



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

30/08/2024

N° 2

BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR

PRELEVEMENTS DU 29 AOÛT 2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 26 août)- 65 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 les 26 et 29 août.

En résumé

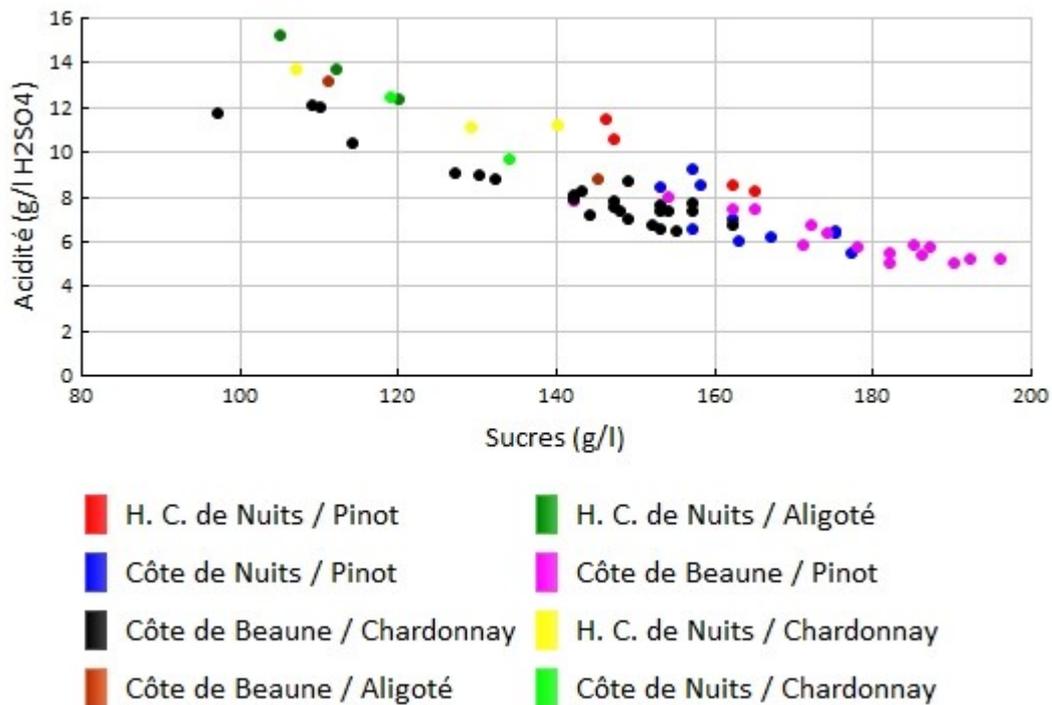
A la faveur des bonnes conditions météorologiques de ces derniers jours, la maturation a bien progressé. Les évolutions sont d'autant plus marquées que les parcelles sont en retard et le Chardonnay comble une partie de son retard. L'augmentation des teneurs en sucres et la diminution de l'acidité totale sont plus marquées sur cépages blancs. On observe une forte diminution des teneurs en acide malique, à mettre en lien avec les fortes températures de ces derniers jours. Les teneurs en acide tartrique et potassium restent stables. Ce temps ensoleillé et chaud devrait perdurer jusqu'à dimanche, avec de possibles passages nuageux pouvant apporter quelques précipitations, de faibles cumuls. Par contre, il semble que les températures connaissent une tendance à la baisse après le week-end.

Eu égard à la dynamique actuelle de maturation, les contrôles de maturité doivent s'intensifier afin d'appréhender la diversité des situations.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 3 SEPTEMBRE 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.

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Prélèvement du 29/08/2024

Côte de Beune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	128.00	11.05	2.74	9.2	10.4	1 461
Ecart type	24.04	3.10	0.13	0.5	3.9	30
Mini	111.00	8.86	2.64	8.8	7.7	1 440
Maxi	145.00	13.24	2.83	9.5	13.2	1 482
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
141.04	8.33	2.91	8.9	7.3	1 350
17.30	1.65	0.09	0.4	2.2	99
97.00	6.52	2.70	8.3	4.5	1 181
162.00	12.13	3.02	9.7	12.4	1 605
25	25	25	25	25	25

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
176.13	6.20	3.09	8.0	5.0	1 351
14.68	1.03	0.09	0.5	1.1	91
142.00	5.08	2.96	7.2	3.7	1 118
196.00	8.06	3.22	9.0	7.3	1 465
16	16	16	16	16	16

Côte de Nuits	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	126.50	11.14	2.80	9.4	10.8	1 441
Ecart type	10.61	1.96	0.11	0.6	1.9	37
Mini	119.00	9.76	2.72	9.0	9.5	1 414
Maxi	134.00	12.53	2.88	9.9	12.2	1 467
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
164.40	7.10	3.04	8.2	6.0	1 424
8.68	1.26	0.09	0.4	1.4	98
153.00	5.57	2.87	7.7	4.2	1 243
177.00	9.31	3.12	8.9	8.3	1 554
10	10	10	10	10	10

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	112.33	13.83	2.73	9.4	14.9	1 559
Ecart type	7.51	1.45	0.05	0.3	2.4	120
Mini	105.00	12.42	2.68	9.0	12.9	1 474
Maxi	120.00	15.32	2.77	9.6	17.6	1 696
Parcelles	3	3	3	3	3	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
125.33	12.07	2.81	8.9	12.8	1 503
16.80	1.44	0.07	0.1	3.0	221
107.00	11.21	2.75	8.8	11.0	1 352
140.00	13.73	2.89	9.0	16.2	1 756
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
155.00	9.77	2.99	8.3	10.3	1 629
9.90	1.58	0.04	0.1	2.3	46
146.00	8.33	2.95	8.1	8.3	1 596
165.00	11.55	3.03	8.4	13.1	1 696
4	4	4	4	4	4

* : 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 29/08/2024 et celui du 26/08/2024

Côte de Beune	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 19,0	- 2,0	+ 0,12	- 0,5	- 1,9	+ 42	+ 18,7	- 1,6	+ 0,08	- 0,4	- 2,1	- 18	+ 8,8	- 0,8	+ 0,05	- 0,0	- 1,2	- 21

Côte de Nuits	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 18,0	- 1,5	+ 0,09	- 0,2	- 1,7	- 95	+ 10,0	- 0,9	+ 0,07	- 0,1	- 1,1	- 21

H. C. de Nuits	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 16,0	- 1,6	+ 0,05	- 0,3	- 2,6	- 5	+ 14,0	- 1,6	+ 0,07	- 0,3	- 2,2	+ 50