



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

31/08/2021

N° 2

BIVB Infos

MATURITE SAONE-ET-LOIRE

PRELEVEMENTS DU 30 AOUT 2021

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 26 août) - 136 parcelles

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 :

146
+15*

11,9
-1,1*

Aligoté Mâconnais :

141
+29*

12,7
-3,2*

Chardonnay Pouilly-Fuissé :

145

11,7

Chardonnay Côte Chalonnaise :

155
+17*

11,0
0,8*

Aligoté Côte Chalonnaise :

141
+24*

11,2
-2,2

Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Couchois :

/

/

Pinot Noir Mâconnais :

161
+9*

10,1
-0,3*

Gamay Mâconnais :

153

10,5

Pinot Noir Pouilly-Fuissé :

167

9,4

Pinot Noir Côte Chalonnaise :

164
+14*

9,2
-0,6*

Gamay Beaujolais :

166

8,3

* : Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 26 et 30 août.

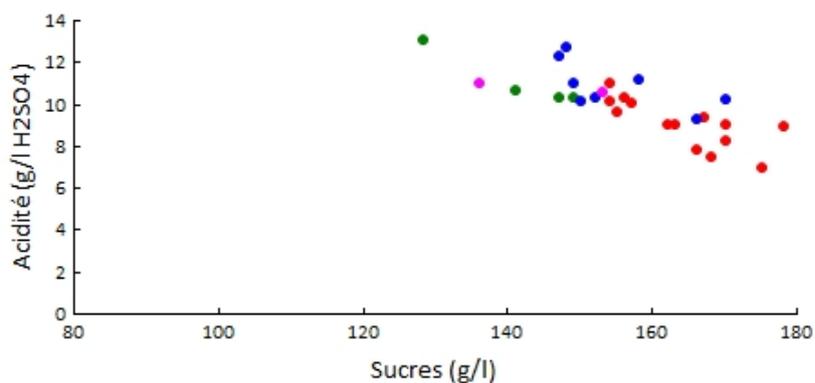
En résumé

Les cépages noirs confortent leur avance sur les cépages blancs mais leurs évolutions sont moindres. Néanmoins, le rythme de la maturation ne semble pas vouloir ralentir et devrait encore se maintenir au cours de cette semaine. En effet, le temps actuel devrait perdurer avec une légère hausse des températures mercredi et jeudi. Toutefois, les niveaux d'acidité restent élevés même si les diminutions des acidités totales et des teneurs en acide malique sont parfois importantes. Les teneurs en acide tartrique et potassium sont stables, ce qui est tout à fait normal en l'absence de précipitations. Même si la maturité n'est pas encore acquise, les contrôles de son évolution doivent se poursuivre et s'intensifier, la diversité des situations en fonction de l'impact du gel et/ou de l'état sanitaire devant être appréhendée.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 3 SEPTEMBRE

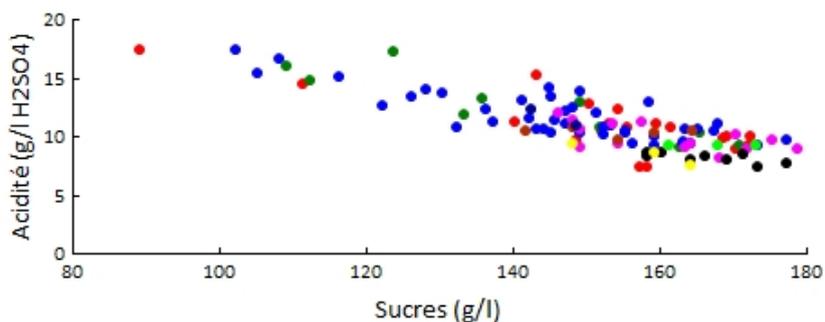
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

Nord Saône-et-Loire



- Côte Chalonnaise / Pinot
- Côte Chalonnaise / Aligoté
- Côte Chalonnaise / Chardonnay
- Côte Chalonnaise / Gamay

Sud Saône-et-Loire



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

Beaujolais	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	157.00	8.63	2.87	7.1	7.8	1 176
Ecart type	8.19	0.90	0.04	0.4	0.8	141
Mini	148.00	7.70	2.84	6.8	6.9	1 020
Maxi	164.00	9.50	2.92	7.6	8.3	1 294
Parcelles	3	3	3	3	3	3

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
166.22	8.31	2.90	7.2	7.4	1 394	
6.82	0.40	0.04	0.1	0.6	123	
158.00	7.60	2.85	7.0	6.8	1 175	
177.00	8.80	2.96	7.4	8.4	1 566	
9	9	9	9	9	9	

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	141.19	12.68	2.70	10.8	9.5	989
Ecart type	21.97	2.82	0.07	4.3	2.9	90
Mini	109.00	9.27	2.57	5.0	6.7	925
Maxi	170.60	17.36	2.80	18.3	16.9	1 052
Parcelles	10	10	10	10	10	2

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
146.17	11.87	2.76	7.7	10.6	1 094	
17.62	2.03	0.06	2.0	2.6	98	
102.00	9.40	2.58	6.3	6.9	838	
177.10	17.60	2.86	15.1	17.0	1 305	
43	43	43	43	43	35	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
153.34	10.49	2.82	8.3	9.2	1 262	
9.00	0.37	0.06	1.4	0.8	244	
141.40	9.90	2.73	7.2	8.2	1 063	
164.30	10.90	2.89	9.9	10.5	1 534	
5	5	5	5	5	3	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
160.50	10.09	2.83	8.1	8.5	963	
10.94	1.15	0.08	1.8	1.7	147	
146.00	8.30	2.69	6.2	6.0	740	
178.40	12.20	2.96	11.7	11.9	1 144	
14	14	14	14	14	7	

Pouilly Fuissé	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	145.20	11.72	2.79	11.9	7.5	
Ecart type	4.38	0.98	0.11	0.6	0.8	
Mini	142.10	11.03	2.71	11.5	6.9	
Maxi	148.30	12.41	2.87	12.3	8.0	
Parcelles	2	2	2	2	2	

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
151.73	11.20	2.80	9.8	8.4	1 241	
20.80	2.51	0.09	2.5	3.0	160	
89.00	7.50	2.60	6.6	6.3	969	
172.20	17.47	2.93	16.1	17.7	1 395	
19	19	19	19	19	6	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
167.17	9.36	2.89	9.3	5.9		
5.86	0.05	0.06	0.3	0.4		
161.10	9.31	2.83	9.0	5.4		
172.80	9.39	2.95	9.5	6.2		
3	3	3	3	3		

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	141.25	11.19	2.75	6.9	11.2	782
Ecart type	9.46	1.33	0.07	0.3	1.4	194
Mini	128.00	10.40	2.67	6.6	10.2	615
Maxi	149.00	13.17	2.85	7.3	13.2	1 026
Parcelles	4	4	4	4	4	4

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
155.00	10.97	2.80	7.1	10.7	939	
8.77	1.14	0.05	0.4	1.4	116	
147.00	9.36	2.71	6.5	8.9	820	
170.00	12.76	2.89	7.6	13.2	1 132	
8	8	8	8	8	8	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
144.50	10.88	2.83	8.2	10.6	1 186	
12.02	0.33	0.03	1.1	0.1	105	
136.00	10.64	2.81	7.4	10.6	1 112	
153.00	11.11	2.85	9.0	10.7	1 260	
2	2	2	2	2	2	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
163.93	9.15	2.90	6.6	9.1	947	
7.93	1.14	0.07	0.4	1.5	128	
154.00	7.05	2.81	5.7	6.2	748	
178.00	11.11	3.04	7.3	12.2	1 146	
14	14	14	14	14	14	

MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 30/08/2021 et celui du 26/08/2021

Mâconnais	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 29,0	- 3,2	+ 0,08	+ 0,2	- 3,6	+ 14	+ 14,6	- 1,1	+ 0,04	- 0,1	- 1,2	- 7	+ 9,0	- 0,3	- 0,01	- 0,0	- 0,4	+ 61

Côte Chalonnaise	ALIGOTE						CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 24,3	- 2,2	+ 0,06	+ 0,2	- 2,6	- 40	+ 17,0	- 0,8	+ 0,05	- 0,0	- 1,2	+ 27	+ 11,0	- 1,5	+ 0,09	- 1,2	- 1,0	- 78	+ 14,0	- 0,6	+ 0,03	- 0,3	- 0,7	+ 0