

08/09/2023

N° 7

BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRELEVEMENTS DU 7 SEPTEMBRE 2023

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 4 septembre)- 58 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 :

192
+6*

4,8
-0,2*

Chardonnay Mâconnais :

196
+8*

5,2
-0,5*

Aligoté Mâconnais :

166
+14*

5,4
-0,9*

Chardonnay Pouilly-Fuissé :

215
+20*

4,1
-0,4*

Chardonnay Côte Chalonnaise :

/

/

Aligoté Côte Chalonnaise :

/

/

Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Couchois :

182
+3*

5,3
-0,2*

Pinot Noir Mâconnais :

196
+15*

4,9
-0,6*

Gamay Mâconnais :

187
+12*

5,5
-0,2*

Pinot Noir Pouilly-Fuissé :

/

/

Pinot Noir Côte Chalonnaise :

/

/

Gamay Beaujolais :

/

/

* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 4 et 7 septembre.

En résumé

Si certaines parcelles semblent encore actives en maturation, d'autres semblent être arrivées à terme. Les conditions météorologiques actuelles vont perdurer a priori jusqu'à mercredi prochain, permettant aux parcelles encore en capacité d'évoluer favorablement en maturité.

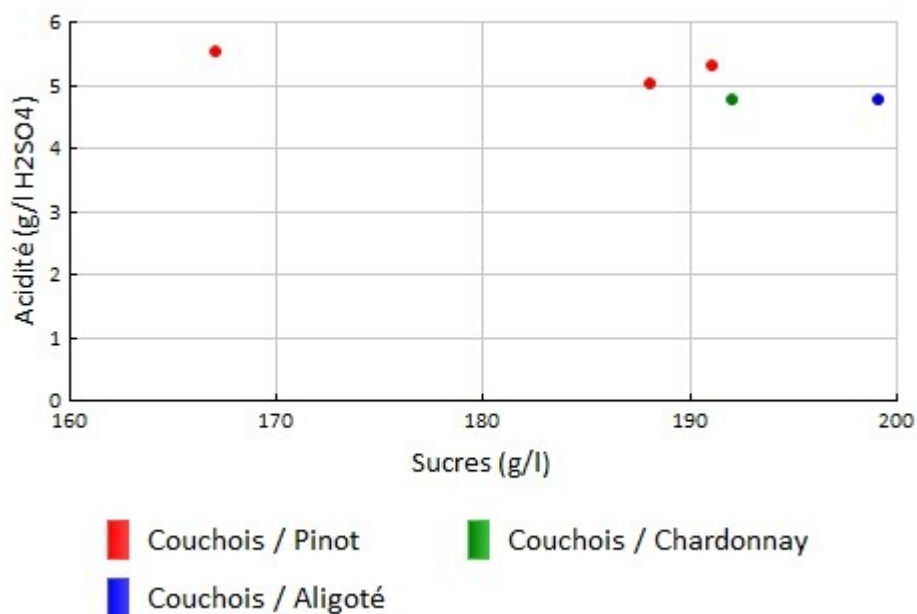
Parmi les moûts analysés sur ce prélèvement, certains contenaient des larves de drosophiles. Le temps chaud actuel, couplé avec l'humidité matinale, sont favorables à leur développement. Même si les populations semblent être faibles, cet aspect n'est pas à négliger dans le choix de la date de récolte.

Il s'agit du dernier bulletin de la campagne.

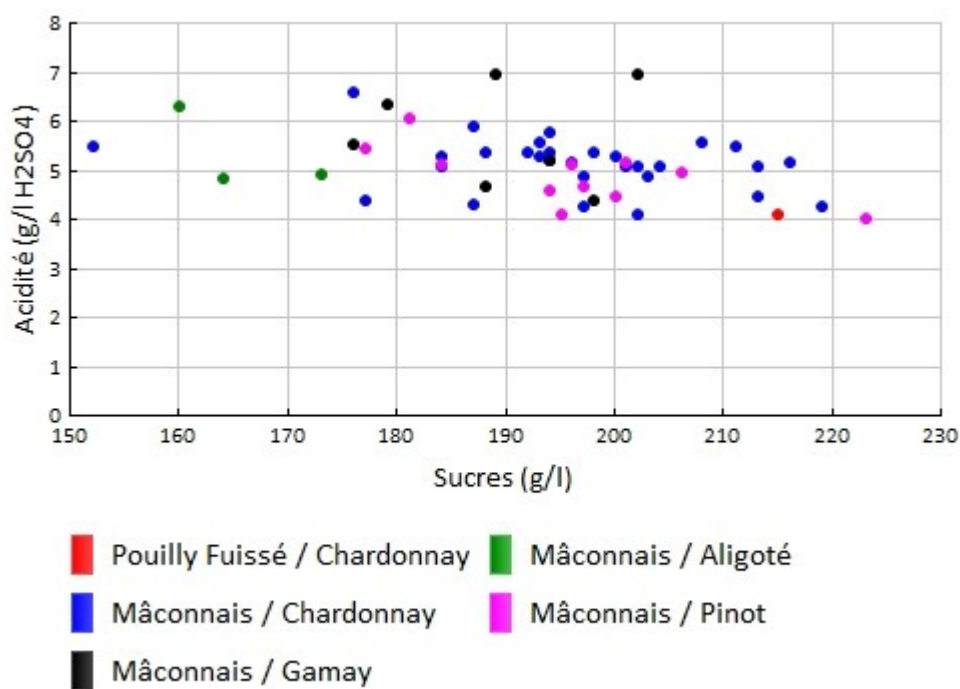
DENIER NUMERO - BONNES VENDANGES !

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



Sud Saône-et-Loire



Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	165.67	5.37	3.05	7.2	3.3	784
Ecart type	6.66	0.82	0.05	0.2	1.3	81
Mini	160.00	4.86	3.00	6.9	2.4	697
Maxi	173.00	6.31	3.09	7.3	4.7	858
Parcelles	3	3	3	3	3	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
195.83	5.16	3.18	6.5	3.2	1 138
13.60	0.54	0.06	0.4	0.7	209
152.00	4.14	3.05	5.6	2.0	663
219.00	6.60	3.28	7.2	5.3	1 385
30	30	30	30	30	30

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
187.33	5.54	3.10	6.9	3.3	1 006
8.48	0.99	0.11	0.8	0.6	270
176.00	4.41	2.97	5.9	2.5	689
198.00	7.00	3.28	8.1	4.1	1 385
6	6	6	6	6	6

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
195.82	4.91	3.20	6.4	3.2	1 047
12.67	0.59	0.08	0.5	1.0	229
177.00	4.05	3.08	5.6	2.2	666
223.00	6.07	3.31	6.9	5.4	1 393
11	11	11	11	11	11

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	215.00	4.11	3.35	6.4	2.4	1 532
Ecart type						
Mini	215.00	4.11	3.35	6.4	2.4	1 532
Maxi	215.00	4.11	3.35	6.4	2.4	1 532
Parcelles	1	1	1	1	1	1

Couchois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	199.00	4.80	3.21	7.0	1.8	1 292
Ecart type						
Mini	199.00	4.80	3.21	7.0	1.8	1 292
Maxi	199.00	4.80	3.21	7.0	1.8	1 292
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
192.00	4.78	3.21	6.6	2.5	1 069
192.00	4.78	3.21	6.6	2.5	1 069
192.00	4.78	3.21	6.6	2.5	1 069
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
182.00	5.30	3.21	6.9	3.3	1 227
13.08	0.25	0.14	0.4	0.7	153
167.00	5.04	3.05	6.5	2.9	1 100
191.00	5.54	3.33	7.2	4.1	1 396
3	3	3	3	3	3



MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 07/09/2023 et celui du 04/09/2023

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	+ 13,7	- 0,9	+ 0,10	+ 0,1	- 0,5	- 323	+ 8,2	- 0,5	+ 0,05	- 0,0	- 0,6	- 91	+ 11,8	- 0,2	+ 0,05	+ 0,2	- 0,2	- 160	+ 14,8	- 0,6	+ 0,09	- 0,1	- 0,3	- 155

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 20,0	- 0,4	+ 0,12	+ 0,3	- 0,4	+ 316

Couchois	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 27,0	- 0,9	+ 0,04	- 0,4	- 1,8	+ 68	+ 6,0	- 0,2	+ 0,07	- 0,5	- 0,4	- 120	+ 3,3	- 0,2	+ 0,09	- 0,7	- 0,2	- 15

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

