



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

25/08/2023

N° 3

BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRELEVEMENTS DU 24 AOUT 2023

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 21 août) - 235 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 :



En résumé

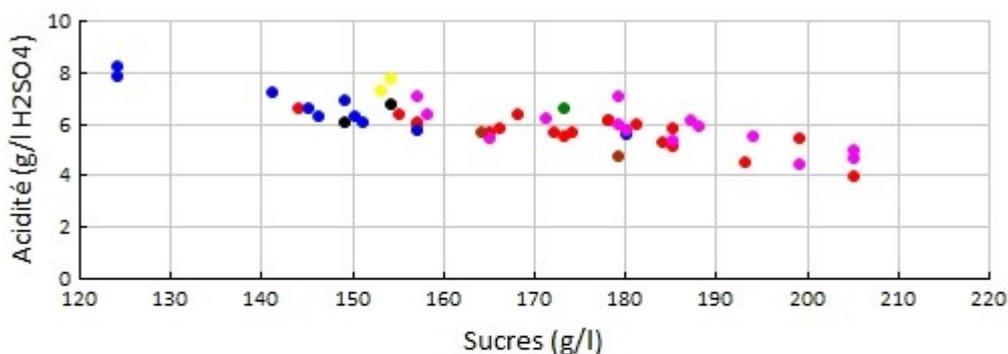
Les évolutions des différents paramètres de la maturation sont relativement modestes du fait des fortes chaleurs de ces derniers jours. On note, sur des parcelles déjà bien avancées en maturité, des évolutions plus importantes mais liées à un début de flétrissement des baies, donc des phénomènes de concentration, aussi bien en blanc qu'en rouge. Le changement de temps qui s'amorce, avec notamment une baisse des températures, va quelque peu ralentir l'évolution de la maturation, d'autant plus que les précipitations vont sans doute entraîner des phénomènes de dilution en fonction des cumuls reçus. Les contrôles de maturité doivent se poursuivre afin d'évaluer l'impact de ces nouvelles conditions météorologiques et assurer également une surveillance au niveau de l'état sanitaire des parcelles.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 22 AOÛT 2023



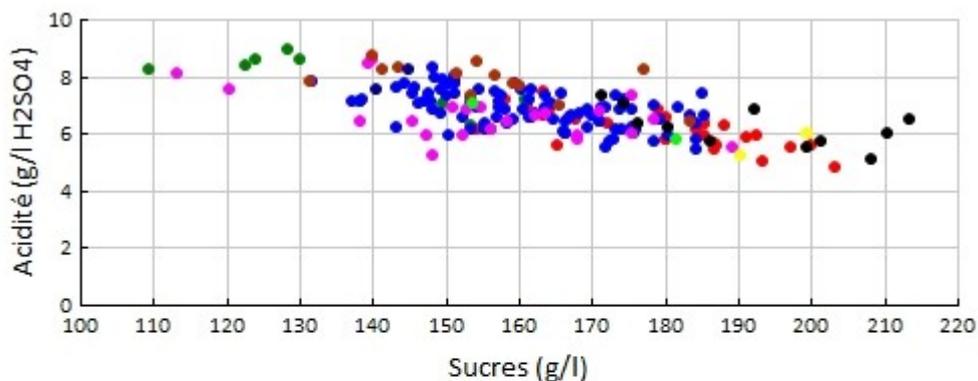
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

Nord Saône-et-Loire



- | | |
|--|--|
| ■ Côte Chalonnaise / Pinot | ■ 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	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	194,50	5,70	3,17	7,9	3,0	1 273
Ecart type	6,36	0,57	0,06	0,4	0,7	174
Mini	190,00	5,30	3,13	7,6	2,5	1 150
Maxi	199,00	6,10	3,22	8,2	3,5	1 396
Parcelles	2	2	2	2	2	2

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
191,82	6,29	3,14	8,2	3,4	1 370
15,34	0,67	0,05	0,4	1,0	73
171,00	5,20	3,06	7,6	1,4	1 289
213,00	7,40	3,20	9,1	4,8	1 499
11	11	11	11	11	11

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	138,88	7,72	2,84	8,7	5,6	1 253
Ecart type	20,32	1,04	0,12	1,0	1,5	75
Mini	109,00	6,08	2,68	7,4	3,5	1 178
Maxi	175,40	9,00	3,04	10,4	7,7	1 376
Parcelles	10	10	10	10	10	5

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
161,22	6,92	2,96	7,5	5,4	1 204
12,60	0,63	0,10	0,6	1,1	127
131,40	5,50	2,81	6,1	3,2	869
185,00	8,40	3,14	9,2	7,5	1 569
93	93	93	93	93	88

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
154,84	7,93	2,90	8,6	5,9	1 236
14,62	0,64	0,13	0,5	0,8	118
131,00	6,50	2,69	7,8	4,6	1 048
183,00	8,79	3,13	9,6	7,2	1 427
13	13	13	13	13	10

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
154,87	6,73	2,94	7,5	5,0	1 129
18,10	0,88	0,10	0,9	1,2	167
113,00	5,30	2,77	5,9	2,7	853
189,00	8,69	3,12	9,5	7,6	1 383
23	23	23	23	23	18

Pouilly Fuissé	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	142,40	7,95	2,87	9,1	5,8	
Ecart type	2,97	0,48	0,01	0,1	0,8	
Mini	140,30	7,61	2,86	9,0	5,2	
Maxi	144,50	8,29	2,87	9,1	6,4	
Parcelles	2	2	2	2	2	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
178,68	6,19	3,05	7,0	4,3	1 378
13,97	0,63	0,11	0,6	0,8	89
154,00	4,90	2,87	5,9	2,5	1 298
203,00	7,57	3,32	8,1	6,7	1 548
28	28	28	28	28	6

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
167,25	6,52	3,00	7,1	4,9	
19,59	0,89	0,13	0,4	0,9	
153,40	5,89	2,90	6,8	4,3	
181,10	7,15	3,09	7,4	5,5	
2	2	2	2	2	

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	146,70	6,72	2,89	8,3	4,1	911
Ecart type	16,04	0,87	0,05	0,5	1,1	191
Mini	124,00	5,63	2,80	7,7	2,5	652
Maxi	180,00	8,30	2,97	9,6	6,3	1 290
Parcelles	10	10	10	10	10	10

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
182,29	5,85	3,09	7,4	3,6	1 174
15,67	0,79	0,07	0,6	0,9	134
157,00	4,47	2,97	6,6	2,2	923
205,00	7,14	3,18	9,0	5,6	1 363
14	14	14	14	14	14

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
153,50	7,58	2,91	9,1	4,9	1 153
0,71	0,32	0,01	0,8	0,4	14
153,00	7,36	2,90	8,5	4,6	1 143
154,00	7,81	2,92	9,7	5,2	1 163
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
174,95	5,76	3,06	7,4	3,6	1 046
15,24	0,62	0,10	0,6	0,7	152
144,00	4,04	2,90	6,0	2,0	742
205,00	6,69	3,25	8,2	4,7	1 304
20	20	20	20	20	20

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	171,50	5,29	2,97	6,8	2,4	884
Ecart type	10,61	0,64	0,06	0,1	0,8	70
Mini	164,00	4,84	2,93	6,7	1,8	834
Maxi	179,00	5,74	3,01	6,9	3,0	933
Parcelles	2	2	2	2	2	2

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	173,00	6,65	3,01	7,8	4,3	1 153
Ecart type						
Mini	173,00	6,65	3,01	7,8	4,3	1 153
Maxi	173,00	6,65	3,01	7,8	4,3	1 153
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
151,50	6,49	2,92	8,2	4,0	950	
3,54	0,47	0,01	0,1	0,6	52	
149,00	6,16	2,91	8,1	3,6	913	
154,00	6,82	2,92	8,3	4,4	987	
2	2	2	2	2	2	

MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 24/08/2023 et celui du 21/08/2023

Beaujolais	CHARDONNAY						GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 26,5	- 1,0	+ 0,19	+ 0,1	- 1,5	+ 60	+ 18,9	- 0,8	+ 0,13	- 0,2	- 1,4	- 35

Mâconnais	ALIGOTE						CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 12,0	- 1,4	+ 0,07	+ 0,2	- 2,0	- 62	+ 15,9	- 1,4	+ 0,11	- 0,2	- 1,8	- 24	+ 19,8	- 1,1	+ 0,14	- 0,3	- 1,5	- 36	+ 8,2	- 1,2	+ 0,07	- 0,1	- 1,6	- 44

Pouilly Fuissé	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 12,0	- 2,2	+ 0,14	- 1,0	- 2,5	- 62	+ 13,0	- 1,0	+ 0,09	- 0,2	- 1,4	- 6	+ 17,3	- 1,3	+ 0,09	- 0,6	- 1,6	- 36

Côte Chalonnaise	ALIGOTE						CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 7,4	- 0,6	+ 0,03	+ 0,2	- 0,6	- 97	+ 10,7	- 0,9	+ 0,10	+ 0,4	- 1,0	- 9	- 0,0	- 0,3	+ 0,07	+ 0,2	- 0,1	+ 9	+ 21,6	- 1,0	+ 0,12	+ 0,3	- 1,3	- 5

Maranges	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 2,0	- 0,8	+ 0,04	+ 0,1	- 0,7	- 50	+ 4,0	- 0,7	+ 0,04	+ 0,8	- 0,9	- 5