



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

06/09/2024

N° 4

BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR

PRELEVEMENTS DU 5 SEPTEMBRE 2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 2 septembre)- 122 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 :

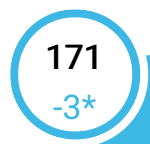


Pinot Noir

Côte de Beaune :



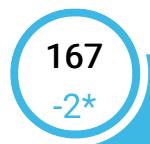
Hautes Côtes de Beaune :



Côte de Nuits :



Hautes Côtes de Nuits :



* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 2 et 5 septembre.

En résumé

Un nombre un peu moins important de parcelles a été prélevé en raison des précipitations.

Celles-ci ont contrecarré l'évolution de la maturation, l'effet dilution prenant le dessus. De ce fait, les teneurs en sucres évoluent peu, voire régressent, en fonction des cumuls reçus. Les paramètres qui diminuent sont les acidités totales et les teneurs en acides tartrique et malique, ce qui induit une augmentation sensible du pH. Les teneurs en potassium sont stables pour l'heure.

A signaler l'observation de quelques petits foyers de pourritures (Cf. bilan page suivante) ainsi que des signes de flétrissement des baies, notamment sur Pinot Noir. Ces éléments doivent être surveillés lors des prochains contrôles de maturité et devront sans doute être pris en compte pour la détermination d'une date de vendange.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 10 SEPTEMBRE 2024



 **ETAT SANITAIRE**

Mildiou

SITUATION

D'après les observations réalisées hier :

Sur jeunes feuilles, de nouveaux symptômes sont toujours visibles notamment dans les parcelles non rognées récemment. La sporulation est encore active sur les anciennes taches.

Sur grappes, le stade de sensibilité est dépassé depuis plusieurs semaines. Aucune évolution.

Oïdium

SITUATION

D'après les observations réalisées hier :

Sur grappes, dans la plupart des situations, aucune évolution depuis plusieurs semaines. Dans les parcelles à historique, l'oïdium peut parfois être encore actif cependant la majorité des symptômes visibles sont noircis.

Botrytis et Pourriture acide

SITUATION

Quelques symptômes de botrytis et pourriture acide sont observés cependant les fréquences restent faibles (< 10 %). La plupart du temps les symptômes observés concernent quelques baies au sein de grappes compactes. La perturbation annoncée à partir de milieu de semaine pourra être favorable au développement de ces maladies.

STRATÉGIE

Surveiller régulièrement vos parcelles, notamment celles à historique. Une vigilance particulière sera apportée sur les vignes à proximité de bois, vergers, haies fruitières (type mûres), dépôt de marc frais... Ainsi que dans les situations les plus avancées en maturité.

En cas d'attaques significatives :

- Effectuer en priorité, une vendange des grappes les plus touchées pour limiter le développement au reste de la parcelle. **Dans ce cas, évacuer obligatoirement les grappes.**

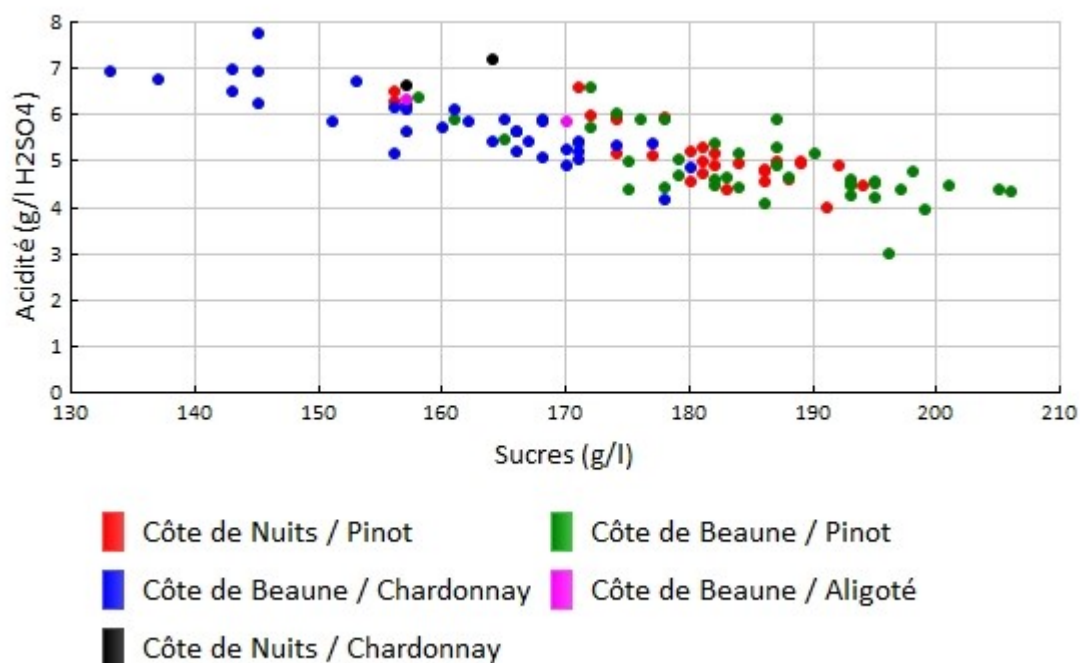
- **Concernant les traitements anti-botrytis de « dernière minute »**, nous n'avons pas de référence d'efficacité (faute d'essais réalisables ces dernières années) sur des applications d'Armicarb ou de Vitsan qui bénéficient d'une homologation botrytis avec un délai avant récolte très court (1 jour). Même constat sur d'autres spécialités biocontrôles du type Mévalone, Botector...

- **Pour le cas des parcelles bien touchées par la pourriture acide** : le spinosad (Success) est un insecticide homologué sur mouches dont les drosophiles. Cependant, nous ne conseillons pas son utilisation, pour plusieurs raisons : efficacité aléatoire dans un contexte de vignoble très morcelé (recolonisation par les parcelles voisines), pas forcément d'incidence sur la limitation des symptômes, **délai avant récolte de 14 jours.**

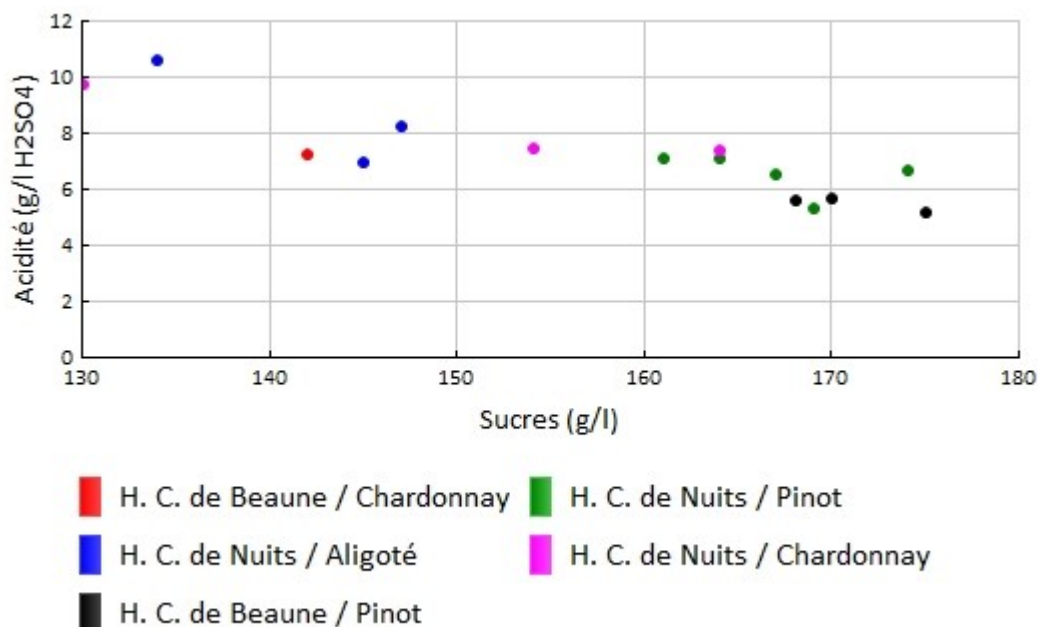
Du point de vue barrières physiques, aucune homologation n'existe en France. En Suisse, l'Agroscope Changins a démontré l'efficacité du kaolin pour perturber l'activité des drosophiles et rendre les raisins moins attractifs.

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 Beaune



Hautes Côtes



Les résultats de ce prélèvement par cépage, figurent dans le tableau joint en dernière page de ce bulletin.

Côte de Beauce	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	163.50	6.12	2.98	7.9	4.2	1 226
Ecart type	9.19	0.33	0.06	0.3	0.2	219
Mini	157.00	5.88	2.94	7.7	4.0	1 071
Maxi	170.00	6.35	3.03	8.1	4.3	1 381
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
160.60	5.83	3.08	7.5	4.3	1 319
11.95	0.74	0.07	0.4	1.0	110
133.00	4.20	2.94	6.3	2.4	1 001
180.00	7.79	3.20	8.2	6.5	1 521
35	35	35	35	35	35

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
184.85	4.92	3.21	6.8	3.4	1 444
11.52	0.73	0.07	0.4	0.9	159
158.00	3.02	3.07	5.6	1.3	1 127
206.00	6.62	3.35	7.6	5.4	1 844
40	40	40	40	40	40

Côte de Nuits	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	160.50	6.94	3.04	7.9	5.3	1 426
Ecart type	4.95	0.39	0.06	0.4	0.1	42
Mini	157.00	6.66	3.00	7.6	5.2	1 396
Maxi	164.00	7.21	3.09	8.2	5.4	1 456
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
180.50	5.19	3.20	7.0	3.8	1 500
9.21	0.66	0.07	0.4	0.7	127
156.00	4.04	3.04	5.9	2.3	1 268
194.00	6.60	3.30	7.8	5.4	1 713
28	28	28	28	28	28

H. C. de Beauce	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	142.00	7.26	2.96	7.8	6.0	1 324
Ecart type						
Mini	142.00	7.26	2.96	7.8	6.0	1 324
Maxi	142.00	7.26	2.96	7.8	6.0	1 324
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
171.00	5.52	3.12	7.0	3.8	1 362
3.61	0.29	0.06	0.2	0.6	196
168.00	5.19	3.08	6.9	3.3	1 155
175.00	5.74	3.18	7.2	4.4	1 544
3	3	3	3	3	3

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	142.00	8.65	2.93	8.2	7.6	1 422
Ecart type	7.00	1.81	0.05	0.4	1.9	65
Mini	134.00	7.03	2.88	7.9	5.9	1 355
Maxi	147.00	10.61	2.97	8.6	9.7	1 484
Parcelles	3	3	3	3	3	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
149.33	8.24	2.94	8.0	7.1	1 366
17.47	1.35	0.02	0.5	1.8	64
130.00	7.41	2.93	7.6	6.0	1 319
164.00	9.80	2.96	8.6	9.2	1 438
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
167.00	6.59	3.10	7.6	5.6	1 537
4.95	0.75	0.08	0.3	0.6	154
161.00	5.34	3.00	7.3	4.6	1 327
174.00	7.17	3.20	8.0	6.2	1 689
5	5	5	5	5	5

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 05/09/2024 et celui du 02/09/2024

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	- 3,5	- 0,3	+ 0,03	- 0,0	- 0,3	- 37	+ 3,2	- 0,9	+ 0,07	- 0,8	- 0,8	+ 37	- 1,1	- 0,6	+ 0,06	- 0,8	- 0,6	+ 47

Côte de Nuits	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 8,0	- 1,4	+ 0,12	- 1,0	- 1,7	+ 15	+ 1,6	- 0,7	+ 0,07	- 0,8	- 0,7	+ 52

H. C. de Beune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 5,0	- 0,8	+ 0,08	- 0,7	- 0,0	+ 85	- 2,7	- 1,0	+ 0,09	- 0,8	- 0,9	+ 62

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	+ 7,3	- 2,2	+ 0,09	- 0,7	- 2,5	- 47	+ 1,3	- 1,4	+ 0,04	- 0,6	- 1,9	- 96	- 2,2	- 0,8	+ 0,03	- 0,3	- 0,9	+ 21

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