | | | PINOT | | | | | | PINOT BLANC | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | *Sucre** | *Acidité** | *pH* | *Tartriqu* | *Malique* | *K**** | *Sucre** | *Acidité** | *pH* | *Tartrique* | *Malique* | *K**** | *Sucre** | *Acidité** | *pH* | *Tartrique* | *Malique* | *K**** |
| Ecart | + 4,4 | - 0,5 | - 0,05 | - 1,0 | - 0,2 | + 16 | - 2,3 | - 1,9 | - 0,06 | - 0,5 | - 1,2 | - 27 | + 1,0 | - 2,6 | - 0,09 | - 0,5 | - 0,8 | - 257 |

| Côte de Nuits | PINOT | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | *Sucre** | *Acidité** | *pH* | *Tartriqu* | *Malique* | *K**** |
| Ecart | + 5,9 | - 0,1 | + 0,01 | - 0,0 | - 0,2 | + 2 |

| H. C. de Beaune | CHARDONNAY | | | | | | PINOT | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | *Sucre** | *Acidité** | *pH* | *Tartriqu* | *Malique* | *K**** | *Sucre** | *Acidité** | *pH* | *Tartrique* | *Malique* | *K**** |
| Ecart | + 8,7 | - 0,2 | + 0,07 | - 0,0 | - 0,4 | - 38 | + 3,3 | - 0,2 | + 0,05 | - 0,0 | - 0,3 | + 30 |

| 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 | + 5,6 | - 0,1 | + 0,03 | - 0,2 | - 0,1 | + 90 | + 8,7 | - 0,4 | + 0,01 | - 0,2 | - 0,5 | - 55 | - 3,2 | - 0,0 | - 0,01 | + 0,1 | - 0,0 | + 221 |

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