



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

17/09/2024

N° 7

# BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR

PRELEVEMENTS DU 16 SEPTEMBRE 2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 12 septembre) - 78 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 :



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 12 et 16 septembre.

### En résumé

Si le Chardonnay en Hautes Côtes de Beaune semble poursuivre sa maturation, l'augmentation des teneurs en sucres, couplée à la stagnation des paramètres de l'acidité, voire leur augmentation parfois, sur les autres secteurs et cépages, laisse supposer la mise en place de phénomènes de concentration. Ceci ne serait d'ailleurs pas surprenant eu égard au vent du Nord soutenu qui sévit depuis quelques jours. Celui-ci va se maintenir encore quelques jours mais en s'affaiblissant, avant de passer au Sud un peu avant le week-end, apportant un temps instable avec des averses.

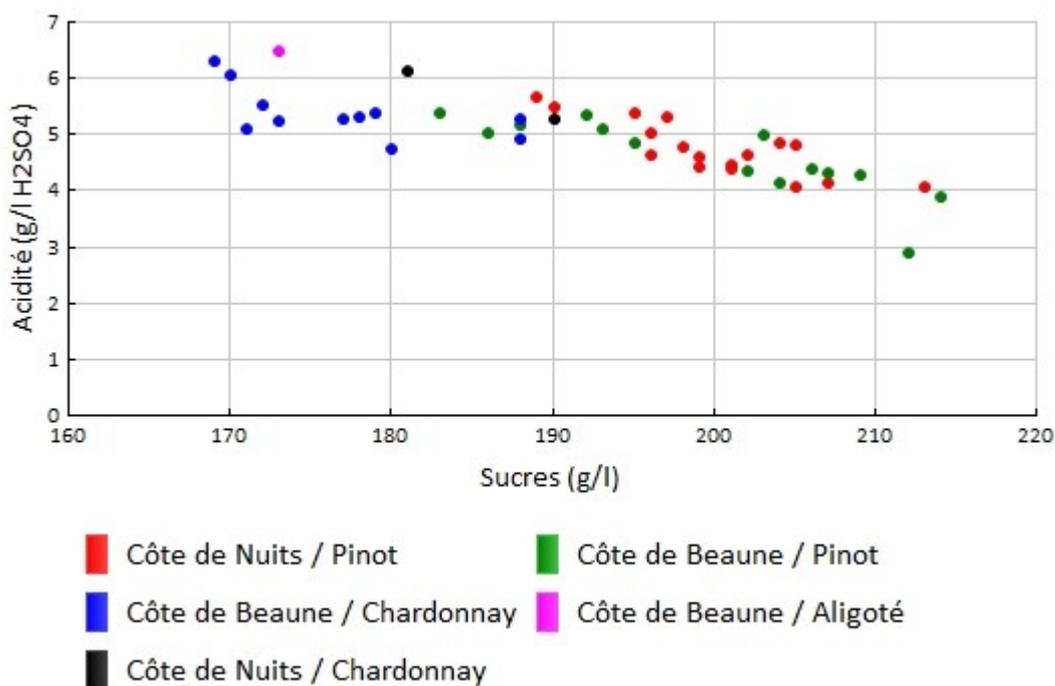
Pour les parcelles les plus avancées, les prolongations en termes de récolte risquent de leur être plus néfastes que bénéfiques. Pour celles qui sont encore bien actives, avec un feuillage de qualité et un état sanitaire correct, la recherche d'une maturité plus aboutie peut se justifier.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 20 SEPTEMBRE 2024

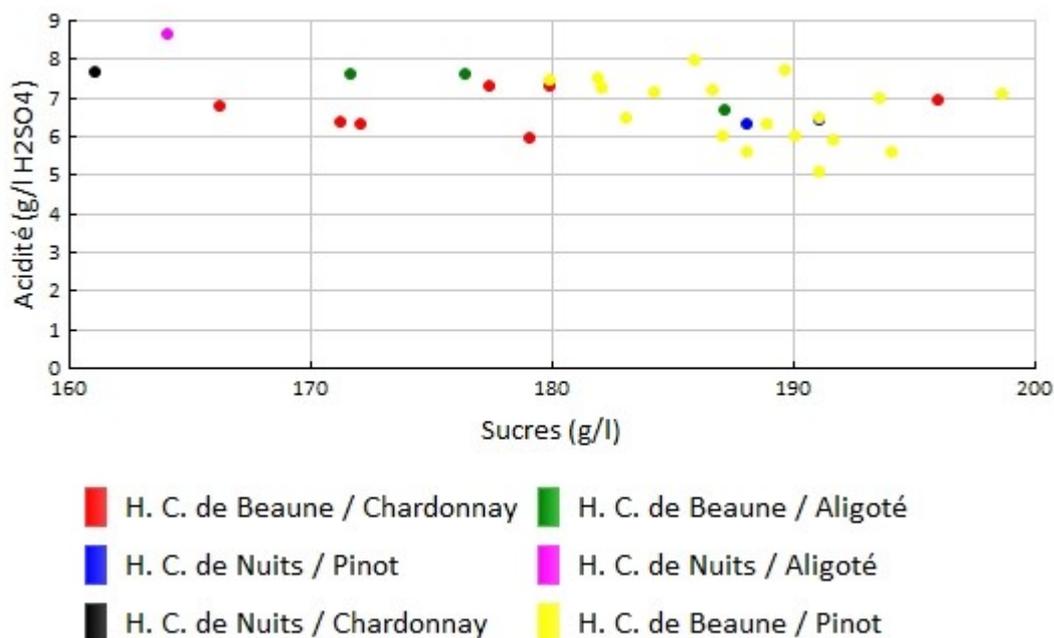


Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

### 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 Beauce	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	173.00	6.52	3.03	7.2	4.9	1 334
Ecart type						
Mini	173.00	6.52	3.03	7.2	4.9	1 334
Maxi	173.00	6.52	3.03	7.2	4.9	1 334
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
176.82	5.39	3.15	6.9	3.8	1 412
6.68	0.46	0.06	0.3	0.6	93
169.00	4.75	3.04	6.4	3.1	1 280
188.00	6.33	3.26	7.5	5.1	1 553
11	11	11	11	11	11

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
199.57	4.60	3.28	6.5	3.0	1 445
10.00	0.69	0.05	0.4	0.9	167
183.00	2.90	3.17	5.7	1.5	1 043
214.00	5.40	3.35	7.1	4.3	1 678
14	14	14	14	14	14

Côte de Nuits	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	185.50	5.71	3.13	7.1	4.2	1 348
Ecart type	6.36	0.60	0.03	0.1	0.5	50
Mini	181.00	5.29	3.11	7.1	3.8	1 312
Maxi	190.00	6.14	3.15	7.2	4.5	1 383
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
199.82	4.77	3.28	6.6	3.4	1 552
6.03	0.49	0.05	0.6	0.5	95
189.00	4.08	3.17	5.7	2.3	1 385
213.00	5.69	3.39	7.7	4.4	1 721
17	17	17	17	17	17

H. C. de Beauce	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	178.33	7.34	2.86	6.1	5.6	
Ecart type	7.95	0.51	0.06	0.4	0.5	
Mini	171.60	6.75	2.82	5.7	5.0	
Maxi	187.10	7.63	2.93	6.3	6.0	
Parcelles	3	3	3	3	3	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
177.34	6.76	2.92	6.3	5.0	1 311
9.52	0.52	0.10	0.6	0.6	52
166.20	6.02	2.82	5.7	3.9	1 274
195.90	7.36	3.06	7.3	5.7	1 347
7	7	7	7	7	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
188.79	6.65	3.03	5.9	5.3	1 454
5.57	0.83	0.11	0.6	1.1	69
179.80	5.11	2.90	5.0	3.4	1 333
200.80	8.00	3.21	7.0	6.8	1 524
19	19	19	19	19	6

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	164.00	8.70	3.03	7.5	8.4	1 395
Ecart type						
Mini	164.00	8.70	3.03	7.5	8.4	1 395
Maxi	164.00	8.70	3.03	7.5	8.4	1 395
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
161.00	7.70	3.08	7.2	7.4	1 526
161.00	7.70	3.08	7.2	7.4	1 526
161.00	7.70	3.08	7.2	7.4	1 526
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
189.50	6.43	3.12	7.0	5.2	1 387
2.12	0.08	0.01	0.3		120
188.00	6.37	3.11	6.8	5.2	1 302
191.00	6.49	3.12	7.2	5.2	1 471
2	2	2	2	2	2

# MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 16/09/2024 et celui du 12/09/2024

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	+ 10,0	- 0,3	+ 0,02	- 0,5	- 0,5	- 55	+ 11,5	- 0,1	+ 0,01	- 0,3	- 0,3	+ 17	+ 11,6	- 0,0	+ 0,04	- 0,3	- 0,1	+ 40

Côte de Nuits	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 14,0	- 0,2	+ 0,01	- 0,1	- 0,3	- 29	+ 10,9	- 0,0	+ 0,02	- 0,1	- 0,1	+ 30

H. C. de Beune	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 10,5	- 0,5	+ 0,05	- 0,6	- 0,5	+ 125	+ 8,7	- 0,1	+ 0,07	- 0,9	+ 0,1	+ 90

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	+ 15,0	- 0,4	+ 0,05	- 0,5	- 0,8	+ 33	+ 9,0	- 0,2	+ 0,05	- 0,5	- 0,5	+ 33	+ 12,0	+ 0,3	- 0,00	+ 0,1	- 0,0	- 55

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