



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

18/08/2023

N° 1

BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRELEVEMENTS DU 17 AOUT 2023

Valeurs moyennes - 125 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 :

125

10,0

Aligoté Mâconnais :

113

10,9

Chardonnay Pouilly-Fuissé :

144

8,8

Chardonnay Côte Chalonnaise :

146

7,7

Aligoté Côte Chalonnaise :

107

9,9

Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Couchois :

/

/

Pinot Noir Mâconnais :

128

9,5

Gamay Mâconnais :

116

10,4

Pinot Noir Pouilly-Fuissé :

132

9,2

Pinot Noir Côte Chalonnaise :

137

8,3

Gamay Beaujolais :

164

8,1

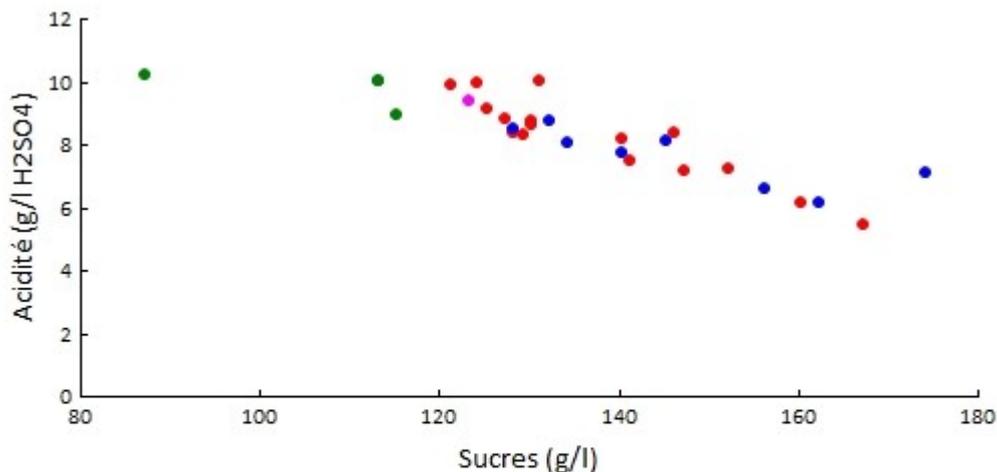
En résumé

Ce premier prélèvement permet d'évaluer l'hétérogénéité existante au sein d'un même secteur ou d'un même cépage. En effet, l'écart moyen sur les teneurs en sucres par cépage et par secteur est de plus de 40 g/l, avec des acidités totales qui vont parfois du simple au double. 2023 présente 10 à 16 jours de retard par rapport à 2022 mais les acidités cette année sont bien inférieures. Si les températures permettent une bonne évolution des paramètres de la maturité, celle-ci a été en partie contrebalancée par les récentes précipitations, en fonction des cumuls. Les températures anormalement élevées prévues pour cette fin de semaine devraient permettre une bonne évolution de la maturation, pour peu qu'elles ne soient pas trop élevées, ce qui entraînerait un effet inverse. En tout état de cause, les contrôles de maturité doivent s'intensifier pour appréhender cette évolution.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 22 AOÛT 2023

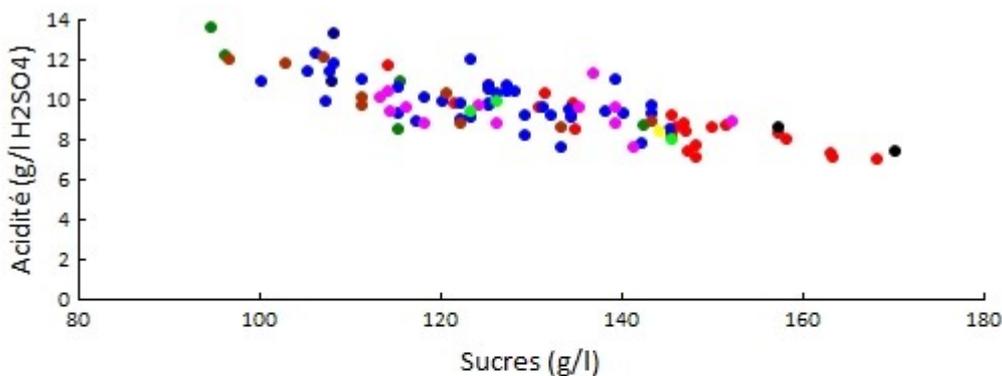
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

Nord Saône-et-Loire



- Côte Chalonnaise / Pinot
- Côte Chalonnaise / Aligoté
- Côte Chalonnaise / Chardonnay
- Côte Chalonnaise / Gamay

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

Réunions pré-vendanges :

- jeudi 24 août à 17 h - *lieu à confirmer*
- vendredi 25 août à 16 h - Rully (Salle des fêtes, 6 place de la Mairie)

Beaujolais	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	144.00	8.50	2.93	8.2	7.1	1 323
Ecart type						
Mini	144.00	8.50	2.93	8.2	7.1	1 323
Maxi	144.00	8.50	2.93	8.2	7.1	1 323
Parcelles	1	1	1	1	1	1

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
163.50	8.10	2.91	8.4	5.5	1 268
9.19	0.85	0.11	0.1	0.6	141
157.00	7.50	2.83	8.3	5.0	1 168
170.00	8.70	2.99	8.5	5.9	1 367
2	2	2	2	2	2

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	112.62	10.90	2.70	9.1	9.5	1 337
Ecart type	19.38	2.21	0.12	1.5	2.8	194
Mini	94.40	8.61	2.54	7.7	6.3	1 199
Maxi	142.30	13.74	2.85	11.4	13.5	1 474
Parcelles	5	5	5	5	5	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
124.73	10.03	2.83	7.8	8.9	1 251
11.80	1.10	0.05	0.6	1.5	90
100.00	7.70	2.68	5.2	5.8	1 112
145.00	12.40	2.92	9.2	12.0	1 514
38	38	38	38	38	35

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
116.28	10.35	2.76	9.0	9.1	1 249
14.85	1.40	0.10	1.4	1.9	48
96.50	8.70	2.63	6.4	6.6	1 200
143.00	12.21	2.89	10.7	11.6	1 300
9	9	9	9	9	5

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
128.31	9.53	2.82	7.3	8.4	1 151
12.87	0.90	0.07	0.7	1.4	153
113.00	7.70	2.68	6.3	6.2	882
152.00	11.38	2.91	8.7	11.4	1 475
13	13	13	13	13	9

Pouilly Fuissé	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	107.95	12.21	2.62	10.1	11.4	
Ecart type	0.21	1.73	0.05	0.8	2.0	
Mini	107.80	10.99	2.58	9.5	10.0	
Maxi	108.10	13.43	2.65	10.6	12.8	
Parcelles	2	2	2	2	2	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
143.87	8.81	2.85	7.8	7.9	1 344
13.79	1.22	0.10	0.6	1.6	72
114.10	7.15	2.72	6.5	5.7	1 266
167.90	11.76	3.06	8.9	11.6	1 408
23	23	23	23	23	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
131.57	9.20	2.77	8.0	8.4	
12.07	1.02	0.07	0.1	1.3	
123.20	8.06	2.72	7.9	7.0	
145.40	10.02	2.85	8.1	9.4	
3	3	3	3	3	

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	107.00	9.86	2.73	8.5	7.8	0
Ecart type	13.37	0.57	0.03	0.4	0.7	0
Mini	87.00	9.01	2.70	8.0	7.2	0
Maxi	115.00	10.27	2.77	8.9	8.9	0
Parcelles	4	4	4	4	4	4

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
146.38	7.70	2.89	6.9	6.2	194
16.21	0.93	0.04	0.4	1.4	476
128.00	6.21	2.85	6.4	4.1	0
174.00	8.81	2.98	7.4	7.9	1 165
8	8	8	8	8	6

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
123.00	9.45	2.74	8.7	7.1	0
123.00	9.45	2.74	8.7	7.1	0
123.00	9.45	2.74	8.7	7.1	0
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
137.38	8.32	2.85	7.0	6.9	144
13.68	1.30	0.10	0.6	1.6	382
121.00	5.55	2.73	5.4	3.4	0
167.00	10.12	3.03	8.0	9.7	1 180
16	16	16	16	16	15