



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

03/09/2021

N° 3

BIVB Infos

MATURITE SAONE-ET-LOIRE

PRELEVEMENTS DU 2 SEPTEMBRE 2021

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 30 août) - 135 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 :



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

A la faveur du temps clément de ces derniers jours, le rythme de la maturation se maintient. Les cépages (ou secteurs) les plus en retard subissent les plus fortes évolutions. La diminution des valeurs d'acidité totale est corrélée à celle des teneurs en acide malique, les teneurs en acide tartrique et potassium restant globalement stables. Les niveaux d'acidité restent toutefois encore élevés et rares sont les parcelles dont le pH a dépassé la barre des 3 unités. Il existe également des écarts importants des niveaux de maturité entre les parcelles, en fonction de leur historique climatique.

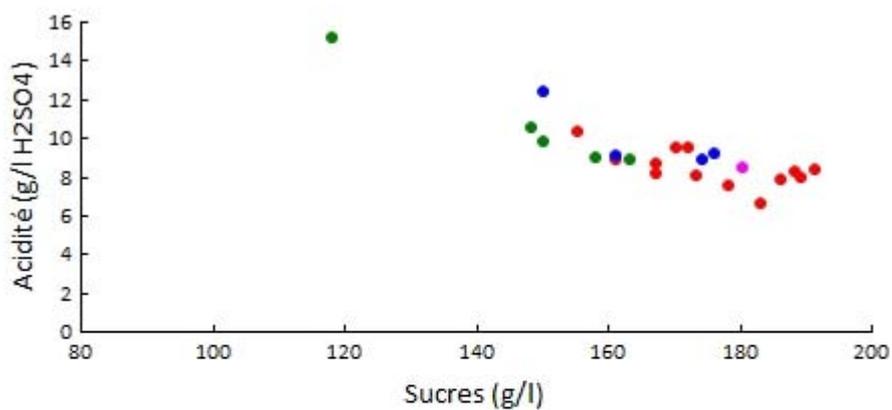
Des ondées sont prévues pour vendredi et samedi mais les cumuls envisagés sont faibles et ne devraient donc pas impacter l'évolution de la maturation. Les contrôles de maturité doivent se poursuivre afin d'appréhender l'état d'avancement de la maturation sur les différents secteurs.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 7 SEPTEMBRE



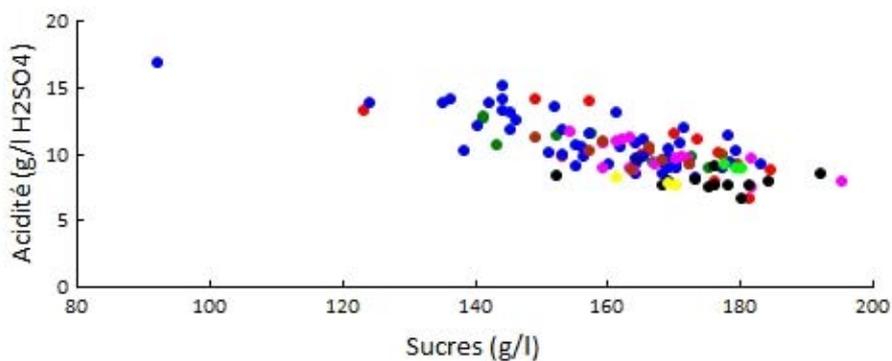
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

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	166.67	8.00	2.91	7.0	7.2	1 301
Ecart type	4.93	0.26	0.01	0.6	0.3	128
Mini	161.00	7.80	2.90	6.4	7.0	1 187
Maxi	170.00	8.30	2.92	7.5	7.5	1 440
Parcelles	3	3	3	3	3	3

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
175.33	8.00	2.91	7.1	7.1	1 395	
9.81	0.63	0.03	0.2	0.8	134	
152.00	6.70	2.86	6.8	5.3	1 176	
192.00	9.20	2.95	7.5	8.1	1 622	
12	12	12	12	12	12	

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	157.40	10.88	2.77	9.3	8.5	960
Ecart type	13.70	1.43	0.06	2.4	2.0	23
Mini	141.00	9.07	2.67	6.3	6.6	943
Maxi	175.10	12.97	2.83	12.8	12.9	976
Parcelles	9	9	9	9	9	2

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
157.96	11.10	2.79	7.7	9.6	1 162	
16.57	2.04	0.07	2.1	2.5	109	
92.00	8.40	2.64	5.7	6.2	949	
183.00	17.00	2.93	15.5	17.8	1 455	
47	47	47	47	47	38	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
163.91	10.18	2.81	7.7	8.9	1 126	
8.88	0.84	0.05	1.1	1.0	102	
149.00	8.86	2.74	6.8	7.8	954	
177.00	11.30	2.88	9.8	10.4	1 204	
8	8	8	8	8	5	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
168.40	9.81	2.87	7.8	8.3	1 123	
10.45	1.20	0.09	1.8	1.9	162	
154.00	7.66	2.74	6.3	5.4	959	
195.00	11.80	3.06	12.7	11.4	1 476	
16	16	16	16	16	9	

Pouilly Fuissé	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	164.30	9.64	2.88	9.2	6.2	
Ecart type						
Mini	164.30	9.64	2.88	9.2	6.2	
Maxi	164.30	9.64	2.88	9.2	6.2	
Parcelles	1	1	1	1	1	

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
165.60	10.63	2.83	9.8	7.6	1 181	
16.84	2.27	0.08	2.5	2.1	175	
123.00	6.80	2.68	7.1	5.6	921	
184.20	14.24	2.92	14.6	13.6	1 296	
13	13	13	13	13	4	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
178.77	9.14	2.94	8.9	6.1		
1.37	0.18	0.04	0.1	0.5		
177.30	9.01	2.90	8.8	5.6		
180.00	9.35	2.97	9.0	6.5		
3	3	3	3	3		

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	147.40	10.78	2.78	7.0	10.6	848
Ecart type	17.52	2.59	0.10	0.3	3.0	159
Mini	118.00	8.98	2.63	6.7	8.4	631
Maxi	163.00	15.26	2.88	7.4	15.8	1 026
Parcelles	5	5	5	5	5	5

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
165.25	10.00	2.85	7.1	9.8	976	
12.15	1.67	0.03	0.1	2.3	96	
150.00	8.99	2.81	7.0	8.4	904	
176.00	12.49	2.88	7.3	13.2	1 114	
4	4	4	4	4	4	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
180.00	8.61	2.90	8.1	7.6	941	
180.00	8.61	2.90	8.1	7.6	941	
180.00	8.61	2.90	8.1	7.6	941	
1	1	1	1	1	1	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
175.38	8.54	2.94	6.7	8.4	965	
11.46	0.95	0.07	0.3	1.3	109	
155.00	6.69	2.84	6.3	5.5	805	
191.00	10.39	3.07	7.2	10.4	1 168	
13	13	13	13	13	13	

MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 02/09/2021 et celui du 30/08/2021

Beaujolais	CHARDONNAY						GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 9,7	- 0,6	+ 0,04	- 0,1	- 0,6	+ 124	+ 9,1	- 0,3	- 0,00	- 0,1	- 0,4	+ 0

Mâconnais	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	+ 16,2	- 1,8	+ 0,07	- 1,6	- 1,1	- 29	+ 11,8	- 0,8	+ 0,03	- 0,0	- 0,9	+ 67	+ 10,6	- 0,3	- 0,01	- 0,6	- 0,3	- 135	+ 7,9	- 0,3	+ 0,04	- 0,3	- 0,1	+ 160

Pouilly Fuissé	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 19,1	- 2,1	+ 0,09	- 2,6	- 1,3	- 29	+ 13,9	- 0,6	+ 0,03	- 0,0	- 0,8	- 59	+ 11,6	- 0,2	+ 0,05	- 0,4	+ 0,2	- 135

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	+ 6,2	- 0,4	+ 0,02	+ 0,1	- 0,6	+ 65	+ 10,3	- 1,0	+ 0,05	- 0,0	- 1,0	+ 37	+ 35,5	- 2,3	+ 0,07	- 0,1	- 3,0	- 245	+ 11,5	- 0,6	+ 0,03	+ 0,1	- 0,8	+ 18