



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

07/08/2020

N° 2

BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRELEVEMENTS DU 06/08/2020

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 3 août) - 120 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 :

128
+25*

12,2
-1,0*

Aligoté Mâconnais :

119
+20*

14,4
-1,2*

Chardonnay Pouilly-Fuissé :

132

10,6

Chardonnay Côte Chalonnaise :

148
+16*

10,5
-0,9*

Aligoté Côte Chalonnaise :

125
+26*

12,7
-2,6*

Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Couchois :

/

/

Pinot Noir Mâconnais :

149
+27*

10,8
-2,2*

Gamay Mâconnais :

144
+6*

10,6
0,9*

Pinot Noir Pouilly-Fuissé :

133

11,2

Pinot Noir Côte Chalonnaise :

171
+7*

8,8
-0,2*

Gamay Beaujolais :

162

7,8

* : Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 3 et 6 août

En résumé

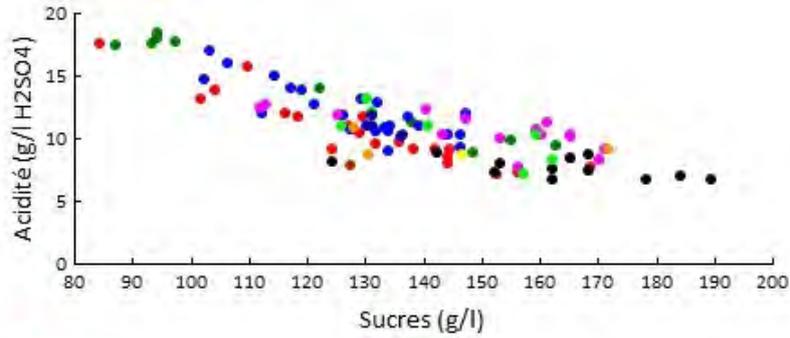
La maturation continue de progresser mais sur des rythmes différents, notamment selon les cépages, les parcelles les plus en retard connaissant les plus fortes évolutions. Il existe une très grande hétérogénéité entre les parcelles : si quelques parcelles de Pinot Noir ou Gamay présentent d'ores et déjà un niveau avancé de maturité, d'autres en Aligoté ou Chardonnay sont très en retard, voire peut-être en situation de blocage. Le prochain prélèvement aura lieu au cours de l'épisode caniculaire prévu pour les prochains jours. Pour cette raison et en l'absence de précipitations, les contrôles de maturité doivent s'intensifier afin d'évaluer au mieux la situation au niveau du département.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 11 AOÛT 2020



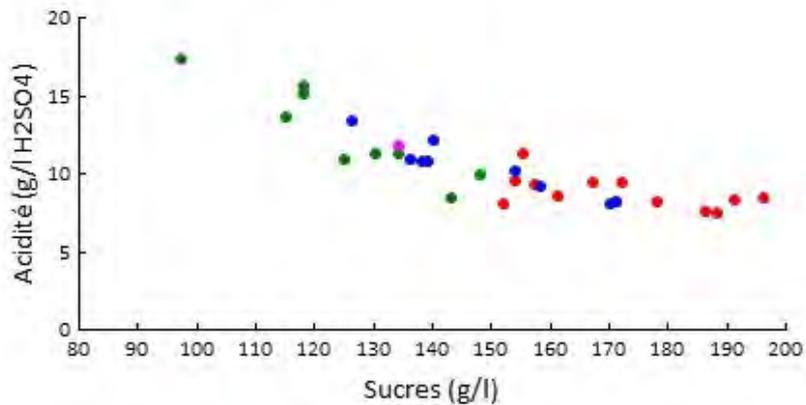
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

Sud Saône-et-Loire



- Pouilly Fuissé / Chardonnay
- Mâconnais / Chardonnay
- Beaujolais / Gamay
- Beaujolais / Chardonnay
- Pouilly Fuissé / Pinot
- Mâconnais / Aligoté
- Mâconnais / Pinot
- Pouilly Fuissé / Gamay
- Mâconnais / Gamay
- Pouilly Fuissé / Aligoté

Nord Saône-et-Loire



- Côte Chalonnaise / Pinot
- Côte Chalonnaise / Aligoté
- Côte Chalonnaise / Chardonnay
- Côte Chalonnaise / Gamay

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

Le Gamay en Beaujolais présente une teneur en sucres moyenne de 162 g/l avec une acidité de 7.8 g/l H₂SO₄. Dans le Mâconnais, les cépages noirs sont plus avancés en maturité que les cépages blancs. Pinot Noir et Gamay affichent des teneurs en sucres de l'ordre de 45 g/l en moyenne, avec des acidités totales moyennes de 10.7 g/l H₂SO₄. Le Pinot Noir connaît l'évolution la plus importante : + 27 g/l sur les teneurs en sucres et - 2.2 g/l H₂SO₄ sur l'acidité. Les cépages blancs subissent une forte augmentation des teneurs en sucres (plus de 20 g/l en moyenne) ainsi qu'une diminution d'un peu plus de 1 g/l H₂SO₄ de l'acidité. Ces diminutions d'acidités sont corrélées à des diminutions importantes des teneurs en acide malique. Les teneurs en acide tartrique et potassium sont stables. Le constat en Côte chalonnaise est assez similaire : fortes progressions observées sur cépages blancs et évolutions plus modérées sur cépages noirs.

Beaujolais	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	127.00	7.95	2.88	8.4	5.2	1 117
Ecart type						
Mini	127.00	7.95	2.88	8.4	5.2	1 117
Maxi	127.00	7.95	2.88	8.4	5.2	1 117
Parcelles	1	1	1	1	1	1

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
162.25	7.79	3.07	8.0	5.1	1 277
18.03	0.80	0.07	0.5	1.0	129
124.00	6.82	2.92	7.3	3.7	1 106
189.00	9.06	3.17	8.8	7.1	1 560
12	12	12	12	12	12

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	118.97	14.38	2.63	9.1	15.2	1 347
Ecart type	29.53	4.02	0.01	0.4	0.3	74
Mini	86.80	8.93	2.63	8.8	15.0	1 295
Maxi	162.60	18.51	2.64	9.3	15.4	1 399
Parcelles	10	10	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
127.92	12.20	2.75	9.0	10.3	1 318
13.20	2.09	0.04	0.6	2.2	100
102.00	9.09	2.68	7.9	7.4	1 189
147.00	17.18	2.83	10.1	14.3	1 561
25	25	13	13	13	13

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
143.57	10.58	2.76	10.0	6.4	1 214
15.45	2.09	0.10	1.6	1.0	157
125.60	7.33	2.66	8.8	5.4	1 110
162.00	13.30	2.86	11.8	7.4	1 395
7	7	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
149.27	10.76	2.81	8.8	7.9	1 187
19.44	1.46	0.05	0.4	1.4	70
111.70	7.90	2.74	7.9	5.3	1 044
171.00	12.88	2.88	9.2	10.1	1 267
15	15	9	9	9	9

Pouilly Fuissé	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	143.10	9.66				
Ecart type	24.55	1.14				
Mini	127.60	8.79				
Maxi	171.40	10.95				
Parcelles	3	3				

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
131.54	10.63	2.79	9.5	10.7	1 596
21.27	2.77	0.12	1.1	4.1	262
84.00	7.35	2.67	8.4	6.4	1 337
168.40	17.73	2.91	10.6	14.5	1 860
21	21	3	3	3	3

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
146.30	8.83				
146.30	8.83				
146.30	8.83				
1	1				

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
132.57	11.21				
3.06	0.79				
130.70	10.44				
136.10	12.02				
3	3				

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	125.33	12.68	2.57	10.1	8.7	1 136
Ecart type	15.57	2.92	0.19	1.0	3.2	152
Mini	97.00	8.55	2.28	8.0	4.5	943
Maxi	148.00	17.38	2.91	11.5	14.3	1 397
Parcelles	9	9	9	9	9	9

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
148.00	10.49	2.79	9.3	6.9	1 188
15.90	1.73	0.10	1.0	1.6	109
126.00	8.17	2.66	7.7	4.9	1 045
171.00	13.44	2.97	10.5	10.0	1 374
9	9	9	9	9	9

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
134.00	11.88	2.63	10.2	7.6	1 081
134.00	11.88	2.63	10.2	7.6	1 081
134.00	11.88	2.63	10.2	7.6	1 081
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
171.38	8.83	2.93	8.7	5.4	1 051
15.29	1.04	0.07	0.6	1.1	101
152.00	7.55	2.77	7.6	4.0	886
196.00	11.36	3.03	9.5	7.8	1 204
13	13	13	13	13	13