



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

06/09/2024

N° 5

BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRELEVEMENTS DU 5 SEPTEMBRE 2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 2 septembre) - 155 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 :



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 2 et 5 septembre.

En résumé

Eu égard aux cumuls reçus ces derniers jours, l'effet dilution l'a emporté sur l'évolution de la maturation dans la plupart des cas. Ainsi, les teneurs en sucres sont stables, voire en légère régression. Par contre, les acidités totales et les acides organiques voient leurs teneurs diminuer, parfois assez fortement. De ce fait, les pH augmentent sensiblement. Les teneurs en potassium restent stables.

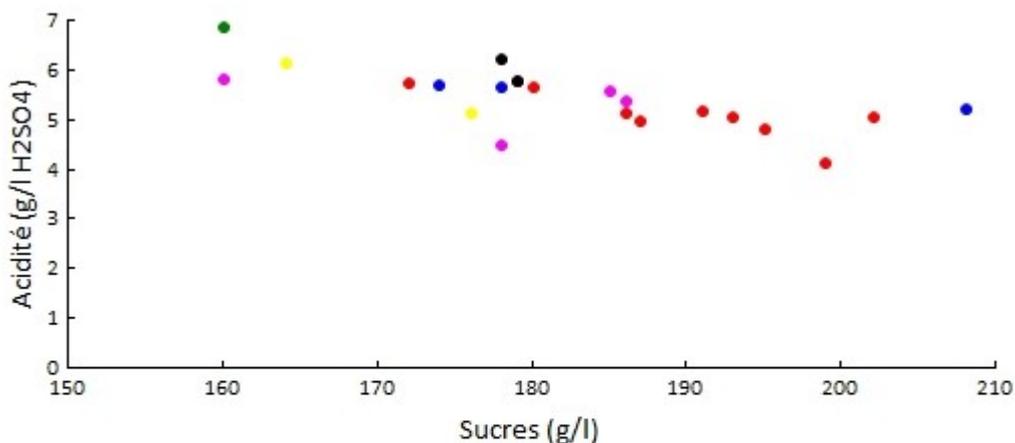
Des températures un peu plus élevées devraient régner jusqu'à l'arrivée d'orages dans le week-end, provoquant ensuite une baisse des températures qui vont passer en-dessous des normales de saison. Le rythme de la maturation risque d'être ralenti. Au delà des paramètres analytiques, l'état sanitaire devra être surveillé ainsi que l'état du feuillage des parcelles. Ces éléments seront également à prendre en compte dans le choix d'une date de vendange.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 10 SEPTEMBRE 2024



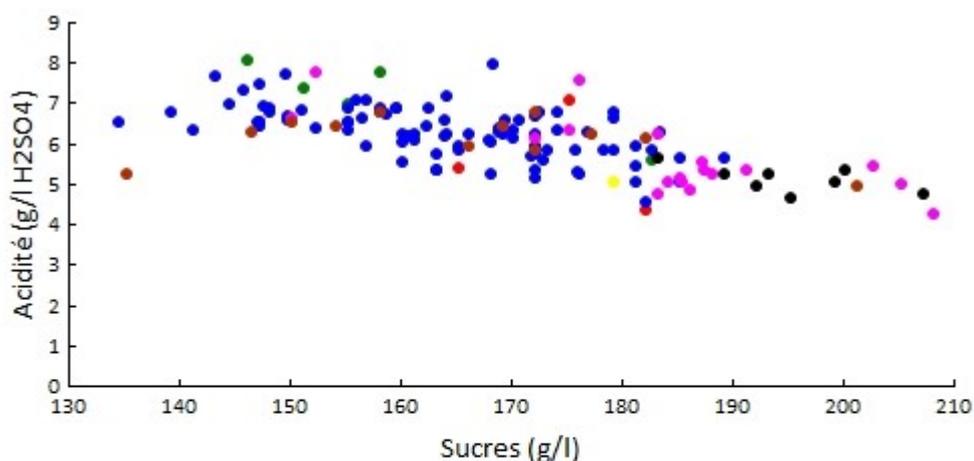
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

Nord Saône-et-Loire



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

Sud Saône-et-Loire



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

Beaujolais	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	179.00	5.10	3.09	7.0	3.5	1 228
Ecart type						
Mini	179.00	5.10	3.09	7.0	3.5	1 228
Maxi	179.00	5.10	3.09	7.0	3.5	1 228
Parcelles	1	1	1	1	1	1

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
194.75	5.16	3.17	7.2	3.2	1 333
7.34	0.33	0.02	0.4	0.6	46
183.00	4.70	3.15	6.7	2.1	1 268
207.00	5.70	3.22	7.8	3.8	1 420
8	8	8	8	8	8

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	158.52	7.19	2.97	7.1	5.9	1 215
Ecart type	14.19	0.96	0.03	0.5	1.0	18
Mini	146.00	5.63	2.94	6.4	4.5	1 193
Maxi	182.60	8.10	3.02	7.6	6.7	1 241
Parcelles	5	5	5	5	5	5

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
163.04	6.38	2.96	6.9	5.2	1 163
13.08	0.66	0.10	0.5	1.1	140
128.50	4.60	2.73	5.8	2.7	785
189.00	8.16	3.13	8.2	7.9	1 402
92	92	92	92	92	92

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
163.67	6.19	2.98	7.6	4.3	1 227
17.85	0.59	0.11	0.6	0.8	77
135.00	5.01	2.73	6.5	2.7	1 032
201.10	6.84	3.12	8.7	5.3	1 317
11	11	11	11	11	11

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
183.34	5.70	3.08	7.0	4.3	1 223
15.16	0.95	0.11	0.5	1.2	107
150.00	4.30	2.76	6.1	2.7	914
208.00	7.82	3.21	7.6	7.1	1 392
18	18	18	18	18	18

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	174.00	5.65	3.11	7.1	4.2	1 341
Ecart type	8.54	1.36	0.04	0.4	2.4	59
Mini	165.00	4.40	3.07	6.8	1.9	1 287
Maxi	182.00	7.10	3.14	7.5	6.6	1 404
Parcelles	3	3	3	3	3	3

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	186.67	5.54	3.00	6.6	2.9	971
Ecart type	18.58	0.29	0.11	0.5	0.1	75
Mini	174.00	5.21	2.92	6.0	2.8	912
Maxi	208.00	5.73	3.13	6.9	3.0	1 055
Parcelles	3	3	3	3	3	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
177.25	5.33	3.01	6.5	3.0	1 096
12.04	0.58	0.07	0.1	0.5	183
160.00	4.49	2.96	6.4	2.5	931
186.00	5.83	3.11	6.6	3.7	1 347
4	4	4	4	4	4

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
188.40	5.17	3.08	5.9	3.0	1 110
9.45	0.50	0.10	0.5	0.5	198
172.00	4.15	3.00	4.9	2.2	846
202.00	5.81	3.32	6.4	3.8	1 456
10	10	10	10	10	10

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	170.00	5.65	3.00	7.7	3.9	1 195
Ecart type	8.49	0.73	0.04	0.1	0.9	107
Mini	164.00	5.14	2.97	7.6	3.2	1 119
Maxi	176.00	6.17	3.02	7.8	4.5	1 270
Parcelles	2	2	2	2	2	2

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	160.00	6.89	2.97	7.8	4.1	1 103
Ecart type						
Mini	160.00	6.89	2.97	7.8	4.1	1 103
Maxi	160.00	6.89	2.97	7.8	4.1	1 103
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
178.50	6.01	3.02	6.6	3.9	1 151	
0.71	0.29	0.06	0.7	0.1	73	
178.00	5.81	2.98	6.1	3.8	1 099	
179.00	6.22	3.07	7.1	4.0	1 202	
2	2	2	2	2	2	

MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 05/09/2024 et celui du 02/09/2024

Beaujolais	CHARDONNAY						GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 12,0	+ 0,2	+ 0,02	- 0,1	+ 0,6	+ 32	+ 0,6	- 0,7	+ 0,06	- 0,6	- 0,6	- 71

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	+ 0,4	- 0,7	+ 0,07	- 0,5	- 0,9	- 22	- 0,7	- 0,9	+ 0,08	- 0,5	- 1,0	- 5	- 6,7	- 0,8	+ 0,07	- 0,3	- 0,9	- 50	- 2,5	- 0,6	+ 0,09	- 0,3	- 0,5	+ 23

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 1,7	+ 0,1	+ 0,08	- 0,5	+ 0,7	+ 32

Côte Chalonnaise	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 9,3	- 0,6	+ 0,03	- 0,5	- 0,3	- 9	+ 1,7	- 0,6	+ 0,01	- 0,4	- 0,7	+ 5	- 5,4	- 0,4	- 0,01	- 0,6	- 0,5	- 45

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 7,0	- 1,2	+ 0,06	- 0,8	- 1,4	- 38

Maranges	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 3,0	- 0,6	- 0,02	+ 0,3	- 1,2	- 185	+ 4,0	- 1,2	+ 0,03	- 0,7	- 0,9	- 40

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