



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

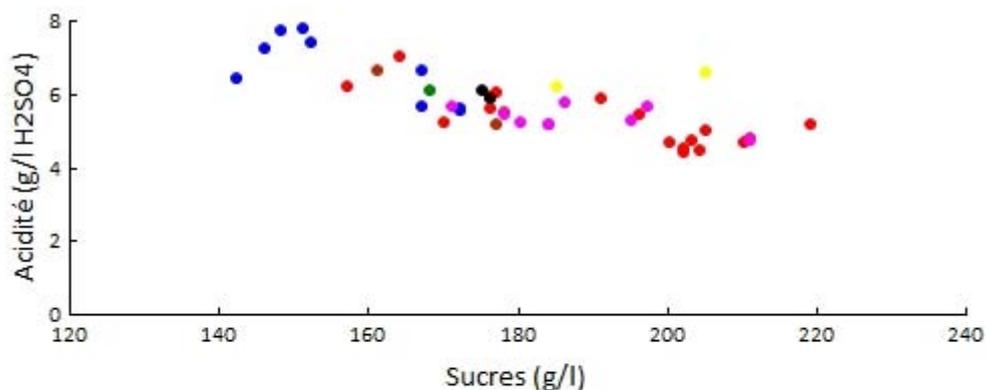
La maturation n'a quasiment pas évolué en deux jours, en raison de la baisse de températures et des précipitations, bien que celles-ci soient restées modestes. On note toutefois une différence de comportement entre le Nord et le Sud du département. La plupart des parcelles en Côte Chalonnaise subissent 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



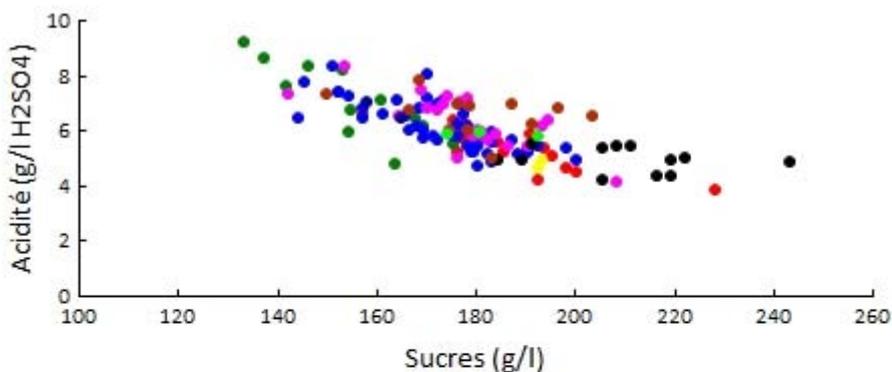
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

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