



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

26/08/2022

N° 7

# BIVB Infos

## MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

### PRELEVEMENTS DU 25 AOÛT 2022

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 22 août) - 75 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

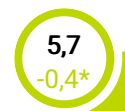
Chardonnay Couchois :



Chardonnay Mâconnais :



Aligoté Mâconnais :



Chardonnay Pouilly-Fuissé :



Chardonnay Côte Chalonnaise :



Aligoté Côte Chalonnaise :



#### Pinot Noir et Gamay

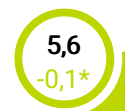
Pinot Noir Couchois :



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 22 et 25 août.

#### En résumé

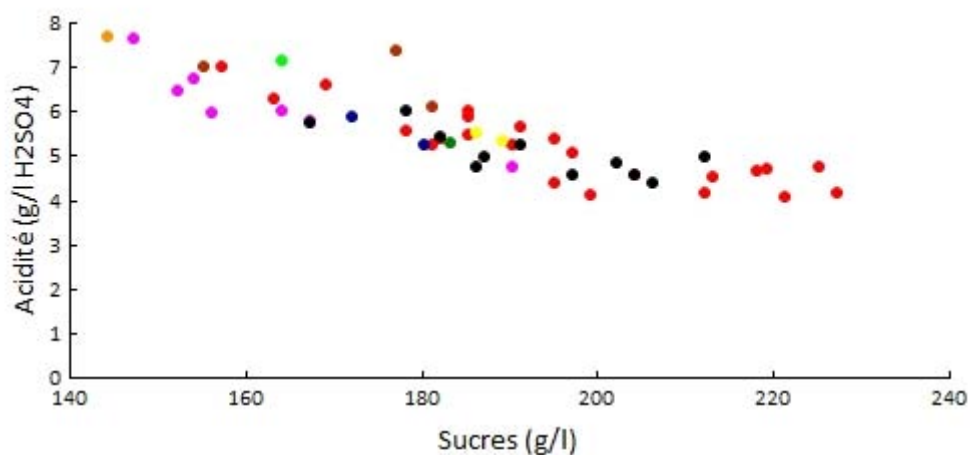
Les vendanges ayant débuté, bon nombre de parcelles du réseau a été vendangé et d'autres vont suivre dans les prochains jours. La maturation évolue différemment selon les secteurs et les cépages : certaines parcelles semblent encore bien actives et subissent de bonnes progressions des paramètres alors que d'autres semblent stagner. Pour ces dernières, les rares précipitations de la journée seront sans effet mais le maintien d'un temps sec et chaud, ce week-end et en début de semaine prochaine, pourrait aggraver leur situation. Pour les parcelles encore actives, ces conditions météorologiques clémentes leur permettront sans doute de parachever leur maturation et d'être récoltées à un degré de maturité satisfaisant.

DERNIER NUMERO - BONNES VENDANGES !



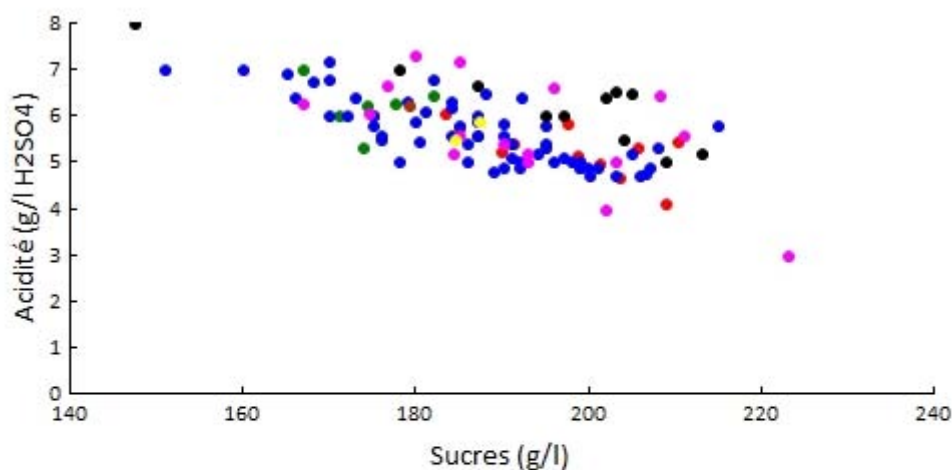
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

### Nord Saône-et-Loire



- |  |   |
|--|---|
| <span style="color: red;">■</span> Côte Chalonnaise / Pinot        | <span style="color: green;">■</span> Maranges / Chardonnay        |
| <span style="color: blue;">■</span> Couchois / Gamay               | <span style="color: magenta;">■</span> Côte Chalonnaise / Aligoté |
| <span style="color: black;">■</span> Côte Chalonnaise / Chardonnay | <span style="color: yellow;">■</span> Maranges / Pinot            |
| <span style="color: orange;">■</span> Couchois / Pinot             | <span style="color: lightgreen;">■</span> Couchois / Chardonnay   |
| <span style="color: darkblue;">■</span> Aligoté Bouzeron / Aligoté | <span style="color: gold;">■</span> Couchois / Aligoté            |

### Sud Saône-et-Loire



- |  |  |
|--|--|
| <span style="color: red;">■</span> Pouilly Fuissé / Chardonnay | <span style="color: green;">■</span> Mâconnais / Aligoté     |
| <span style="color: blue;">■</span> Mâconnais / Chardonnay     | <span style="color: magenta;">■</span> Mâconnais / Pinot     |
| <span style="color: black;">■</span> Mâconnais / Gamay         | <span style="color: yellow;">■</span> Pouilly Fuissé / Pinot |
| <span style="color: orange;">■</span> Pouilly Fuissé / Aligoté |  |

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	181.88	5.74	3.01	7.8	2.9	1 273
Ecart type	5.81	0.50	0.08	0.5	1.0	110
Mini	176.70	4.96	2.92	7.0	1.5	1 157
Maxi	190.00	6.20	3.10	8.4	3.8	1 376
Parcelles	5	5	5	5	5	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
194.95	5.51	3.10	7.7	2.7	1 283
11.76	0.60	0.07	0.6	0.7	68
170.00	4.30	2.96	6.3	1.0	1 151
210.00	6.50	3.19	8.7	3.7	1 368
23	23	23	23	23	21

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
216.50	5.63	3.11	7.3	2.3	1 190
12.14	0.52	0.09	0.7	0.7	116
201.50	5.00	3.00	6.3	1.6	1 098
228.00	6.25	3.22	8.1	3.3	1 320
6	6	6	6	6	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
199.24	5.62	3.09	7.4	3.4	1 258
17.15	0.59	0.07	0.8	0.6	178
161.00	4.90	3.01	5.7	2.3	1 074
218.00	6.67	3.21	8.9	4.3	1 676
11	11	11	11	11	10

Pouilly Fuissé	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	199.40	5.31	3.13	5.6	3.3	
Ecart type						
Mini	199.40	5.31	3.13	5.6	3.3	
Maxi	199.40	5.31	3.13	5.6	3.3	
Parcelles	1	1	1	1	1	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
204.92	5.03	3.20	6.2	2.5	1 720
13.45	0.31	0.07	1.3	0.4	10
190.00	4.67	3.11	4.9	2.0	1 713
217.30	5.37	3.29	7.5	3.0	1 727
5	5	5	4	5	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
205.40	5.72	3.23	6.1	3.8	
205.40	5.72	3.23	6.1	3.8	
205.40	5.72	3.23	6.1	3.8	
1	1	1	1	1	

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	181.50	5.62	2.84	7.5	2.6	1 220
Ecart type	10.61	0.41	0.06	0.1	0.7	18
Mini	174.00	5.33	2.80	7.5	2.1	1 207
Maxi	189.00	5.91	2.89	7.6	3.1	1 233
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
174.00	5.93	2.77	7.7	3.0	1 226
174.00	5.93	2.77	7.7	3.0	1 226
174.00	5.93	2.77	7.7	3.0	1 226
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
217.33	5.13	3.07	6.8	2.8	1 319
14.64	0.53	0.07	0.2	0.5	79
204.00	4.65	3.00	6.6	2.4	1 228
233.00	5.70	3.13	6.9	3.4	1 369
3	3	3	3	3	3

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	177.00	5.51	3.04	8.1	2.1	1 299
Ecart type	8.49	0.70	0.08	0.1	0.7	76
Mini	171.00	5.02	2.99	8.0	1.6	1 245
Maxi	183.00	6.01	3.10	8.2	2.6	1 353
Parcelles	2	2	2	2	2	2

Couchois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	179.50	6.88	2.76	8.8	3.5	1 353
Ecart type	31.82	0.79	0.14	1.6		173
Mini	157.00	6.32	2.66	7.7	3.5	1 230
Maxi	202.00	7.44	2.86	10.0	3.5	1 475
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
187.67	6.48	2.84	8.3	3.4	1 339
6.43	0.39	0.10	0.2	0.8	233
183.00	6.09	2.77	8.2	2.5	1 166
195.00	6.87	2.96	8.5	4.0	1 604
3	3	3	3	3	3

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
177.00	6.62	2.75	8.7	3.1	1 316
177.00	6.62	2.75	8.7	3.1	1 316
177.00	6.62	2.75	8.7	3.1	1 316
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
180.67	7.02	2.76	8.8	3.7	1 347
20.55	0.92	0.16	0.8	1.2	211
151.00	6.09	2.56	7.9	2.2	1 145
202.00	8.63	2.97	10.1	5.1	1 651
6	6	6	6	6	6

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	195.00	5.40	2.99	8.4	2.2	1 528
Ecart type						
Mini	195.00	5.40	2.99	8.4	2.2	1 528
Maxi	195.00	5.40	2.99	8.4	2.2	1 528
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
218.00	5.25	3.08	7.1	3.2	1 361
11.31	0.49	0.05	0.4	0.4	48
210.00	4.90	3.04	6.8	2.9	1 327
226.00	5.60	3.11	7.4	3.5	1 395
2	2	2	2	2	2

# MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

## Évolutions moyennes entre le prélèvement du 25/08/2022 et celui du 22/08/2022

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 9,0	- 0,4	+ 0,42	+ 0,1	- 0,3	+ 62

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 12,8	- 0,1	+ 0,17	- 0,1	- 0,4	- 37

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 12,4	- 0,1	+ 0,06	- 0,1	- 0,3	+ 34

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 10,0	- 0,1	+ 0,13	- 0,1	- 0,1	- 5

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 11,4	- 0,5	+ 0,06	- 0,3	- 0,8	+ 224

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 18,1	- 0,2	+ 0,16	- 0,1	- 0,1	- 37

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 22,5	- 0,8	- 0,09	- 0,9	- 1,2	- 123

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 7,0	+ 0,1	- 0,22	- 0,5	+ 0,3	- 87

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 19,3	- 0,4	+ 0,02	- 0,5	- 0,1	- 75

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 1,0	- 0,1	- 0,04	- 0,2	- 0,2	- 171

Couchais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 13,0	- 0,3	- 0,26	- 0,5	- 1,3	- 20

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 31,0	- 0,7	- 0,07	- 0,4	- 1,1	+ 25

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 12,3	+ 0,8	- 0,25	+ 0,9	- 0,6	- 90

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 12,0	+ 0,1	- 0,07	- 0,4	+ 0,2	+ 10

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 30,5	- 0,2	- 0,00	- 0,8	+ 0,2	- 150