



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

23/08/2022

N° 6

BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRELEVEMENTS DU 22 AOÛT 2022

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 18 août) - 167 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 :

164

7,2

Chardonnay Mâconnais :

187
+12*

5,6
-0,5*

Aligoté Mâconnais :

174
+18*

6,2
-0,7*

Chardonnay Pouilly-Fuissé :

198
+22*

5,3
-0,9*

Chardonnay Côte Chalonnaise :

192
+4*

5,1
-0,4*

Aligoté Côte Chalonnaise :

161
+5*

6,2
-0,5*

Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Couchois :

171

6,9

Pinot Noir Mâconnais :

192
+14*

5,7
-0,7*

Gamay Mâconnais :

195
+11*

6,3
-0,2*

Pinot Noir Pouilly-Fuissé :

186

5,7

Pinot Noir Côte Chalonnaise :

195
+5*

5,2
-0,2*

Gamay Beaujolais :

222
+10*

5,1
= *

* : Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 18 et 22 août.

En résumé

La maturation poursuit son évolution mais il semble que tous les secteurs ou les cépages ne réagissent pas de façon similaire. Si certaines parcelles subissent de bonnes évolutions, traduisant une bonne activité des vignes, d'autres

semblent "tourner au ralenti", voire régresser pour certaines d'entre elles. Un temps sec et chaud est annoncé pour cette semaine qui pourra, selon les cas, favoriser l'évolution de la maturation pour les parcelles actives ou, au contraire, aggraver la situation de certaines parcelles, visiblement en difficulté.

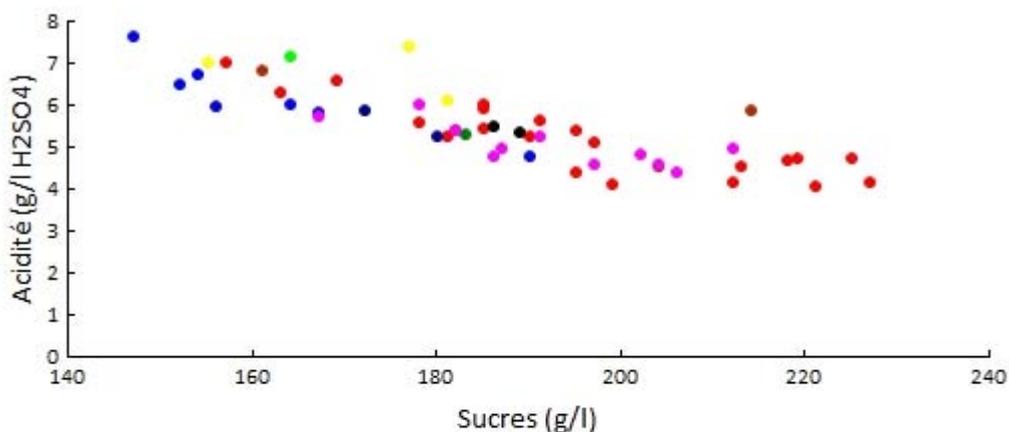
Il est donc primordial de réaliser des contrôles de maturité sur l'ensemble des parcelles afin d'évaluer leur comportement et éventuellement envisager leur récolte.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 26 AOÛT 2022



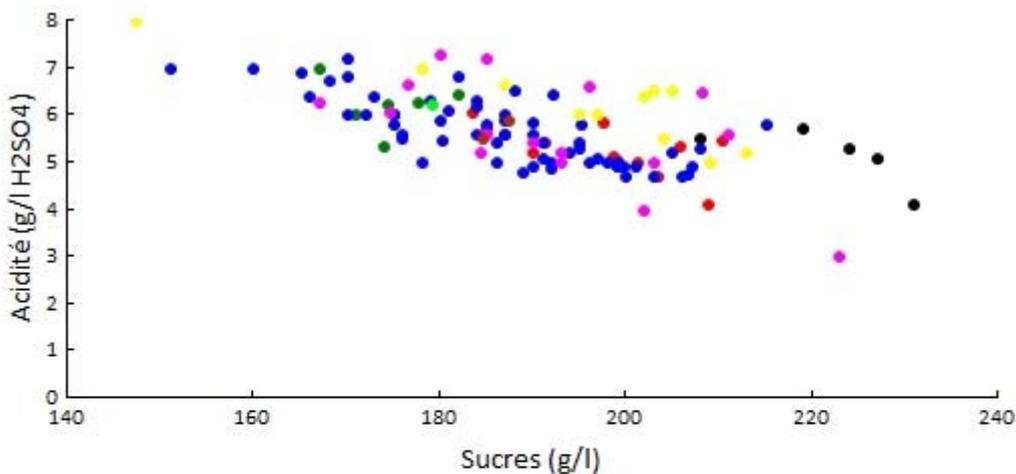
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

Nord Saône-et-Loire



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

Sud Saône-et-Loire



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

Beaujolais	GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	221.80	5.14	3.25	8.1	1.9	1 444
Ecart type	8.87	0.62	0.09	0.4	0.6	105
Mini	208.00	4.10	3.15	7.4	1.3	1 357
Maxi	231.00	5.70	3.35	8.5	2.6	1 563
Parcelles	5	5	5	5	5	5

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	174.41	6.18	2.65	8.0	2.9	1 211
Ecart type	4.73	0.51	0.46	0.8	0.8	67
Mini	167.00	5.32	2.00	7.0	2.0	1 148
Maxi	181.90	7.00	3.11	8.9	4.0	1 281
Parcelles	7	7	7	7	7	3

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
187.14	5.64	3.02	7.7	2.9	1 301	
13.06	0.69	0.25	0.5	0.9	79	
151.00	4.70	2.00	5.9	1.3	1 157	
215.00	7.20	3.25	9.0	6.1	1 449	
60	60	60	60	60	53	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
194.58	6.25	2.92	7.7	3.0	1 230	
18.53	0.85	0.32	0.5	1.0	98	
147.40	5.00	2.00	7.0	2.0	1 096	
213.00	7.98	3.19	8.4	5.8	1 359	
11	11	11	11	11	9	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
191.99	5.66	2.98	6.9	3.2	1 247	
14.81	1.14	0.27	2.0	1.2	152	
167.00	3.00	2.00	0.0	1.0	1 069	
223.00	7.30	3.19	8.7	5.9	1 458	
16	16	16	16	16	12	

Pouilly Fuissé	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	179.10	6.22	2.93	7.4	3.5	
Ecart type						
Mini	179.10	6.22	2.93	7.4	3.5	
Maxi	179.10	6.22	2.93	7.4	3.5	
Parcelles	1	1	1	1	1	

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
197.86	5.25	3.13	5.9	2.9	1 496	
8.86	0.52	0.06	1.0	0.6	92	
183.50	4.11	3.02	4.6	1.6	1 431	
210.40	6.04	3.25	7.8	4.1	1 561	
12	12	12	12	12	2	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
185.90	5.69	3.01	6.4	3.2		
1.98	0.25	0.08	0.3	1.0		
184.50	5.51	2.95	6.2	2.5		
187.30	5.87	3.07	6.6	3.9		
2	2	2	2	2		

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	161.43	6.23	2.95	8.9	3.1	1 302
Ecart type	14.35	0.89	0.06	1.2	0.9	78
Mini	147.00	4.80	2.85	7.7	2.0	1 164
Maxi	190.00	7.68	3.06	11.3	4.6	1 391
Parcelles	7	7	7	7	7	7

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
192.00	5.09	3.07	7.3	2.3	1 385	
13.59	0.51	0.08	0.7	0.4	116	
167.00	4.45	2.96	6.1	1.8	1 247	
212.00	6.05	3.22	8.6	2.9	1 599	
11	11	11	11	11	11	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
187.50	6.38	3.04	8.7	3.3	1 350	
37.48	0.66	0.08	1.1	0.7	99	
161.00	5.92	2.98	7.9	2.8	1 280	
214.00	6.85	3.09	9.5	3.8	1 420	
2	2	2	2	2	2	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
195.26	5.21	3.08	7.3	2.7	1 330	
19.72	0.82	0.10	0.9	0.9	171	
157.00	4.11	2.89	5.9	1.1	1 020	
227.00	7.03	3.30	9.6	4.3	1 703	
23	23	23	23	23	23	

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	176.00	5.59	3.09	8.3	2.3	1 471
Ecart type	5.66	0.44	0.06		0.7	151
Mini	172.00	5.28	3.04	8.3	1.8	1 364
Maxi	180.00	5.90	3.13	8.3	2.8	1 577
Parcelles	2	2	2	2	2	2

Couchois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	144.00	7.72	2.92	10.5	4.8	1 495
Ecart type						
Mini	144.00	7.72	2.92	10.5	4.8	1 495
Maxi	144.00	7.72	2.92	10.5	4.8	1 495
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
164.00	7.19	3.03	8.9	4.8	1 579	
164.00	7.19	3.03	8.9	4.8	1 579	
164.00	7.19	3.03	8.9	4.8	1 579	
1	1	1	1	1	1	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
171.00	6.88	3.05	8.3	5.1	1 620	
14.00	0.65	0.03	0.5	1.0	160	
155.00	6.16	3.02	7.7	4.0	1 437	
181.00	7.43	3.08	8.7	5.9	1 734	
3	3	3	3	3	3	

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	183.00	5.34	3.06	8.8	2.0	1 518
Ecart type						
Mini	183.00	5.34	3.06	8.8	2.0	1 518
Maxi	183.00	5.34	3.06	8.8	2.0	1 518
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
187.50	5.46	3.08	7.9	3.0	1 511	
2.12	0.11	0.07		0.3	62	
186.00	5.39	3.03	7.9	2.8	1 467	
189.00	5.54	3.13	7.9	3.2	1 555	
2	2	2	2	2	2	

MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 22/08/2022 et celui du 18/08/2022

Beaujolais	GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 10,0	+ 0,1	+ 0,05	+ 0,5	- 0,5	+ 93

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 17,6	- 0,7	- 0,19	- 0,3	- 0,6	- 30

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 11,9	- 0,5	- 0,05	- 0,2	- 0,6	- 9

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 11,4	- 0,2	- 0,10	- 0,2	- 0,4	- 21

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 13,7	- 0,7	- 0,05	- 0,8	- 0,7	+ 6

Pouilly Fuissé	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 21,5	- 0,9	+ 0,08	- 0,6	- 1,3	- 30

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 13,0	- 0,3	+ 0,06	+ 0,1	- 0,3	- 91

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 8,7	- 0,3	+ 0,02	- 0,1	- 0,7	- 21

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 5,1	- 0,5	+ 0,05	- 0,3	- 0,4	+ 149

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 4,0	- 0,4	+ 0,04	- 0,0	- 0,4	+ 206

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
- 7,5	- 0,1	+ 0,08	+ 0,4	- 0,0	+ 230

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 4,8	- 0,2	+ 0,03	+ 0,4	- 0,4	+ 209

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 7,0	- 0,4	+ 0,01	- 0,0	- 0,5	+ 224

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 15,0	- 0,8	+ 0,06	- 0,2	- 0,9	+ 195

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 12,0	- 0,6	+ 0,09	+ 0,3	- 0,7	+ 362