



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

10/09/2024

N° 5

BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR

PRELEVEMENTS DU 9 SEPTEMBRE 2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 5 septembre)- 156 parcelles prélevées

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay

Côte de Beaune :

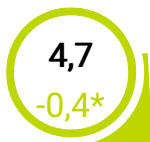
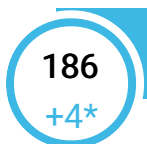


Hautes Côtes de Beaune :

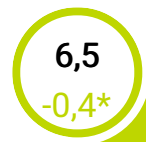


Pinot Noir

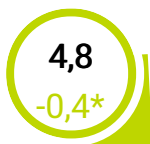
Côte de Beaune :



Hautes Côtes de Beaune :



Côte de Nuits :



Hautes Côtes de Nuits :



* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 5 et 9 septembre.

En résumé

Dilution et maturation sont au coude à coude mais cette dernière semble avoir légèrement pris le dessus. De ce fait, les teneurs en sucres n'évoluent que de quelques g/l, hormis en Hautes Côtes de Beaune où les parcelles semblent très actives. Les acidités totales diminuent modérément, de même que les teneurs en acide malique. Des averses sont encore prévues pour la journée de demain, avec une baisse sensible des températures jusqu'au week-end. Le rythme de la maturation risque de s'en trouver ralenti dans les prochains jours. Au-delà de la maturation elle-même, l'état sanitaire devra également être surveillé et faire partie de l'équation dans le choix d'une date de récolte.

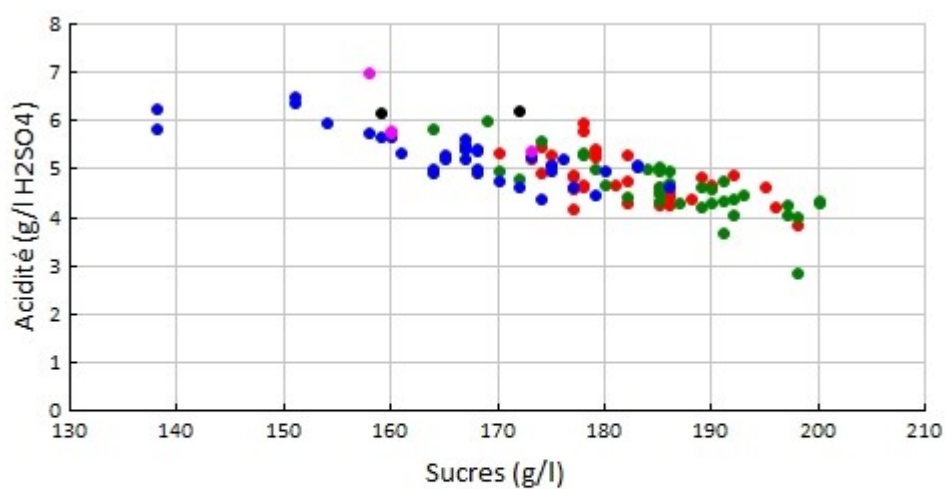
L'édition de ce bulletin ne dispense pas de réaliser des contrôles de maturité dans les parcelles des domaines, eu égard à l'hétérogénéité spécifique de l'année.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 13 SEPTEMBRE 2024



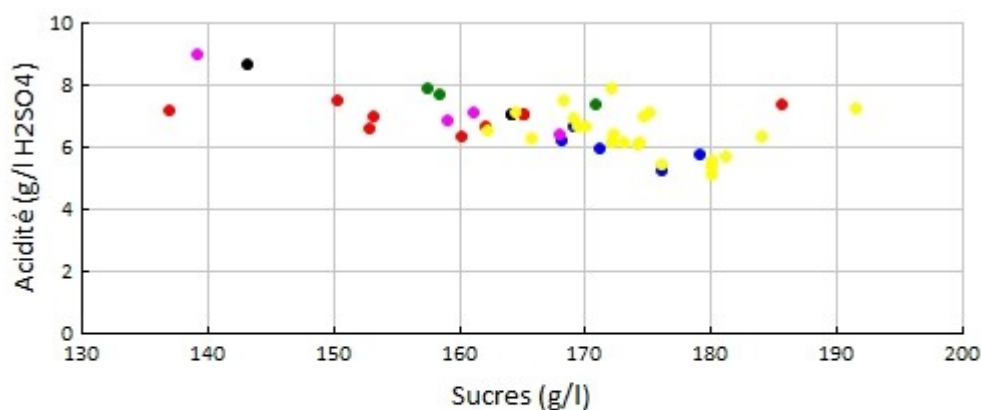
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

Côtes de Nuits et Beaune



- Côte de Nuits / Pinot
- Côte de Beaune / Pinot
- Côte de Beaune / Chardonnay
- Côte de Beaune / Aligoté
- Côte de Nuits / Chardonnay

Hautes Côtes



- H. C. de Beaune / Chardonnay
- H. C. de Beaune / Aligoté
- H. C. de Nuits / Pinot
- H. C. de Nuits / Aligoté
- H. C. de Nuits / Chardonnay
- H. C. de Beaune / Pinot

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	162.75	5.99	3.06	7.3	4.5	1 350
Ecart type	6.90	0.70	0.06	0.3	1.0	70
Mini	158.00	5.39	2.99	7.0	3.7	1 263
Maxi	173.00	7.01	3.11	7.6	5.9	1 419
Parcelles	4	4	4	4	4	4

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
166.79	5.29	3.12	7.3	3.7	1 323
11.33	0.52	0.06	0.4	0.7	103
138.00	4.41	2.99	6.2	2.8	1 103
186.00	6.50	3.22	8.0	5.2	1 495
34	34	34	34	34	34

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
185.53	4.65	3.25	6.6	3.2	1 438
9.46	0.60	0.07	0.4	0.9	145
164.00	2.88	3.06	5.9	1.1	1 129
200.00	6.00	3.36	7.5	4.7	1 666
36	36	36	36	36	36

Côte de Nuits	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	165.50	6.21	3.06	7.8	4.7	1 345
Ecart type	9.19	0.03	0.04	0.2	0.1	168
Mini	159.00	6.19	3.04	7.7	4.6	1 226
Maxi	172.00	6.23	3.09	8.0	4.8	1 463
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
181.94	4.83	3.26	6.7	3.6	1 498
6.94	0.49	0.07	0.4	0.7	137
170.00	3.84	3.07	5.8	1.9	1 144
198.00	5.98	3.44	7.7	5.1	1 835
34	34	34	34	34	34

H. C. de Beune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	162.17	7.71	2.86	6.4	6.3	
Ecart type	7.49	0.24	0.07	0.2	0.1	
Mini	157.40	7.45	2.80	6.1	6.2	
Maxi	170.80	7.93	2.94	6.6	6.4	
Parcelles	3	3	3	3	3	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
158.92	7.02	2.89	6.6	5.5	1 246
13.40	0.38	0.09	0.9	0.6	104
136.80	6.41	2.77	5.4	4.5	1 174
185.60	7.57	3.00	8.0	6.2	1 365
9	9	9	9	9	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
174.00	6.47	3.02	6.2	5.2	1 446
6.82	0.73	0.10	0.7	1.0	117
162.20	5.16	2.84	5.3	3.3	1 304
191.40	7.93	3.21	7.6	6.8	1 591
22	22	22	22	22	8

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	156.72	7.38	3.02	7.2	6.6	1 476
Ecart type	12.42	1.13	0.06	1.0	1.7	103
Mini	139.00	6.44	2.97	5.9	5.0	1 361
Maxi	167.90	9.01	3.09	8.0	9.0	1 558
Parcelles	4	4	4	4	4	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
157.00	7.63	3.02	7.7	6.8	1 396
12.12	0.95	0.02	0.6	1.1	102
143.00	7.08	2.99	7.3	6.1	1 328
164.00	8.73	3.03	8.4	8.1	1 513
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
172.60	6.02	3.17	7.3	5.3	1 553
4.72	0.50	0.08	0.3	0.5	149
168.00	5.32	3.06	6.8	4.7	1 341
179.00	6.69	3.24	7.5	6.0	1 746
5	5	5	5	5	5

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

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

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	+ 3,0	- 0,5	+ 0,08	- 0,7	- 0,3	+ 101	+ 4,6	- 0,5	+ 0,04	- 0,1	- 0,4	- 7	+ 3,7	- 0,4	+ 0,04	- 0,2	- 0,4	- 14

Côte de Nuits	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 5,0	- 0,7	+ 0,02	- 0,0	- 0,6	- 81	+ 2,1	- 0,4	+ 0,04	- 0,2	- 0,3	- 25

H. C. de Beune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 18,0	- 0,8	+ 0,03	+ 0,2	- 1,3	- 124	+ 11,0	- 0,4	+ 0,05	+ 0,3	- 0,3	+ 2

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	+ 11,0	- 1,0	+ 0,10	- 0,5	- 0,5	+ 54	+ 7,7	- 0,6	+ 0,07	- 0,3	- 0,3	+ 30	+ 5,6	- 0,6	+ 0,07	- 0,3	- 0,3	+ 16

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