



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

14/08/2020

N° 4

# BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRÉLÈVEMENTS DU 13 AOÛT 2020

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 10 août) - 208 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 :



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

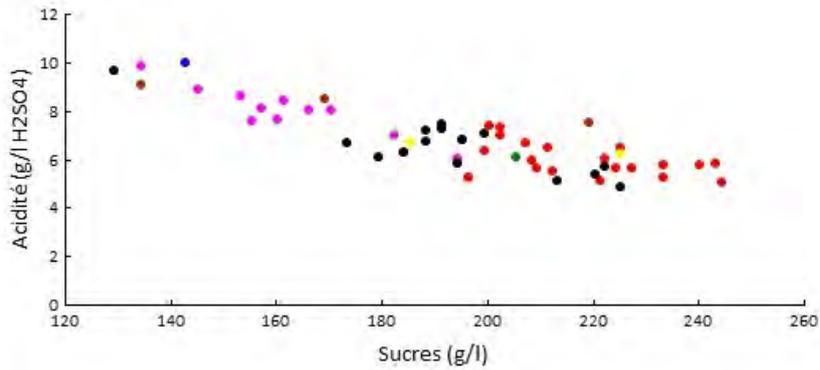
L'évolution de la maturation se poursuit, sur un rythme d'autant plus important que les secteurs ou les cépages, sont en retard. Si le manque de précipitations peut parfois se faire ressentir, il n'en demeure pas moins que certaines parcelles de Pinot Noir et Gamay présentent déjà un bon, voire fort, niveau de maturité, le plus souvent lié à des phénomènes de concentration, dus au flétrissement des baies. Pour ces parcelles, l'attente risque d'être préjudiciable à la qualité et au volume de récolte. Si ces cas ne sont pas une majorité, il est important de surveiller attentivement le comportement des parcelles face à la sécheresse et de poursuivre les contrôles de maturité.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 18 AOÛT 2020



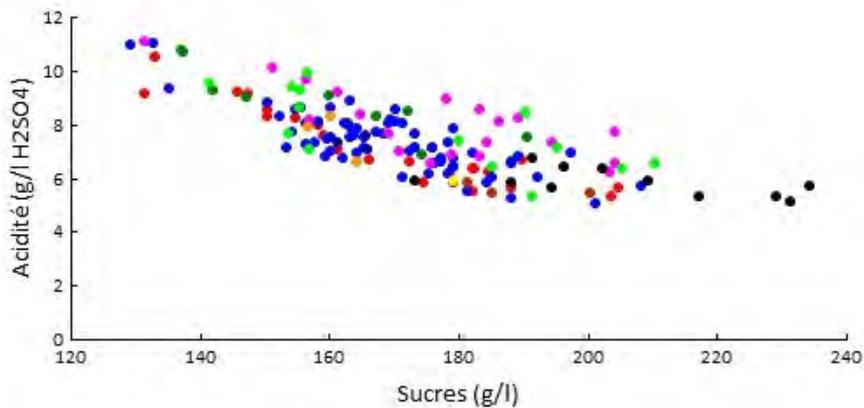
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

### Nord Saône-et-Loire



- |                                 |                              |
|---------------------------------|------------------------------|
| ■ Côte Chalonnaise / Pinot      | ■ Maranges / Chardonnay      |
| ■ Couchois / Gamay              | ■ Côte Chalonnaise / Aligoté |
| ■ Côte Chalonnaise / Chardonnay | ■ Maranges / Pinot           |
| ■ Côte Chalonnaise / Gamay      |                              |

### Sud Saône-et-Loire



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

Dans le Beaujolais, le Gamay, plus avancé en maturité, connaît une évolution moindre que le Chardonnay : +14 g/l sur les teneurs en sucres contre + 30 g/l pour le Chardonnay. La diminution moyenne de l'acidité est de 1 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

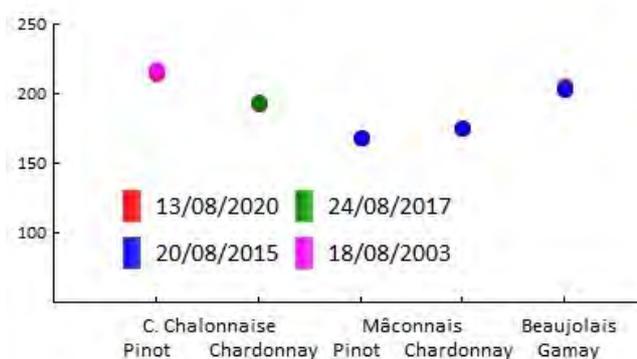
Dans le Mâconnais, les cépages blancs subissent une évolution double des cépages noirs : +12 g/l sur les teneurs en sucres (contre 6 g/l) et – 1.7 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> sur l'acidité.

Les différents cépages du secteur Pouilly-Fuissé connaissent des évolutions similaires : + 11 g/l sur les teneurs en sucres et – 1.2 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> sur l'acidité.

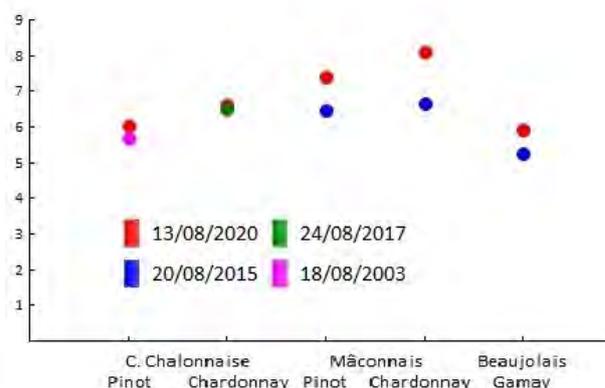
Le constat est similaire en Côte Chalonnaise avec + 9 g/l sur les teneurs en sucres des différents cépages et – 1.3 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> sur l'acidité.

## COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES ANTERIEURS POUR LES CEPAGES NOIRS

### LES SUCRES (g/l) :



### ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :



Pour le Sud du département, les comparaisons sur les teneurs en sucres s'établissent à la date du 20 août 2015 mais les acidités de cette année sont supérieures : + 1.4 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> pour le Pinot, + 0.9 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> pour le Chardonnay en Mâconnais et + 0.7 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> pour le Gamay en Beaujolais.

En Côte Chalonnaise, le Pinot Noir présente de teneurs en sucres similaires à celles mesurées le 18 août 2003, avec une acidité un peu supérieure cette année (+ 0.3 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>). Quant au Chardonnay, la comparaison s'établit à la date du 24 août 2018, tant sur les teneurs en sucres que l'acidité.

*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	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	188.67	5.63	3.06	8.3	3.5	1 285
Ecart type	10.02	0.23	0.03	0.3	0.1	94
Mini	181.00	5.50	3.03	8.1	3.4	1 179
Maxi	200.00	5.90	3.09	8.6	3.6	1 356
Parcelles	3	3	3	3	3	3

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
205.82	5.92	3.10	8.5	3.6	1 455
19.91	0.50	0.04	0.4	0.8	110
173.00	5.20	3.03	7.7	2.4	1 302
234.00	6.80	3.16	9.2	4.7	1 700
11	11	11	11	11	11

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	158.80	8.88	2.83	9.6	7.2	1 194
Ecart type	17.85	1.25	0.12	0.3	1.9	148
Mini	136.90	6.94	2.61	9.4	5.8	1 089
Maxi	190.40	10.83	2.99	9.8	8.5	1 299
Parcelles	10	10	10	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
169.15	7.42	2.96	9.2	4.8	1 395
15.03	1.14	0.12	0.7	1.1	128
129.00	5.10	2.60	7.9	2.4	1 110
208.00	11.12	3.24	11.3	8.1	1 665
63	63	63	52	52	52

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
173.43	7.86	2.88	9.7	4.1	1 259
22.55	1.42	0.15	0.7	1.0	157
141.20	5.39	2.61	8.9	3.0	1 032
210.00	10.01	3.06	10.9	5.7	1 533
14	14	14	7	7	7

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
176.07	8.09	2.92	9.0	5.2	1 257
19.07	1.29	0.12	0.8	1.4	126
131.20	6.30	2.61	7.4	3.2	1 092
204.00	11.15	3.05	10.0	7.6	1 447
20	20	20	12	12	11

Pouilly Fuissé	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	160.03	7.65	2.91			
Ecart type	3.86	0.88	0.10			
Mini	156.30	6.66	2.79			
Maxi	164.00	8.34	2.97			
Parcelles	3	3	3			

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
168.75	7.23	2.95	8.7	4.5	1 471
20.00	1.43	0.12	0.5	0.7	119
131.20	5.40	2.70	8.0	3.7	1 273
204.30	10.60	3.16	9.3	5.4	1 617
24	24	24	6	6	6

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
179.00	5.97	2.96			
179.00	5.97	2.96			
179.00	5.97	2.96			
1	1	1			

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
164.03	7.38	2.89			
2.54	0.28	0.02			
161.10	7.11	2.87			
165.60	7.66	2.90			
3	3	3			

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	161.55	8.09	2.79	10.0	3.6	1 052
Ecart type	16.54	1.01	0.12	1.0	1.0	77
Mini	134.00	6.07	2.57	8.7	1.9	930
Maxi	194.00	9.91	2.98	11.7	4.9	1 162
Parcelles	11	11	11	11	11	11

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
192.88	6.63	2.99	8.7	3.3	1 089
22.91	1.14	0.09	0.8	1.3	129
129.00	4.96	2.84	7.2	1.6	948
225.00	9.71	3.21	10.2	7.7	1 389
16	16	16	16	16	16

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
174.00	8.43	2.79	10.7	3.7	962
42.72	0.81	0.09	0.9	1.1	206
134.00	7.57	2.69	9.7	2.4	745
219.00	9.17	2.86	11.4	4.4	1 155
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
215.36	6.04	3.07	8.2	2.9	982
16.88	0.69	0.10	0.7	0.5	119
184.00	5.10	2.87	7.2	1.4	744
244.00	7.46	3.28	10.0	3.9	1 231
22	22	22	22	22	22

Couchois	GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	142.60	10.04	2.89	10.1	7.7	
Ecart type						
Mini	142.60	10.04	2.89	10.1	7.7	
Maxi	142.60	10.04	2.89	10.1	7.7	
Parcelles	1	1	1	1	1	

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	205.00	6.18	3.09	8.7	3.0	1 255
Ecart type						
Mini	205.00	6.18	3.09	8.7	3.0	1 255
Maxi	205.00	6.18	3.09	8.7	3.0	1 255
Parcelles	1	1	1	1	1	1

	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	205.00	6.54	3.00	8.5	3.3	1 002
Ecart type	28.28	0.32	0.04	0.5	0.1	83
Mini	185.00	6.32	2.97	8.2	3.2	943
Maxi	225.00	6.77	3.03	8.9	3.4	1 061
Parcelles	2	2	2	2	2	2