



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

25/08/2020

N° 7

BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRÉLÈVEMENTS DU 24 AOÛT 2020

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 20 août) - 66 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 :

188

6,1

Chardonnay Mâconnais :

198
+8*

5,4
-0,4*

Aligoté Mâconnais :

176
+31*

5,9
-2,0*

Chardonnay Pouilly-Fuissé :

193
+14*

5,0
-0,6*

Chardonnay Côte Chalonnaise :

/

/

Aligoté Côte Chalonnaise :

/

/

Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Couchois :

205

6,1

Pinot Noir Mâconnais :

209
+18*

5,6
-1,0*

Gamay Mâconnais :

219
+16*

5,4
-0,6*

Pinot Noir Pouilly-Fuissé :

/

/

Pinot Noir Côte Chalonnaise :

/

/

Gamay Beaujolais :

/

/

* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 20 et 24 août.

En résumé

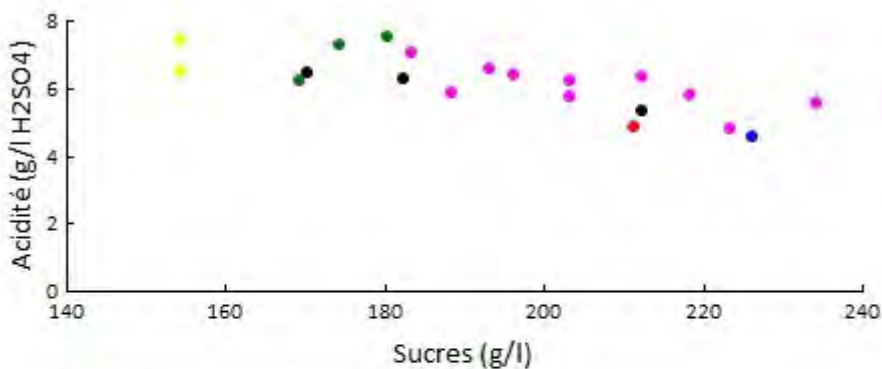
Dans le Sud du département notamment, un certain nombre de parcelles sont d'ores et déjà bien avancées en maturité.

La semaine semble s'annoncer de saison et les parcelles ou secteurs les plus en retard pourront profiter de ces bonnes conditions météorologiques pour parfaire leur maturité, si leur état physiologique le permet.

DERNIER NUMERO – BONNES VENDANGES !

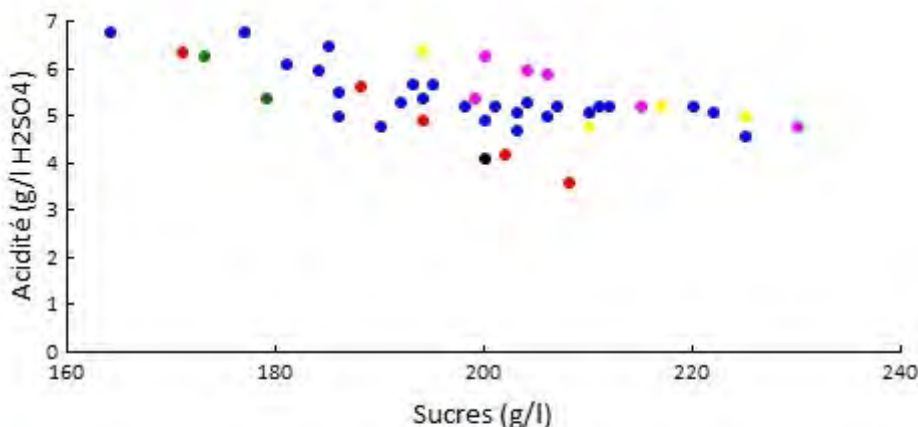
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

Nord Saône-et-Loire



- Maranges / Chardonnay
- Couchois / Gamay
- Maranges / Pinot
- Couchois / Pinot
- Couchois / Chardonnay
- Couchois / Aligoté

Sud Saône-et-Loire

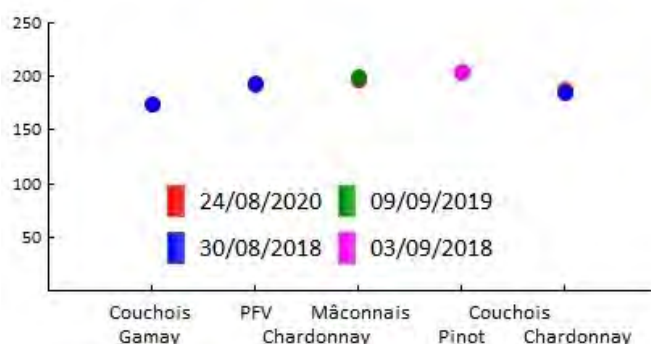


- Pouilly Fuissé / Chardonnay
- Mâconnais / Aligoté
- Mâconnais / Chardonnay
- Mâconnais / Pinot
- Beaujolais / Chardonnay
- Mâconnais / Gamay

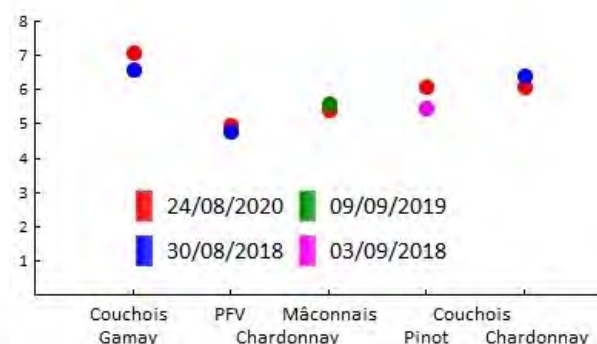
Le Chardonnay en secteur Pouilly-Fuissé voit ses teneurs en sucres augmenter de 14 g/l en moyenne, avec une diminution de 0.6 g/l H₂SO₄ de l'acidité. Les évolutions sont similaires sur Gamay et Pinot Noir dans le Mâconnais, alors que le Chardonnay subit une évolution un peu moindre : + 8 g/l sur ses teneurs en sucres et - 0.4 g/l H₂SO₄ sur l'acidité.

COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES ANTERIEURS

LES SUCRES (g/l) :



ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



En secteur Pouilly-Fuissé, la comparaison s'établit avec la date du 30 août 2018. Le Chardonnay dans le Mâconnais présente des teneurs en sucres et une acidité similaires à celles mesurées le 9 septembre 2019.

Dans le Couchois, Chardonnay et Gamay présentent des teneurs en sucres équivalentes à celles observées le 30 août 2018. Par contre, sur Chardonnay, l'acidité de cette année est inférieure de 0.4 g/l H₂SO₄ alors qu'elle est supérieure de 0.4 g/l H₂SO₄ sur Gamay. Quant au Pinot Noir, ses teneurs en sucres sont voisines de celles mesurées à la date du 3 septembre 2018 mais avec une acidité plus faible en 2020 (- 0.6 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	200.00	4.10	3.14	7.9	1.9	1 191
Ecart type						
Mini	200.00	4.10	3.14	7.9	1.9	1 191
Maxi	200.00	4.10	3.14	7.9	1.9	1 191
Parcelles	1	1	1	1	1	1

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	176.00	5.85	2.96	8.5	2.8	1 024
Ecart type	4.24	0.64	0.03	0.2	0.8	58
Mini	173.00	5.40	2.94	8.3	2.2	983
Maxi	179.00	6.30	2.98	8.6	3.3	1 065
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
198.04	5.41	3.10	8.7	2.4	1 263	
14.47	0.59	0.07	0.4	0.6	150	
164.00	4.60	2.98	7.9	1.6	880	
225.00	6.80	3.21	9.6	3.9	1 469	
26	26	26	26	26	26	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
219.20	5.42	3.12	8.2	2.5	1 218	
20.66	0.64	0.07	0.6	0.8	255	
194.00	4.80	3.04	7.5	1.7	920	
250.00	6.40	3.22	8.8	3.6	1 459	
5	5	5	5	5	5	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
209.00	5.60	3.04	8.4	2.8	1 082	
11.76	0.56	0.05	0.4	0.3	119	
199.00	4.80	2.96	7.8	2.5	953	
230.00	6.30	3.09	8.8	3.1	1 297	
6	6	6	6	6	6	

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	192.60	4.95	3.21	8.0	2.6	1 619
Ecart type	14.28	1.10	0.13	0.5	0.7	111
Mini	171.00	3.60	3.04	7.3	1.7	1 540
Maxi	208.00	6.35	3.36	8.6	3.3	1 795
Parcelles	5	5	5	5	5	5

Couchois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	154.00	7.00	2.84	10.8	2.6	0
Ecart type		0.63	0.04	0.6	0.6	
Mini	154.00	6.56	2.82	10.3	2.2	0
Maxi	154.00	7.45	2.87	11.2	3.0	0
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
188.00	6.08	2.99	8.5	2.6	0	
21.63	0.58	0.07	0.7	0.7		
170.00	5.42	2.93	7.7	1.9	0	
212.00	6.49	3.06	9.1	3.3	0	
3	3	3	3	3	1	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
174.33	7.08	2.86	10.6	2.4	0	
5.51	0.68	0.04	0.4	0.5	0	
169.00	6.31	2.82	10.3	1.9	0	
180.00	7.61	2.90	11.0	2.8	0	
3	3	3	3	3	2	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
205.30	6.10	3.01	8.6	2.6	0	
16.29	0.62	0.10	0.7	0.5	0	
183.00	4.86	2.86	7.6	2.0	0	
234.00	7.10	3.15	9.8	3.4	0	
10	10	10	10	10	8	

Maranges	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	211.00	4.90	3.15	7.8	1.4	0	236.50	4.71	3.11	6.9	1.8	
Ecart type							14.85	0.15	0.06			
Mini	211.00	4.90	3.15	7.8	1.4	0	226.00	4.61	3.07	6.9	1.8	
Maxi	211.00	4.90	3.15	7.8	1.4	0	247.00	4.82	3.15	6.9	1.8	
Parcelles	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	