



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

21/08/2020

N° 6

# BIVB Infos

## MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

### PRELEVEMENTS DU 20 AOÛT 2020

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 17 août)- 90 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 :



\* : Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées le 17 et 20 août.

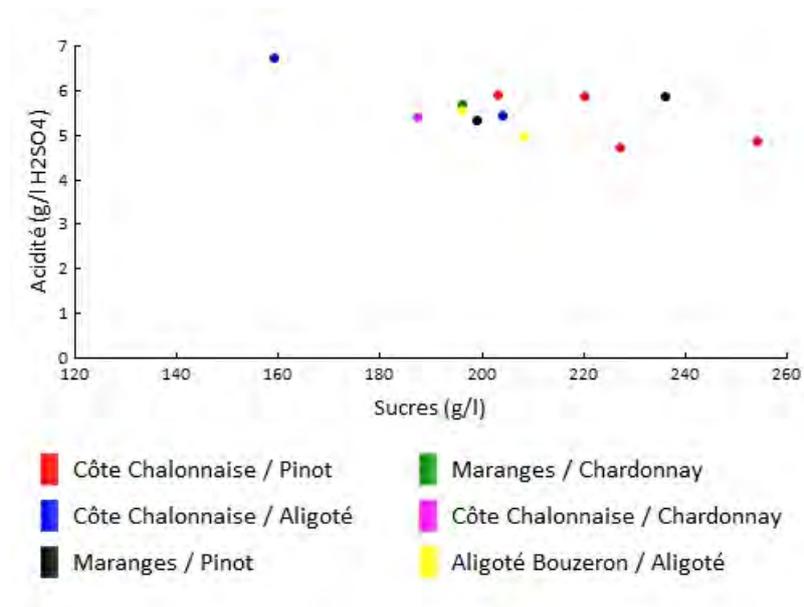
#### En résumé

Bon nombre de parcelles du réseau ont été vendangées et d'autres devraient suivre dans les prochains jours. La maturation évolue différemment selon les secteurs ou les cépages, principalement en fonction des précipitations reçues. Des orages sont prévus pour cette nuit, suivis d'une baisse de températures, qui devrait se maintenir au cours de la semaine prochaine. Ces conditions météorologiques plus fraîches autorisent la recherche d'une maturité optimale, sous réserve de l'état physiologique des parcelles (flétrissement, défoliation,...).  
L'édition du prochain bulletin sera fonction du nombre de parcelles prélevées lundi.

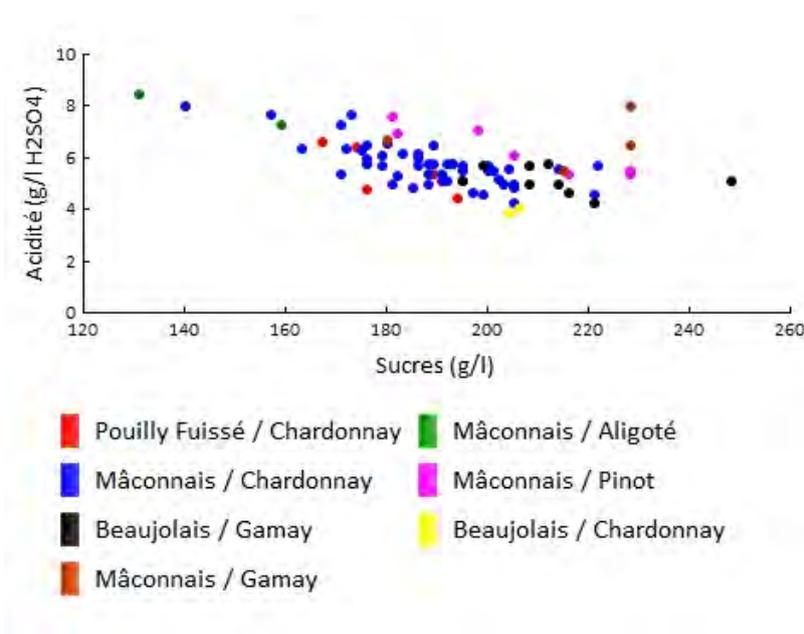
PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 25 AOÛT

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



### Sud Saône-et-Loire



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

Les teneurs en sucres du Gamay en Beaujolais progressent de 13 g/l en moyenne, avec une diminution de l'acidité totale de 0.2 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, une stabilité de l'acide malique et une légère augmentation de l'acide tartrique. Ces évolutions laissent présager de la mise en place de phénomènes de concentration.

Le Chardonnay en secteur Pouilly-Fuissé voit ses teneurs en sucres évoluer de 12 g/l et l'acidité diminue de 0.5 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. Dans le Mâconnais, les teneurs en sucres sur Pinot et Chardonnay progressent de 11 g/l en moyenne contre 24 g/l sur Gamay. Les acidités diminuent quant à elles de 0.3 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> en moyenne.

En Côte chalonnaise, les différents cépages connaissent une évolution relativement modeste des paramètres de la maturité.

Beaujolais	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	205.00	4.00	3.10	7.7	1.8	1 183
Ecart type	1.41	0.14	0.01	0.5	0.4	79
Mini	204.00	3.90	3.09	7.3	1.5	1 127
Maxi	206.00	4.10	3.11	8.0	2.1	1 239
Parcelles	2	2	2	2	2	2

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
213.44	5.16	3.18	8.6	2.6	1 659
15.28	0.50	0.03	0.5	0.6	133
195.00	4.30	3.14	7.9	1.7	1 526
248.00	5.80	3.24	9.5	3.4	1 900
9	9	9	9	9	9

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	145.00	7.90	2.92	8.7	4.9	1 064
Ecart type	19.80	0.85	0.01	0.6	1.3	13
Mini	131.00	7.30	2.91	8.3	4.0	1 055
Maxi	159.00	8.50	2.92	9.1	5.8	1 073
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
188.44	5.73	3.07	8.6	2.9	1 319
15.31	0.80	0.05	0.6	0.7	139
140.00	4.30	2.95	7.7	2.0	1 044
221.70	8.00	3.17	9.9	5.5	1 606
49	49	49	49	49	48

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
212.75	6.69	3.06	9.3	2.7	1 451
22.68	1.03	0.02	1.0	0.5	294
180.00	5.50	3.02	8.8	2.4	1 200
228.00	8.00	3.07	10.9	3.5	1 876
4	4	4	4	4	4

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
205.43	6.30	3.04	8.6	3.3	1 224
19.71	0.92	0.04	0.8	0.9	109
181.00	5.40	2.99	7.3	1.9	1 057
228.00	7.60	3.11	9.4	4.7	1 346
7	7	7	7	7	7

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	180.00	5.57	3.14	8.2	3.1	1 500
Ecart type	11.16	0.97	0.04	0.4	0.7	34
Mini	167.00	4.50	3.09	7.6	2.4	1 468
Maxi	194.00	6.67	3.18	8.6	3.9	1 547
Parcelles	5	5	5	5	5	5

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	181.50	6.10	3.04	8.9	2.3	1 244
Ecart type	31.82	0.91	0.04	0.6	1.5	94
Mini	159.00	5.46	3.01	8.5	1.2	1 177
Maxi	204.00	6.74	3.07	9.4	3.3	1 310
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
187.00	5.41	3.09	8.2	2.0	1 078
187.00	5.41	3.09	8.2	2.0	1 078
187.00	5.41	3.09	8.2	2.0	1 078
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
226.00	5.36	3.24	8.8	1.9	1 445
21.21	0.63	0.16	0.8	0.4	275
203.00	4.75	3.13	7.9	1.4	1 137
254.00	5.93	3.48	9.5	2.3	1 805
4	4	4	4	4	4

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	202.00	5.28	3.11	8.5	1.8	1 181
Ecart type	8.49	0.40	0.06	0.2	0.5	40
Mini	196.00	4.99	3.07	8.3	1.4	1 153
Maxi	208.00	5.56	3.15	8.6	2.1	1 209
Parcelles	2	2	2	2	2	2

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	196.00	5.71	3.19	8.5	2.2	1 382
Ecart type						
Mini	196.00	5.71	3.19	8.5	2.2	1 382
Maxi	196.00	5.71	3.19	8.5	2.2	1 382
Parcelles	1	1	1	1	1	1

	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	217.50	5.61	3.17	9.2	2.0	1 398
Ecart type	26.16	0.37	0.04	0.6	0.1	17
Mini	199.00	5.34	3.14	8.8	2.0	1 386
Maxi	236.00	5.87	3.19	9.6	2.1	1 410
Parcelles	2	2	2	2	2	2