



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

27/08/2021

N° 1

BIVB Infos

MATURITE SAONE-ET-LOIRE

PRELEVEMENTS DU 26 AOUT 2021

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 23 août) - 49 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 :



* : Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 23 et 26 août.

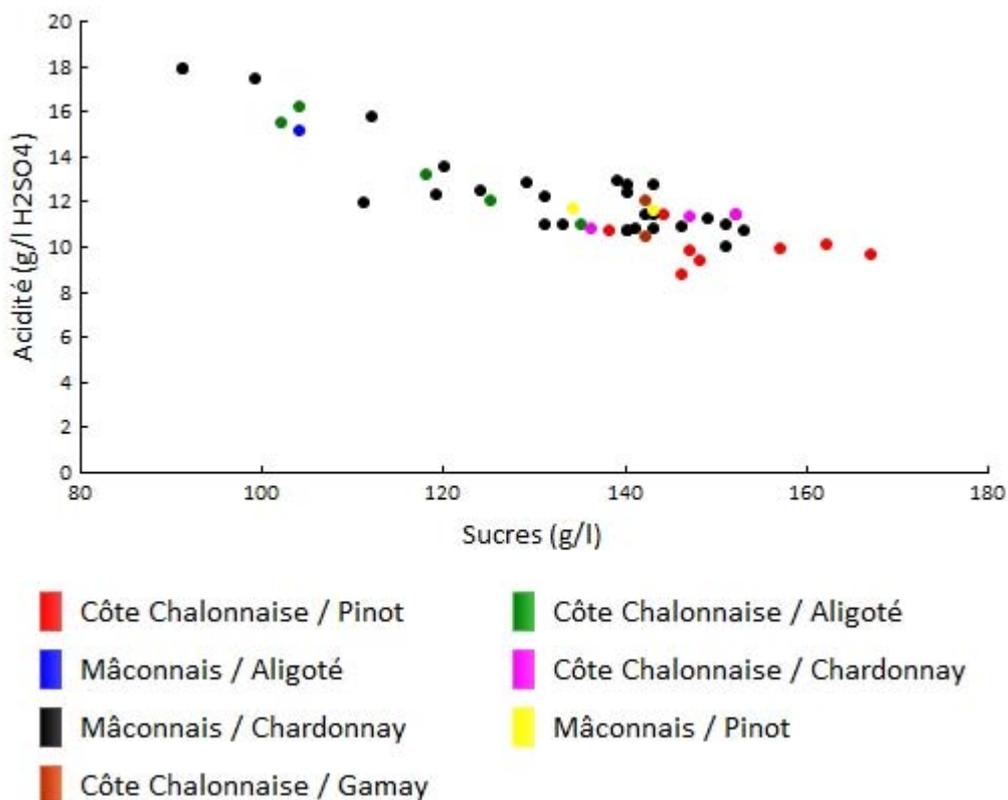
En résumé

Ce premier point de situation montre l'avance des cépages noirs sur les cépages blancs. Certaines parcelles présentent des teneurs en sucres déjà élevées au regard des conditions météorologiques de l'été. Ces dernières n'ont pas permis de dégradation de l'acide malique, faute de chaleur suffisante, et les niveaux d'acidité s'en ressentent. Toutefois, malgré des températures fraîches pour la saison, la maturation évolue sur un bon rythme. Le temps sec et frais devrait perdurer encore quelques jours, voire une bonne semaine. La maturation devrait continuer à progresser sur le même rythme.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 31 AOÛT



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



Les cépages noirs sont globalement plus avancés en maturité que les blancs.
A noter, la grande diversité de situations sur Chardonnay dans le Mâconnais.

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

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	104.00	15.20	2.63	6.4	14.9	911
Ecart type						
Mini	104.00	15.20	2.63	6.4	14.9	911
Maxi	104.00	15.20	2.63	6.4	14.9	911
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
131.56	12.56	2.74	7.0	11.9	1 087
17.73	2.23	0.06	0.3	2.5	113
91.00	10.10	2.57	6.3	8.7	862
153.00	18.00	2.82	7.5	18.6	1 381
27	27	27	27	27	27

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
138.50	11.75	2.73	6.3	11.4	852
6.36	0.07		0.4	0.4	117
134.00	11.70	2.73	6.0	11.1	769
143.00	11.80	2.73	6.5	11.7	934
2	2	2	2	2	2

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	116.80	13.65	2.69	7.0	14.0	834
Ecart type	13.99	2.22	0.08	0.6	2.5	160
Mini	102.00	11.04	2.61	6.0	11.0	642
Maxi	135.00	16.24	2.78	7.4	16.8	999
Parcelles	5	5	5	5	5	5

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
145.00	11.27	2.77	7.1	11.3	845
8.19	0.35	0.01	0.3	0.2	42
136.00	10.87	2.76	6.8	11.1	813
152.00	11.48	2.78	7.4	11.4	892
3	3	3	3	3	3

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
142.00	11.32	2.78	8.5	10.9	1 032
	1.17	0.03	0.2	1.1	224
142.00	10.49	2.76	8.3	10.1	873
142.00	12.15	2.80	8.6	11.7	1 190
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
151.22	10.21	2.85	7.1	10.3	929
9.23	0.90	0.03	0.3	1.3	128
138.00	8.83	2.83	6.6	8.8	643
167.00	11.50	2.92	7.5	12.3	1 078
9	9	9	9	9	9

MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 26/08/2021 et celui du 23/08/2021

Mâconnais	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 7,0	- 0,7	- 0,02	+ 0,5	- 0,8	- 52	+ 12,9	- 1,0	- 0,01	+ 0,5	- 1,4	- 25	+ 6,5	- 0,8	- 0,02	+ 0,5	- 1,3	- 110

Côte Chalonnaise	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 1,0	- 0,5	- 0,03	- 1,4	- 0,0	- 158	+ 6,0	+ 0,1	+ 0,02	- 1,3	+ 0,7	- 60	+ 14,0	- 0,8	+ 0,03	- 1,0	- 0,8	- 112