



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

19/08/2022

N° 5

BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRELEVEMENTS DU 18 AOÛT 2022

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 16 août) - 174 parcelles prélevées

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

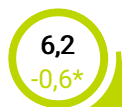
Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay et Aligoté

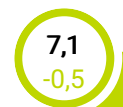
Chardonnay Couchois :



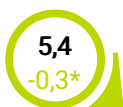
Chardonnay Mâconnais :



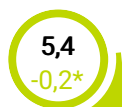
Aligoté Mâconnais :



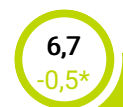
Chardonnay Pouilly-Fuissé :



Chardonnay Côte Chalonnaise :



Aligoté Côte Chalonnaise :



Pinot Noir et Gamay

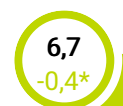
Pinot Noir Couchois :



Pinot Noir Mâconnais :



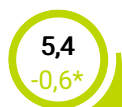
Gamay Mâconnais :



Pinot Noir Pouilly-Fuissé :



Pinot Noir Côte Chalonnaise :



Gamay Beaujolais :



* : Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 16 et 18 août.

En résumé

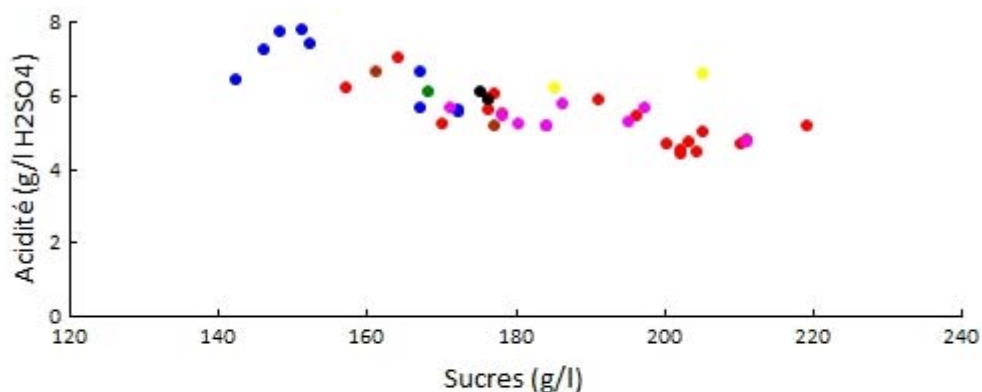
La maturation n'a quasiment pas évolué en deux jours, en raison de la baisse de températures et des précipitations, bien que celles-ci soient restées modestes. On note toutefois une différence de comportement entre le Nord et le Sud du département. La plupart des parcelles en Côte Chalonnaise subissent une légère progression alors que dans le Mâconnais, on observe une certaine "stagnation", voire une régression notamment sur les cépages noirs. Toutefois, des conditions météorologiques plus clémentes sont prévues pour le début de la semaine prochaine, avec une remontée progressive des températures. Ceci devrait permettre à la maturation de se poursuivre, sans doute sur un bon rythme. Les contrôles de maturité doivent se poursuivre afin d'appréhender son évolution et le comportement des parcelles.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 23 AOÛT 2022



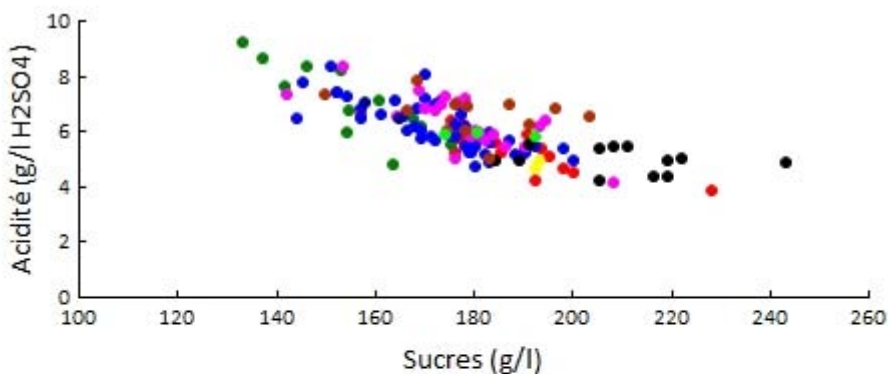
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

Nord Saône-et-Loire



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

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	192.50	4.85	3.17	7.8	2.3	1 320
Ecart type	0.71	0.21	0.13	0.2	1.3	124
Mini	192.00	4.70	3.07	7.6	1.4	1 232
Maxi	193.00	5.00	3.26	7.9	3.3	1 408
Parcelles	2	2	2	2	2	2

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
209.33	5.01	3.18	7.5	2.4	1 343
16.40	0.45	0.06	0.4	0.9	52
184.00	4.30	3.12	7.1	0.9	1 275
243.00	5.60	3.28	8.1	4.1	1 455
12	12	12	12	12	12

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	154.53	7.12	2.81	8.5	3.9	1 210
Ecart type	13.26	1.37	0.14	1.7	1.7	66
Mini	132.90	4.82	2.61	5.7	0.9	1 116
Maxi	175.00	9.28	3.09	11.5	6.0	1 271
Parcelles	12	12	12	11	12	4

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
172.98	6.22	3.01	7.9	3.6	1 303
12.86	0.88	0.09	0.6	1.0	84
144.00	4.80	2.81	5.8	1.8	1 099
200.00	8.38	3.14	9.6	6.0	1 435
47	47	47	47	47	37

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
179.28	6.69	2.96	8.3	3.5	1 221
14.36	0.73	0.08	0.7	0.9	23
149.70	5.10	2.78	7.5	2.3	1 191
203.00	7.93	3.07	10.0	5.2	1 262
12	12	12	12	12	7

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
177.36	6.45	3.02	7.5	4.0	1 240
13.80	0.95	0.13	1.3	1.1	108
142.00	4.17	2.72	3.2	2.3	1 125
207.90	8.37	3.22	8.7	6.3	1 493
22	22	22	22	22	12

Pouilly Fuissé	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	161.15	6.82	2.91	7.3	4.9	
Ecart type	5.02	0.42	0.08	0.9	0.2	
Mini	157.60	6.52	2.85	6.7	4.8	
Maxi	164.70	7.12	2.97	8.0	5.1	
Parcelles	2	2	2	2	2	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
187.17	5.41	3.09	6.3	3.0	1 443
14.20	0.71	0.08	1.3	0.8	137
157.00	3.90	2.96	3.7	1.4	1 253
228.00	6.70	3.32	7.9	4.2	1 593
19	19	19	19	19	6

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
182.23	5.94	3.04	6.2	4.1	
9.29	0.08	0.11	0.6	0.4	
174.00	5.86	2.93	5.5	3.6	
192.30	6.01	3.14	6.5	4.4	
3	3	3	3	3	

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	157.44	6.73	2.90	9.0	3.6	1 152
Ecart type	11.92	0.91	0.05	0.9	0.9	54
Mini	142.00	5.62	2.84	7.6	2.6	1 063
Maxi	172.00	7.86	2.98	10.3	5.0	1 227
Parcelles	9	9	9	9	9	9

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
187.33	5.40	3.05	7.2	2.7	1 193
11.96	0.32	0.05	0.4	0.4	83
171.00	4.81	3.00	6.6	2.1	1 074
211.00	5.84	3.12	7.9	3.5	1 323
9	9	9	9	9	9

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
195.00	6.45	2.95	8.3	3.3	1 120
14.14	0.25		0.8	0.1	168
185.00	6.27	2.95	7.7	3.2	1 001
205.00	6.63	2.95	8.9	3.4	1 238
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
191.17	5.35	3.07	7.0	3.0	1 154
18.06	0.72	0.10	0.9	0.9	97
157.00	4.47	2.92	5.9	1.7	1 004
219.00	7.05	3.31	9.1	5.0	1 348
18	18	18	18	18	18

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	169.00	5.95	3.08	8.3	2.8	1 246
Ecart type	11.31	1.03	0.11	0.6	1.1	181
Mini	161.00	5.22	3.00	7.9	2.0	1 118
Maxi	177.00	6.68	3.15	8.7	3.5	1 374
Parcelles	2	2	2	2	2	2

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	168.00	6.13	3.00	9.0	2.9	1 323
Ecart type						
Mini	168.00	6.13	3.00	9.0	2.9	1 323
Maxi	168.00	6.13	3.00	9.0	2.9	1 323
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
175.50	6.04	2.99	7.6	3.7	1 149
0.71	0.16		0.3	0.3	4
175.00	5.93	2.99	7.4	3.5	1 146
176.00	6.16	2.99	7.8	3.9	1 152
2	2	2	2	2	2

MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 18/08/2022 et celui du 16/08/2022

Beaujolais	CHARDONNAY						GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 5,5	- 0,5	+ 0,03	- 0,3	- 0,1	- 4	- 10,3	- 0,0	- 0,00	+ 0,1	- 0,0	- 32

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	- 1,2	- 0,5	+ 0,01	- 0,3	- 0,7	+ 90	+ 3,0	- 0,6	+ 0,03	- 0,3	- 0,6	+ 17	- 0,0	- 0,4	+ 0,04	- 0,0	- 0,3	+ 61	+ 2,1	- 0,5	+ 0,03	- 0,3	- 0,4	+ 51

Pouilly Fuissé	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 0,7	- 0,8	+ 0,08	- 0,3	- 0,6	+ 90	+ 0,5	- 0,3	+ 0,02	- 0,1	- 0,2	+ 180	- 6,0	- 0,4	- 0,02	- 0,4	- 0,4	+ 61

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	+ 3,3	- 0,5	- 0,01	+ 0,8	- 0,4	- 83	+ 6,8	- 0,2	- 0,01	+ 0,2	+ 0,1	- 120	+ 9,5	- 0,6	+ 0,03	- 0,1	+ 0,3	- 6	+ 6,0	- 0,6	+ 0,03	+ 0,1	- 0,4	+ 4

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 4,5	- 1,0	+ 0,10	- 0,5	- 0,5	+ 310

Maranges	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 0,0	- 0,3	- 0,00	+ 0,2	+ 0,1	- 150	- 9,0	- 0,1	- 0,02	+ 0,9	+ 0,3	+ 21