



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

10/09/2019

N° 6

# BIVB Infos

## MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

### PRELEVEMENTS DU 9 SEPTEMBRE 2019

Valeurs moyennes - 75 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>

Sucres  
g/l

Acidité totale  
g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

#### Chardonnay et Aligoté

Chardonnay Couchois :

209

5.7

Chardonnay Mâconnais :

200

5.6

Aligoté Mâconnais :

170

7.4

Chardonnay Pouilly-Fuissé :

206

5.0

Chardonnay Côte Chalonnaise :

205

5.9

Aligoté Côte Chalonnaise :

194

5.5

#### Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Couchois :

195

6.1

Pinot Noir Mâconnais :

206

6.2

Gamay Mâconnais :

198

6.5

Pinot Noir Pouilly-Fuissé :

/

/

Pinot Noir Côte Chalonnaise :

207

5.8

Gamay Beaujolais :

/

/

#### En résumé

Les températures devraient remonter progressivement au cours de la semaine et dépasser les valeurs de saison mais les précipitations sont absentes du scénario. Les parcelles les moins avancées en maturité pourront profiter de ces bonnes conditions météorologiques pour parfaire leur maturité, sous réserve de leur bon état physiologique.

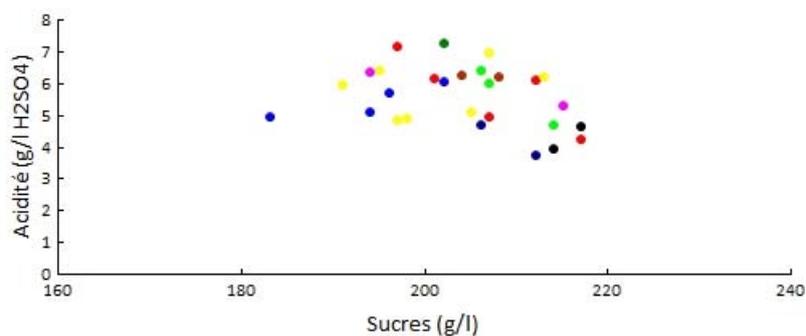
Il s'agit du dernier BIVB Infos Maturité Saône-et-Loire

BONNES VENDANGES A TOUS !



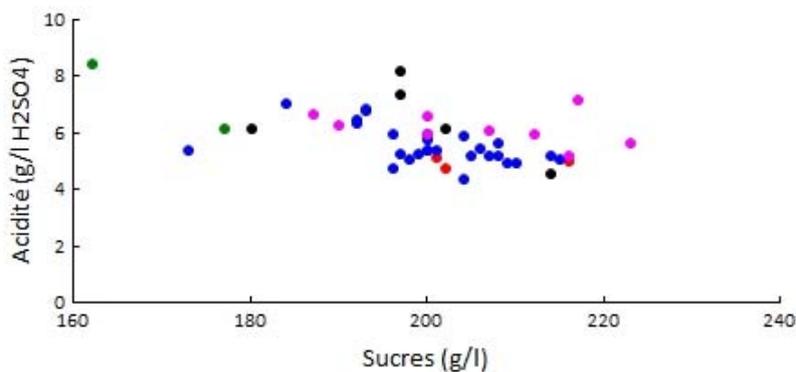
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

### Nord Saône-et-Loire



- |                                                                    |                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <span style="color: red;">■</span> Côte Chalonnaise / Pinot        | <span style="color: green;">■</span> Couchois / Gamay                |
| <span style="color: blue;">■</span> Côte Chalonnaise / Aligoté     | <span style="color: magenta;">■</span> Côte Chalonnaise / Chardonnay |
| <span style="color: black;">■</span> Maranges / Pinot              | <span style="color: yellow;">■</span> Couchois / Pinot               |
| <span style="color: orange;">■</span> Côte Chalonnaise / Gamay     | <span style="color: lightgreen;">■</span> Couchois / Chardonnay      |
| <span style="color: darkblue;">■</span> Aligoté Bouzeron / Aligoté |                                                                      |

### Sud Saône-et-Loire



- |                                                                |                                                          |
|----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <span style="color: red;">■</span> Pouilly Fuissé / Chardonnay | <span style="color: green;">■</span> Mâconnais / Aligoté |
| <span style="color: blue;">■</span> Mâconnais / Chardonnay     | <span style="color: magenta;">■</span> Mâconnais / Pinot |
| <span style="color: black;">■</span> Mâconnais / Gamay         |                                                          |

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

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	169.50	7.35	2.87	7.8	5.1	1 007
Ecart type	10.61	1.63	0.03	0.6	2.7	30
Mini	162.00	6.20	2.85	7.4	3.2	985
Maxi	177.00	8.50	2.89	8.2	7.0	1 028
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
200.15	5.59	3.08	7.2	3.6	1 091
9.05	0.67	0.07	0.5	1.1	161
173.00	4.40	2.92	6.3	2.1	812
215.00	7.10	3.20	8.4	6.3	1 370
27	27	27	27	27	27

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
198.00	6.52	3.00	7.1	4.1	1 004
12.23	1.38	0.15	0.8	1.8	290
180.00	4.58	2.86	6.5	1.9	753
214.00	8.20	3.25	8.4	6.5	1 433
5	5	5	5	5	5

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
205.78	6.20	2.97	7.0	4.2	897
12.43	0.59	0.06	0.6	0.7	111
187.00	5.20	2.89	6.0	3.3	807
223.00	7.20	3.05	7.6	5.3	1 143
9	9	9	9	9	9

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	206.33	5.00	3.23	6.7	2.9	1 447
Ecart type	8.39	0.22	0.04	0.2	0.2	42
Mini	201.00	4.76	3.19	6.5	2.8	1 404
Maxi	216.00	5.19	3.26	6.8	3.1	1 487
Parcelles	3	3	3	3	3	3

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	193.75	5.48	2.97	7.4	2.6	0
Ecart type	7.93	0.52	0.03	0.8	0.3	
Mini	183.00	4.97	2.95	6.4	2.4	0
Maxi	202.00	6.08	3.01	8.2	3.0	0
Parcelles	4	4	4	4	4	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
204.50	5.85	3.00	7.2	3.4	
14.85	0.76	0.03	1.1	2.3	
194.00	5.31	2.98	6.4	1.8	
215.00	6.39	3.02	7.9	5.0	
2	2	2	2	2	

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
206.00	6.25	2.96	7.3	3.6	
2.83	0.05	0.02	0.5	0.8	
204.00	6.22	2.94	7.0	3.0	
208.00	6.29	2.97	7.7	4.2	
2	2	2	2	2	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
206.80	5.76	2.99	6.6	3.5	0
8.07	1.13	0.07	0.7	1.2	
197.00	4.30	2.89	5.8	2.3	0
217.00	7.21	3.09	7.4	5.1	0
5	5	5	5	5	1

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	209.00	4.25	3.18	6.9	1.4	1 069
Ecart type	4.24	0.70	0.06		0.7	86
Mini	206.00	3.76	3.14	6.9	0.9	1 008
Maxi	212.00	4.75	3.22	6.9	1.9	1 129
Parcelles	2	2	2	2	2	2

Couchois	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	209.00	5.74	3.01	7.3	3.1	0
Ecart type	4.36	0.89	0.04	0.8	1.1	
Mini	206.00	4.75	2.98	6.8	1.9	0
Maxi	214.00	6.46	3.05	8.2	3.8	0
Parcelles	3	3	3	3	3	1

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
202.00	7.29	2.88	8.3	4.3	
202.00	7.29	2.88	8.3	4.3	
202.00	7.29	2.88	8.3	4.3	
1	1	1	1	1	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
194.88	6.06	2.96	7.3	3.8	0
18.36	1.04	0.11	1.1	0.9	
153.00	4.89	2.81	5.7	2.3	0
213.00	7.81	3.16	9.6	4.9	0
8	8	8	8	8	1

Maranges	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	215.50	4.33	3.09	6.2	2.2	
Ecart type	2.12	0.49	0.08	0.6		
Mini	214.00	3.98	3.03	5.8	2.2	
Maxi	217.00	4.67	3.15	6.6	2.2	
Parcelles	2	2	2	2	2	