



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 :



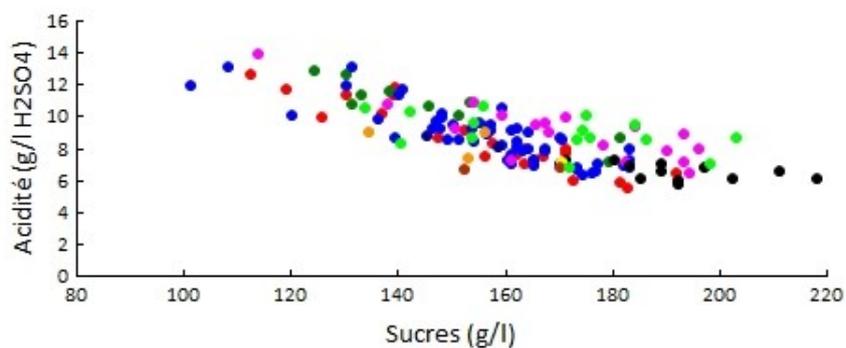
En résumé

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.

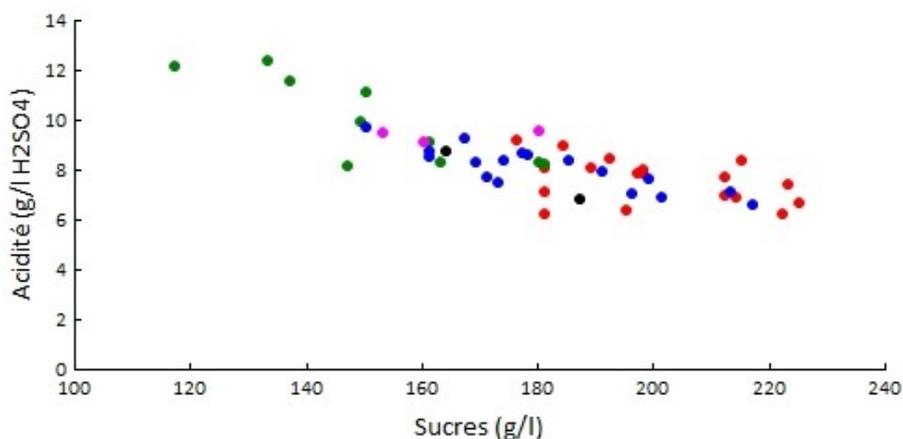
PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 14 AOÛT

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