27/08/2024

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

### PRELEVEMENTS DU 26 AOÛT 2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 22 août)- 163 parcelles prélevées

Sucres g/l

Acidité totale

Sucres q/l

Acidité totale

Sucres q/l

Acidité totale g/I H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

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 22 et 26 août.

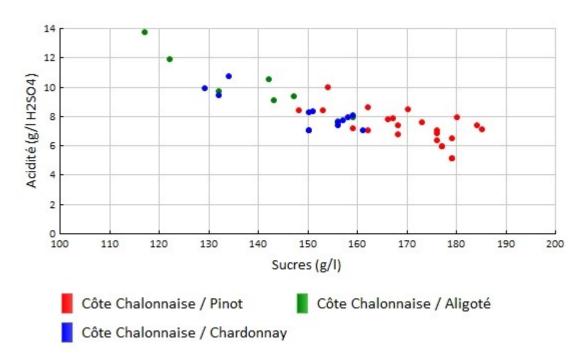
Les cépages blancs rattrapent une partie de leur retard grâce une évolution un peu plus importante des différents paramètres de la maturité par rapport aux cépages noirs. Outre l'évolution des teneurs en sucres, ce sont les valeurs d'acidité totale qui diminuent fortement, en lien avec une forte diminution des teneurs en acide malique. Les fortes chaleurs de fin de semaine dernière en sont sans doute responsables. Ce temps chaud et sec va encore perdurer et devrait permettre une bonne progression de la maturation, sous réserve d'un bon état général du feuillage.

Les contrôles de maturité doivent se poursuivre et s'intensifier afin d'évaluer la dynamique de maturation dans les prochains jours.

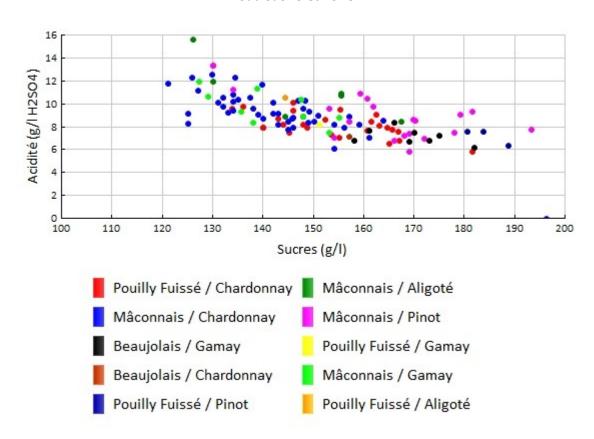
Retrouver page suivante les dates des réunions pré-vendanges.

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



### 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

# MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Danii alaia	CHARDONNAY							
Beaujolais	Sucre*	Acidité*	рН	Tartriqu	Malique	K***		
Moyenne	157.00	7.20	2.98	7.6	6.3	1 295		
Ecart type								
Mini	157.00	7.20	2.98	7.6	6.3	1 295		
Maxi	157.00	7.20	2.98	7.6	6.3	1 295		
Parcelles	1	1	1	1	1	1		

	GAMAY							
Sucre*	Acidité*	рН	Tartrique	Malique	K***			
169.25	7.18	3.00	7.8	5.7	1 398			
7.70	0.69	0.03	0.3	1.1	75			
158.00	6.20	2.97	7.4	3.5	1 304			
182.00	8.40	3.05	8.2	7.1	1 487			
8	8	8	8	8	8			

Mâconnais		ALIGOTE							
iviaconnais	Sucre*	Acidité*	рН	Tartriqu	Malique	K***			
Moyenne	146.43	11.13	2.64	9.5	9.2	1 299			
Ecart type	16.09	2.58	0.10	1.1	3.2				
Mini	126.00	8.51	2.44	8.1	5.6	1 299			
Maxi	167.40	15.66	2.71	11.3	14.4	1 299			
Parcelles	6	6	6	6	6	1			

	CHARDONNAY							
Sucre*	Acidité*	рН	Tartrique	Malique	K***			
142.91	9.47	2.85	8.4	9.1	1 260			
13.25	1.42	0.34	2.4	4.6	69			
121.00	6.10	2.54	6.9	4.9	1 127			
196.20	12.61	4.93	23.5	36.8	1 382			
44	43	44	44	44	32			

GAMAY							
Sucre*	K***						
141.37	9.72	2.72	9.3	7.7	1 259		
10.04	1.48	0.15	1.3	1.3	80		
127.30	7.50	2.50	7.0	6.3	1 191		
155.00	11.98	2.91	10.7	9.8	1 375		
9	9	9	9	9	4		

	PINOT							
Sucre*	Sucre* Acidité* pH Tartrique Malique							
162.77	8.98	2.87	7.7	7.9	1 296			
16.67	2.08	0.09	0.9	2.8	113			
130.00	5.90	2.72	6.0	4.8	1 148			
193.20	13.38	3.04	9.3	14.3	1 449			
20	20	20	20	20	11			

Pouilly	ALIGOTE							
Fuissé	Sucre*	Acidité*	рН	Tartriqu	Malique	K***		
Moyenne	144.30	10.58	2.67	8.5	9.1			
Ecart type								
Mini	144.30	10.58	2.67	8.5	9.1			
Maxi	144.30	10.58	2.67	8.5	9.1			
Parcelles	1	1	1	1	1			

	CHARDONNAY							
Sucre*	Acidité*	рН	Tartrique	Malique	K***			
153.57	8.20	2.86	7.6	6.6	1 396			
11.61	1.05	0.08	0.8	1.5	33			
133.80	5.89	2.68	5.8	3.4	1 367			
181.60	10.18	3.03	8.9	10.0	1 436			
26	26	26	26	26	5			

	GAMAY							
Sucre*	Acidité*	рН	Tartriqu	Malique	K***			
151.00	8.21	2.77	8.9	5.3				
151.00	8.21	2.77	8.9	5.3				
151.00	8.21	2.77	8.9	5.3				
1	1	1	1	1				

	PINOT								
Sucre*	Acidité*	рН	Tartrique	Malique	K***				
184.30	7.18	2.97	5.6	5.8					
4.03	0.68	0.06	0.6	1.1					
180.60	6.39	2.92	4.9	4.6					
188.60	7.58	3.04	5.9	6.6					
3	3	3	3	3					

Côte		ALIGOTE							
Chalonnaise	Sucre*	Acidité*	рН	Tartriqu	Malique	K***			
Moyenne	139.75	10.05	2.76	7.9	7.3	1 151			
Ecart type	15.10	2.03	0.09	0.7	2.6	92			
Mini	117.00	7.71	2.63	7.3	4.7	990			
Maxi	159.00	13.79	2.88	9.5	12.7	1 306			
Parcelles	8	8	8	8	8	8			

	CHARDONNAY							
Sucre*	Acidité*	рН	Tartrique	Malique	K***			
149.46	8.25	2.88	7.7	5.9	1 185			
10.82	1.16	0.08	0.6	1.3	126			
129.00	7.10	2.70	6.2	4.2	1 033			
161.00	10.76	2.98	8.4	8.7	1 393			
13	13	13	13	13	13			

	PINOT								
Sucre*	K***								
170.35	7.31	3.00	7.2	5.2	1 177				
10.20	1.14	0.09	0.5	0.9	136				
148.00	5.22	2.78	6.5	3.7	892				
185.00	10.02	3.14	7.9	7.0	1 423				
23	23	23	23	23	23				

### MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

# Évolutions moyennes entre le prélèvement du 26/08/2024 et celui du 22/08/2024

Beaujolais			CHARD	ONNAY		V***			
beaujoiais	Sucre*	Acidité*	рН	Tartriqu	Malique	K***			
Ecart	+ 7,0	- 0,0	+ 0,09	+ 0,2	- 0,3	+ 139			

	GAMAY					
Sucre* Acidité* pH Tartrique Malique K***						
+ 10,8	- 0,7	+ 0,06	+ 0,2	- 1,1	+ 101	

Mâconnais			ALIG	OTE		
iviaconnais	Sucre*	Acidité*	рН	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 18,9	- 3,0	+ 0,09	- 0,6	- 3,2	- 29

			CHARD	ONNAY		
	Sucre*	Acidité*	рН	Tartrique	Malique	K***
1	+ 16,2	- 1,8	+ 0,04	- 0,1	- 2,4	- 13

GAMAY						
Sucre*	Sucre* Acidité* pH Tartrique Malique K***					
+ 14,4	- 1,4	+ 0,04	- 0,4	- 2,1	- 58	

		PINOT						
	Sucre*	Acidité*	рН	Tartrique	Malique	K***		
3	+ 14,6	- 1,5	+ 0,10	- 0,1	- 1,6	+ 44		

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
Fuissé	Sucre*	Acidité*	рН	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 15,1	- 1,6	+ 0,07	- 1,1	- 1,9	- 29

PINOT					
Sucre* Acidité* pH Tartrique Malique K***					
+ 12,3	- 0,8	+ 0,10	- 0,9	- 0,9	- 13

Côte			ALIG	OTE		
Chalonnaise	Sucre*	Acidité*	рН	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 17,0	- 1,8	+ 0,12	- 1,0	- 1,3	- 4

	CHARDONNAY				
Sucre*	Acidité*	рН	Tartrique	Malique	K***
+ 13,7	- 1,8	+ 0,11	- 0,1	- 1,9	- 4

PINOT						
Sucre* Acidité* pH Tartrique Malique K***						
+ 9,8	- 1,2	+ 0,04	- 0,1	- 1,0	- 25	