



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

20/09/2024

N° 8

BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR
SPÉCIAL HAUTES CÔTES

PRELEVEMENTS DU 19 SEPTEMBRE 2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 16 septembre) - 54 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 16 et 19 septembre.

En résumé

Si certaines parcelles semblent encore progresser en maturité, notamment dans les Hautes Côtes, d'autres semblent être au point mort, voire en phase de concentration.

Dimanche est le jour de l'automne et il semble que des conditions effectivement automnales s'installent, plus ou moins durablement, risquant de limiter l'évolution de la maturation.

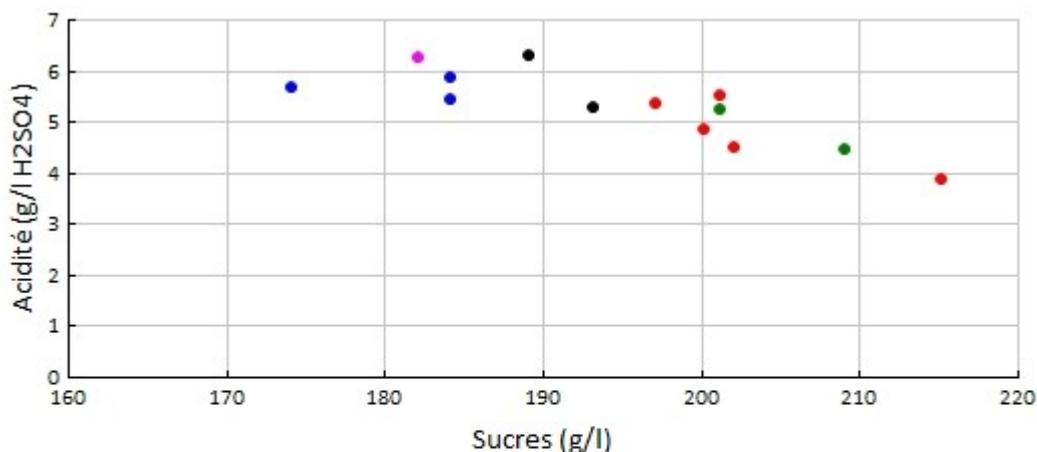
En tout état de cause, la décision d'attendre une maturité plus aboutie devra tenir compte de la qualité du feuillage et de l'état sanitaire, afin de ne pas compromettre la quantité et la qualité de la récolte.

DERNIER NUMERO - BONNES VENDANGES !



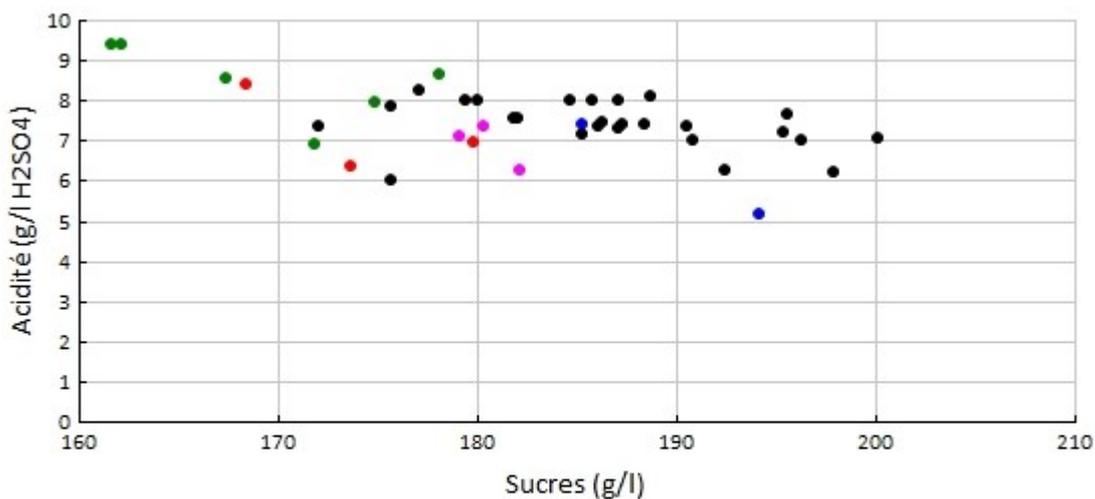
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

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 Beaune / Pinot

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	182.00	6.31	3.08	7.3	4.9	1 426
Ecart type						
Mini	182.00	6.31	3.08	7.3	4.9	1 426
Maxi	182.00	6.31	3.08	7.3	4.9	1 426
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
180.67	5.69	3.13	6.7	4.2	1 413
5.77	0.22	0.04	0.2	0.2	31
174.00	5.47	3.10	6.5	4.0	1 387
184.00	5.91	3.18	6.9	4.4	1 448
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
205.00	4.89	3.29	6.3	3.1	1 500
5.66	0.55	0.05	0.6	0.8	88
201.00	4.50	3.26	5.8	2.5	1 438
209.00	5.28	3.33	6.7	3.7	1 562
2	2	2	2	2	2

Côte de Nuits	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	191.00	5.81	3.17	6.8	4.2	1 502
Ecart type	2.83	0.72	0.10	0.7	0.4	126
Mini	189.00	5.30	3.10	6.3	3.9	1 413
Maxi	193.00	6.32	3.24	7.3	4.5	1 591
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
203.00	4.86	3.31	6.5	3.1	1 478
6.96	0.67	0.07	0.4	0.6	63
197.00	3.93	3.20	5.9	2.1	1 385
215.00	5.57	3.38	6.9	3.6	1 553
5	5	5	5	5	5

H. C. de Beauce	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	169.20	8.53	2.89	6.6	6.7	
Ecart type	6.76	0.94	0.10	0.5	1.2	
Mini	161.50	6.96	2.78	5.9	5.2	
Maxi	178.00	9.45	3.04	7.1	7.9	
Parcelles	6	6	6	6	6	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
169.13	7.56	2.92	6.2	5.5	
10.51	1.01	0.07	0.4	1.7	
155.00	6.42	2.86	5.9	3.3	
179.70	8.45	3.01	6.6	7.0	
4	4	4	4	4	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
186.42	7.46	3.08	6.5	5.8	
7.28	0.59	0.07	0.4	0.9	
171.90	6.05	2.93	5.7	3.3	
200.00	8.29	3.21	7.3	7.8	
26	26	26	26	26	

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	180.40	6.97	3.10	6.7	5.9	1 544
Ecart type	1.51	0.57	0.03	0.5	0.5	17
Mini	179.00	6.32	3.08	6.1	5.3	1 532
Maxi	182.00	7.41	3.14	7.0	6.3	1 556
Parcelles	3	3	3	3	3	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
189.60	6.34	3.21	5.9	5.6	1 585
6.22	1.60	0.09	0.3	1.1	
185.20	5.21	3.14	5.7	4.8	1 585
194.00	7.47	3.27	6.1	6.4	1 585
2	2	2	2	2	1

MATURATION DU RAISIN EN COTE D'OR

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 19/09/2024 et celui du 16/09/2024

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	+ 9,0	- 0,2	+ 0,05	+ 0,1	- 0,0	+ 92	+ 8,3	- 0,2	+ 0,02	- 0,2	- 0,3	+ 32	+ 5,0	+ 0,2	+ 0,01	- 0,2	+ 0,1	+ 42

Côte de Nuits	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 5,5	+ 0,1	+ 0,04	- 0,3	- 0,0	+ 154	+ 4,0	- 0,0	+ 0,04	- 0,3	- 0,1	- 29

H. C. de Beune	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 3,1	+ 0,4	- 0,04	- 0,4	- 0,8	+ 154	+ 2,3	- 0,0	- 0,01	- 0,3	- 0,6	- 29	+ 2,2	+ 0,3	+ 0,16	+ 0,7	+ 0,4	+ 42

H. C. de Nuits	ALIGOTE						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 6,0	- 0,3	+ 0,09	- 0,3	- 0,0	+ 13	+ 8,7	- 0,5	+ 0,12	- 0,3	- 0,6	- 64