

05/09/2023

N° 6

BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRELEVEMENTS DU 4 SEPTEMBRE 2023

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 31 août) - 211 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 :

187
+13

5,3
-0,7

Chardonnay Mâconnais :

187
+16*

5,6
-0,6*

Aligoté Mâconnais :

158
+9*

6,0
-0,4*

Chardonnay Pouilly-Fuissé :

200
+14*

5,1
-0,4*

Chardonnay Côte Chalonnaise :

206
+14*

5,0
-0,1*

Aligoté Côte Chalonnaise :

158
+5*

5,1
-0,2*

Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Couchois :

178
+8

5,6
-0,4

Pinot Noir Mâconnais :

185
+17*

5,4
-0,3*

Gamay Mâconnais :

179
+18*

6,0
-0,4*

Pinot Noir Pouilly-Fuissé :

189
+32*

5,3
-0,2*

Pinot Noir Côte Chalonnaise :

189
+20*

4,9
-0,3*

Gamay Beaujolais :

/

/

* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées le 31 août et 4 septembre.

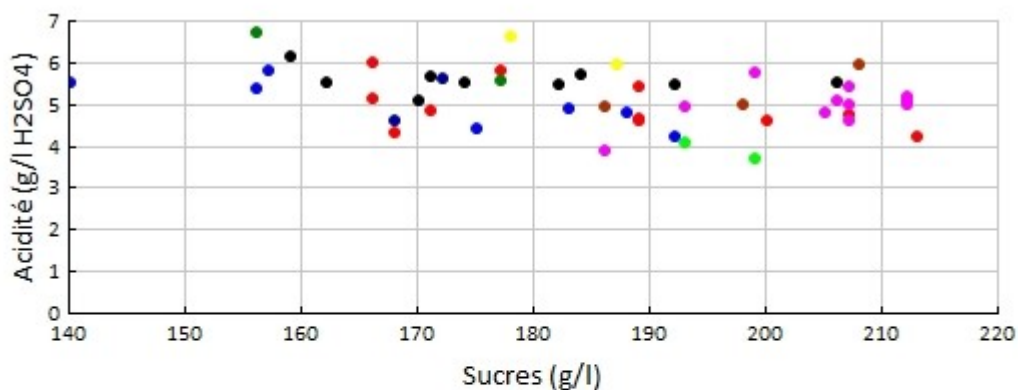
En résumé

Si les conditions météorologiques actuelles sont favorables à la maturation, seules les parcelles les plus en retard en profitent réellement. En effet, sur certains secteurs et cépages, notamment sur Pinot Noir, la forte augmentation des teneurs en sucres, couplée à une faible diminution de l'acidité totale, laisse plutôt supposer des phénomènes de concentration, préjudiciables à la qualité des moûts. Ce temps chaud et sec va perdurer a minima jusqu'en début de semaine prochaine. La problématique de la concentration va donc s'accroître dans les prochains jours et il serait judicieux de penser à la récolte desdites parcelles. Pour les parcelles qui sont encore en bon état physiologique, la maturation devrait en profiter pour progresser.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 8 SEPTEMBRE 2023

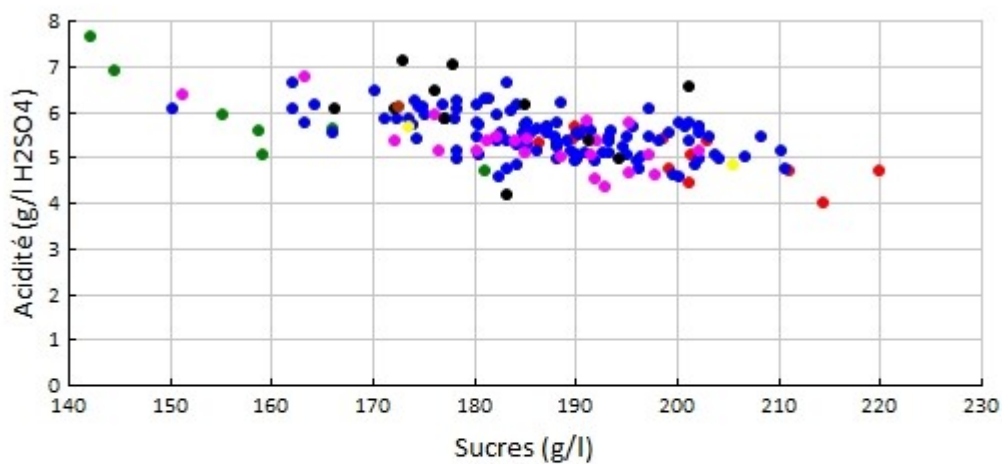
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

Nord Saône-et-Loire



- | | |
|--|--|
| ■ Côte Chalonnaise / Pinot | ■ Couchois / Gamay |
| ■ Côte Chalonnaise / Aligoté | ■ Côte Chalonnaise / Chardonnay |
| ■ Couchois / Pinot | ■ Côte Chalonnaise / Gamay |
| ■ Couchois / Chardonnay | ■ Aligoté Bouzeron / Aligoté |
| ■ Couchois / Aligoté | |

Sud Saône-et-Loire



- | | |
|--|--|
| ■ Pouilly Fuissé / Chardonnay | ■ Mâconnais / Aligoté |
| ■ Mâconnais / Chardonnay | ■ Mâconnais / Pinot |
| ■ Mâconnais / Gamay | ■ Pouilly Fuissé / Pinot |
| ■ Pouilly Fuissé / Aligoté | |

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	157.94	5.97	2.90	7.2	3.4	1 107
Ecart type	13.14	1.03	0.08	0.8	1.2	28
Mini	142.00	4.76	2.80	6.0	2.0	1 080
Maxi	180.90	7.70	3.00	8.5	5.4	1 135
Parcelles	7	7	7	7	7	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
187.03	5.55	3.07	6.6	3.8	1 216
11.32	0.46	0.08	0.3	0.9	114
150.00	4.60	2.92	5.7	1.7	923
210.50	6.70	3.26	7.5	6.0	1 512
106	106	106	106	106	102

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
179.45	5.96	3.03	7.0	3.8	1 212
8.79	0.91	0.10	0.7	0.8	87
166.00	4.20	2.90	5.7	2.7	1 131
194.00	7.15	3.22	8.2	4.9	1 322
10	10	10	10	10	8

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
184.94	5.35	3.07	6.4	3.6	1 157
12.04	0.57	0.08	0.5	0.7	102
151.00	4.39	2.90	5.2	2.0	978
202.00	6.80	3.22	7.0	5.1	1 385
22	22	22	22	22	17

Pouilly Fuissé	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	172.40	6.15	2.96	7.6	3.8	
Ecart type						
Mini	172.40	6.15	2.96	7.6	3.8	
Maxi	172.40	6.15	2.96	7.6	3.8	
Parcelles	1	1	1	1	1	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
200.27	5.07	3.16	5.2	3.0	
10.50	0.51	0.10	1.0	0.7	
186.20	4.05	3.02	3.0	1.7	
219.70	5.71	3.39	6.6	3.8	
12	12	12	12	12	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
189.35	5.29	3.10	6.0	3.3	
22.56	0.58	0.08	0.2	0.9	
173.40	4.88	3.05	5.8	2.6	
205.30	5.70	3.16	6.1	3.9	
2	2	2	2	2	

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	170.14	5.05	3.01	7.0	2.5	911
Ecart type	19.44	0.60	0.09	0.5	0.7	124
Mini	140.00	4.25	2.93	6.3	1.5	789
Maxi	192.00	5.87	3.15	7.8	3.6	1 099
Parcelles	7	7	7	7	7	7

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
205.67	5.00	3.15	6.3	3.0	1 121
9.46	0.45	0.05	0.5	0.4	75
186.00	3.95	3.09	5.1	2.4	1 036
222.00	5.79	3.26	6.9	3.6	1 300
12	12	12	12	12	12

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
182.50	6.32	3.04	7.8	3.5	1 121
6.36	0.47	0.01	0.2	0.5	62
178.00	5.99	3.04	7.6	3.2	1 077
187.00	6.65	3.05	7.9	3.9	1 165
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
188.58	4.88	3.12	6.3	2.8	974
20.24	0.67	0.14	1.2	0.6	141
166.00	3.66	3.01	3.8	2.1	753
228.00	6.04	3.50	8.2	4.0	1 189
12	12	12	12	12	12

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	196.00	3.92	3.20	6.8	1.4	1 123
Ecart type	4.24	0.28	0.04	0.1	0.4	45
Mini	193.00	3.72	3.17	6.7	1.2	1 091
Maxi	199.00	4.12	3.22	6.8	1.7	1 155
Parcelles	2	2	2	2	2	2

Couchois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	170.00	5.17	3.08	7.5	2.7	1 038
Ecart type	2.83	0.70	0.13	0.2	1.3	263
Mini	168.00	4.67	2.98	7.4	1.8	852
Maxi	172.00	5.66	3.17	7.7	3.6	1 224
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
197.33	5.33	3.07	6.9	3.0	1 046
11.02	0.56	0.06	0.7	0.8	132
186.00	4.98	3.02	6.1	2.3	930
208.00	5.97	3.14	7.4	3.8	1 189
3	3	3	3	3	3

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
166.50	6.20	2.87	8.8	2.9	895
14.85	0.81	0.09	0.6	0.7	29
156.00	5.63	2.80	8.4	2.4	874
177.00	6.77	2.93	9.2	3.4	915
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
177.78	5.61	2.98	7.8	3.0	1 008
14.91	0.27	0.13	0.3	0.5	216
159.00	5.13	2.85	7.4	2.4	747
206.00	6.17	3.22	8.2	3.9	1 471
9	9	9	9	9	9

MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 04/09/2023 et celui du 31/08/2023

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	+ 8,8	- 0,4	+ 0,02	+ 0,1	- 0,7	+ 53	+ 15,6	- 0,6	+ 0,07	- 0,1	- 0,7	+ 15	+ 18,0	- 0,4	+ 0,08	- 0,2	- 0,3	+ 60	+ 17,0	- 0,3	+ 0,07	- 0,0	- 0,5	+ 20

Pouilly Fuissé	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 16,4	- 0,7	+ 0,06	- 0,3	- 0,8	+ 53	+ 13,9	- 0,4	+ 0,10	- 0,8	- 0,3	+ 15	+ 31,9	- 0,2	+ 0,16	- 0,4	- 0,4	+ 60

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	+ 5,0	- 0,2	+ 0,02	- 0,1	- 0,3	+ 95	+ 13,9	- 0,1	+ 0,06	+ 0,1	- 0,0	+ 173	+ 10,5	- 0,0	+ 0,07	+ 0,5	- 0,3	+ 180	+ 20,3	- 0,3	+ 0,09	- 0,2	- 0,4	+ 89

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 16,5	- 0,2	+ 0,08	- 0,0	- 0,5	+ 266

Couchois	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	+ 22,0	- 0,6	+ 0,13	- 0,4	- 0,1	+ 159	+ 13,0	- 0,7	+ 0,09	- 0,3	- 0,7	+ 9	+ 18,0	- 1,0	+ 0,09	- 0,2	- 1,4	+ 59	+ 8,4	- 0,4	+ 0,02	+ 0,4	- 0,6	+ 89

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l



Observatoire du Millésime - BIVB