



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

14/09/2021

N° 6

BIVB Infos

MATURITE SAONE-ET-LOIRE

PRELEVEMENTS DU 13 SEPTEMBRE 2021

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 9 septembre)- 85 parcelles

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

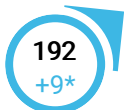
Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay et Aligoté

Chardonnay Couchois :



Chardonnay Mâconnais :



Aligoté Mâconnais :



Chardonnay Pouilly-Fuissé :



Chardonnay Côte Chalonnaise :



Aligoté Côte Chalonnaise :



Pinot Noir et Gamay

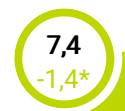
Pinot Noir Couchois :



Pinot Noir Mâconnais :



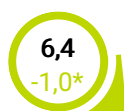
Gamay Mâconnais :



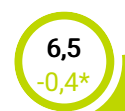
Pinot Noir Pouilly-Fuissé :



Pinot Noir Côte Chalonnaise :



Gamay Beaujolais :



* : Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 9 et 13 septembre.

En résumé

Les évolutions sont plutôt modestes depuis le dernier prélèvement, notamment sur les teneurs en sucres. Par contre, les valeurs d'acidité totale diminuent d'autant plus fortement que les secteurs ou cépages sont en retard. Ces variations d'acidité sont principalement liées à la diminution des teneurs en acide malique, celles de l'acide tartrique et du potassium évoluant peu. Néanmoins, les niveaux d'acidité restent encore élevés. Des passages pluvio-orageux sont prévus ces prochains jours, accompagnés d'une baisse des températures. Outre le suivi de l'évolution de la maturation, le suivi de l'état sanitaire doit également être pris en compte.

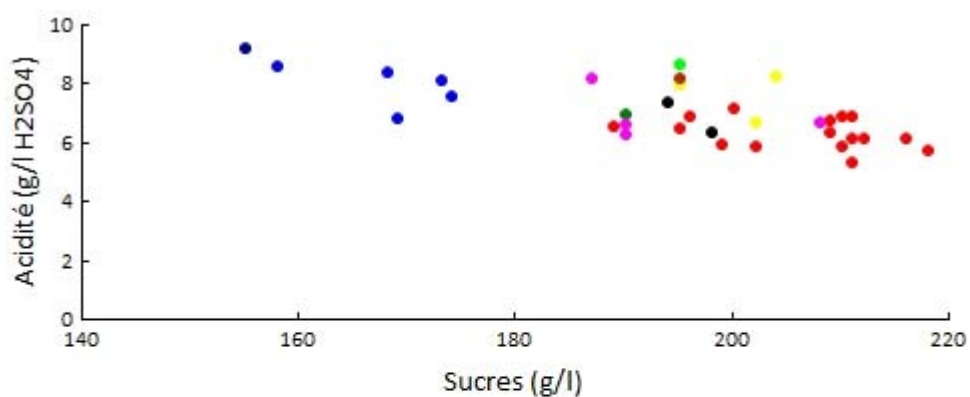
L'édition d'un prochain bulletin vendredi 16 septembre sera fonction du nombre de parcelles prélevées.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 17 SEPTEMBRE



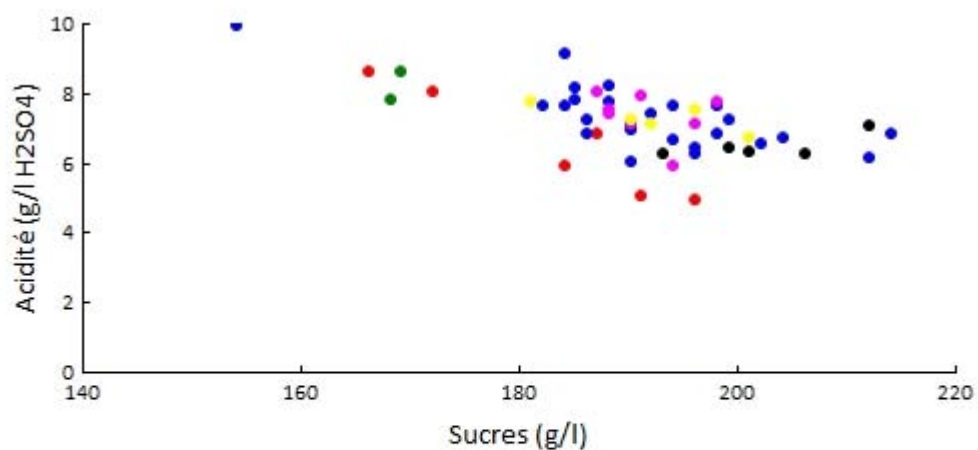
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

Nord Saône-et-Loire



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

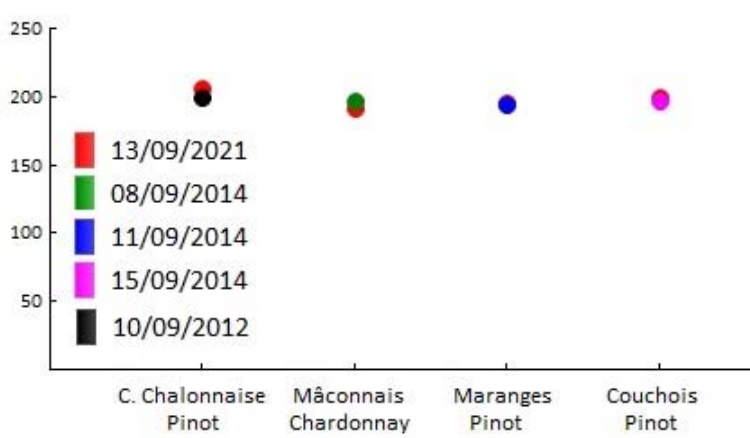
Sud Saône-et-Loire



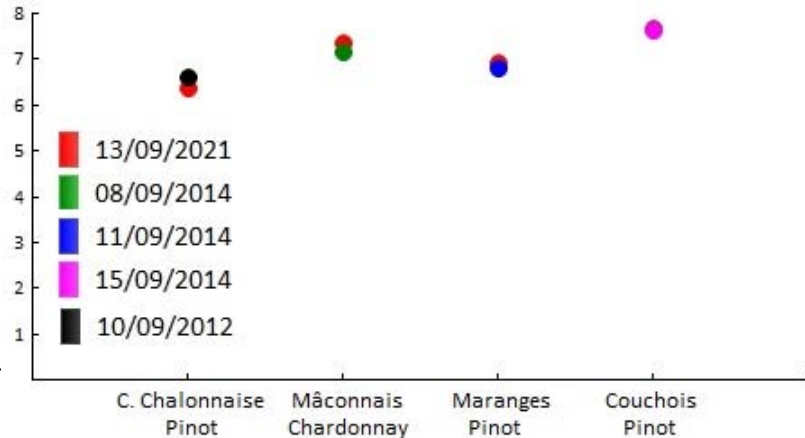
- | | |
|--|--|
| ■ Pouilly Fuissé / Chardonnay | ■ Mâconnais / Aligoté |
| ■ Mâconnais / Chardonnay | ■ Mâconnais / Pinot |
| ■ Beaujolais / Gamay | ■ Mâconnais / Gamay |

COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES ANTERIEURS :

LES SUCRES (g/l) :



ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



En Côte Chalonnaise sur Pinot Noir, la comparaison avec la date du 10 septembre 2012 se maintient. Le Chardonnay en Mâconnais présente des valeurs similaires à celles mesurées le 8 septembre 2014. Le Pinot Noir dans le Couchois et les Maranges affichent des valeurs voisines de celles mesurées respectivement le 15 et le 11 septembre 2014.

Beaujolais	GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	205.33	6.52	3.11	7.4	5.8	1 557
Ecart type	10.01	0.30	0.03	0.2	0.5	134
Mini	193.00	6.30	3.07	7.2	5.4	1 417
Maxi	221.00	7.10	3.16	7.8	6.4	1 725
Parcelles	6	6	6	6	6	6

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	168.50	8.30	2.92	6.8	7.8	954
Ecart type	0.71	0.57	0.06	0.3	1.3	311
Mini	168.00	7.90	2.88	6.6	6.9	734
Maxi	169.00	8.70	2.97	7.0	8.7	1 174
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
191.64	7.37	3.00	7.1	6.2	1 046	
11.50	0.91	0.04	0.2	1.3	103	
154.00	6.10	2.92	6.6	3.8	779	
214.00	10.00	3.06	7.5	10.0	1 192	
25	25	25	25	25	25	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
192.50	7.35	3.00	7.5	5.9	1 112	
8.50	0.44	0.04	0.3	0.7	104	
181.00	6.80	2.96	7.2	5.0	1 030	
201.00	7.80	3.04	7.8	6.6	1 255	
4	4	4	4	4	4	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
191.50	7.42	3.02	7.0	6.8	1 050	
4.07	0.66	0.05	0.3	0.9	107	
187.00	6.00	2.96	6.5	4.9	938	
198.00	8.10	3.09	7.3	7.9	1 215	
8	8	8	8	8	8	

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	182.67	6.63	3.07	6.7	6.1	1 270
Ecart type	11.48	1.54	0.10	0.3	1.1	139
Mini	166.00	5.00	2.94	6.3	5.2	1 119
Maxi	196.00	8.67	3.18	7.0	7.9	1 420
Parcelles	6	6	6	6	6	6

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	168.40	7.95	2.87	7.2	7.0	816
Ecart type	6.35	0.70	0.03	0.4	1.0	93
Mini	158.00	6.88	2.84	6.7	5.7	681
Maxi	174.00	8.61	2.91	7.7	8.2	922
Parcelles	5	5	5	5	5	5

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
193.75	7.00	3.00	7.0	5.9	948	
9.60	0.86	0.03	0.7	1.2	155	
187.00	6.34	2.96	6.3	4.7	731	
208.00	8.26	3.02	7.9	7.5	1 070	
4	4	4	4	4	4	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
195.00	8.21	2.92	7.8	7.3	1 041	
195.00	8.21	2.92	7.8	7.3	1 041	
195.00	8.21	2.92	7.8	7.3	1 041	
1	1	1	1	1	1	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
206.13	6.37	3.04	6.9	5.2	969	
8.23	0.51	0.07	0.5	0.8	179	
189.00	5.35	2.94	5.9	3.6	600	
218.00	7.19	3.21	7.7	6.5	1 257	
16	16	16	16	16	16	

Couchois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	155.00	9.28	2.93	7.5	9.5	1 090
Ecart type						
Mini	155.00	9.28	2.93	7.5	9.5	1 090
Maxi	155.00	9.28	2.93	7.5	9.5	1 090
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
195.00	8.68	3.01	7.1	8.3	1 140
195.00	8.68	3.01	7.1	8.3	1 140
195.00	8.68	3.01	7.1	8.3	1 140
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
200.33	7.67	3.09	7.7	7.5	1 375
4.73	0.82	0.03	0.4	0.8	169
195.00	6.74	3.07	7.3	6.6	1 185
204.00	8.28	3.12	8.1	8.2	1 509
3	3	3	3	3	3

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	190.00	7.04	2.93	7.8	5.8	942
Ecart type						
Mini	190.00	7.04	2.93	7.8	5.8	942
Maxi	190.00	7.04	2.93	7.8	5.8	942
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
196.00	6.92	3.10	7.4	6.4	1 318
2.83	0.71	0.08		0.7	160
194.00	6.42	3.04	7.4	5.9	1 205
198.00	7.42	3.16	7.4	6.9	1 431
2	2	2	2	2	2

MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 13/09/2021 et celui du 09/09/2021

Beaujolais	GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 6,6	- 0,4	+ 0,05	+ 0,2	- 0,4	+ 97

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 14,5	- 1,2	+ 0,11	+ 0,5	- 1,6	+ 77

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 9,4	- 1,0	+ 0,10	+ 0,1	- 1,4	- 78

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 5,8	- 1,4	+ 0,13	+ 0,3	- 2,0	- 100

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
- 5,6	- 0,3	+ 0,06	- 0,0	- 0,7	- 148

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 1,0	- 0,7	+ 0,07	- 0,4	- 0,5	- 9

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 6,6	- 1,1	+ 0,05	+ 0,2	- 1,6	- 0

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
- 3,0	- 0,6	+ 0,03	- 0,0	- 0,9	- 52

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 5,0	- 0,5	+ 0,04	+ 0,2	- 1,1	- 81

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 3,7	- 1,0	+ 0,03	+ 0,2	- 1,7	- 43

Couchais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 4,0	- 1,5	+ 0,07	+ 0,2	- 1,5	- 26

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 8,0	- 2,0	+ 0,06	- 0,4	- 2,9	- 153

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 9,3	- 1,2	+ 0,07	+ 0,2	- 1,6	+ 115

Maranges	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 0,5	- 0,4	+ 0,08	+ 0,3	- 0,9	+ 107