



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

29/08/2023

N° 4

BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRELEVEMENTS DU 28 AOUT 2023

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 24 août) - 191 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 :



* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 24 et 28 août.

En résumé

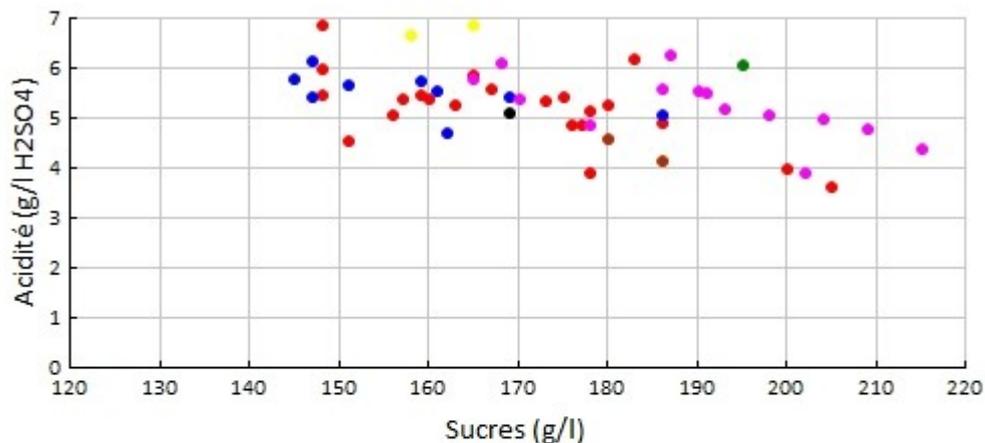
Le changement de temps amorcé en fin de semaine dernière n'a pas été favorable à l'évolution de la maturation, l'effet dilution l'ayant emporté. De ce fait, les teneurs en sucres n'évoluent que très peu mais, par contre, l'acidité poursuit sa diminution en raison de la baisse des teneurs en acides organiques (tartrique et malique). Le temps plus sec des prochains jours, hormis quelques averses, couplé avec la remontée progressive des températures, devrait permettre une progression de la maturité, mais vraisemblablement sur un rythme plus lent qu'auparavant. La recherche d'une maturité plus aboutie devra également tenir compte de l'état sanitaire des parcelles. Tous les secteurs ne sont pas concernés par la présence de foyers de Botrytis mais, pour ceux qui le sont, leur surveillance et leur éventuelle évolution devra entrer dans l'équation de la détermination de la date de récolte.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 1ER SEPTEMBRE 2023



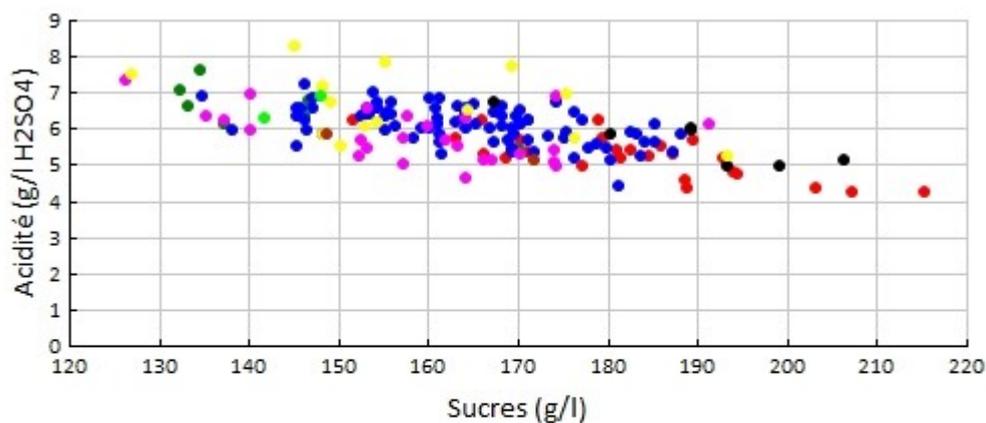
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

Nord Saône-et-Loire



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

Sud Saône-et-Loire



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

Beaujolais	GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	189.00	5.71	3.08	6.7	3.1	1 198
Ecart type	12.71	0.67	0.05	0.4	0.7	41
Mini	167.00	5.00	2.99	6.3	1.8	1 139
Maxi	206.00	6.80	3.14	7.6	4.2	1 266
Parcelles	7	7	7	7	7	7

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	142.71	6.63	2.86	7.7	4.4	1 141
Ecart type	13.45	0.70	0.11	1.0	1.0	82
Mini	132.00	5.46	2.71	6.8	2.8	1 062
Maxi	170.10	7.65	2.99	9.2	5.7	1 226
Parcelles	7	7	7	7	7	3

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
164.00	6.17	2.98	6.7	4.8	1 162	
12.26	0.51	0.09	0.4	1.0	121	
134.60	4.47	2.82	5.7	2.1	744	
188.00	7.31	3.17	7.4	6.7	1 400	
83	83	83	83	83	79	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
156.67	6.64	2.94	7.1	4.9	1 156	
16.84	0.93	0.13	0.7	1.0	91	
126.70	5.30	2.74	6.0	3.6	1 048	
193.00	8.33	3.21	8.3	6.6	1 301	
13	13	13	13	13	10	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
158.48	5.86	2.98	6.6	4.3	1 063	
14.81	0.70	0.09	0.5	1.0	129	
126.00	4.71	2.77	5.4	2.4	740	
191.00	7.40	3.16	7.5	6.8	1 249	
25	25	25	25	25	20	

Pouilly Fuissé	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	144.65	6.67	2.88	7.9	4.6	
Ecart type	4.45	0.43		0.6	0.5	
Mini	141.50	6.36	2.88	7.5	4.3	
Maxi	147.80	6.97	2.88	8.4	5.0	
Parcelles	2	2	2	2	2	

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
182.08	5.32	3.06	5.9	3.4	1 211	
14.42	0.60	0.10	1.1	0.7	95	
151.40	4.30	2.90	1.7	1.8	1 100	
215.00	6.29	3.27	7.2	4.4	1 338	
26	26	26	26	26	6	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
159.95	5.53	2.96	6.5	3.8		
16.33	0.51	0.03	0.2	0.8		
148.40	5.17	2.94	6.4	3.2		
171.50	5.89	2.98	6.7	4.4		
2	2	2	2	2		

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	158.56	5.52	2.97	7.1	2.7	850
Ecart type	13.17	0.42	0.05	0.4	0.4	73
Mini	145.00	4.74	2.90	6.3	2.4	677
Maxi	186.00	6.15	3.05	7.8	3.3	924
Parcelles	9	9	9	9	9	9

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
189.71	5.26	3.11	6.4	3.2	1 073	
15.38	0.65	0.07	0.7	0.5	89	
165.00	3.93	2.98	5.6	2.2	877	
215.00	6.28	3.23	7.9	4.2	1 274	
14	14	14	14	14	14	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
161.50	6.78	2.97	7.9	3.8	1 040	
4.95	0.16		0.4	0.1	71	
158.00	6.67	2.97	7.6	3.8	990	
165.00	6.89	2.97	8.2	3.9	1 090	
2	2	2	2	2	2	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
169.68	5.22	3.07	6.4	3.2	992	
16.00	0.75	0.12	0.6	0.6	139	
148.00	3.63	2.95	4.6	1.8	690	
205.00	6.89	3.43	7.2	4.4	1 308	
22	22	22	22	22	22	

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	183.00	4.40	3.13	7.3	1.8	1 073
Ecart type	4.24	0.31	0.04	0.1	0.6	60
Mini	180.00	4.18	3.10	7.2	1.4	1 030
Maxi	186.00	4.62	3.16	7.3	2.3	1 115
Parcelles	2	2	2	2	2	2

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	195.00	6.10	3.11	6.6	3.9	1 098
Ecart type						
Mini	195.00	6.10	3.11	6.6	3.9	1 098
Maxi	195.00	6.10	3.11	6.6	3.9	1 098
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
169.00	5.14	3.05	6.4	3.1	881	
169.00	5.14	3.05	6.4	3.1	881	
169.00	5.14	3.05	6.4	3.1	881	
1	1	1	1	1	1	

MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 28/08/2023 et celui du 24/08/2023

Beaujolais	GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 0,6	- 1,2	- 0,04	- 1,8	- 0,7	- 199

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 2,2	- 1,0	+ 0,02	- 1,1	- 0,8	- 75

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 0,7	- 0,8	+ 0,03	- 0,6	- 0,8	- 33

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 8,0	- 1,1	+ 0,04	- 1,2	- 1,0	- 36

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 5,3	- 0,9	+ 0,03	- 1,0	- 0,8	- 80

Pouilly Fuissé	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 2,3	- 1,3	+ 0,01	- 1,1	- 1,2	- 75

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 2,6	- 0,8	- 0,00	- 1,1	- 0,9	- 167

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
- 7,3	- 1,0	- 0,04	- 0,6	- 1,1	- 36

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 5,8	- 0,8	+ 0,07	- 1,0	- 0,9	+ 5

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 7,3	- 0,5	+ 0,02	- 0,9	- 0,3	- 90

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 8,0	- 0,8	+ 0,06	- 1,2	- 1,1	- 113

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
- 2,4	- 0,6	+ 0,02	- 1,0	- 0,5	- 60

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 11,5	- 0,9	+ 0,16	+ 0,5	- 0,6	+ 189

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 22,0	- 0,6	+ 0,10	- 1,2	- 0,4	- 55

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 15,0	- 1,7	+ 0,14	- 1,7	- 1,3	- 32