



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

13/09/2024

N° 6

BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR

PRELEVEMENTS DU 12 SEPTEMBRE 2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 9 septembre)- 114 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 9 et 12 septembre.

En résumé

Comme prévu, le rythme de la maturation se trouve ralenti par les températures actuelles, bien en-dessous des normales saisonnières. Toutefois, les teneurs en sucres connaissent une légère progression et la diminution des paramètres de l'acidité reste limitée.

Le temps devrait redevenir plus clément en début de semaine prochaine avec le retour de conditions anticycloniques et une remontée progressive des températures vers les normales, de quoi patienter à la recherche d'une maturité plus aboutie. Toutefois, cette attente doit également tenir compte d'une part, de la qualité du feuillage des parcelles, et d'autre part, de leur état sanitaire. En effet, l'état sanitaire des parcelles déjà atteintes par la pourriture s'est accentué depuis lundi et doit donc être étroitement surveillé afin de ne pas perdre en quantité et en qualité.

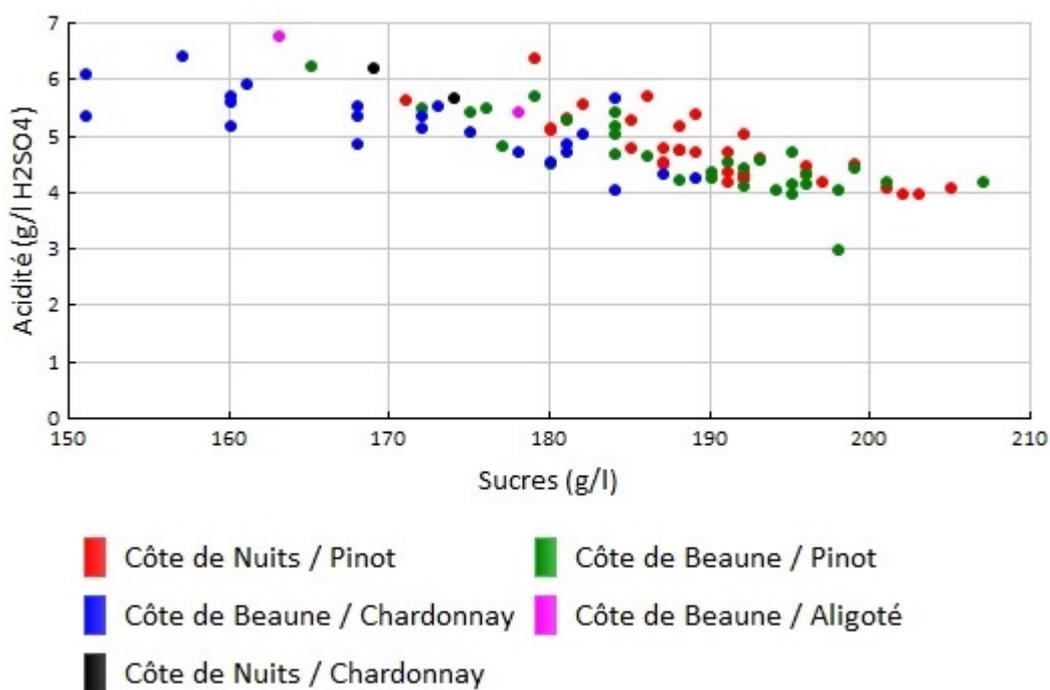
La réalisation de contrôles de maturité est inhérente à chaque domaine et les données de ce bulletin ne peuvent suffire à déterminer une date de récolte.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 17 SEPTEMBRE 2024

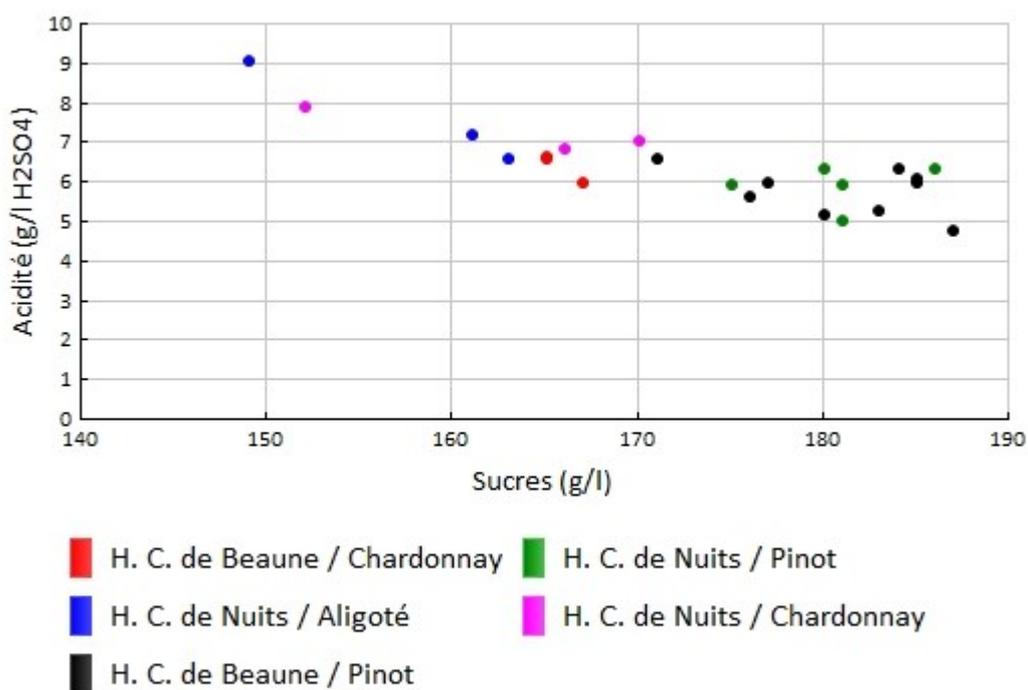


Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

Côtes de Nuits et Beaune



Hautes Côtes



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	170.50	6.12	3.00	7.7	4.4	1 231
Ecart type	10.61	0.94	0.01		1.4	224
Mini	163.00	5.45	3.00	7.7	3.4	1 072
Maxi	178.00	6.78	3.01	7.7	5.4	1 389
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
171.39	5.20	3.13	7.1	3.7	1 335
11.43	0.59	0.06	0.4	0.7	95
151.00	4.08	3.00	6.3	2.0	1 241
189.00	6.42	3.26	8.0	5.1	1 567
23	23	23	23	23	23

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
188.29	4.65	3.23	6.8	3.3	1 383
9.51	0.66	0.07	0.4	0.9	126
165.00	3.00	3.09	5.7	1.1	1 070
207.00	6.27	3.39	7.6	5.0	1 618
31	31	31	31	31	31

Côte de Nuits	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	171.50	5.95	3.12	7.3	4.4	1 377
Ecart type	3.54	0.38	0.05	0.5	0.1	120
Mini	169.00	5.68	3.08	6.9	4.3	1 292
Maxi	174.00	6.22	3.15	7.6	4.5	1 462
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
189.85	4.78	3.25	6.6	3.3	1 463
7.55	0.57	0.08	0.5	0.7	147
171.00	3.99	3.00	5.4	2.2	891
205.00	6.39	3.40	7.6	5.2	1 662
33	33	33	33	33	33

H. C. de Beune	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	165.67	6.44	2.99	7.7	4.9	1 194
Ecart type	1.15	0.38	0.01	0.1	0.5	64
Mini	165.00	6.01	2.98	7.7	4.3	1 123
Maxi	167.00	6.69	3.00	7.8	5.3	1 248
Parcelles	3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
180.89	5.78	3.12	7.4	4.4	1 361
5.28	0.59	0.04	0.2	0.8	154
171.00	4.79	3.07	7.0	2.8	1 071
187.00	6.62	3.18	7.8	5.8	1 560
9	9	9	9	9	9

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	157.67	7.65	3.04	7.4	7.3	1 442
Ecart type	7.57	1.27	0.05	0.6	1.7	81
Mini	149.00	6.64	2.98	6.9	6.0	1 362
Maxi	163.00	9.08	3.08	8.0	9.2	1 523
Parcelles	3	3	3	3	3	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
162.67	7.30	3.02	7.5	6.3	1 398
9.45	0.56	0.02	0.3	1.4	116
152.00	6.88	2.99	7.1	5.4	1 269
170.00	7.93	3.03	7.7	7.9	1 493
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
180.60	5.94	3.17	6.8	5.1	1 463
3.91	0.54	0.07	0.3	0.5	71
175.00	5.04	3.09	6.4	4.5	1 353
186.00	6.38	3.27	7.3	5.6	1 531
5	5	5	5	5	5

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 12/09/2024 et celui du 09/09/2024

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	+ 11,5	- 0,3	- 0,00	+ 0,2	- 0,5	- 110	+ 6,3	- 0,2	+ 0,03	- 0,1	- 0,2	- 2	+ 5,6	- 0,2	- 0,01	+ 0,2	- 0,1	- 38

Côte de Nuits	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 6,0	- 0,3	+ 0,05	- 0,6	- 0,3	+ 32	+ 7,2	- 0,0	+ 0,01	- 0,1	- 0,1	- 4

H. C. de Beune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 7,3	- 0,3	- 0,00	- 0,0	- 0,4	- 52	+ 3,1	- 0,0	- 0,01	+ 0,4	- 0,1	- 48

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	+ 4,7	- 0,1	- 0,00	- 0,3	+ 0,2	- 34	+ 5,7	- 0,3	- 0,00	- 0,2	- 0,5	+ 1	+ 8,0	- 0,1	- 0,01	- 0,5	- 0,2	- 89

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