



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

11/08/2020

N° 3

BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRÉLÈVEMENTS DU 10 AOÛT 2020

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 6 août) - 186 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

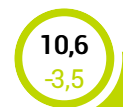
Chardonnay Couchois :



Chardonnay Mâconnais :



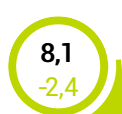
Aligoté Mâconnais :



Chardonnay Pouilly-Fuissé :



Chardonnay Côte Chalonnaise :



Aligoté Côte Chalonnaise :

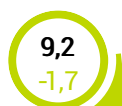


Pinot Noir et Gamay

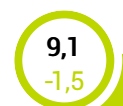
Pinot Noir Couchois :



Pinot Noir Mâconnais :



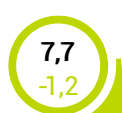
Gamay Mâconnais :



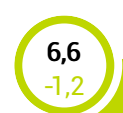
Pinot Noir Pouilly-Fuissé :



Pinot Noir Côte Chalonnaise :



Gamay Beaujolais :



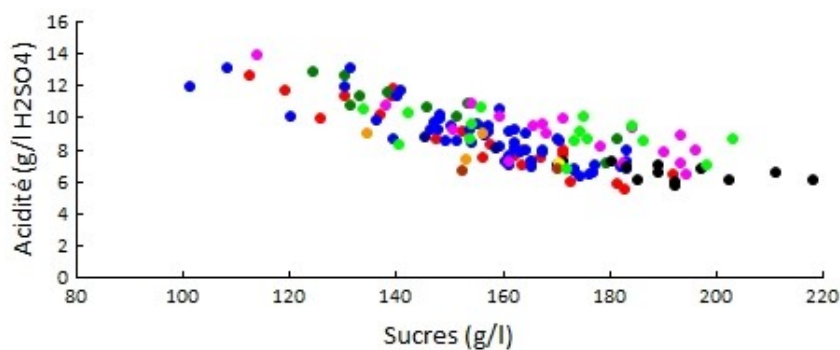
En résumé

Les fortes températures permettent de fortes évolutions des paramètres de la maturité. Toutefois, le potentiel acide résiste, en raison de teneurs en acide tartrique élevées. Des orages sont prévus dans la nuit de jeudi à vendredi pour le Mâconnais, avec des cumuls intéressants (une vingtaine de millimètres). Mais la Côte Chalonnaise se semble pas devoir être arrosée de la même manière (moins de 10 mm d'ici vendredi). Les effets de ces précipitations seront différents en fonction du cumul réel et de l'état des parcelles. En effet, les phénomènes de étrissement et/ou défoliation se sont accentués depuis jeudi dernier et sont préjudiciables à la qualité des raisins ainsi qu'au volume de la récolte, déjà impacté par les phénomènes d'échaudage.

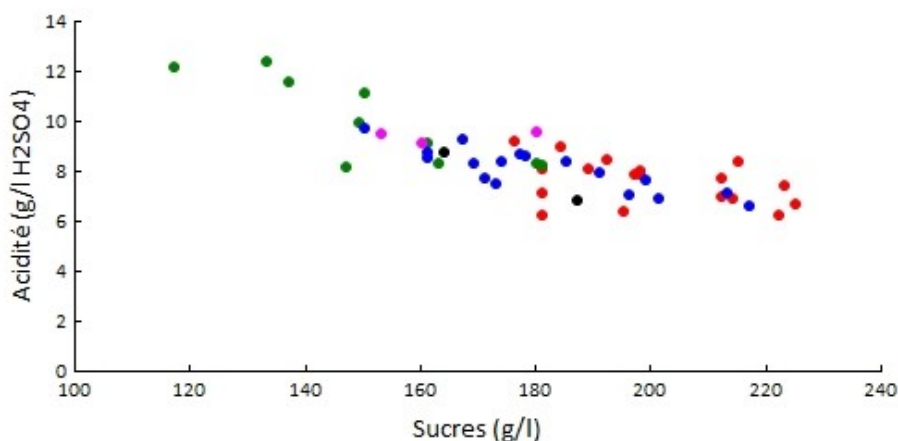
PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 14 AOÛT

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



Nord Saône-et-Loire



Le Gamay en Beaujolais voit ses teneurs en sucres progresser de 30 g/l pour atteindre 192 g/l en moyenne. Les acidités diminuent de 1.2 g/l H₂SO₄, en raison de la diminution des teneurs en acide malique.

En Mâconnais, les progressions des teneurs en sucres varient de 21 à 30 g/l selon les cépages. Les variations d'acidité sont plus importantes sur les cépages blancs (- 3.5 g/l H₂SO₄ en moyenne) que sur les cépages noirs (- 1.6 g/l H₂SO₄ en moyenne).

Hormis sur Aligoté, dans le secteur Pouilly-Fuissé, des évolutions similaires sont constatées ainsi qu'en Côte Chalonnaise.

Les teneurs élevées en acide tartrique, quel que soit le cépage et le secteur, permettent de conserver le potentiel acide à un bon niveau.

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

| Beaujolais | CHARDONNAY | | | | | |
|------------|------------|----------|------|----------|---------|-------|
| | Sucre* | Acidité* | pH | Tartriqu | Malique | K*** |
| Moyenne | 161.00 | 6.85 | 2.91 | 8.8 | 4.5 | 1 315 |
| Ecart type | 12.73 | 0.07 | 0.06 | 0.2 | 0.4 | 141 |
| Mini | 152.00 | 6.80 | 2.87 | 8.6 | 4.3 | 1 215 |
| Maxi | 170.00 | 6.90 | 2.95 | 8.9 | 4.8 | 1 414 |
| Parcelles | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |

| GAMAY | | | | | | |
|--------|----------|------|-----------|---------|-------|--|
| Sucre* | Acidité* | pH | Tartrique | Malique | K*** | |
| 192.42 | 6.62 | 2.97 | 8.3 | 4.4 | 1 401 | |
| 13.12 | 0.52 | 0.03 | 0.3 | 0.8 | 87 | |
| 171.00 | 5.80 | 2.91 | 7.9 | 3.1 | 1 280 | |
| 218.00 | 7.40 | 3.03 | 8.9 | 5.7 | 1 564 | |
| 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | 12 | |

| Mâconnais | ALIGOTE | | | | | |
|------------|---------|----------|------|----------|---------|-------|
| | Sucre* | Acidité* | pH | Tartriqu | Malique | K*** |
| Moyenne | 147.46 | 10.64 | 2.71 | 9.2 | 8.9 | 1 190 |
| Ecart type | 19.14 | 1.70 | 0.12 | 0.3 | 1.3 | 48 |
| Mini | 124.00 | 7.24 | 2.53 | 9.0 | 8.0 | 1 156 |
| Maxi | 181.00 | 13.00 | 2.99 | 9.4 | 9.9 | 1 224 |
| Parcelles | 11 | 11 | 11 | 2 | 2 | 2 |

| CHARDONNAY | | | | | | |
|------------|----------|------|-----------|---------|-------|--|
| Sucre* | Acidité* | pH | Tartrique | Malique | K*** | |
| 157.03 | 8.82 | 2.84 | 8.9 | 6.0 | 1 363 | |
| 17.57 | 1.67 | 0.11 | 0.5 | 1.6 | 127 | |
| 101.00 | 6.40 | 2.51 | 7.8 | 3.7 | 1 156 | |
| 183.00 | 13.24 | 2.99 | 9.8 | 10.3 | 1 623 | |
| 53 | 53 | 53 | 40 | 40 | 40 | |

| GAMAY | | | | | | |
|--------|----------|------|----------|---------|-------|--|
| Sucre* | Acidité* | pH | Tartriqu | Malique | K*** | |
| 167.94 | 9.10 | 2.80 | 9.5 | 5.0 | 1 281 | |
| 20.83 | 1.16 | 0.11 | 0.5 | 0.7 | 163 | |
| 133.70 | 6.90 | 2.58 | 8.9 | 4.1 | 991 | |
| 203.00 | 10.78 | 2.96 | 10.2 | 6.5 | 1 497 | |
| 15 | 15 | 15 | 8 | 8 | 8 | |

| PINOT | | | | | | |
|--------|----------|------|-----------|---------|-------|--|
| Sucre* | Acidité* | pH | Tartrique | Malique | K*** | |
| 169.81 | 9.18 | 2.85 | 8.8 | 6.3 | 1 243 | |
| 22.00 | 1.77 | 0.15 | 0.4 | 1.3 | 100 | |
| 113.70 | 6.58 | 2.48 | 8.0 | 4.1 | 1 081 | |
| 196.00 | 14.07 | 3.18 | 9.2 | 8.0 | 1 416 | |
| 18 | 18 | 18 | 10 | 10 | 10 | |

| Pouilly Fuissé | ALIGOTE | | | | | |
|----------------|---------|----------|------|----------|---------|------|
| | Sucre* | Acidité* | pH | Tartriqu | Malique | K*** |
| Moyenne | 147.67 | 8.55 | 2.84 | | | |
| Ecart type | 11.77 | 0.90 | 0.07 | | | |
| Mini | 134.20 | 7.51 | 2.76 | | | |
| Maxi | 156.00 | 9.08 | 2.89 | | | |
| Parcelles | 3 | 3 | 3 | | | |

| CHARDONNAY | | | | | | |
|------------|----------|------|-----------|---------|-------|--|
| Sucre* | Acidité* | pH | Tartrique | Malique | K*** | |
| 154.26 | 8.77 | 2.86 | 9.7 | 7.1 | 1 538 | |
| 21.79 | 2.15 | 0.12 | 0.7 | 2.2 | 155 | |
| 112.10 | 5.55 | 2.60 | 8.9 | 4.6 | 1 359 | |
| 191.70 | 12.78 | 3.07 | 10.1 | 8.5 | 1 640 | |
| 21 | 21 | 21 | 3 | 3 | 3 | |

| GAMAY | | | | | | |
|--------|----------|------|----------|---------|------|--|
| Sucre* | Acidité* | pH | Tartriqu | Malique | K*** | |
| 170.40 | 7.25 | 2.85 | | | | |
| | | | | | | |
| 170.40 | 7.25 | 2.85 | | | | |
| 170.40 | 7.25 | 2.85 | | | | |
| 1 | 1 | 1 | | | | |

| PINOT | | | | | | |
|--------|----------|------|-----------|---------|------|--|
| Sucre* | Acidité* | pH | Tartrique | Malique | K*** | |
| 151.65 | 8.54 | 2.87 | | | | |
| 9.40 | 0.52 | 0.01 | | | | |
| 145.00 | 8.17 | 2.86 | | | | |
| 158.30 | 8.90 | 2.87 | | | | |
| 2 | 2 | 2 | | | | |

| Côte Chalonnaise | ALIGOTE | | | | | |
|------------------|---------|----------|------|----------|---------|-------|
| | Sucre* | Acidité* | pH | Tartriqu | Malique | K*** |
| Moyenne | 151.80 | 10.00 | 2.69 | 10.8 | 5.3 | 1 128 |
| Ecart type | 20.21 | 1.73 | 0.13 | 0.8 | 1.7 | 116 |
| Mini | 117.00 | 8.24 | 2.42 | 9.2 | 3.5 | 934 |
| Maxi | 181.00 | 12.46 | 2.90 | 12.3 | 7.8 | 1 349 |
| Parcelles | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 |

| CHARDONNAY | | | | | | |
|------------|----------|------|-----------|---------|-------|--|
| Sucre* | Acidité* | pH | Tartrique | Malique | K*** | |
| 181.35 | 8.12 | 2.88 | 9.5 | 4.5 | 1 160 | |
| 18.91 | 0.87 | 0.10 | 0.6 | 0.7 | 88 | |
| 150.00 | 6.68 | 2.70 | 8.1 | 3.2 | 985 | |
| 217.00 | 9.80 | 3.04 | 10.5 | 5.9 | 1 335 | |
| 17 | 17 | 17 | 17 | 17 | 17 | |

| GAMAY | | | | | | |
|--------|----------|------|----------|---------|-------|--|
| Sucre* | Acidité* | pH | Tartriqu | Malique | K*** | |
| 164.33 | 9.45 | 2.71 | 11.7 | 4.0 | 1 017 | |
| 14.01 | 0.26 | 0.06 | 0.6 | 0.6 | 190 | |
| 153.00 | 9.16 | 2.67 | 11.1 | 3.5 | 884 | |
| 180.00 | 9.66 | 2.78 | 12.3 | 4.7 | 1 235 | |
| 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | |

| PINOT | | | | | | |
|--------|----------|------|-----------|---------|-------|--|
| Sucre* | Acidité* | pH | Tartrique | Malique | K*** | |
| 199.72 | 7.65 | 2.96 | 9.2 | 4.3 | 1 062 | |
| 16.25 | 0.90 | 0.07 | 0.8 | 0.7 | 115 | |
| 176.00 | 6.26 | 2.81 | 7.7 | 3.0 | 864 | |
| 225.00 | 9.27 | 3.09 | 10.8 | 5.4 | 1 330 | |
| 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | 18 | |

| Aligoté Bouzeron | ALIGOTE | | | | | |
|---------------------|---------|----------|------|----------|---------|-------|
| | Sucre* | Acidité* | pH | Tartriqu | Malique | K*** |
| Moyenne | 175.50 | 7.85 | 2.92 | 9.3 | 3.5 | 1 279 |
| Ecart type | 16.26 | 1.32 | 0.09 | 0.3 | 1.1 | 155 |
| Mini | 164.00 | 6.92 | 2.85 | 9.1 | 2.7 | 1 169 |
| Maxi | 187.00 | 8.78 | 2.98 | 9.5 | 4.2 | 1 388 |
| Parcelles | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |