



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

08/09/2023

N° 6

# BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR

## PRELEVEMENTS DU 7 SEPTEMBRE 2023

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 4 septembre)- 63 parcelles prélevées

Sucres  
g/l

Acidité totale  
g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Sucres  
g/l

Acidité totale  
g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

### 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 les 4 et 7 septembre.

#### En résumé

Les teneurs en sucres augmentent parfois de façon conséquente et les paramètres de l'acidité évoluent peu : les signes de concentration par flétrissement s'aggravent. Les vignes souffrent des chaleurs actuelles et celles-ci vont se poursuivre jusqu'en début de semaine prochaine, risquant d'amplifier encore le phénomène. Seules quelques parcelles dans les Hautes Côtes semblent profiter du temps actuel pour gagner en maturité.

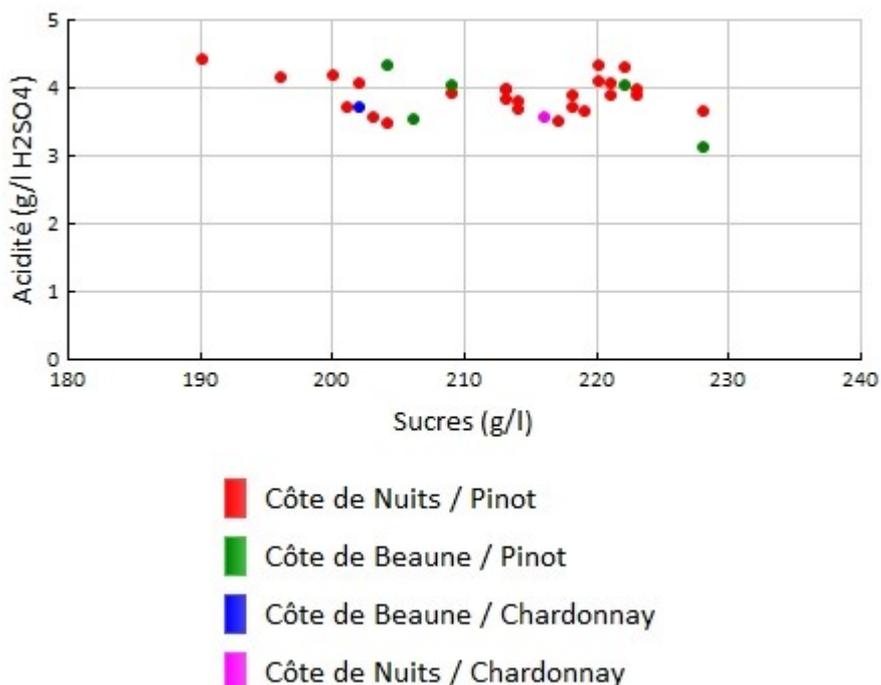
Autre point important à signaler : des larves de drosophiles ont été trouvées dans les prélèvements analysés. Même si les populations semblent être faibles, le temps chaud, couplé à l'humidité matinale, sont favorables à leur développement. A surveiller donc, notamment sur les parcelles à historique mais pas seulement...

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 12 SEPTEMBRE 2023

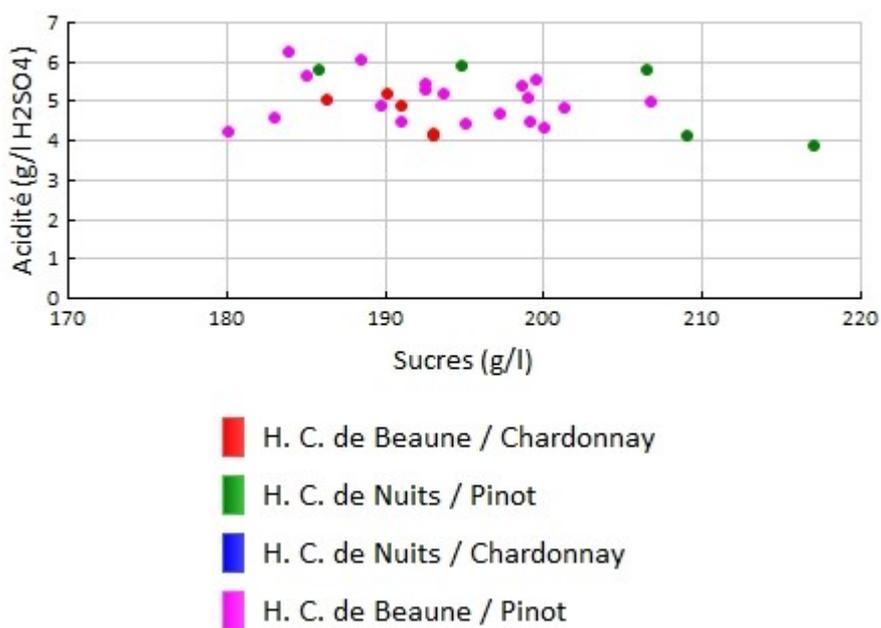


Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

### 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.

Côte de Beune	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	202.00	3.73	3.26	6.1	1.9	1 289
Ecart type						
Mini	202.00	3.73	3.26	6.1	1.9	1 289
Maxi	202.00	3.73	3.26	6.1	1.9	1 289
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
213.80	3.84	3.37	6.5	1.7	1 402
10.59	0.48	0.03	0.3	0.7	113
204.00	3.16	3.32	6.1	0.8	1 285
228.00	4.35	3.40	6.7	2.7	1 539
5	5	5	5	5	5

Côte de Nuits	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	216.00	3.58	3.39	6.2	1.6	1 357
Ecart type						
Mini	216.00	3.58	3.39	6.2	1.6	1 357
Maxi	216.00	3.58	3.39	6.2	1.6	1 357
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
212.88	3.93	3.37	6.5	1.9	1 352
9.76	0.25	0.09	0.3	0.3	180
190.00	3.51	3.08	5.7	1.3	1 024
228.00	4.43	3.51	7.0	2.7	1 612
25	25	25	25	25	25

H. C. de Beune	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	190.66	4.72	3.13	6.2	2.3	1 208
Ecart type	2.75	0.49	0.09	0.5	0.4	52
Mini	186.30	4.18	3.03	5.7	1.9	1 171
Maxi	193.00	5.24	3.21	6.7	2.9	1 245
Parcelles	5	5	5	5	5	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
193.44	5.08	3.19	6.4	2.9	1 345
7.15	0.59	0.07	0.5	0.8	66
180.00	4.25	3.03	5.6	1.6	1 240
206.70	6.31	3.33	7.3	5.0	1 409
19	19	19	19	19	6

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	195.00	4.55	3.21	7.0	2.4	1 316
Ecart type	5.66	0.13	0.04	0.1	0.2	66
Mini	191.00	4.46	3.18	6.9	2.2	1 269
Maxi	199.00	4.64	3.24	7.1	2.5	1 362
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
202.58	5.14	3.30	6.5	3.2	1 426
12.34	1.00	0.10	0.2	1.3	98
185.70	3.93	3.15	6.2	1.4	1 357
217.00	5.94	3.38	6.7	4.4	1 495
5	5	5	5	5	2

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

## Évolutions moyennes entre le prélèvement du 07/09/2023 et celui du 04/09/2023

Côte de Beune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 14,0	- 0,3	+ 0,05	- 0,3	- 0,2	+ 151	+ 15,0	- 0,1	+ 0,05	- 0,0	- 0,3	+ 50

Côte de Nuits	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 3,0	- 0,4	+ 0,06	- 0,1	- 0,3	- 52	+ 14,4	- 0,2	+ 0,05	- 0,3	- 0,3	+ 7

H. C. de Beune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 9,5	- 0,4	+ 0,05	- 0,2	- 0,6	+ 15	+ 17,5	- 0,3	+ 0,05	- 0,2	- 0,6	+ 43

H. C. de Nuits	ALIGOTE						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 9,5	- 0,2	+ 0,04	- 0,0	- 0,4	+ 38	+ 13,0	- 0,0	+ 0,05	+ 0,3	- 0,5	+ 154