



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

05/08/2022

N° 1

# BIVB Infos

## MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

### PRELEVEMENTS DU 4 AOÛT 2022

Valeurs moyennes - 38 parcelles prélevées

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 :

/

/

Chardonnay Mâconnais :

114

13,6

Aligoté Mâconnais :

68

21,1

Chardonnay Pouilly-Fuissé :

/

/

Chardonnay Côte Chalonnaise :

136

11,2

Aligoté Côte Chalonnaise :

109

15,1

#### Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Couchois :

/

/

Pinot Noir Mâconnais :

137

13,1

Gamay Mâconnais :

140

10,8

Pinot Noir Pouilly-Fuissé :

/

/

Pinot Noir Côte Chalonnaise :

147

10,5

Gamay Beaujolais :

/

/

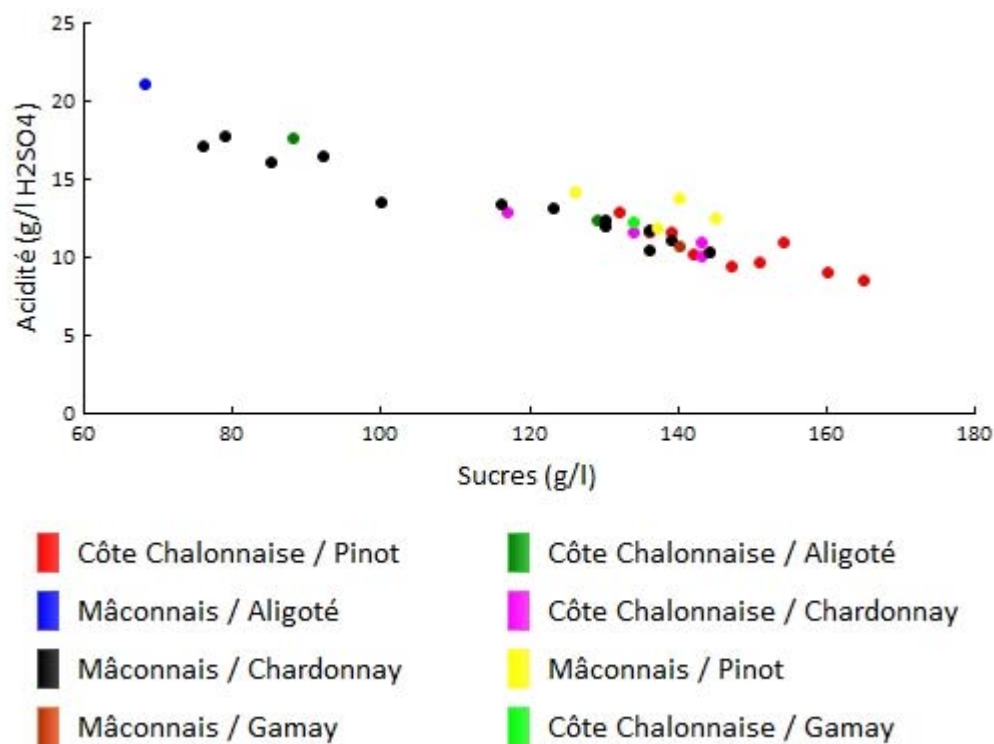
#### En résumé

Ce premier prélèvement, même s'il ne comporte que peu de parcelles, montre une avance des cépages noirs, et plus particulièrement du Pinot Noir, sur les cépages blancs. Les niveaux d'acidité sont élevés en raison de teneurs importantes en acide malique.

Il existe une forte hétérogénéité de situations en termes de véraison et donc de maturité. Néanmoins, malgré l'absence de précipitations significatives et avec la persistance de fortes chaleurs, la maturation se déroule sur un bon rythme, d'autant plus marqué que les parcelles accusent du retard. Ces éléments doivent inciter à poursuivre et intensifier les contrôles de maturité afin d'appréhender d'une part le rythme de l'évolution de la maturation, et d'autre part l'état d'avancement des parcelles.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 9 AOÛT 2022

Ce graphique permet d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.



Le Pinot Noir est le cépage le plus avancé en maturité, notamment en Côte Chalonnaise. Les cépages blancs sont un peu plus en retard, notamment dans le Mâconnais. A noter, les niveaux d'acidité encore importants en raison des fortes teneurs en acide malique.

Les résultats de ce prélèvement par cépage, figurent dans le tableau joint en dernière page de ce bulletin.

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Maliq	K***
Moyenne	68.00	21.10	2.51	9.1	18.4	1 412
Ecart type						
Mini	68.00	21.10	2.51	9.1	18.4	1 412
Maxi	68.00	21.10	2.51	9.1	18.4	1 412
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Maliq	K***	
114.31	13.55	2.82	8.2	12.4	1 472	
24.63	2.56	0.08	0.7	2.6	106	
76.00	10.40	2.67	7.2	9.1	1 310	
144.00	17.80	2.94	9.5	16.4	1 638	
13	13	13	13	13	13	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Maliq	K***	
140.00	10.80	2.89	8.6	8.4	1 403	
140.00	10.80	2.89	8.6	8.4	1 403	
140.00	10.80	2.89	8.6	8.4	1 403	
1	1	1	1	1	1	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Maliq	K***	
137.00	13.13	2.86	7.5	12.2	1 382	
8.04	1.06	0.03	0.3	1.0	96	
126.00	11.90	2.82	7.2	11.0	1 304	
145.00	14.20	2.89	7.9	13.2	1 523	
4	4	4	4	4	4	

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Maliq	K***
Moyenne	108.50	15.09	2.65	9.7	13.5	1 121
Ecart type	28.99	3.71	0.13	0.3	4.0	38
Mini	88.00	12.47	2.55	9.5	10.7	1 094
Maxi	129.00	17.72	2.74	9.9	16.3	1 148
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Maliq	K***	
136.20	11.22	2.86	9.0	10.1	1 474	
11.48	1.16	0.06	0.9	1.3	362	
117.00	10.08	2.80	8.1	8.4	1 204	
144.00	12.95	2.95	10.1	11.7	2 054	
5	5	5	5	5	5	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Maliq	K***	
134.00	12.35	2.74	12.1	8.7	1 320	
134.00	12.35	2.74	12.1	8.7	1 320	
134.00	12.35	2.74	12.1	8.7	1 320	
1	1	1	1	1	1	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Maliq	K***	
147.33	10.50	2.87	8.0	9.4	1 129	
11.14	1.41	0.07	0.7	2.1	174	
132.00	8.65	2.78	7.1	6.8	895	
165.00	12.91	2.98	9.6	13.3	1 441	
9	9	9	9	9	9	