



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

12/08/2022

N° 3

# BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRELEVEMENTS DU 11 AOÛT 2022

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 8 août) - 174 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

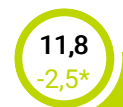
Chardonnay Couchois :



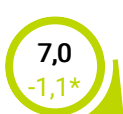
Chardonnay Mâconnais :



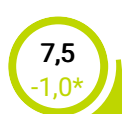
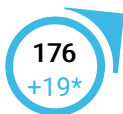
Aligoté Mâconnais :



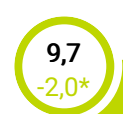
Chardonnay Pouilly-Fuissé :



Chardonnay Côte Chalonnaise :



Aligoté Côte Chalonnaise :

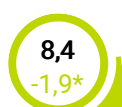


## Pinot Noir et Gamay

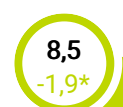
Pinot Noir Couchois :



Pinot Noir Mâconnais :



Gamay Mâconnais :



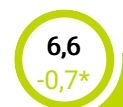
Pinot Noir Pouilly-Fuissé :



Pinot Noir Côte Chalonnaise :



Gamay Beaujolais :



\* : Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 8 et 11 août.

### En résumé

La maturation reste active et les évolutions sont d'autant plus marquées que les secteurs ou cépages sont en retard. Outre la bonne progression des teneurs en sucres, les acidités poursuivent leur diminution en corrélation avec la diminution des teneurs en acide malique. Les teneurs en acide tartrique et potassium sont stables. L'hétérogénéité observée entre parcelles d'un même cépage et d'un même secteur lors du précédent prélèvement est toujours d'actualité.

Des précipitations pluvio-orageuses sont prévues pour dimanche et mercredi, les cumuls avoisinant 20 mm, voire localement un peu plus, et une baisse des températures. Ce changement de temps devrait permettre à la maturation de se poursuivre dans de meilleures conditions, sous réserve de l'état physiologique des parcelles.

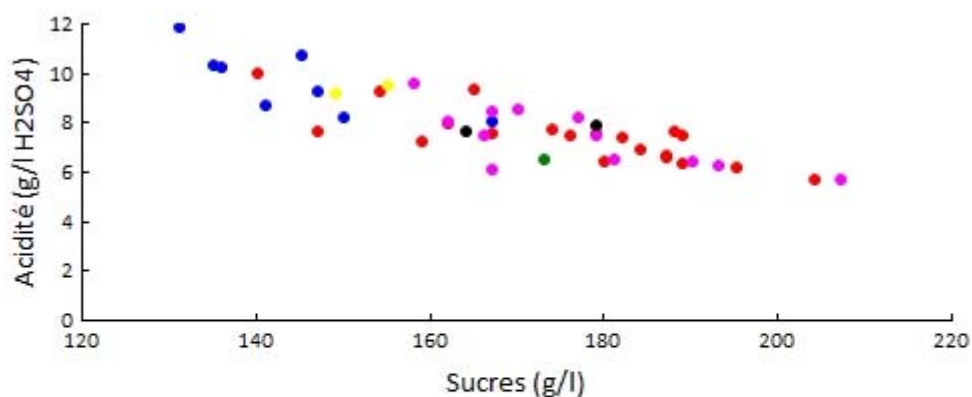
Les contrôles de maturité doivent se poursuivre afin d'appréhender notamment l'impact des ces pluies et l'évolution du rythme de la maturation.

PROCHAIN NUMÉRO LE MERCREDI 17 AOÛT 2022



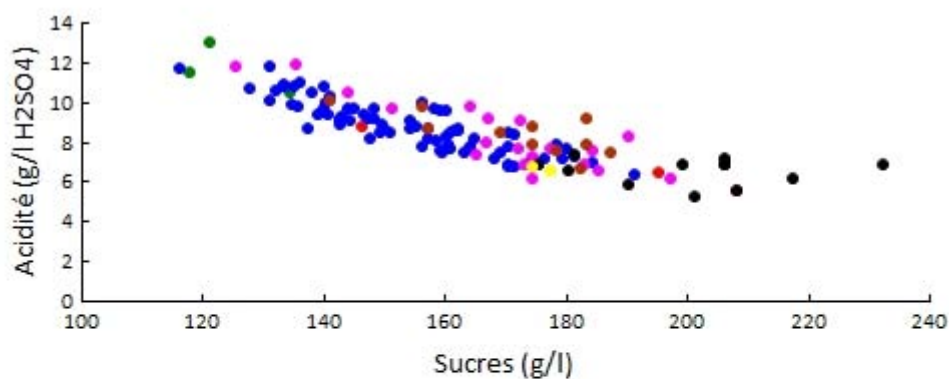
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

### Nord Saône-et-Loire



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

### 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> Beaujolais / Gamay        | <span style="color: yellow;">■</span> Beaujolais / Chardonnay |
| <span style="color: brown;">■</span> Mâconnais / Gamay         |   |

Beaujolais	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	175.50	6.70	3.05	8.7	3.4	1 312
Ecart type	2.12	0.14	0.11	0.7	1.3	67
Mini	174.00	6.60	2.97	8.2	2.5	1 264
Maxi	177.00	6.80	3.13	9.2	4.3	1 359
Parcelles	2	2	2	2	2	2

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
200.08	6.58	3.13	8.1	3.6	1 400
16.44	0.68	0.09	0.4	1.3	101
175.00	5.30	3.03	7.5	1.3	1 289
232.00	7.50	3.29	8.8	5.9	1 605
12	12	12	12	12	12

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	124.17	11.75	2.67	10.2	9.3	1 329
Ecart type	8.69	1.26	0.15	0.9	1.4	57
Mini	117.50	10.60	2.51	9.3	7.7	1 266
Maxi	134.00	13.10	2.79	11.1	10.2	1 377
Parcelles	3	3	3	3	3	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
153.67	8.90	2.85	8.7	7.4	1 270
15.46	1.26	0.12	0.5	2.0	131
116.00	6.40	2.65	7.9	3.4	951
191.00	11.85	3.09	10.9	12.6	1 529
77	77	77	77	77	77

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
171.27	8.51	2.89	9.0	5.7	1 250
14.41	1.04	0.15	0.8	1.8	94
140.70	6.70	2.60	8.3	3.6	1 114
187.00	10.14	3.05	10.7	8.9	1 372
11	11	11	11	11	11

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
168.28	8.43	2.92	8.4	6.3	1 220
18.47	1.76	0.10	0.6	1.9	120
125.00	6.20	2.64	7.4	3.5	1 035
197.00	12.00	3.17	9.9	10.2	1 474
19	19	19	19	19	19

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	181.00	6.97	3.12	8.1	4.4	1 430
Ecart type	26.99	1.38	0.12	0.3	1.3	147
Mini	146.00	5.60	2.98	7.8	3.0	1 244
Maxi	208.00	8.87	3.25	8.6	6.1	1 569
Parcelles	4	4	4	4	4	4

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	144.00	9.73	2.79	10.0	6.8	
Ecart type	11.33	1.34	0.12	0.9	1.7	
Mini	131.00	8.12	2.62	9.1	4.7	
Maxi	167.00	11.95	3.03	11.7	9.0	
Parcelles	8	8	8	8	8	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
176.42	7.47	3.03	8.6	4.8	1 095
14.45	1.20	0.10	0.8	1.5	
158.00	5.78	2.86	7.5	3.0	1 095
207.00	9.68	3.17	10.2	7.1	1 095
12	12	12	12	12	1

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
152.00	9.41	2.85	9.8	6.3	
4.24	0.27	0.01	0.8	0.9	
149.00	9.22	2.84	9.3	5.6	
155.00	9.60	2.86	10.4	6.9	
2	2	2	2	2	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
175.40	7.52	3.01	8.6	5.0	1 170
16.70	1.09	0.08	0.5	1.5	225
140.00	5.75	2.86	7.7	2.6	1 011
204.00	10.09	3.14	9.9	9.1	1 329
20	20	20	20	20	2

Maranges	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	173.00	6.58	3.09	8.8	3.1		171.50	7.83	3.01	8.5	5.6	0
Ecart type							10.61	0.18	0.05	0.9	0.5	
Mini	173.00	6.58	3.09	8.8	3.1		164.00	7.70	2.98	7.9	5.2	0
Maxi	173.00	6.58	3.09	8.8	3.1		179.00	7.96	3.05	9.2	5.9	0
Parcelles	1	1	1	1	1		2	2	2	2	2	1

# MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

## Évolutions moyennes entre le prélèvement du 11/08/2022 et celui du 08/08/2022

Beaujolais	CHARDONNAY						GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 4,5	+ 0,1	- 0,06	- 0,2	- 0,8	- 95	+ 20,0	- 0,7	+ 0,03	- 0,4	- 1,6	- 67

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	+ 11,5	- 2,5	+ 0,07	+ 0,2	- 2,9	- 19	+ 21,4	- 1,5	+ 0,04	- 0,0	- 2,5	- 46	+ 22,0	- 1,9	+ 0,06	- 0,0	- 3,1	- 51	+ 20,3	- 1,9	+ 0,07	+ 0,1	- 3,0	- 47

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 17,5	- 1,1	- 0,00	+ 0,1	- 2,5	- 90

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	+ 15,3	- 2,0	+ 0,10	- 0,3	- 1,9	- 90	+ 18,9	- 1,0	+ 0,13	+ 0,5	- 1,6	- 46	- 12,0	- 0,0	+ 0,03	- 0,7	+ 0,9	- 51	+ 16,6	- 0,9	+ 0,13	+ 0,8	- 1,4	- 47