BOURGOGNE
Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

12/09/2023
N° 7

BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR - SPECIAL HAUTES CÔTES

PRELEVEMENTS DU 11 SEPTEMBRE 2023

Valeurs et évolutions moyennes - 42 parcelles
(depuis le 07/09/2023)

	Sucres g/l	Acidité totale g/l H_2SO_4
Chardonnay :	210 + 15	4,9 - 0,5
Aligoté :	194 + 15	5,4 - 0,6
Pinot Noir :	207 + 16	7.1 - 0,2

Chardonnay et Aligoté :

La plupart des parcelles de cépages blancs semble encore active, avec une bonne progression des teneurs en sucres et une diminution simultanée de l'acidité totale, en lien avec la diminution des teneurs en acide malique. Toutefois, certaines d'entre elles semblent présenter les premiers signes de flétrissement.

Pinot Noir :

La bonne augmentation de teneurs en sucres et la faible diminution de l'acidité totale laissent supposer la mise en place de phénomènes de flétrissement, donc de concentration. Ceci est d'ailleurs corroboré par les teneurs en acide tartrique et potassium qui sont en augmentation.

EN RÉSUMÉ

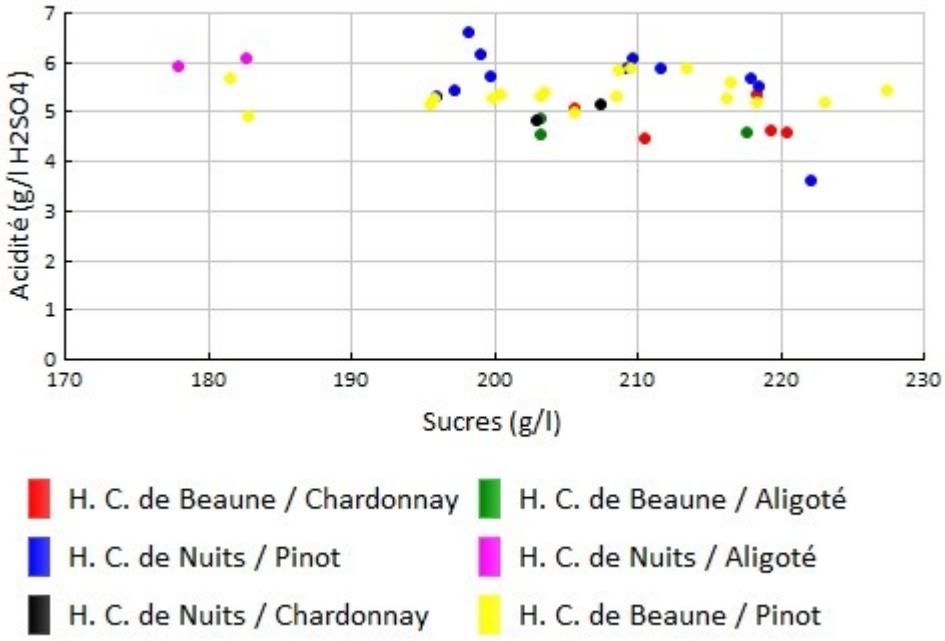
La recherche d'une maturité optimale ne doit pas se focaliser uniquement sur le degré potentiel. L'acidité est un autre facteur tout aussi important et celles mesurées actuellement sont parmi les plus basses enregistrées, quel que soit le secteur ou le cépage. Des phénomènes de flétrissement sont en cours et sont irréversibles et dommageables à la qualité de la vendange. Si la patience est la mère des vertus, il faut savoir raison garder et envisager la récolte des parcelles les plus avancées dans les meilleurs délais.

DERNIER NUMERO - BONNES VENDANGES !

Retrouvez les prévisions météo sur Extranet

© 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.



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 11/09/2023

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	207.90	4.70	3.24	6.2	2.1	1 367	214.76	4.85	3.23	5.9	2.6	1 434	207.40	5.37	3.25	6.3	3.1	1 592
Ecart type	8.31	0.17	0.09	0.1	0.3	147	6.49	0.37	0.05	0.4	0.4	126	13.49	0.33	0.09	0.4	0.7	232
Mini	203.10	4.58	3.14	6.1	1.7	1 240	205.50	4.50	3.18	5.5	2.0	1 259	181.50	4.62	3.01	5.3	1.6	936
Maxi	217.50	4.89	3.30	6.4	2.4	1 528	220.30	5.39	3.29	6.4	2.9	1 612	232.10	5.91	3.38	7.1	4.7	1 865
Parcelles	3	3	3	3	3	3	5	5	5	5	5	5	19	19	19	19	19	19

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	180.20	6.03	3.10	6.3	4.0	1 335	205.05	5.03	3.22	6.2	2.8	1 409	207.14	5.66	3.29	6.8	3.4	1 661
Ecart type	3.39	0.13	0.01	0.2	0.2	26	3.18	0.23	0.05	0.1	0.6	231	9.61	0.76	0.08	0.4	0.8	146
Mini	177.80	5.94	3.09	6.2	3.9	1 317	202.80	4.87	3.19	6.1	2.4	1 245	195.90	3.64	3.11	5.9	2.0	1 415
Maxi	182.60	6.12	3.11	6.4	4.2	1 354	207.30	5.19	3.26	6.3	3.3	1 572	222.00	6.62	3.43	7.3	4.5	1 816
Parcelles	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	11	11	11	11	11	11

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