



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

01/09/2023

N° 5

# BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRELEVEMENTS DU 31 AOUT 2023

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 28 août) - 250 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 :

184

6,0

Chardonnay Mâconnais :

171  
+8\*

6,1  
-0,1\*

Aligoté Mâconnais :

145  
+6\*

6,7  
=\*

Chardonnay Pouilly-Fuissé :

186  
+8\*

5,3  
=\*

Chardonnay Côte Chalonnaise :

194  
+9\*

5,0  
-0,4\*

Aligoté Côte Chalonnaise :

164  
+9\*

5,4  
-0,3\*

## Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Couchois :

169

6,0

Pinot Noir Mâconnais :

167  
+7\*

5,7  
-0,2\*

Gamay Mâconnais :

157  
=\*

6,8  
-0,1\*

Pinot Noir Pouilly-Fuissé :

157  
-3\*

5,5  
=\*

Pinot Noir Côte Chalonnaise :

173  
+4\*

5,1  
-0,1\*

Gamay Beaujolais :

200  
+12\*

5,3  
=\*

\* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 28 et 31 août.

### En résumé

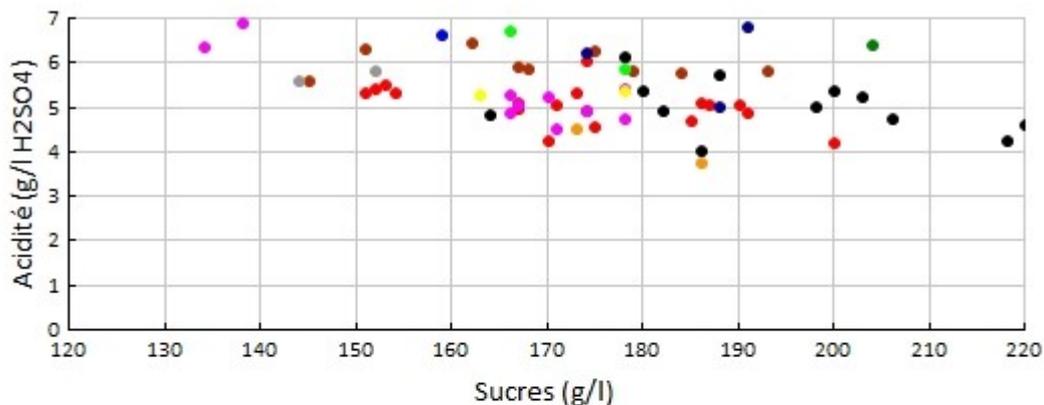
Sur la plupart des secteurs et cépages, les évolutions sont très modestes, tant sur les teneurs en sucres que sur les paramètres de l'acidité, en lien avec le récent changement de temps. Néanmoins, sur certaines parcelles, l'augmentation simultanée des teneurs en sucres et des paramètres de l'acidité laissent supposer la mise en place de phénomènes de concentration, qui seront à surveiller dans les prochains jours. En effet, c'est un temps sec qui est prévu jusqu'en milieu de semaine prochaine avec une remontée progressive des températures. Ces conditions météorologiques devraient permettre à la maturation de se poursuivre dans de bonnes conditions, notamment pour les parcelles les plus en retard. L'état sanitaire doit également être un point de vigilance car des évolutions ont d'ores et déjà été notées depuis lundi.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 5 SEPTEMBRE 2023



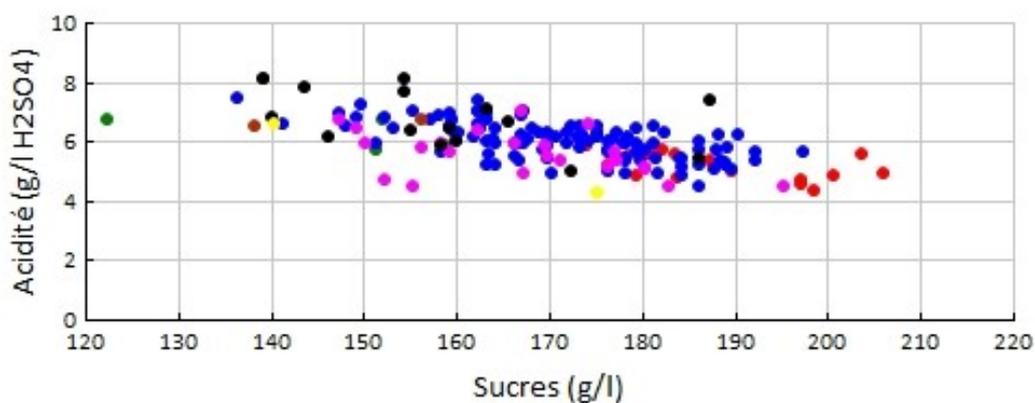
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

### Nord Saône-et-Loire



- |  |  |
|--|--|
| <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> Côte Chalonnaise / Gamay |
| <span style="color: darkblue;">■</span> Couchois / Chardonnay      | <span style="color: gold;">■</span> Aligoté Bouzeron / Aligoté     |
| <span style="color: grey;">■</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 |  |

| Beaujolais | CHARDONNAY |          |      |          |         |       |
|------------|------------|----------|------|----------|---------|-------|
|            | Sucre*     | Acidité* | pH   | Tartriqu | Malique | K***  |
| Moyenne    | 192.00     | 4.85     | 3.16 | 6.5      | 2.6     | 1 244 |
| Ecart type | 15.56      | 0.21     | 0.08 | 0.1      | 0.6     | 95    |
| Mini       | 181.00     | 4.70     | 3.10 | 6.4      | 2.2     | 1 177 |
| Maxi       | 203.00     | 5.00     | 3.21 | 6.6      | 3.0     | 1 311 |
| Parcelles  | 2          | 2        | 2    | 2        | 2       | 2     |

| GAMAY  |          |      |           |         |       |
|--------|----------|------|-----------|---------|-------|
| Sucre* | Acidité* | pH   | Tartrique | Malique | K***  |
| 200.08 | 5.26     | 3.14 | 6.7       | 2.6     | 1 315 |
| 11.45  | 0.70     | 0.04 | 0.6       | 0.8     | 92    |
| 185.00 | 4.30     | 3.07 | 5.8       | 1.0     | 1 188 |
| 222.00 | 6.30     | 3.21 | 7.6       | 3.8     | 1 474 |
| 12     | 12       | 12   | 12        | 12      | 12    |

| Mâconnais  | ALIGOTE |          |      |          |         |       |
|------------|---------|----------|------|----------|---------|-------|
|            | Sucre*  | Acidité* | pH   | Tartriqu | Malique | K***  |
| Moyenne    | 144.48  | 6.71     | 2.88 | 7.3      | 4.4     | 1 053 |
| Ecart type | 14.41   | 0.95     | 0.08 | 0.8      | 1.4     | 88    |
| Mini       | 122.00  | 5.80     | 2.77 | 6.7      | 3.1     | 957   |
| Maxi       | 158.60  | 8.20     | 2.96 | 8.6      | 6.7     | 1 130 |
| Parcelles  | 5       | 5        | 5    | 5        | 5       | 3     |

| CHARDONNAY |          |      |           |         |       |
|------------|----------|------|-----------|---------|-------|
| Sucre*     | Acidité* | pH   | Tartrique | Malique | K***  |
| 171.10     | 6.11     | 3.01 | 6.7       | 4.5     | 1 198 |
| 12.00      | 0.62     | 0.09 | 0.4       | 1.0     | 114   |
| 136.20     | 4.60     | 2.80 | 5.5       | 2.0     | 895   |
| 197.00     | 7.52     | 3.22 | 7.9       | 7.2     | 1 403 |
| 109        | 109      | 109  | 109       | 109     | 105   |

| GAMAY  |          |      |           |         |       |
|--------|----------|------|-----------|---------|-------|
| Sucre* | Acidité* | pH   | Tartrique | Malique | K***  |
| 156.74 | 6.76     | 2.93 | 7.6       | 4.6     | 1 178 |
| 12.80  | 0.98     | 0.10 | 0.8       | 1.1     | 98    |
| 139.00 | 5.10     | 2.80 | 6.2       | 3.0     | 1 046 |
| 186.00 | 8.20     | 3.13 | 9.2       | 6.5     | 1 312 |
| 14     | 14       | 14   | 14        | 14      | 10    |

| PINOT  |          |      |           |         |       |
|--------|----------|------|-----------|---------|-------|
| Sucre* | Acidité* | pH   | Tartrique | Malique | K***  |
| 166.92 | 5.67     | 3.02 | 6.6       | 4.1     | 1 156 |
| 12.42  | 0.73     | 0.09 | 0.7       | 0.9     | 104   |
| 147.00 | 4.58     | 2.80 | 5.1       | 2.8     | 881   |
| 195.00 | 7.08     | 3.15 | 7.6       | 5.5     | 1 316 |
| 23     | 23       | 23   | 23        | 23      | 18    |

| Pouilly Fuissé | ALIGOTE |          |      |          |         |      |
|----------------|---------|----------|------|----------|---------|------|
|                | Sucre*  | Acidité* | pH   | Tartriqu | Malique | K*** |
| Moyenne        | 147.00  | 6.73     | 2.89 | 8.0      | 4.4     |      |
| Ecart type     | 12.73   | 0.15     | 0.01 | 0.1      | 0.3     |      |
| Mini           | 138.00  | 6.63     | 2.88 | 7.9      | 4.2     |      |
| Maxi           | 156.00  | 6.84     | 2.90 | 8.1      | 4.6     |      |
| Parcelles      | 2       | 2        | 2    | 2        | 2       |      |

| CHARDONNAY |          |      |           |         |       |
|------------|----------|------|-----------|---------|-------|
| Sucre*     | Acidité* | pH   | Tartrique | Malique | K***  |
| 186.38     | 5.34     | 3.09 | 5.9       | 3.3     | 1 271 |
| 10.72      | 0.50     | 0.08 | 0.7       | 0.7     | 88    |
| 173.10     | 4.44     | 2.97 | 4.5       | 2.3     | 1 208 |
| 205.70     | 6.12     | 3.28 | 6.9       | 4.4     | 1 333 |
| 19         | 19       | 19   | 19        | 19      | 2     |

| PINOT  |          |      |           |         |      |
|--------|----------|------|-----------|---------|------|
| Sucre* | Acidité* | pH   | Tartrique | Malique | K*** |
| 157.45 | 5.51     | 2.94 | 6.3       | 3.7     |      |
| 24.68  | 1.68     | 0.15 | 1.9       | 1.5     |      |
| 140.00 | 4.32     | 2.84 | 5.0       | 2.6     |      |
| 174.90 | 6.70     | 3.05 | 7.7       | 4.7     |      |
| 2      | 2        | 2    | 2         | 2       |      |

| Côte Chalonnaise | ALIGOTE |          |      |          |         |       |
|------------------|---------|----------|------|----------|---------|-------|
|                  | Sucre*  | Acidité* | pH   | Tartriqu | Malique | K***  |
| Moyenne          | 164.20  | 5.35     | 2.97 | 7.3      | 2.7     | 822   |
| Ecart type       | 15.53   | 0.74     | 0.08 | 0.5      | 0.8     | 122   |
| Mini             | 134.00  | 4.55     | 2.82 | 6.5      | 1.8     | 675   |
| Maxi             | 178.00  | 6.92     | 3.08 | 7.9      | 4.8     | 1 024 |
| Parcelles        | 10      | 10       | 10   | 10       | 10      | 10    |

| CHARDONNAY |          |      |           |         |       |
|------------|----------|------|-----------|---------|-------|
| Sucre*     | Acidité* | pH   | Tartrique | Malique | K***  |
| 193.58     | 5.03     | 3.10 | 6.2       | 2.9     | 955   |
| 16.85      | 0.60     | 0.07 | 0.6       | 0.6     | 91    |
| 164.00     | 4.02     | 2.98 | 4.8       | 2.1     | 843   |
| 220.00     | 6.14     | 3.25 | 7.1       | 4.6     | 1 152 |
| 12         | 12       | 12   | 12        | 12      | 12    |

| GAMAY  |          |      |           |         |       |
|--------|----------|------|-----------|---------|-------|
| Sucre* | Acidité* | pH   | Tartrique | Malique | K***  |
| 172.00 | 6.29     | 2.97 | 7.3       | 3.8     | 941   |
| 8.49   | 0.61     | 0.03 | 0.3       | 0.6     | 153   |
| 166.00 | 5.86     | 2.95 | 7.1       | 3.4     | 833   |
| 178.00 | 6.72     | 2.99 | 7.5       | 4.3     | 1 049 |
| 2      | 2        | 2    | 2         | 2       | 2     |

| PINOT  |          |      |           |         |       |
|--------|----------|------|-----------|---------|-------|
| Sucre* | Acidité* | pH   | Tartrique | Malique | K***  |
| 173.33 | 5.06     | 3.03 | 6.5       | 3.0     | 887   |
| 14.60  | 0.44     | 0.09 | 0.7       | 0.4     | 149   |
| 151.00 | 4.24     | 2.90 | 5.0       | 2.2     | 586   |
| 200.00 | 6.06     | 3.32 | 7.8       | 3.8     | 1 201 |
| 18     | 18       | 18   | 18        | 18      | 18    |

| Aligoté<br>Bouzeron | ALIGOTE |          |      |          |         |      |
|---------------------|---------|----------|------|----------|---------|------|
|                     | Sucre*  | Acidité* | pH   | Tartriqu | Malique | K*** |
| Moyenne             | 179.50  | 4.14     | 3.11 | 6.8      | 1.9     | 857  |
| Ecart type          | 9.19    | 0.52     | 0.07 | 0.2      | 0.6     | 8    |
| Mini                | 173.00  | 3.77     | 3.06 | 6.6      | 1.5     | 851  |
| Maxi                | 186.00  | 4.51     | 3.16 | 6.9      | 2.3     | 862  |
| Parcelles           | 2       | 2        | 2    | 2        | 2       | 2    |

| Couchois   | ALIGOTE |          |      |          |         |      |
|------------|---------|----------|------|----------|---------|------|
|            | Sucre*  | Acidité* | pH   | Tartriqu | Malique | K*** |
| Moyenne    | 148.00  | 5.72     | 2.94 | 8.0      | 2.8     | 879  |
| Ecart type | 5.66    | 0.16     | 0.07 | 0.1      | 0.8     | 114  |
| Mini       | 144.00  | 5.61     | 2.89 | 7.9      | 2.3     | 798  |
| Maxi       | 152.00  | 5.83     | 2.99 | 8.0      | 3.4     | 959  |
| Parcelles  | 2       | 2        | 2    | 2        | 2       | 2    |

| CHARDONNAY |          |      |          |         |       |  |
|------------|----------|------|----------|---------|-------|--|
| Sucre*     | Acidité* | pH   | Tartriqu | Malique | K***  |  |
| 184.33     | 6.03     | 2.98 | 7.1      | 3.7     | 1 036 |  |
| 9.07       | 0.90     | 0.05 | 0.7      | 1.0     | 61    |  |
| 174.00     | 5.04     | 2.93 | 6.7      | 2.5     | 978   |  |
| 191.00     | 6.80     | 3.02 | 7.9      | 4.3     | 1 100 |  |
| 3          | 3        | 3    | 3        | 3       | 3     |  |

| GAMAY  |          |      |          |         |      |  |
|--------|----------|------|----------|---------|------|--|
| Sucre* | Acidité* | pH   | Tartriqu | Malique | K*** |  |
| 159.00 | 6.64     | 2.84 | 8.6      | 3.8     | 856  |  |
|        |          |      |          |         |      |  |
| 159.00 | 6.64     | 2.84 | 8.6      | 3.8     | 856  |  |
| 159.00 | 6.64     | 2.84 | 8.6      | 3.8     | 856  |  |
| 1      | 1        | 1    | 1        | 1       | 1    |  |

| PINOT  |          |      |          |         |       |  |
|--------|----------|------|----------|---------|-------|--|
| Sucre* | Acidité* | pH   | Tartriqu | Malique | K***  |  |
| 169.33 | 5.99     | 2.96 | 7.5      | 3.6     | 919   |  |
| 15.37  | 0.28     | 0.11 | 0.8      | 0.6     | 155   |  |
| 145.00 | 5.62     | 2.85 | 5.7      | 2.8     | 757   |  |
| 193.00 | 6.46     | 3.16 | 8.7      | 4.7     | 1 184 |  |
| 9      | 9        | 9    | 9        | 9       | 9     |  |

| Maranges   | CHARDONNAY |          |      |          |         |       |
|------------|------------|----------|------|----------|---------|-------|
|            | Sucre*     | Acidité* | pH   | Tartriqu | Malique | K***  |
| Moyenne    | 204.00     | 6.43     | 3.15 | 6.8      | 4.1     | 1 245 |
| Ecart type |            |          |      |          |         |       |
| Mini       | 204.00     | 6.43     | 3.15 | 6.8      | 4.1     | 1 245 |
| Maxi       | 204.00     | 6.43     | 3.15 | 6.8      | 4.1     | 1 245 |
| Parcelles  | 1          | 1        | 1    | 1        | 1       | 1     |

| PINOT  |          |      |          |         |      |  |
|--------|----------|------|----------|---------|------|--|
| Sucre* | Acidité* | pH   | Tartriqu | Malique | K*** |  |
| 170.50 | 5.34     | 3.02 | 6.7      | 3.0     | 972  |  |
| 10.61  | 0.07     | 0.03 | 0.1      | 0.3     | 4    |  |
| 163.00 | 5.29     | 3.00 | 6.6      | 2.8     | 969  |  |
| 178.00 | 5.39     | 3.04 | 6.8      | 3.2     | 975  |  |
| 2      | 2        | 2    | 2        | 2       | 2    |  |

# MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

## Évolutions moyennes entre le prélèvement du 31/08/2023 et celui du 28/08/2023

| Beaujolais | GAMAY  |          |        |           |         |       |
|------------|--------|----------|--------|-----------|---------|-------|
|            | Sucre* | Acidité* | pH     | Tartrique | Malique | K***  |
| Ecart      | + 11,5 | - 0,0    | + 0,07 | + 0,4     | - 0,4   | + 181 |

| Mâconnais | ALIGOTE |          |        |           |         |      |
|-----------|---------|----------|--------|-----------|---------|------|
|           | Sucre*  | Acidité* | pH     | Tartrique | Malique | K*** |
| Ecart     | + 5,6   | + 0,1    | - 0,00 | - 0,1     | - 0,2   | - 88 |

| CHARDONNAY |          |        |           |         |      |
|------------|----------|--------|-----------|---------|------|
| Sucre*     | Acidité* | pH     | Tartrique | Malique | K*** |
| + 7,6      | - 0,1    | + 0,01 | - 0,0     | - 0,2   | + 24 |

| GAMAY  |          |        |           |         |      |
|--------|----------|--------|-----------|---------|------|
| Sucre* | Acidité* | pH     | Tartrique | Malique | K*** |
| + 0,3  | - 0,1    | - 0,00 | + 0,2     | - 0,4   | + 9  |

| PINOT  |          |        |           |         |      |
|--------|----------|--------|-----------|---------|------|
| Sucre* | Acidité* | pH     | Tartrique | Malique | K*** |
| + 6,6  | - 0,2    | + 0,03 | - 0,0     | - 0,2   | + 82 |

| Pouilly Fuissé | ALIGOTE |          |        |           |         |      |
|----------------|---------|----------|--------|-----------|---------|------|
|                | Sucre*  | Acidité* | pH     | Tartrique | Malique | K*** |
| Ecart          | + 2,3   | + 0,1    | + 0,01 | + 0,1     | - 0,2   | - 88 |

| CHARDONNAY |          |        |           |         |       |
|------------|----------|--------|-----------|---------|-------|
| Sucre*     | Acidité* | pH     | Tartrique | Malique | K***  |
| + 7,7      | - 0,0    | + 0,05 | + 0,3     | - 0,1   | + 101 |

| PINOT  |          |        |           |         |      |
|--------|----------|--------|-----------|---------|------|
| Sucre* | Acidité* | pH     | Tartrique | Malique | K*** |
| - 2,5  | - 0,0    | - 0,02 | - 0,2     | - 0,1   | + 9  |

| Côte Chalonnaise | ALIGOTE |          |        |           |         |      |
|------------------|---------|----------|--------|-----------|---------|------|
|                  | Sucre*  | Acidité* | pH     | Tartrique | Malique | K*** |
| Ecart            | + 8,6   | - 0,3    | + 0,01 | + 0,1     | - 0,3   | - 46 |

| CHARDONNAY |          |        |           |         |       |
|------------|----------|--------|-----------|---------|-------|
| Sucre*     | Acidité* | pH     | Tartrique | Malique | K***  |
| + 3,2      | - 0,4    | + 0,01 | - 0,4     | - 0,3   | - 120 |

| GAMAY  |          |        |           |         |      |
|--------|----------|--------|-----------|---------|------|
| Sucre* | Acidité* | pH     | Tartrique | Malique | K*** |
| + 10,5 | - 0,5    | - 0,00 | - 0,6     | - 0,0   | - 99 |

| PINOT  |          |        |           |         |      |
|--------|----------|--------|-----------|---------|------|
| Sucre* | Acidité* | pH     | Tartrique | Malique | K*** |
| + 4,4  | - 0,1    | - 0,04 | + 0,1     | - 0,1   | - 79 |

| Aligoté Bouzeron | ALIGOTE |          |        |           |         |       |
|------------------|---------|----------|--------|-----------|---------|-------|
|                  | Sucre*  | Acidité* | pH     | Tartrique | Malique | K***  |
| Ecart            | - 3,5   | - 0,3    | - 0,02 | - 0,5     | + 0,1   | - 216 |

| Maranges | CHARDONNAY |          |        |           |         |       |
|----------|------------|----------|--------|-----------|---------|-------|
|          | Sucre*     | Acidité* | pH     | Tartrique | Malique | K***  |
| Ecart    | + 9,0      | + 0,3    | + 0,04 | + 0,2     | + 0,2   | + 147 |

| PINOT  |          |        |           |         |      |
|--------|----------|--------|-----------|---------|------|
| Sucre* | Acidité* | pH     | Tartrique | Malique | K*** |
| + 9,0  | + 0,3    | - 0,01 | + 0,2     | + 0,1   | + 88 |