



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

07/09/2021

N° 4

BIVB Infos

MATURITE SAONE-ET-LOIRE

PRELEVEMENTS DU 6 SEPTEMBRE 2021

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 2 septembre) - 179 parcelles

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

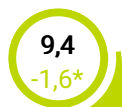
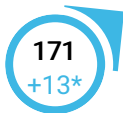
Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay et Aligoté

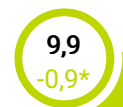
Chardonnay Couchois :



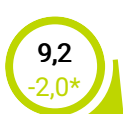
Chardonnay Mâconnais :



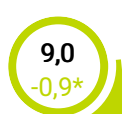
Aligoté Mâconnais :



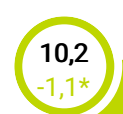
Chardonnay Pouilly-Fuissé :



Chardonnay Côte Chalonnaise :



Aligoté Côte Chalonnaise :



Pinot Noir et Gamay

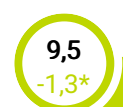
Pinot Noir Couchois :



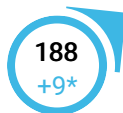
Pinot Noir Mâconnais :



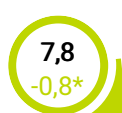
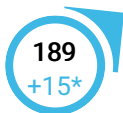
Gamay Mâconnais :



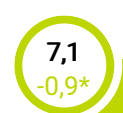
Pinot Noir Pouilly-Fuissé :



Pinot Noir Côte Chalonnaise :



Gamay Beaujolais :



* : Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 2 et 6 septembre.

En résumé

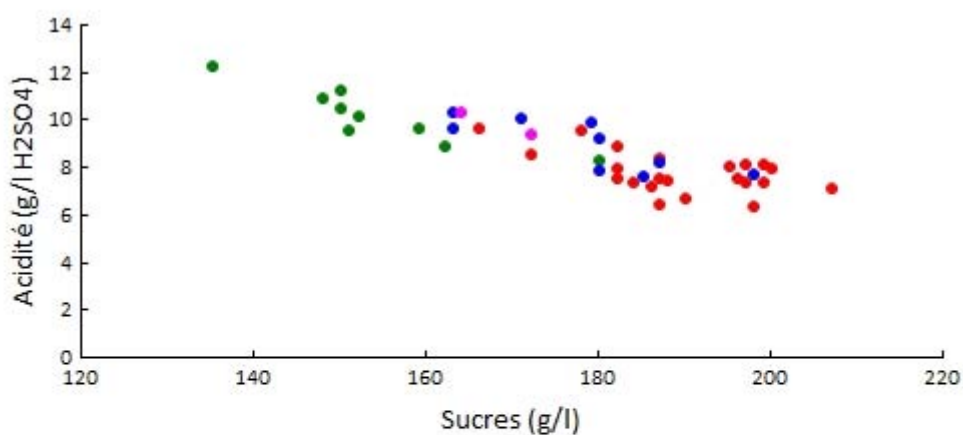
Tous les secteurs ont bien profité des conditions quasi estivales de ces derniers jours pour progresser en maturité, les cépages blancs comblant même une partie de leur retard. Les acidités restent encore élevées malgré des diminutions parfois conséquentes des teneurs en acide malique. Les teneurs en acide tartrique et potassium sont stables. Une dégradation orageuse est prévue pour jeudi matin, suivie ensuite d'averses vendredi, et accompagnée d'une baisse des températures. Les cumuls annoncés ne devraient pas trop perturber l'évolution de la maturation. Par contre, l'état sanitaire des parcelles devra être surveillé lors des prochains prélèvements.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 10 SEPTEMBRE



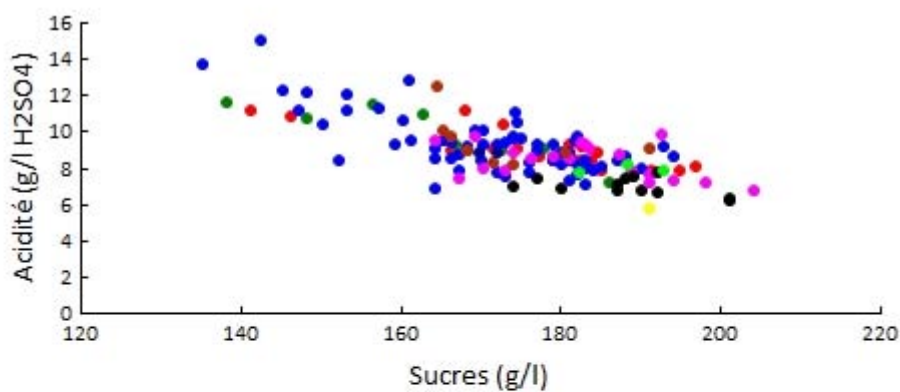
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

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	191.00	5.90	2.94	6.9	5.4	1 073
Ecart type						
Mini	191.00	5.90	2.94	6.9	5.4	1 073
Maxi	191.00	5.90	2.94	6.9	5.4	1 073
Parcelles	1	1	1	1	1	1

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
188.17	7.06	2.97	7.2	6.5	1 437
8.30	0.48	0.04	0.3	0.6	88
174.00	6.30	2.91	6.6	5.7	1 305
201.00	7.80	3.05	7.6	7.5	1 617
12	12	12	12	12	12

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	165.12	9.87	2.81	8.0	8.0	918
Ecart type	15.58	1.50	0.08	1.9	1.9	26
Mini	138.00	7.31	2.73	6.1	5.8	899
Maxi	185.80	11.70	2.98	11.6	11.6	936
Parcelles	9	9	9	9	9	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
171.27	9.40	2.84	7.4	8.3	1 110
12.94	1.59	0.06	1.5	1.7	127
135.00	7.00	2.63	6.5	5.7	842
194.00	15.15	2.93	15.7	14.5	1 425
64	64	64	64	64	55

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
172.51	9.54	2.88	8.1	8.0	1 254
9.23	1.36	0.07	1.7	1.0	84
164.30	8.30	2.79	7.2	6.7	1 195
191.00	12.53	2.99	12.3	9.4	1 388
8	8	8	8	8	5

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
182.41	8.46	2.93	7.4	7.2	1 098
10.92	0.93	0.10	0.9	1.3	185
164.00	6.85	2.78	6.4	4.4	846
203.90	9.88	3.18	9.2	9.3	1 431
20	20	20	20	20	11

Pouilly Fuissé	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	170.80	8.89	2.92	8.3	6.2	
Ecart type	1.56		0.04	0.3	0.3	
Mini	169.70	8.89	2.89	8.1	6.0	
Maxi	171.90	8.89	2.94	8.5	6.4	
Parcelles	2	2	2	2	2	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
176.63	9.18	2.90	8.0	6.8	1 154
14.73	1.11	0.06	1.1	1.8	19
141.00	7.91	2.79	6.6	5.0	1 133
196.80	11.27	3.00	11.0	11.2	1 168
18	18	18	18	18	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
187.67	8.04	3.00	7.6	5.4	
5.32	0.26	0.05	0.5	0.7	
182.10	7.84	2.96	7.1	4.8	
192.70	8.33	3.06	8.1	6.2	
3	3	3	3	3	

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	154.11	10.21	2.80	7.1	10.0	909
Ecart type	12.28	1.22	0.06	0.3	1.4	149
Mini	135.00	8.33	2.72	6.6	7.8	749
Maxi	180.00	12.31	2.91	7.5	12.3	1 231
Parcelles	9	9	9	9	9	9

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
178.44	9.01	2.89	7.4	8.6	970
11.38	1.08	0.04	0.4	1.4	188
163.00	7.71	2.83	6.8	6.7	680
198.00	10.39	2.94	8.2	10.4	1 261
9	9	9	9	9	9

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
168.00	9.89	2.85	8.1	9.4	1 156
5.66	0.65	0.06	0.1	0.7	10
164.00	9.43	2.81	8.0	8.9	1 149
172.00	10.35	2.89	8.2	9.9	1 163
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
189.05	7.84	2.97	7.0	7.7	998
9.94	0.87	0.06	0.3	1.0	127
166.00	6.45	2.85	6.3	6.2	746
207.00	9.70	3.12	7.7	9.6	1 232
22	22	22	22	22	22

MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 06/09/2021 et celui du 02/09/2021

Beaujolais	CHARDONNAY						GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 21,0	- 1,9	+ 0,04	+ 0,5	- 2,1	- 114	+ 12,8	- 0,9	+ 0,07	+ 0,1	- 0,5	+ 41

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	+ 6,9	- 0,9	+ 0,04	- 1,0	- 0,4	- 42	+ 13,0	- 1,6	+ 0,05	- 0,1	- 1,4	- 22	+ 9,0	- 1,3	+ 0,09	- 0,3	- 1,1	+ 144	+ 12,4	- 1,1	+ 0,04	- 0,4	- 0,9	- 37

Pouilly Fuissé	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 5,4	- 0,8	+ 0,06	- 0,7	- 0,2	- 42	+ 13,2	- 2,0	+ 0,08	- 2,1	- 1,1	+ 84	+ 8,9	- 1,1	+ 0,06	- 1,3	- 0,7	+ 144

Côte Chalonnaise	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 6,7	- 1,1	+ 0,04	- 0,0	- 1,4	+ 19	+ 7,0	- 0,9	+ 0,03	+ 0,4	- 0,9	+ 48	+ 14,5	- 0,8	+ 0,04	+ 0,3	- 0,8	+ 60