



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

03/09/2024

N° 4

# BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRELEVEMENTS DU 2 SEPTEMBRE 2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 29 août) - 251 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 :



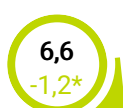
Aligoté Mâconnais :



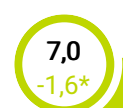
Chardonnay Pouilly-Fuissé :



Chardonnay Côte Chalonnaise :



Aligoté Côte Chalonnaise :



## Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Couchois :



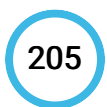
Pinot Noir Mâconnais :



Gamay Mâconnais :



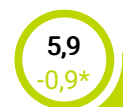
Pinot Noir Pouilly-Fuissé :



Pinot Noir Côte Chalonnaise :



Gamay Beaujolais :



\* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 29 août et 2 septembre.

### En résumé

La maturation connaît une forte progression grâce aux conditions météorologiques de ces derniers jours. Si les teneurs en sucres ont bien progressé, d'autant plus que les parcelles présentaient du retard, les paramètres de l'acidité ont fortement chuté : les valeurs d'acidité totale perdent entre 0,9 et 1,9 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> et les teneurs en acide malique entre 1 et 2,5 g/l selon les secteurs et les cépages. De ce fait, les pH subissent des évolutions marquées, accentuées par une très légère baisse de teneurs en acide tartrique. Les teneurs en potassium restent stables.

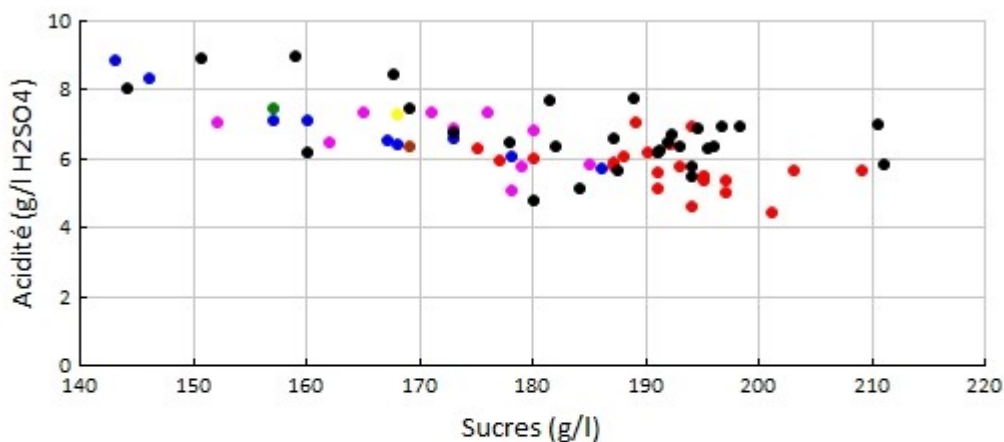
Après les orages de cette fin de journée et nuit, les températures vont nettement diminuer pour retrouver des valeurs de saison. En fonction des cumuls reçus, qui pourront être localement importants, l'effet dilution risque de prendre momentanément le dessus. Le rythme de maturation sera également ensuite moins rapide en raison des températures moins élevées. Les contrôles de maturité doivent se poursuivre afin d'appréhender cette évolution et surveiller l'état sanitaire du vignoble.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 6 SEPTEMBRE 2024



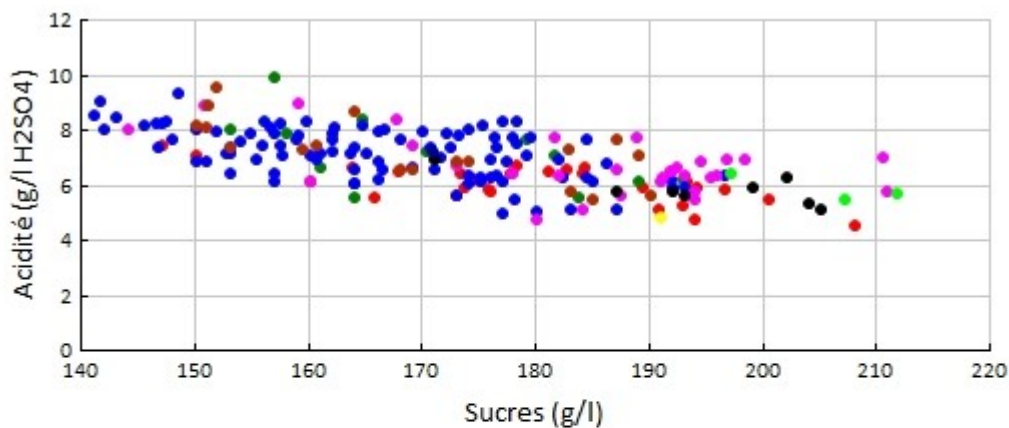
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

### Nord Saône-et-Loire



- |  |  |
|--|--|
| <span style="color: red;">■</span> Côte Chalonnaise / Pinot      | <span style="color: green;">■</span> Maranges / Chardonnay           |
| <span style="color: blue;">■</span> Côte Chalonnaise / Aligoté   | <span style="color: magenta;">■</span> Côte Chalonnaise / Chardonnay |
| <span style="color: black;">■</span> Mâconnais / Pinot           | <span style="color: yellow;">■</span> Côte Chalonnaise / Gamay       |
| <span style="color: orange;">■</span> Aligoté Bouzeron / Aligoté |  |

### Sud Saône-et-Loire



- |  |  |
|--|--|
| <span style="color: red;">■</span> Pouilly Fuissé / Chardonnay   | <span style="color: green;">■</span> Mâconnais / Aligoté         |
| <span style="color: blue;">■</span> Mâconnais / Chardonnay       | <span style="color: magenta;">■</span> Mâconnais / Pinot         |
| <span style="color: black;">■</span> Beaujolais / Gamay          | <span style="color: yellow;">■</span> Beaujolais / Chardonnay    |
| <span style="color: orange;">■</span> Mâconnais / Gamay          | <span style="color: lightgreen;">■</span> Pouilly Fuissé / Pinot |
| <span style="color: darkblue;">■</span> Pouilly Fuissé / Aligoté |  |

#### 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	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	191.00	4.90	3.07	7.1	2.9	1 196
Ecart type						
Mini	191.00	4.90	3.07	7.1	2.9	1 196
Maxi	191.00	4.90	3.07	7.1	2.9	1 196
Parcelles	1	1	1	1	1	1

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
194.13	5.90	3.11	7.7	3.8	1 404
11.29	0.56	0.03	0.2	1.1	61
171.00	5.20	3.05	7.4	2.4	1 307
205.00	7.00	3.15	8.0	6.0	1 500
8	8	8	8	8	8

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	168.55	7.41	2.86	7.9	5.3	1 244
Ecart type	16.06	1.37	0.10	0.8	2.1	99
Mini	137.00	5.61	2.64	6.8	2.6	1 071
Maxi	192.80	9.94	3.03	9.4	9.4	1 375
Parcelles	13	13	13	13	13	6

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
164.43	7.36	2.88	7.5	6.0	1 174
15.25	1.11	0.10	0.6	1.6	152
108.00	5.00	2.57	6.2	2.6	758
196.60	11.37	3.10	9.6	11.6	1 460
102	102	102	102	102	90

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
169.00	7.34	2.88	8.4	5.1	1 276
14.55	1.12	0.13	1.0	1.2	87
150.10	5.50	2.62	6.5	2.9	1 146
190.00	9.63	3.09	10.6	7.4	1 422
18	18	18	18	18	13

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
184.18	6.75	2.98	7.1	5.1	1 223
16.16	1.03	0.12	0.8	1.3	147
144.00	4.80	2.66	5.5	2.7	959
210.90	9.01	3.25	8.4	8.0	1 554
29	29	29	29	29	19

Pouilly Fuissé	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	170.80	7.26	2.89	6.9	5.4	
Ecart type						
Mini	170.80	7.26	2.89	6.9	5.4	
Maxi	170.80	7.26	2.89	6.9	5.4	
Parcelles	1	1	1	1	1	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
179.98	6.11	3.01	6.7	3.9	1 311
14.66	0.67	0.07	0.8	1.0	16
147.00	4.55	2.89	4.7	2.1	1 289
208.00	7.50	3.23	8.3	5.8	1 328
28	28	28	28	28	4

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
205.33	5.93	3.08	5.3	4.1	
7.48	0.48	0.09	0.5	0.9	
197.10	5.54	3.01	4.7	3.3	
211.70	6.47	3.18	5.6	5.0	
3	3	3	3	3	

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	164.22	7.00	2.91	7.3	4.2	1 031
Ecart type	14.21	1.02	0.06	0.3	1.2	145
Mini	143.00	5.76	2.81	6.8	3.0	752
Maxi	186.00	8.87	2.99	7.8	6.3	1 234
Parcelles	9	9	9	9	9	9

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
173.82	6.59	2.98	7.1	4.3	1 111
11.00	0.75	0.06	0.4	0.8	102
152.00	5.09	2.89	6.4	3.1	965
191.00	7.39	3.12	7.8	5.5	1 265
11	11	11	11	11	11

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
168.00	7.35	3.01	7.0	5.2	1 274
168.00	7.35	3.01	7.0	5.2	1 274
168.00	7.35	3.01	7.0	5.2	1 274
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
191.96	5.76	3.08	6.7	3.8	1 146
7.76	0.63	0.09	0.5	0.6	131
175.00	4.47	2.92	5.4	2.5	969
209.00	7.09	3.26	7.7	5.0	1 437
23	23	23	23	23	23

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	169.00	6.37	2.96	8.4	4.6	1 157
Ecart type						
Mini	169.00	6.37	2.96	8.4	4.6	1 157
Maxi	169.00	6.37	2.96	8.4	4.6	1 157
Parcelles	1	1	1	1	1	1

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	157.00	7.49	2.99	7.5	5.3	1 288
Ecart type						
Mini	157.00	7.49	2.99	7.5	5.3	1 288
Maxi	157.00	7.49	2.99	7.5	5.3	1 288
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
174.50	7.17	2.99	7.3	4.8	1 191
0.71	0.54	0.04	0.5	0.1	37
174.00	6.79	2.96	6.9	4.8	1 164
175.00	7.56	3.02	7.6	4.9	1 217
2	2	2	2	2	2

# MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 02/09/2024 et celui du 29/08/2024

Beaujolais	CHARDONNAY						GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 13,0	- 1,2	+ 0,07	- 0,0	- 2,0	- 10	+ 14,0	- 0,9	+ 0,04	- 0,2	- 1,4	- 44

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	+ 9,0	- 1,9	+ 0,09	- 0,4	- 1,8	+ 2	+ 12,6	- 1,2	+ 0,04	- 0,2	- 1,6	- 25	+ 17,9	- 1,3	+ 0,10	- 0,3	- 1,5	+ 54	+ 7,5	- 1,0	+ 0,08	- 0,2	- 1,2	+ 10

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 20,5	- 1,8	+ 0,08	- 0,4	- 2,5	- 40

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	+ 10,5	- 1,6	+ 0,12	- 0,5	- 1,3	- 10	+ 11,6	- 1,2	+ 0,09	- 0,4	- 1,0	- 16	+ 17,0	- 2,0	+ 0,16	- 1,0	- 1,5	+ 20	+ 17,4	- 1,2	+ 0,09	- 0,3	- 1,0	+ 6

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 16,0	- 1,9	+ 0,14	- 0,5	- 2,1	- 113

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