



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

10/09/2021

N° 5

# BIVB Infos

MATURITE SAONE-ET-LOIRE

PRELEVEMENTS DU 9 SEPTEMBRE 2021

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 6 septembre) - 186 parcelles

Sucres  
g/l

Acidité totale  
g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Sucres  
g/l

Acidité totale  
g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Sucres  
g/l

Acidité totale  
g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

## Chardonnay et Aligoté

Chardonnay Couchois :

187

10,7

Chardonnay Mâconnais :

186  
+14\*

8,2  
-1,2\*

Aligoté Mâconnais :

174  
+8\*

8,6  
-1,2\*

Chardonnay Pouilly-Fuissé :

192  
+12\*

7,8  
-0,9\*

Chardonnay Côte Chalonnaise :

192  
+18\*

8,1  
-1,3\*

Aligoté Côte Chalonnaise :

171  
+13\*

8,2  
-1,7\*

## Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Couchois :

191

8,9

Pinot Noir Mâconnais :

197  
+15\*

8,1  
-0,5\*

Gamay Mâconnais :

190  
+16\*

8,8  
-0,4\*

Pinot Noir Pouilly-Fuissé :

207  
+14\*

7,2  
-0,7\*

Pinot Noir Côte Chalonnaise :

205  
+14\*

7,1  
-0,5\*

Gamay Beaujolais :

196  
+9\*

6,7  
-0,4\*

\* : Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 6 et 9 septembre.

### En résumé

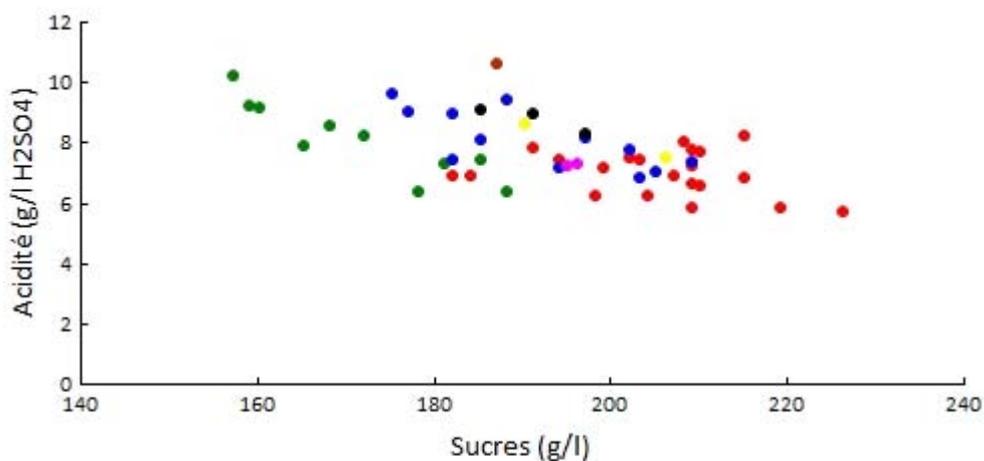
La poursuite de conditions météorologiques quasi estivales ces derniers jours a permis une bonne évolution de la maturation sur tous les secteurs. Malgré une bonne progression, les niveaux d'acidité restent encore élevés, l'acide malique étant encore bien présent. Les teneurs en acide tartrique et potassium sont globalement stables. Le temps devrait redevenir sec après les précipitations d'aujourd'hui, avec une légère remontée des températures. Toutefois, une nouvelle dégradation est prévue en début de semaine prochaine. Ces prévisions doivent inciter à la plus grande vigilance concernant l'état sanitaire des parcelles, notamment vis-à-vis de Botrytis.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 14 SEPTEMBRE



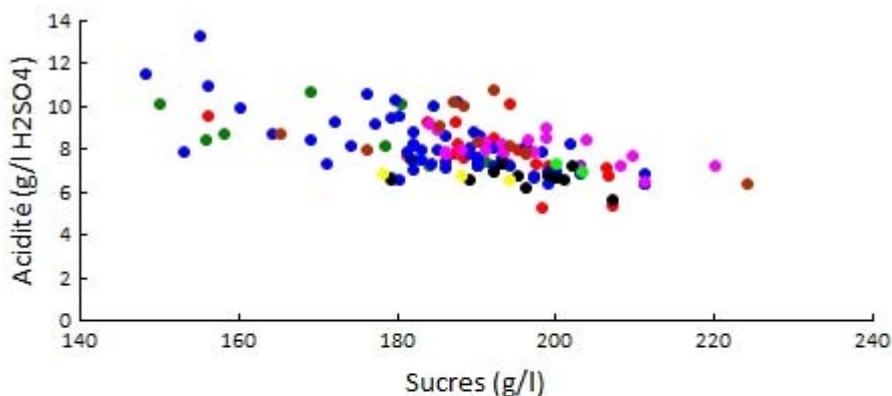
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

### Nord Saône-et-Loire



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

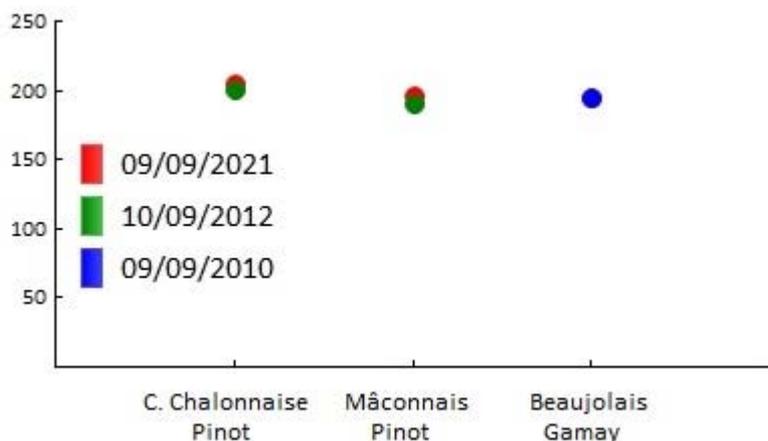
### Sud Saône-et-Loire



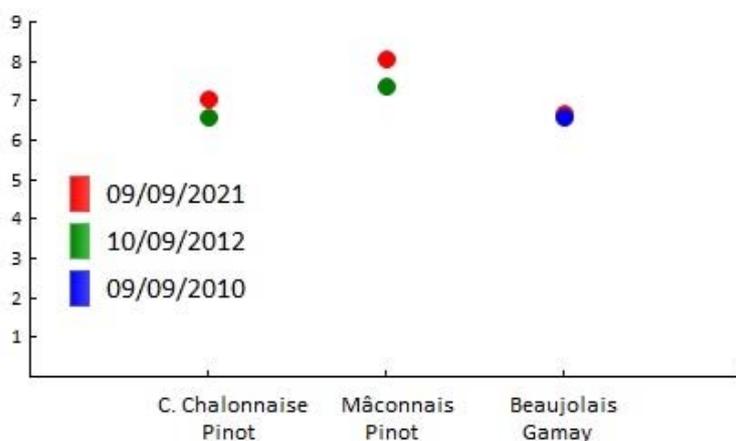
- Pouilly Fuissé / Chardonnay
- Mâconnais / Chardonnay
- Beaujolais / Gamay
- Mâconnais / Gamay
- Pouilly Fuissé / Aligoté
- Mâconnais / Aligoté
- Mâconnais / Pinot
- Beaujolais / Chardonnay
- Pouilly Fuissé / Pinot

**COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES ANTERIEURS -Cépages noirs :**

LES SUCRES (g/l) :



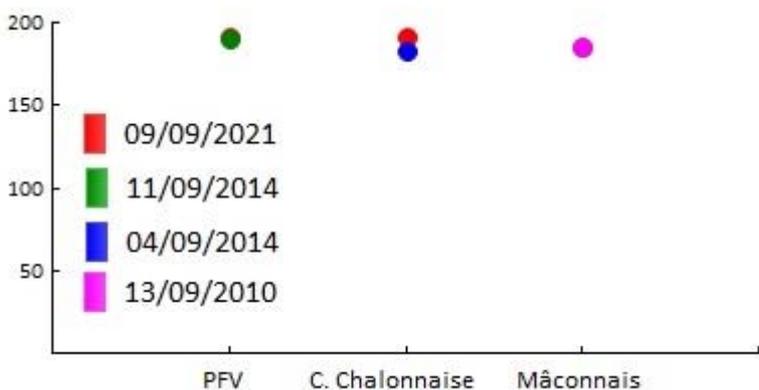
ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :



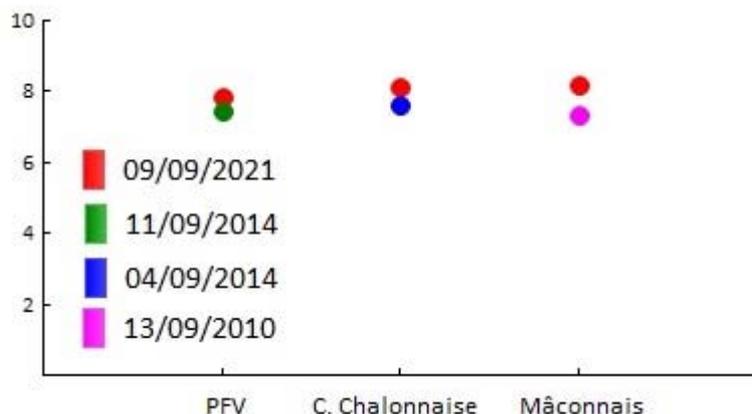
Le Pinot Noir présente des teneurs en sucres similaires à celles mesurées en 2012 à la même date, mais avec des acidités supérieures cette année. Pour le Gamay en Beaujolais, la comparaison s'établit à la date du 9 septembre 2010 sur les deux paramètres.

**COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES ANTERIEURS -Chardonnay :**

LES SUCRES (g/l) :



ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :



Le Chardonnay en Côte Chalonnaise présente des teneurs en sucres très légèrement supérieures à celles mesurées le 4 septembre 2014 et une acidité totale également légèrement supérieure cette année. Dans le secteur Pouilly-Fuissé ainsi que dans le Mâconnais, les teneurs en sucres sont voisines de celles mesurées respectivement le 11 septembre 2014 et le 13 septembre 2010. Par contre, les acidités de 2021 sont supérieures.

Beaujolais	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	186.67	6.77	3.05	6.9	6.2	1 280
Ecart type	8.08	0.15	0.06	0.3	0.3	197
Mini	178.00	6.60	2.99	6.6	5.9	1 068
Maxi	194.00	6.90	3.10	7.2	6.4	1 458
Parcelles	3	3	3	3	3	3

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
195.73	6.71	3.06	7.2	6.2	1 432
7.55	0.46	0.04	0.3	0.5	38
179.00	5.70	3.02	6.7	5.3	1 359
207.00	7.40	3.16	7.5	6.9	1 494
11	11	11	11	11	11

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	173.89	8.64	2.85	6.9	7.3	877
Ecart type	14.78	1.29	0.07	1.5	1.4	91
Mini	150.00	7.27	2.77	5.2	5.9	813
Maxi	190.90	10.73	2.97	9.8	10.7	941
Parcelles	10	10	10	10	10	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
185.36	8.19	2.92	7.3	7.2	1 172
13.78	1.38	0.08	1.0	1.3	135
148.00	6.40	2.65	5.9	5.4	814
211.00	13.38	3.08	13.0	11.5	1 455
59	59	59	59	59	49

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
189.75	8.80	2.90	7.8	7.3	1 218
15.14	1.33	0.07	1.0	1.1	160
165.10	6.40	2.80	6.8	5.1	1 021
224.00	10.82	3.05	10.1	9.5	1 483
10	10	10	10	10	6

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
196.99	8.06	2.97	7.2	7.1	1 210
10.10	0.69	0.08	0.4	1.1	134
184.00	6.50	2.85	6.6	5.2	1 000
220.00	9.20	3.11	8.2	9.2	1 434
19	19	19	19	19	11

Pouilly Fuissé	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	181.60	7.60	3.02	6.9	5.9	
Ecart type						
Mini	181.60	7.60	3.02	6.9	5.9	
Maxi	181.60	7.60	3.02	6.9	5.9	
Parcelles	1	1	1	1	1	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
191.87	7.84	2.99	6.9	6.0	1 274
11.45	1.26	0.08	1.0	1.0	111
156.00	5.30	2.85	5.7	4.4	1 190
207.00	10.20	3.15	9.3	9.0	1 424
19	19	19	19	19	4

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
201.65	7.22	3.09	6.5	5.2	
2.33	0.28	0.06	0.8	0.1	
200.00	7.03	3.04	5.9	5.1	
203.30	7.42	3.13	7.0	5.3	
2	2	2	2	2	

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	171.30	8.15	2.88	6.9	7.6	810
Ecart type	11.26	1.26	0.07	0.3	1.5	131
Mini	157.00	6.40	2.81	6.5	5.6	582
Maxi	188.00	10.29	3.03	7.5	10.0	1 010
Parcelles	10	10	10	10	10	10

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
191.58	8.13	2.94	7.3	7.3	985
11.62	0.98	0.05	0.5	1.1	109
175.00	6.88	2.83	6.6	5.6	751
209.00	9.68	3.01	8.2	8.9	1 152
12	12	12	12	12	12

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
198.00	8.11	2.96	7.6	7.6	1 092
11.31	0.81	0.11		1.2	42
190.00	7.54	2.88	7.6	6.7	1 062
206.00	8.68	3.03	7.6	8.4	1 122
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
204.90	7.06	3.04	6.7	6.7	1 011
10.84	0.74	0.07	0.7	1.0	162
182.00	5.75	2.96	5.2	4.9	665
226.00	8.29	3.24	7.6	9.2	1 347
21	21	21	21	21	21

Couchois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	159.00	10.75	2.86	7.3	11.0	1 116
Ecart type						
Mini	159.00	10.75	2.86	7.3	11.0	1 116
Maxi	159.00	10.75	2.86	7.3	11.0	1 116
Parcelles	1	1	1	1	1	1

	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
	187.00	10.65	2.95	7.5	11.2	1 293
	187.00	10.65	2.95	7.5	11.2	1 293
	187.00	10.65	2.95	7.5	11.2	1 293
	1	1	1	1	1	1

	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
	191.00	8.85	3.02	7.5	9.2	1 260
	6.00	0.42	0.03	0.5	0.8	56
	185.00	8.37	3.00	7.1	8.5	1 210
	197.00	9.16	3.05	8.0	10.0	1 320
	3	3	3	3	3	3

Maranges	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	195.50	7.35	3.02	7.1	7.3	1 211
Ecart type	0.71	0.04	0.06	0.4	0.1	65
Mini	195.00	7.32	2.98	6.8	7.2	1 165
Maxi	196.00	7.37	3.06	7.4	7.4	1 257
Parcelles	2	2	2	2	2	2

# MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

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

Beaujolais	CHARDONNAY						GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 3,0	+ 0,9	+ 0,05	- 0,3	+ 1,0	- 5	+ 8,7	- 0,4	+ 0,10	- 0,1	- 0,4	- 2

Mâconnais	ALIGOTE						CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 8,3	- 1,2	+ 0,04	- 1,1	- 0,5	- 40	+ 14,1	- 1,2	+ 0,07	- 0,2	- 1,1	+ 53	+ 16,0	- 0,4	+ 0,02	- 0,2	- 0,5	- 30	+ 15,0	- 0,5	+ 0,04	- 0,3	- 0,2	+ 111

Pouilly Fuissé	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 11,9	- 1,3	+ 0,08	- 1,6	- 0,1	- 40	+ 11,9	- 0,9	+ 0,07	- 1,1	- 0,4	+ 25	+ 14,3	- 0,7	+ 0,08	- 0,9	- 0,5	- 30

Côte Chalonnaise	ALIGOTE						CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 13,4	- 1,7	+ 0,07	- 0,0	- 2,1	- 19	+ 18,0	- 1,3	+ 0,07	- 0,3	- 1,7	+ 10	+ 30,0	- 1,8	+ 0,10	- 0,5	- 1,8	- 64	+ 14,4	- 0,5	+ 0,06	- 0,2	- 0,8	+ 44