



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

23/08/2024

N° 1

BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRELEVEMENTS DU 22 AOÛT 2024

Valeurs moyennes - 87 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 :

125

11,3

Aligoté Mâconnais :

123

14,3

Chardonnay Pouilly-Fuissé :

141

9,6

Chardonnay Côte Chalonnaise :

133

9,7

Aligoté Côte Chalonnaise :

142

9,8

Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Couchois :

/

/

Pinot Noir Mâconnais :

138

11,4

Gamay Mâconnais :

128

10,6

Pinot Noir Pouilly-Fuissé :

170

8,4

Pinot Noir Côte Chalonnaise :

162

8,0

Gamay Beaujolais :

158

7,5

En résumé

D'une façon générale, les cépages blancs sont un peu plus en retard que les cépages noirs, ce constat étant global sur la Bourgogne. Ce premier bulletin permet de montrer l'hétérogénéité existante au sein d'un même secteur, voire d'un même cépage. En effet, les teneurs en sucres peuvent aller du simple au double, de même que les acidités totales. Quelques parcelles dans le Mâconnais ont été prélevées lundi 19 août et montrent une bonne évolution des paramètres analysés sur les cépages blancs et le Pinot Noir, moindre sur Gamay.

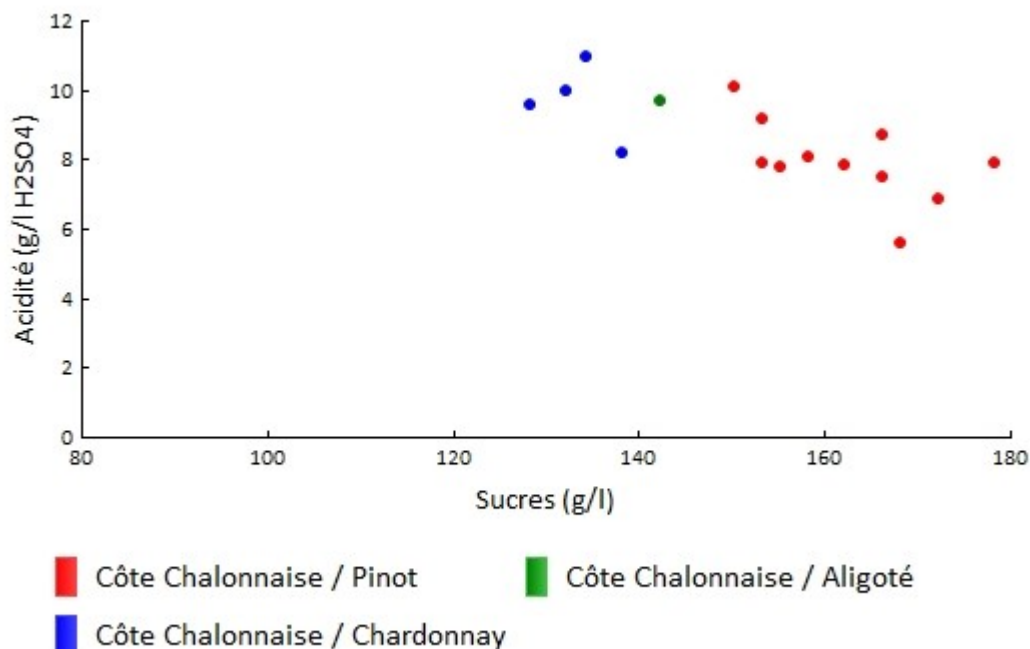
La dégradation orageuse prévue en fin d'après-midi samedi risque de perturber momentanément l'évolution des paramètres de la maturation, notamment en fonction des cumuls de précipitations. Mais le temps sec et de plus en plus chaud envisagé pour la semaine prochaine devrait autoriser une bonne progression de la maturation.

Les contrôles de maturité doivent s'intensifier lors des prochains prélèvements afin d'appréhender l'évolution de la maturation sur les différents secteurs et cépages de Saône-et-Loire.

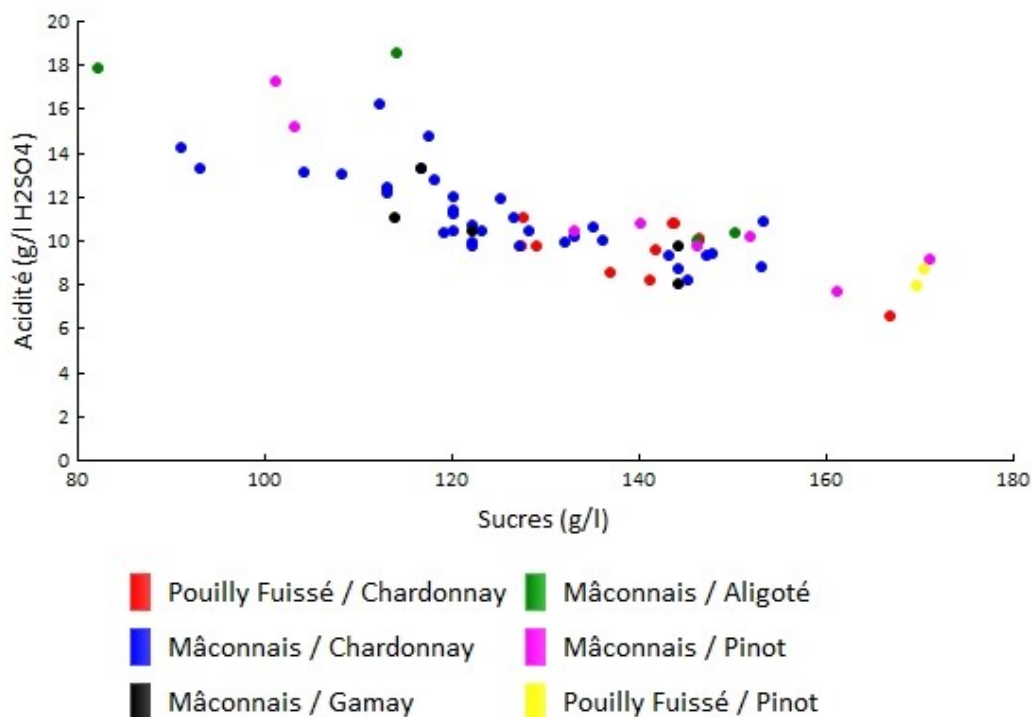
PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 27 AOÛT 2024

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



Réunions pré-vendanges :

- mercredi 4 septembre à 10h - Salle des Fêtes de Mercurey (53 grande rue)
- mercredi 4 septembre à 15h - Lycée Viticole de Davayé

Beaujolais	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	150.00	7.20	2.89	7.4	6.6	1 156
Ecart type						
Mini	150.00	7.20	2.89	7.4	6.6	1 156
Maxi	150.00	7.20	2.89	7.4	6.6	1 156
Parcelles	1	1	1	1	1	1

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
157.80	7.53	2.93	7.5	6.5	1 260
10.43	0.66	0.04	0.6	1.3	84
149.00	6.80	2.90	7.0	5.0	1 154
175.00	8.40	2.99	8.5	7.9	1 387
5	5	5	5	5	5

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	123.00	14.28	2.54	9.9	12.6	1 328
Ecart type	31.73	4.62	0.16	1.4	5.3	
Mini	82.00	10.12	2.35	8.8	7.7	1 328
Maxi	150.00	18.64	2.74	11.9	18.0	1 328
Parcelles	4	4	4	4	4	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
124.64	11.29	2.75	8.1	10.9	1 271
15.20	1.83	0.09	0.9	2.1	75
91.00	8.30	2.49	6.8	7.6	1 097
153.10	16.26	2.88	10.5	16.2	1 454
35	35	35	35	35	28

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
128.08	10.57	2.70	9.0	9.6	1 268
14.83	1.93	0.20	2.0	1.2	18
113.80	8.10	2.42	7.0	7.9	1 251
144.00	13.38	2.90	11.7	11.1	1 287
5	5	5	5	5	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
138.35	11.39	2.73	8.1	10.8	1 285
25.34	3.23	0.10	1.2	4.2	149
101.00	7.80	2.61	6.5	7.1	1 111
171.00	17.35	2.92	9.8	18.9	1 491
8	8	8	8	8	6

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	140.88	9.63	2.80	8.3	8.2	
Ecart type	11.24	1.32	0.08	0.9	1.8	
Mini	127.30	6.66	2.67	6.2	4.5	
Maxi	166.70	11.11	2.96	9.3	10.6	
Parcelles	11	11	11	11	11	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
169.85	8.41	2.88	6.3	7.3	
0.64	0.57	0.01	0.4	1.0	
169.40	8.00	2.88	6.1	6.6	
170.30	8.81	2.89	6.6	8.0	
2	2	2	2	2	

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	142.00	9.77	2.74	8.4	6.5	994
Ecart type						
Mini	142.00	9.77	2.74	8.4	6.5	994
Maxi	142.00	9.77	2.74	8.4	6.5	994
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
133.00	9.73	2.84	8.1	8.3	1 295
4.16	1.16	0.07	0.5	1.6	96
128.00	8.23	2.77	7.5	6.8	1 172
138.00	11.04	2.92	8.6	10.1	1 375
4	4	4	4	4	4

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
161.91	8.01	2.99	7.5	6.0	1 230
8.92	1.17	0.07	0.6	1.0	161
150.00	5.67	2.88	6.2	4.2	981
178.00	10.17	3.11	8.2	7.9	1 462
11	11	11	11	11	11