



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

03/09/2024

N° 3

# BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR

PRELEVEMENTS DU 2 SEPTEMBRE 2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 29 août) - 169 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 :

159

+18\*

6,6

-1,7\*

Hautes Côtes de Beaune :

151

9,1

## Pinot Noir

Côte de Beaune :

186

+11\*

5,5

-0,8\*

Hautes Côtes de Beaune :

172

7,7

Côte de Nuits :

179

+15\*

5,9

-1,1\*

Hautes Côtes de Nuits :

169

+13\*

7,4

-2,2\*

\* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 29 août et 2 septembre.

### En résumé

La maturation a fortement progressé depuis le dernier prélèvement, les secteurs ou cépages les plus en retard comblant une partie de leur retard. Outre l'augmentation des teneurs en sucres, ce sont surtout les paramètres de l'acidité qui subissent les plus fortes évolutions. Les valeurs d'acidité totale chutent parfois fortement, en lien avec une diminution similaire des teneurs en acide malique ainsi qu'une légère diminution des teneurs en acide tartrique. Le potassium, quant à lui, reste stable. De ce fait, les pH augmentent entre + 0.06 et + 0.14 unité selon les secteurs et les cépages.

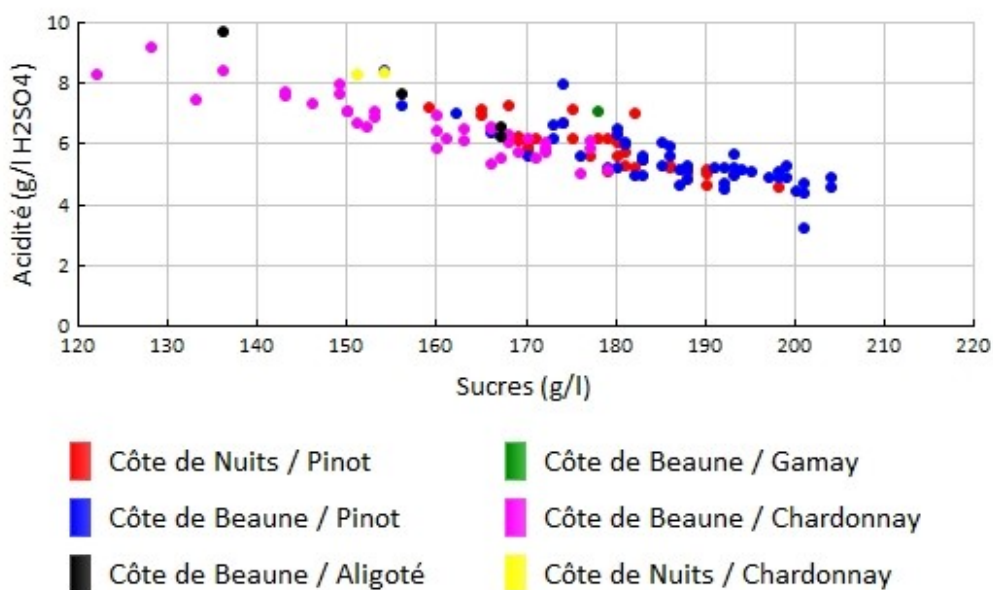
Des orages sont prévus en fin de journée et dans la nuit, apportant localement des cumuls qui pourront être importants. De plus, les températures vont connaître une nette diminution, pour devenir plus "de saison". Si l'effet dilution pourra peut-être l'emporter dans un premier temps, la maturation va se poursuivre, vraisemblablement sur une dynamique un peu plus lente en raison des températures moins élevées. Néanmoins, les contrôles de maturité restent de mise et permettront également de suivre l'évolution de l'état sanitaire des parcelles.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 6 SEPTEMBRE 2024

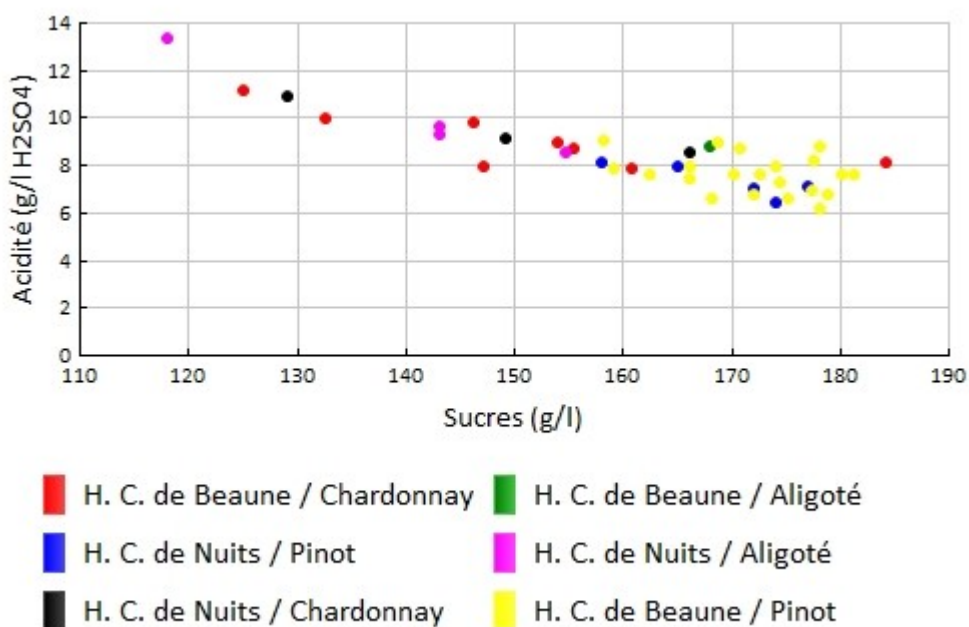


Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

### Côtes de Nuits et de Beaune



### Hautes Côtes



#### Réunion pré-vendanges :

- 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	156.50	7.58	2.89	8.4	6.0	1 304
Ecart type	14.62	1.56	0.10	0.5	2.0	81
Mini	136.00	6.28	2.76	7.9	4.1	1 186
Maxi	167.00	9.72	3.00	9.1	8.6	1 371
Parcelles	4	4	4	4	4	4

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
158.66	6.64	3.01	8.2	5.0	1 275
14.20	0.95	0.07	0.4	1.2	114
122.00	5.08	2.83	7.5	2.8	1 043
179.00	9.25	3.14	9.1	8.3	1 514
38	38	38	38	38	38

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
178.00	7.10	3.06	7.7	5.9	1 380
178.00	7.10	3.06	7.7	5.9	1 380
178.00	7.10	3.06	7.7	5.9	1 380
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
185.86	5.53	3.15	7.6	4.1	1 411
11.94	0.93	0.08	0.4	1.2	145
154.00	3.30	2.92	6.7	1.5	1 103
204.00	8.47	3.30	8.4	7.7	1 697
49	49	49	49	49	49

Côte de Nuits	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	152.50	8.36	2.92	8.9	7.0	1 411
Ecart type	2.12	0.03	0.05	0.4	0.3	76
Mini	151.00	8.34	2.89	8.7	6.8	1 357
Maxi	154.00	8.38	2.96	9.2	7.2	1 465
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
178.52	5.90	3.13	7.8	4.6	1 449
9.18	0.78	0.07	0.4	0.9	114
159.00	4.63	2.96	7.1	2.9	1 230
198.00	7.30	3.25	8.8	6.0	1 645
33	33	33	33	33	33

H. C. de Beune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	167.80	8.82	2.88	6.3	8.0	
Ecart type						
Mini	167.80	8.82	2.88	6.3	8.0	
Maxi	167.80	8.82	2.88	6.3	8.0	
Parcelles	1	1	1	1	1	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
150.57	9.13	2.75	7.1	7.6	1 239
18.06	1.14	0.10	0.7	1.4	
124.90	7.96	2.60	6.4	6.0	1 239
184.10	11.19	2.88	8.5	10.0	1 239
8	8	8	8	8	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
171.76	7.69	2.94	6.9	6.3	1 322
6.71	0.81	0.06	0.9	1.1	142
158.10	6.24	2.83	5.9	4.3	1 086
181.10	9.15	3.09	8.7	8.2	1 483
21	21	21	21	21	6

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	139.65	10.25	2.84	8.4	9.4	1 469
Ecart type	15.43	2.15	0.02	1.0	2.3	47
Mini	118.00	8.59	2.82	6.8	7.3	1 440
Maxi	154.60	13.41	2.86	9.1	12.6	1 524
Parcelles	4	4	4	4	4	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
148.00	9.59	2.90	8.6	9.0	1 462
18.52	1.23	0.06	0.3	1.3	60
129.00	8.62	2.84	8.4	7.8	1 407
166.00	10.97	2.96	8.9	10.4	1 526
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
169.20	7.37	3.07	7.9	6.5	1 516
7.66	0.69	0.08	0.1	0.3	111
158.00	6.47	2.95	7.8	6.0	1 341
177.00	8.16	3.15	8.0	6.9	1 608
5	5	5	5	5	5

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 02/09/2024 et celui du 29/08/2024

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	+ 23,5	- 2,9	+ 0,14	- 0,6	- 3,8	- 105	+ 18,3	- 1,7	+ 0,11	- 0,7	- 2,3	- 87	+ 11,4	- 0,8	+ 0,07	- 0,5	- 1,1	+ 54

Côte de Nuits	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 26,0	- 2,8	+ 0,13	- 0,5	- 3,9	- 29	+ 14,9	- 1,1	+ 0,07	- 0,4	- 1,5	+ 10

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***
Ecart	+ 22,3	- 3,0	+ 0,11	- 0,5	- 4,8	- 89	+ 22,7	- 2,5	+ 0,09	- 0,3	- 3,8	- 40	+ 13,0	- 2,2	+ 0,06	- 0,3	- 3,7	- 136