



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

04/08/2020

N° 1

BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRELEVEMENTS DU 03/08/2020

Valeurs moyennes - 35 parcelles prélevées

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay et Aligoté

Chardonnay Couchois :

/

/

Chardonnay Mâconnais :

107

13,1

Aligoté Mâconnais :

72

18,4

Chardonnay Pouilly-Fuissé :

/

/

Chardonnay Côte Chalonnaise :

135

10,9

Aligoté Côte Chalonnaise :

100

15,3

Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Couchois :

/

/

Pinot Noir Mâconnais :

131

12,7

Gamay Mâconnais :

153

9,6

Pinot Noir Pouilly-Fuissé :

/

/

Pinot Noir Côte Chalonnaise :

162

9,1

Gamay Beaujolais :

/

/

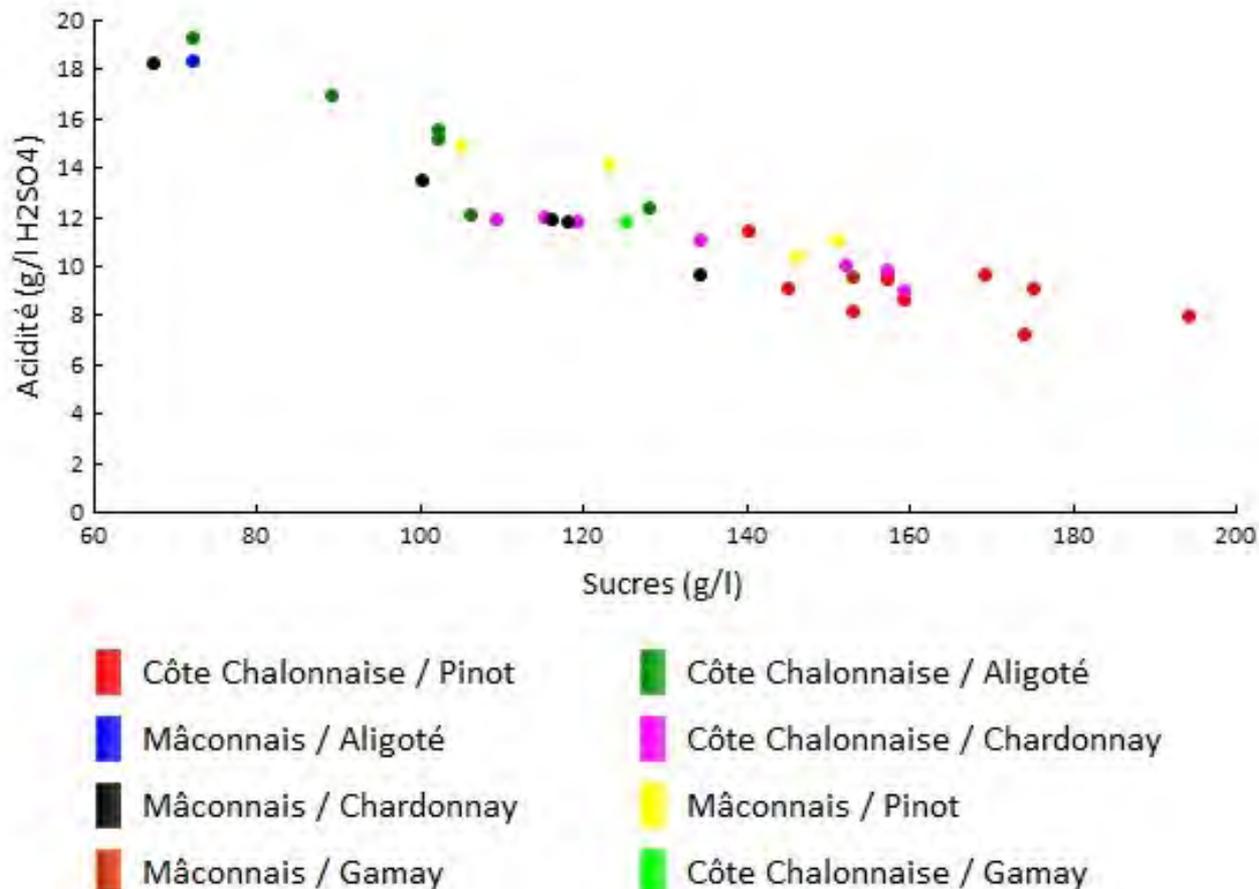
En résumé

Ce premier prélèvement, même s'il ne comporte que peu de parcelles, montre une avance des cépages noirs, et plus particulièrement du Pinot Noir, sur les cépages blancs. Certaines parcelles présentent des teneurs en sucres déjà élevées mais les niveaux d'acidité restent très corrects.

Si quelques précipitations sont survenues sur le département ce week-end, les cumuls ont été très variables en fonction des secteurs. Le vignoble pourra réagir différemment, en fonction de l'état des parcelles, au nouvel épisode caniculaire annoncé pour cette semaine. Les contrôles de maturité doivent s'intensifier afin d'évaluer le comportement des différentes parcelles.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 7 AOÛT

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



Le Pinot Noir est le cépage le plus avancé en maturité, contrairement aux cépages blancs. Si certaines teneurs en sucres sur Pinot en Côte Chalonnaise sont déjà assez élevées, les niveaux d'acidité sont également importants.

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	72.00	18.37	2.22	10.1	19.2	1 228
Ecart type						
Mini	72.00	18.37	2.22	10.1	19.2	1 228
Maxi	72.00	18.37	2.22	10.1	19.2	1 228
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
107.00	13.09	2.63	9.1	12.3	1 249
25.40	3.23	0.18	1.2	5.7	119
67.00	9.75	2.34	7.7	7.8	1 139
134.00	18.34	2.83	10.9	22.2	1 416
5	5	5	5	5	5

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
153.00	9.64	2.73	9.9	5.0	933
153.00	9.64	2.73	9.9	5.0	933
153.00	9.64	2.73	9.9	5.0	933
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
131.25	12.70	2.65	8.9	9.9	1 077
21.33	2.23	0.16	0.5	3.0	70
105.00	10.48	2.48	8.3	7.1	1 008
151.00	14.98	2.80	9.5	13.3	1 146
4	4	4	4	4	4

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	99.83	15.29	2.35	10.7	12.7	1 155
Ecart type	18.62	2.73	0.15	0.4	4.0	146
Mini	72.00	12.17	2.13	10.2	8.6	980
Maxi	128.00	19.34	2.57	11.4	19.0	1 341
Parcelles	6	6	6	6	6	6

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
135.00	10.88	2.72	9.8	7.9	1 262
21.14	1.21	0.10	0.5	2.0	171
109.00	9.03	2.58	9.1	5.1	1 121
159.00	12.10	2.81	10.3	10.9	1 517
7	7	7	7	7	7

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
125.00	11.87	2.66	10.4	8.0	1 175
125.00	11.87	2.66	10.4	8.0	1 175
125.00	11.87	2.66	10.4	8.0	1 175
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
162.30	9.11	2.87	9.3	5.7	1 095
15.98	1.15	0.10	0.6	1.1	124
140.00	7.29	2.75	8.5	4.5	910
194.00	11.45	3.07	10.2	8.2	1 260
10	10	10	10	10	10