



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

05/09/2023

N° 5

BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR

PRELEVEMENTS DU 4 SEPTEMBRE 2023

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 31 août) - 159 parcelles prélevées

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay

Côte de Beaune :



Hautes Côtes de Beaune :



Pinot Noir

Côte de Beaune :



Hautes Côtes de Beaune :



Côte de Nuits :



Hautes Côtes de Nuits :



* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées le 31 août et le 4 septembre.

En résumé

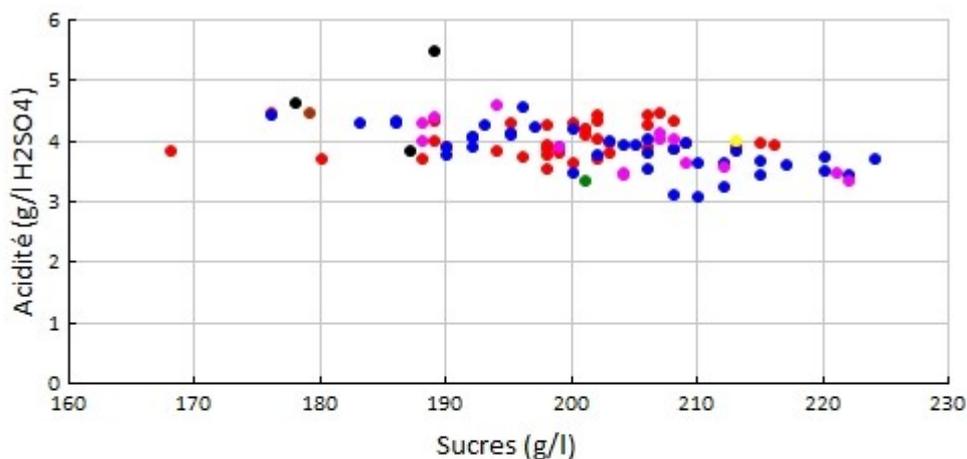
Les teneurs en sucres connaissent une bonne progression grâce aux conditions météorologiques actuelles. En parallèle, l'acidité poursuit sa diminution, dans une moindre proportion. Néanmoins, les valeurs moyennes sont les plus basses jamais mesurées dans la Côte et parmi les plus faibles dans les Hautes Côtes, quel que soit le cépage. Les teneurs en acide malique sont basses, hormis pour les parcelles les plus en retard. Même si les teneurs en acide tartrique sont stables, leurs valeurs sont également plus faibles qu'à l'accoutumée. Fort heureusement, les teneurs en potassium sont faibles, ce qui permet de contenir les pH. Le temps actuel va se poursuivre jusqu'en début de semaine prochaine et favorisera la maturation des parcelles les plus en retard. Pour les plus avancées, les prolongations en termes de récolte risquent de leur être plus néfastes que bénéfiques. Un autre point de vigilance : les phénomènes de flétrissement en cours et qui se sont accentués par rapport au dernier prélèvement. Il ne s'agit certes pas d'une généralité mais, pour les parcelles qui en souffrent, c'est la qualité organoleptique de la vendange qui est en jeu...

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 8 SEPTEMBRE 2023



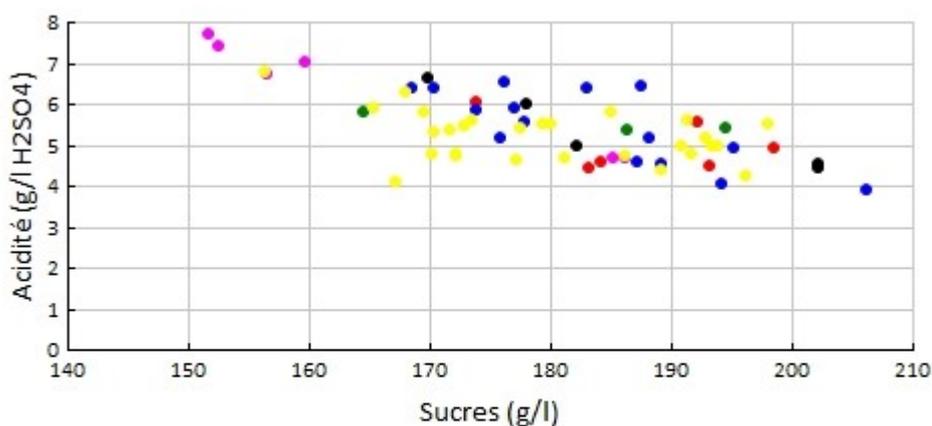
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

Côte de Nuits et Côte de Beaune



- Côte de Nuits / Pinot
- Côte de Beaune / Pinot
- Côte de Beaune / Aligoté
- Côte de Nuits / Aligoté
- Côte de Beaune / Gamay
- Côte de Beaune / Chardonnay
- Côte de Nuits / Chardonnay

Hautes Côtes



- H. C. de Beaune / Chardonnay
- H. C. de Nuits / Pinot
- H. C. de Nuits / Chardonnay
- H. C. de Beaune / Aligoté
- H. C. de Nuits / Aligoté
- H. C. de Beaune / Pinot

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

| Côte de Beune | ALIGOTE | | | | | |
|---------------|---------|----------|------|----------|---------|-------|
| | Sucre* | Acidité* | pH | Tartriqu | Malique | K*** |
| Moyenne | 184.67 | 4.67 | 3.17 | 6.9 | 2.3 | 1 144 |
| Ecart type | 5.86 | 0.83 | 0.02 | 0.2 | 1.1 | 15 |
| Mini | 178.00 | 3.85 | 3.15 | 6.7 | 1.1 | 1 130 |
| Maxi | 189.00 | 5.50 | 3.19 | 7.1 | 3.2 | 1 159 |
| Parcelles | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |

| CHARDONNAY | | | | | |
|------------|----------|------|-----------|---------|-------|
| Sucre* | Acidité* | pH | Tartrique | Malique | K*** |
| 203.71 | 3.91 | 3.29 | 6.4 | 1.9 | 1 268 |
| 11.08 | 0.40 | 0.06 | 0.2 | 0.6 | 97 |
| 188.00 | 3.37 | 3.19 | 6.0 | 1.0 | 1 138 |
| 222.00 | 4.63 | 3.37 | 6.9 | 2.7 | 1 433 |
| 14 | 14 | 14 | 14 | 14 | 14 |

| GAMAY | | | | | |
|--------|----------|------|----------|---------|-------|
| Sucre* | Acidité* | pH | Tartriqu | Malique | K*** |
| 201.00 | 3.36 | 3.25 | 6.4 | 1.0 | 1 135 |
| | | | | | |
| 201.00 | 3.36 | 3.25 | 6.4 | 1.0 | 1 135 |
| 201.00 | 3.36 | 3.25 | 6.4 | 1.0 | 1 135 |
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

| PINOT | | | | | |
|--------|----------|------|-----------|---------|-------|
| Sucre* | Acidité* | pH | Tartrique | Malique | K*** |
| 202.79 | 3.88 | 3.32 | 6.5 | 1.8 | 1 291 |
| 11.58 | 0.35 | 0.06 | 0.3 | 0.5 | 142 |
| 176.00 | 3.09 | 3.19 | 5.5 | 0.8 | 1 009 |
| 224.00 | 4.57 | 3.48 | 6.9 | 2.8 | 1 535 |
| 39 | 39 | 39 | 39 | 39 | 39 |

| Côte de Nuits | ALIGOTE | | | | | |
|---------------|---------|----------|------|----------|---------|------|
| | Sucre* | Acidité* | pH | Tartriqu | Malique | K*** |
| Moyenne | 179.00 | 4.47 | 3.07 | 6.6 | 2.0 | 783 |
| Ecart type | | | | | | |
| Mini | 179.00 | 4.47 | 3.07 | 6.6 | 2.0 | 783 |
| Maxi | 179.00 | 4.47 | 3.07 | 6.6 | 2.0 | 783 |
| Parcelles | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

| CHARDONNAY | | | | | |
|------------|----------|------|-----------|---------|-------|
| Sucre* | Acidité* | pH | Tartrique | Malique | K*** |
| 213.00 | 4.02 | 3.33 | 6.3 | 1.9 | 1 409 |
| | | | | | |
| 213.00 | 4.02 | 3.33 | 6.3 | 1.9 | 1 409 |
| 213.00 | 4.02 | 3.33 | 6.3 | 1.9 | 1 409 |
| 1 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |

| PINOT | | | | | |
|--------|----------|------|-----------|---------|-------|
| Sucre* | Acidité* | pH | Tartrique | Malique | K*** |
| 199.05 | 4.04 | 3.32 | 6.7 | 2.2 | 1 337 |
| 10.01 | 0.26 | 0.07 | 0.2 | 0.4 | 160 |
| 168.00 | 3.56 | 3.11 | 6.1 | 1.4 | 975 |
| 216.00 | 4.48 | 3.46 | 7.0 | 3.0 | 1 640 |
| 37 | 37 | 37 | 37 | 37 | 37 |

| H. C. de Beune | ALIGOTE | | | | | |
|----------------|---------|----------|------|----------|---------|-------|
| | Sucre* | Acidité* | pH | Tartriqu | Malique | K*** |
| Moyenne | 181.63 | 5.57 | 3.06 | 6.2 | 3.4 | 1 267 |
| Ecart type | 15.46 | 0.25 | 0.10 | 0.5 | 0.4 | 138 |
| Mini | 164.40 | 5.41 | 2.98 | 5.7 | 3.1 | 1 146 |
| Maxi | 194.30 | 5.86 | 3.17 | 6.7 | 3.8 | 1 417 |
| Parcelles | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |

| CHARDONNAY | | | | | |
|------------|----------|------|-----------|---------|-------|
| Sucre* | Acidité* | pH | Tartrique | Malique | K*** |
| 187.35 | 5.07 | 3.13 | 6.5 | 2.9 | 1 249 |
| 8.86 | 0.66 | 0.06 | 0.5 | 0.8 | 165 |
| 173.70 | 4.51 | 3.02 | 6.0 | 2.2 | 1 036 |
| 198.40 | 6.12 | 3.17 | 7.0 | 4.2 | 1 495 |
| 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |

| PINOT | | | | | |
|--------|----------|------|-----------|---------|-------|
| Sucre* | Acidité* | pH | Tartrique | Malique | K*** |
| 179.58 | 5.26 | 3.12 | 6.4 | 3.2 | 1 306 |
| 11.10 | 0.62 | 0.08 | 0.6 | 0.7 | 128 |
| 156.20 | 4.15 | 2.91 | 5.5 | 2.0 | 1 063 |
| 197.90 | 6.84 | 3.24 | 7.4 | 4.7 | 1 561 |
| 28 | 28 | 28 | 28 | 28 | 28 |

| H. C. de Nuits | ALIGOTE | | | | | |
|----------------|---------|----------|------|----------|---------|-------|
| | Sucre* | Acidité* | pH | Tartriqu | Malique | K*** |
| Moyenne | 165.13 | 6.42 | 3.02 | 6.7 | 4.6 | 1 246 |
| Ecart type | 16.04 | 1.35 | 0.12 | 0.3 | 1.5 | 129 |
| Mini | 151.50 | 4.72 | 2.92 | 6.4 | 2.6 | 1 018 |
| Maxi | 186.00 | 7.74 | 3.18 | 7.1 | 6.1 | 1 388 |
| Parcelles | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |

| CHARDONNAY | | | | | |
|------------|----------|------|-----------|---------|-------|
| Sucre* | Acidité* | pH | Tartrique | Malique | K*** |
| 186.72 | 5.37 | 3.13 | 6.4 | 3.5 | 1 285 |
| 14.63 | 0.95 | 0.09 | 0.4 | 1.0 | 99 |
| 169.70 | 4.49 | 3.03 | 6.0 | 2.5 | 1 167 |
| 202.00 | 6.67 | 3.21 | 7.0 | 4.9 | 1 418 |
| 5 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |

| PINOT | | | | | |
|--------|----------|------|-----------|---------|-------|
| Sucre* | Acidité* | pH | Tartrique | Malique | K*** |
| 183.17 | 5.50 | 3.18 | 6.4 | 3.8 | 1 364 |
| 10.44 | 0.91 | 0.09 | 0.4 | 0.9 | 131 |
| 168.30 | 3.93 | 3.07 | 5.8 | 2.0 | 1 113 |
| 206.00 | 6.57 | 3.35 | 7.1 | 4.9 | 1 585 |
| 15 | 15 | 15 | 15 | 15 | 15 |

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 04/09/2023 et celui du 31/08/2023

| Côte de Beune | 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 | + 18,0 | - 0,4 | + 0,09 | - 0,2 | - 0,6 | + 160 | + 14,9 | - 0,4 | + 0,09 | - 0,0 | - 0,4 | + 153 | + 8,0 | - 0,0 | + 0,04 | + 0,3 | - 0,4 | + 298 | + 11,7 | - 0,2 | + 0,06 | - 0,0 | - 0,4 | + 115 |

| Côte de Nuits | ALIGOTE | | | | | | CHARDONNAY | | | | | | 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 | + 14,0 | - 0,2 | + 0,04 | - 0,5 | - 0,3 | - 181 | + 22,0 | - 0,2 | + 0,12 | - 0,4 | - 0,3 | + 184 | + 11,8 | - 0,2 | + 0,06 | - 0,0 | - 0,3 | + 69 | | | | | | | |

| H. C. de Beune | ALIGOTE | | | | | | CHARDONNAY | | | | | | 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 | + 26,2 | - 0,7 | + 0,12 | - 0,1 | - 0,9 | + 22 | + 16,1 | - 0,4 | + 0,08 | - 0,0 | - 0,5 | + 133 | + 17,7 | - 0,4 | + 0,06 | - 0,0 | - 0,6 | + 74 | | | | | | | |

| 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*** | Sucre* | Acidité* | pH | Tartrique | Malique | K*** | |
| Ecart | + 13,5 | - 0,5 | + 0,08 | - 0,1 | - 0,7 | - 31 | + 17,7 | - 0,6 | + 0,08 | - 0,3 | - 0,9 | + 56 | + 17,0 | - 0,3 | + 0,11 | - 0,3 | - 0,2 | + 91 | | | | | | | |