



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

30/08/2024

N° 3

# BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRELEVEMENTS DU 29 AOÛT 2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 26 août) - 106 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

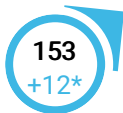
Acidité totale  
g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

## Chardonnay et Aligoté

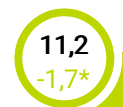
Chardonnay Couchois :



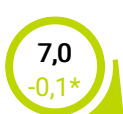
Chardonnay Mâconnais :



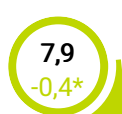
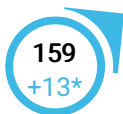
Aligoté Mâconnais :



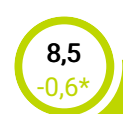
Chardonnay Pouilly-Fuissé :



Chardonnay Côte Chalonnaise :



Aligoté Côte Chalonnaise :

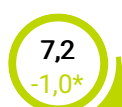


## Pinot Noir et Gamay

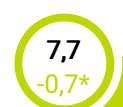
Pinot Noir Couchois :



Pinot Noir Mâconnais :



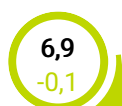
Gamay Mâconnais :



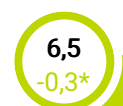
Pinot Noir Pouilly-Fuissé :



Pinot Noir Côte Chalonnaise :



Gamay Beaujolais :



\* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 26 et 29 août.

### En résumé

Les cépages blancs connaissent une bonne évolution, se traduisant par une augmentation sensible des teneurs en sucres et une diminution parfois marquée des acidités totales, en lien avec les diminutions des teneurs en acide malique. Ces évolutions sont plus modestes sur cépages noirs, plus avancés en maturité. De ce fait, les cépages blancs comblent une partie de leur retard. Les conditions météorologiques actuelles devraient perdurer jusqu'à dimanche, avant une diminution des températures qui redeviendront plus "de saison". Quelques passages pluvieux, mais avec de faibles cumuls, ne sont pas exclus.

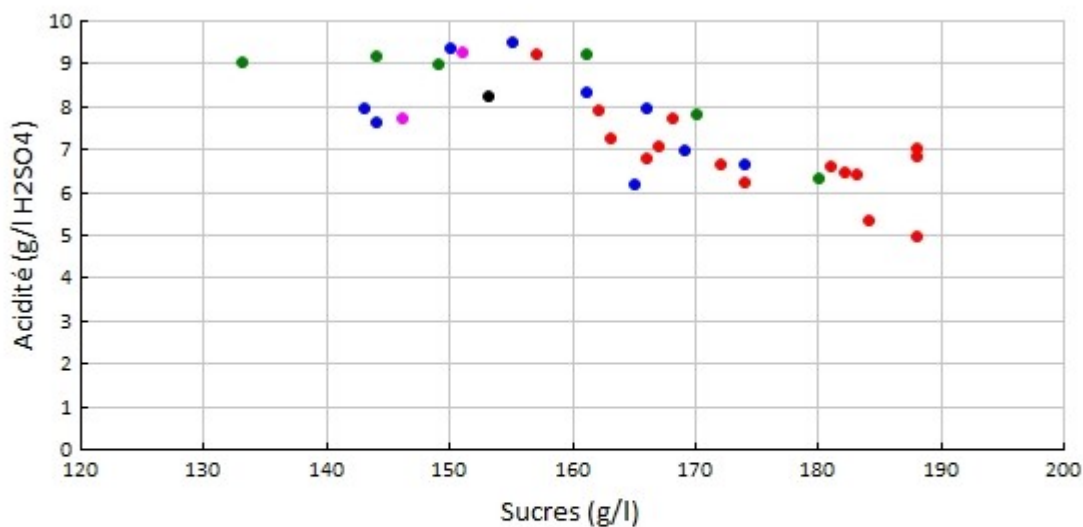
Les contrôles de maturité sont désormais plus que nécessaires afin d'évaluer au mieux les différentes situations et niveaux de maturité pouvant exister au sein du vignoble.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 3 SEPTEMBRE 2024



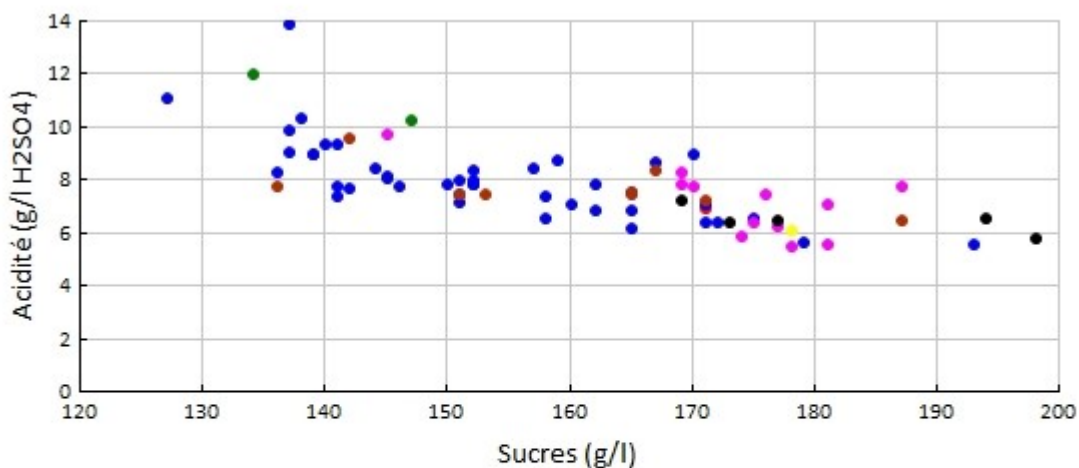
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

### Nord Saône-et-Loire



- Côte Chalonnaise / Pinot
- Côte Chalonnaise / Aligoté
- Côte Chalonnaise / Chardonnay
- Côte Chalonnaise / Gamay
- Aligoté Bouzeron / Aligoté

### Sud Saône-et-Loire



- Pouilly Fuissé / Chardonnay
- Mâconnais / Aligoté
- Mâconnais / Chardonnay
- Mâconnais / Pinot
- Beaujolais / Gamay
- Beaujolais / Chardonnay
- Mâconnais / Gamay

#### 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	178.00	6.10	3.00	7.1	4.9	1 206
Ecart type						
Mini	178.00	6.10	3.00	7.1	4.9	1 206
Maxi	178.00	6.10	3.00	7.1	4.9	1 206
Parcelles	1	1	1	1	1	1

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
182.20	6.52	3.05	7.8	4.6	1 418	
12.99	0.54	0.04	0.1	0.9	83	
169.00	5.80	3.01	7.7	3.1	1 311	
198.00	7.30	3.10	8.0	5.6	1 524	
5	5	5	5	5	5	

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	140.50	11.15	2.75	7.9	10.0	1 250
Ecart type	9.19	1.20	0.01	0.4	2.5	43
Mini	134.00	10.30	2.75	7.7	8.2	1 219
Maxi	147.00	12.00	2.76	8.2	11.8	1 280
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
153.37	8.07	2.92	7.6	7.0	1 286	
14.10	1.49	0.07	0.4	2.1	72	
127.00	5.60	2.75	6.4	3.2	1 167	
193.00	13.90	3.07	8.7	15.5	1 420	
43	43	43	43	43	43	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
159.67	7.74	2.90	8.0	5.8	1 243	
15.72	0.85	0.08	0.6	1.0	75	
136.00	6.50	2.76	7.0	3.8	1 151	
187.00	9.60	3.00	8.8	7.6	1 394	
9	9	9	9	9	9	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
173.50	7.15	2.94	7.5	5.6	1 216	
10.45	1.26	0.06	0.6	1.7	56	
145.00	5.50	2.85	6.6	3.3	1 127	
187.00	9.74	3.02	8.6	9.5	1 346	
12	12	12	12	12	12	

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	171.00	7.00	3.01	7.7	5.4	1 400
Ecart type						
Mini	171.00	7.00	3.01	7.7	5.4	1 400
Maxi	171.00	7.00	3.01	7.7	5.4	1 400
Parcelles	1	1	1	1	1	1

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	156.17	8.47	2.79	7.8	5.4	1 016
Ecart type	17.43	1.15	0.09	0.6	1.1	49
Mini	133.00	6.37	2.70	7.1	3.7	933
Maxi	180.00	9.27	2.95	8.6	6.4	1 072
Parcelles	6	6	6	6	6	6

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
158.56	7.87	2.90	7.5	5.5	1 156	
11.13	1.13	0.07	0.3	1.3	124	
143.00	6.23	2.80	7.1	3.7	977	
174.00	9.51	3.01	8.1	7.3	1 342	
9	9	9	9	9	9	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
148.50	8.53	2.83	7.8	5.8	1 139	
3.54	1.09	0.03	0.2	1.3	163	
146.00	7.76	2.81	7.7	4.8	1 024	
151.00	9.30	2.85	8.0	6.7	1 254	
2	2	2	2	2	2	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
174.87	6.87	3.00	7.0	4.8	1 162	
10.62	1.02	0.08	0.5	1.0	136	
157.00	4.98	2.86	5.7	3.4	933	
188.00	9.27	3.20	7.8	7.4	1 402	
15	15	15	15	15	15	

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	153.00	8.27	2.82	8.9	6.7	1 270
Ecart type						
Mini	153.00	8.27	2.82	8.9	6.7	1 270
Maxi	153.00	8.27	2.82	8.9	6.7	1 270
Parcelles	1	1	1	1	1	1

# MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

## Évolutions moyennes entre le prélèvement du 29/08/2024 et celui du 26/08/2024

Beaujolais	CHARDONNAY						GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 21,0	- 1,1	+ 0,02	- 0,5	- 1,4	- 89	+ 13,6	- 0,3	+ 0,06	+ 0,1	- 0,7	+ 56

Mâconnais	ALIGOTE						CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 17,0	- 1,7	+ 0,04	+ 0,1	- 2,9	- 19	+ 12,0	- 1,3	+ 0,08	- 0,2	- 1,6	+ 17	+ 15,0	- 0,7	+ 0,05	- 0,3	- 1,0	- 20	+ 12,0	- 1,0	+ 0,03	- 0,0	- 1,5	- 56

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 16,0	- 0,1	+ 0,05	- 0,2	- 0,1	+ 17

Côte Chalonnaise	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 15,3	- 0,6	- 0,00	- 0,4	- 0,6	- 92	+ 12,7	- 0,4	- 0,02	- 0,2	- 0,8	- 101	+ 2,3	- 0,1	- 0,03	- 0,4	- 0,1	- 72

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