



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

18/08/2020

N° 5

BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRÉLÈVEMENTS DU 17 AOÛT 2020

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 13 août) - 202 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 :



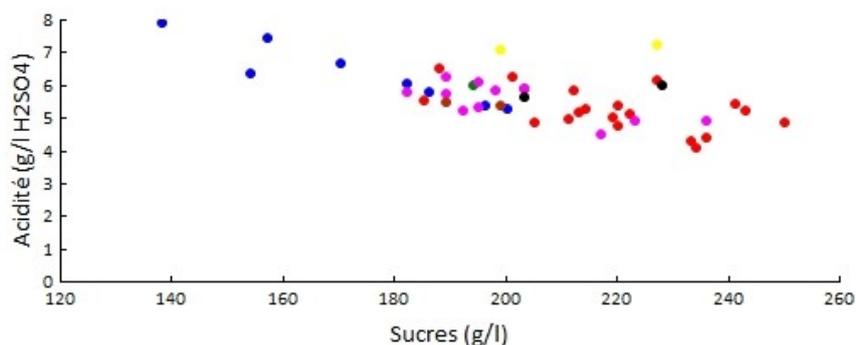
En résumé

Le rythme d'évolution de la maturation a quelque peu ralenti mais reste encore tout à fait correct. Les averses orageuses survenues au cours de la semaine écoulée ont apporté des cumuls très variables selon les secteurs. Les parcelles de cépages noirs ou les secteurs ayant été peu arrosés doivent être plus particulièrement surveillés, notamment si des phénomènes de flétrissement et/ou défoliation sont en cours car les températures vont repartir à la hausse pour cette fin de semaine.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 21 AOÛT 2020

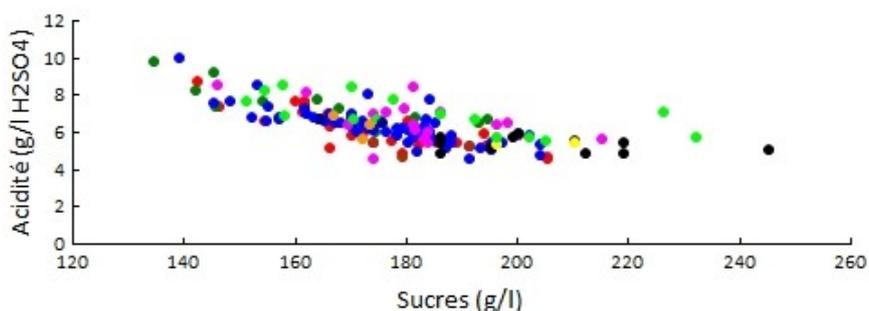
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

Nord Saône-et-Loire



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

Sud Saône-et-Loire



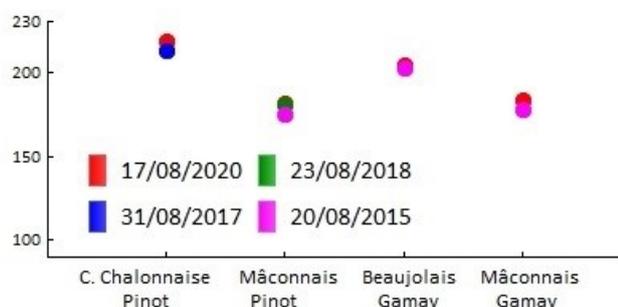
- | | |
|-------------------------------|----------------------------|
| ■ Pouilly Fuissé / Chardonnay | ■ Mâconnais / Aligoté |
| ■ Mâconnais / Chardonnay | ■ Mâconnais / Pinot |
| ■ Beaujolais / Gamay | ■ Pouilly Fuissé / Gamay |
| ■ Beaujolais / Chardonnay | ■ Mâconnais / Gamay |
| ■ Pouilly Fuissé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

Les teneurs en sucres du Gamay dans le Beaujolais sont stables mais l'acidité poursuit sa diminution. Dans le Mâconnais, les différents cépages évoluent modérément : + 7 g/l en moyenne sur les teneurs en sucres. Par contre, les acidités connaissent une diminution assez forte (- 1.2 g/l H₂SO₄ en moyenne), liée à la diminution des teneurs en acide malique et, dans une moindre mesure, de l'acide tartrique. Néanmoins, le potentiel acide reste encore élevé.

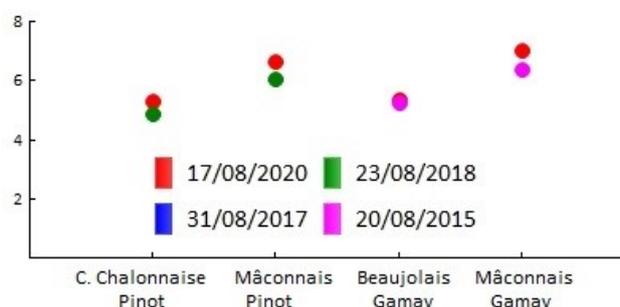
En Côte chalonnaise, le Pinot Noir, cépage le plus avancé en maturité, connaît une progression assez modeste : + 3 g/l sur les teneurs en sucres et - 0.7 g/l H₂SO₄ sur l'acidité. Les autres cépages progressent un peu plus avec + 10 g/l en moyenne sur les teneurs en sucres et - 1.3 g/l H₂SO₄ sur l'acidité. Le potentiel acide se maintient.

COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES ANTERIEURS POUR LES CEPAGES NOIRS

LES SUCRES (g/l) :



ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

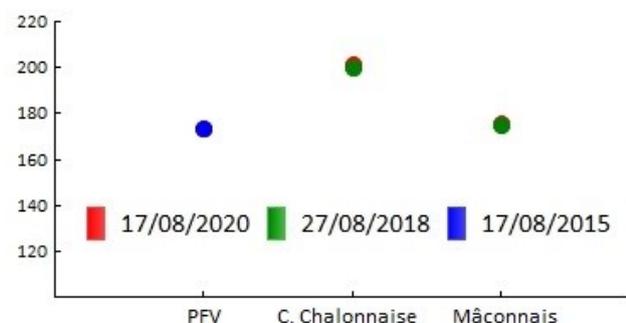


Pour le Gamay, la comparaison s'établit à la date du 20 août 2015 sur les teneurs en sucres. Si en Beaujolais, les acidités sont similaires, dans le Mâconnais, celles de 2020 sont un peu supérieures (+ 0.7 g/l H₂SO₄). Le Pinot Noir en Mâconnais présente des teneurs en sucres voisines de celles mesurées le 23 août 2018 mais avec une acidité supérieure de 0.5 g/l H₂SO₄.

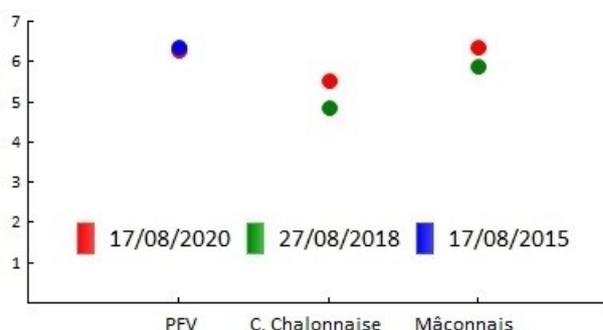
Enfin, en Côte Chalonnaise, le Pinot Noir présente des similitudes avec la date du 31 août 2017.

COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES ANTERIEURS POUR LES CEPAGES BLANCS

LES SUCRES (g/l) :



ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



Pour le Chardonnay en secteur Pouilly-Fuissé, la comparaison s'établit à la même date en 2015. Dans le Mâconnais et en Côte Chalonnaise, le Chardonnay présente des teneurs en sucres voisines de celles mesurées le 27 août 2018 mais avec des acidités cette année supérieures, respectivement de + 0.4 et + 0.7 g/l H₂SO₄.

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	181.33	5.17	3.05	8.2	2.8	1 138
Ecart type	8.74	0.42	0.02	0.4	0.3	84
Mini	174.00	4.70	3.03	7.7	2.5	1 047
Maxi	191.00	5.50	3.06	8.5	3.1	1 212
Parcelles	3	3	3	3	3	3

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
204.33	5.37	3.10	8.3	2.7	1 366	
17.59	0.39	0.04	0.4	0.7	125	
186.00	4.90	3.05	7.6	1.2	1 217	
245.00	6.00	3.19	8.9	3.6	1 663	
12	12	12	12	12	12	

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	163.18	7.65	2.88	9.0	5.6	1 068
Ecart type	20.80	1.14	0.10		0.9	16
Mini	134.40	6.13	2.63	9.0	4.9	1 057
Maxi	194.50	9.85	3.00	9.0	6.2	1 079
Parcelles	11	11	11	2	2	2

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
176.18	6.36	2.99	8.9	3.3	1 279	
13.78	0.90	0.08	0.6	0.8	119	
139.00	4.60	2.66	7.3	1.7	943	
204.00	10.10	3.11	10.2	6.4	1 521	
68	68	68	58	58	58	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
183.46	7.04	2.94	9.0	3.1	1 194	
25.25	1.01	0.15	0.8	0.7	105	
151.00	5.60	2.73	7.9	2.2	1 013	
232.00	8.59	3.34	10.4	4.2	1 322	
15	15	15	9	9	8	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
181.60	6.67	2.98	9.1	3.4	1 191	
15.23	1.07	0.12	0.8	0.9	166	
145.70	4.60	2.67	7.4	1.8	946	
215.00	8.59	3.17	10.3	5.2	1 392	
18	18	18	10	10	10	

Pouilly Fuissé	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	170.57	6.38	2.98			
Ecart type	3.48	0.66	0.10			
Mini	166.60	5.68	2.86			
Maxi	173.10	7.00	3.05			
Parcelles	3	3	3			

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
173.52	6.27	3.03	8.1	3.5	1 446	
17.34	1.13	0.10	0.4	0.6	144	
142.30	4.64	2.84	7.6	2.9	1 273	
205.30	8.79	3.27	8.7	4.5	1 675	
22	22	22	6	6	6	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
202.95	5.47	3.07	7.7	3.6	1 387	
9.97	0.04	0.04				
195.90	5.44	3.04	7.7	3.6	1 387	
210.00	5.50	3.10	7.7	3.6	1 387	
2	2	2	1	1	1	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
169.90	6.66	2.99				
7.92	0.15					
164.30	6.56	2.99				
175.50	6.77	2.99				
2	2	2				

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	172.88	6.39	2.88	8.8	2.5	956
Ecart type	21.91	0.93	0.13	0.8	0.7	104
Mini	138.00	5.33	2.63	7.4	1.6	840
Maxi	200.00	7.93	3.06	9.9	3.7	1 174
Parcelles	8	8	8	8	8	8

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
201.73	5.54	3.03	7.8	2.5	1 028	
16.66	0.56	0.08	0.4	0.5	121	
182.00	4.56	2.92	7.0	1.3	904	
236.00	6.32	3.18	8.6	3.1	1 323	
11	11	11	11	11	11	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
213.00	7.19	2.91	10.2	2.5	910	
19.80	0.10	0.04	0.8	0.6	153	
199.00	7.12	2.88	9.6	2.0	802	
227.00	7.26	2.93	10.8	2.9	1 018	
2	2	2	2	2	2	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
218.85	5.30	3.09	7.7	2.5	955	
17.58	0.64	0.11	0.7	0.6	138	
185.00	4.15	2.96	6.5	0.8	748	
250.00	6.54	3.34	9.4	3.3	1 273	
20	20	20	20	20	20	

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	194.00	5.47	3.09	8.5	1.8	1 272
Ecart type	7.07	0.08	0.02	0.3	0.2	37
Mini	189.00	5.41	3.08	8.3	1.6	1 246
Maxi	199.00	5.53	3.11	8.7	1.9	1 298
Parcelles	2	2	2	2	2	2

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	194.00	6.02	3.15	8.6	2.7	1 359
Ecart type						
Mini	194.00	6.02	3.15	8.6	2.7	1 359
Maxi	194.00	6.02	3.15	8.6	2.7	1 359
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
215.50	5.85	3.06	8.4	2.8	1 120
17.68	0.24	0.03		0.1	120
203.00	5.68	3.04	8.4	2.8	1 035
228.00	6.02	3.08	8.4	2.9	1 204
2	2	2	2	2	2