



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

27/08/2024

N° 1

BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR

PRELEVEMENTS DU 26 AOÛT 2024

Valeurs moyennes - 50 parcelles prélevées

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay

Côte de Beaune :

124

10,0

Hautes Côtes de Beaune :

/

/

Pinot Noir

Côte de Beaune :

152

8,2

Hautes Côtes de Beaune :

/

/

Côte de Nuits :

154

7,8

Hautes Côtes de Nuits :

150

10,0

En résumé

Ce premier prélèvement confirme l'avance du Pinot Noir sur les cépages blancs. Sur les quelques parcelles prélevées vendredi 22 août, on note une évolution moyenne des teneurs en sucres de 17 g/l, les progressions les plus importantes étant observées sur Chardonnay. En parallèle, les valeurs d'acidité totale subissent une forte diminution, corrélée à la baisse des teneurs en acide malique, sans doute favorisée par le pic de chaleur de fin de semaine. La chaleur devrait encore être au rendez-vous ce début de semaine et favoriser une bonne évolution de la maturation.

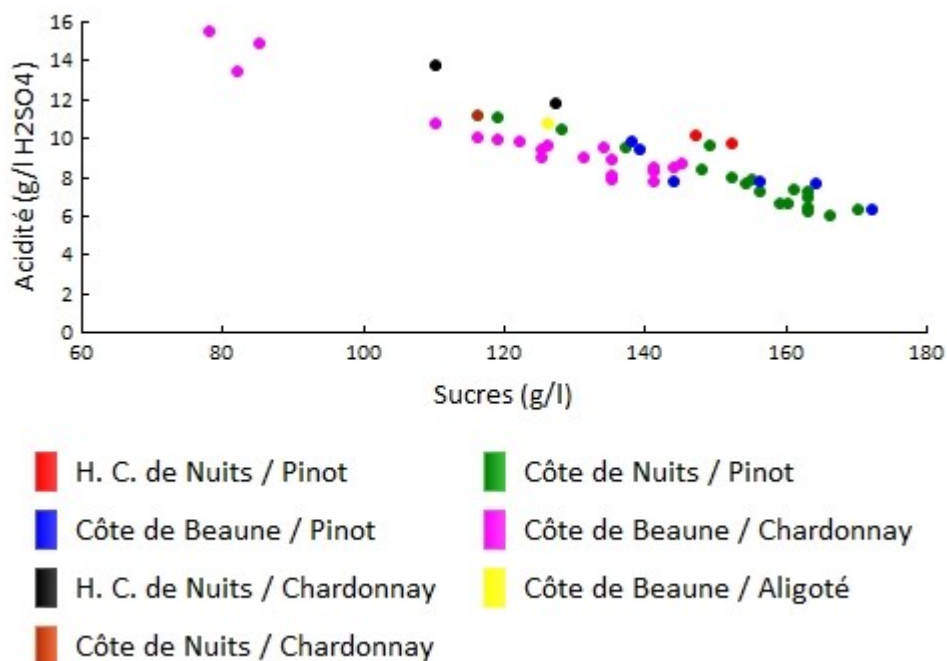
L'hétérogénéité entre parcelles d'un même secteur et d'un même cépage doit inciter à réaliser des contrôles de maturité, notamment sur les parcelles les plus visuellement avancées en véraison.

Retrouvez page suivante les dates des réunions pré-vendanges.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 30 AOÛT 2024



Ce graphique permet d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.



Réunions pré-vendanges :

- lundi 2 septembre à 17 h - Beaune (CAVB)
- jeudi 5 septembre à 17 h - Maison de Nuits-Saint-Georges (Salle du pressoir)

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	126.00	10.83	2.71	9.3	9.6	1 398
Ecart type						
Mini	126.00	10.83	2.71	9.3	9.6	1 398
Maxi	126.00	10.83	2.71	9.3	9.6	1 398
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
123.50	9.96	2.82	9.2	9.3	1 372
20.41	2.21	0.10	0.4	2.8	112
78.00	7.80	2.62	8.7	6.3	1 197
145.00	15.61	2.95	10.2	16.6	1 688
20	20	20	20	20	20

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
152.17	8.20	2.94	8.4	7.3	1 398
14.06	1.30	0.06	0.5	1.8	83
138.00	6.38	2.86	7.7	5.3	1 276
172.00	9.94	3.04	8.9	9.6	1 512
6	6	6	6	6	6

Côte de Nuits	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	116.00	11.24	2.79	9.2	11.2	1 509
Ecart type						
Mini	116.00	11.24	2.79	9.2	11.2	1 509
Maxi	116.00	11.24	2.79	9.2	11.2	1 509
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
153.67	7.84	2.99	8.3	7.1	1 445
13.49	1.50	0.09	0.5	1.8	141
119.00	6.07	2.76	7.7	4.7	1 213
170.00	11.17	3.08	9.4	10.8	1 693
18	18	18	18	18	18

H. C. de Nuits	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	118.50	12.82	2.71	9.3	13.6	1 382
Ecart type	12.02	1.39	0.06	0.4	1.7	12
Mini	110.00	11.83	2.67	9.0	12.4	1 373
Maxi	127.00	13.80	2.75	9.5	14.8	1 390
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
149.50	10.01	2.95	8.5	10.6	1 551
3.54	0.33	0.03	0.1	0.3	28
147.00	9.78	2.93	8.4	10.4	1 531
152.00	10.24	2.97	8.6	10.8	1 570
2	2	2	2	2	2