



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

10/09/2024

N° 6

# BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRELEVEMENTS DU 9 SEPTEMBRE 2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 5 septembre)- 173 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 :

161

8,0

Chardonnay Mâconnais :

174  
+11\*

6,2  
-0,2\*

Aligoté Mâconnais :

164  
+10\*

6,6  
-0,4\*

Chardonnay Pouilly-Fuissé :

178  
+11\*

5,4  
-0,6\*

Chardonnay Côte Chalonnaise :

185  
+5\*

5,5  
-0,2\*

Aligoté Côte Chalonnaise :

181  
-6\*

5,7  
=

## Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Couchois :

181

7,1

Pinot Noir Mâconnais :

191  
+11\*

5,6  
-0,2\*

Gamay Mâconnais :

168  
+2\*

6,2  
=

Pinot Noir Pouilly-Fuissé :

/

/

Pinot Noir Côte Chalonnaise :

200  
+15\*

5,0  
-0,5\*

Gamay Beaujolais :

/

/

\* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 5 et 9 septembre.

### En résumé

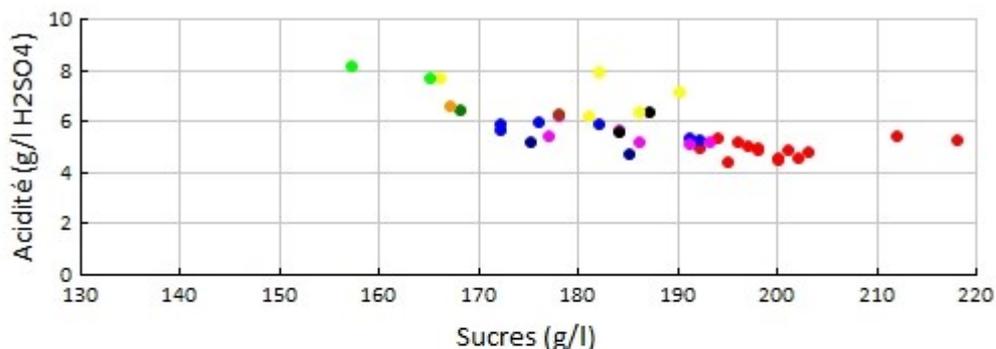
Dans l'ensemble, l'évolution de la maturation s'est trouvée ralentie par les précipitations et la baisse des températures. Toutefois, on note quelques différences de comportement des parcelles. Certaines semblent encore bien actives, avec des progressions modestes des sucres et des paramètres de l'acidité, alors que d'autres subissent une forte augmentation des teneurs en sucres, laissant plutôt supposer l'apparition de phénomènes de flétrissement. En effet, ceux-ci sont présents depuis quelques temps et ont tendance à s'amplifier depuis quelques jours, ce qui peut sembler paradoxal au vu des précipitations. Un autre point de vigilance : l'état sanitaire, qui s'est un peu dégradé depuis le dernier prélèvement. Après les averses de demain, c'est un temps plus frais qui va régner mais a priori plus sec. La détermination d'une date de récolte devra tenir compte de tous ces éléments.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 13 SEPTEMBRE 2024



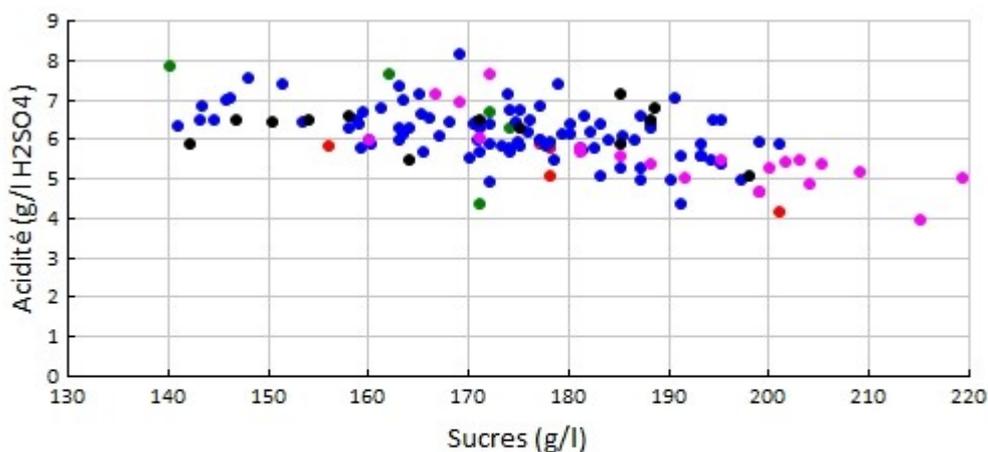
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

### 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> Maranges / Pinot              | <span style="color: yellow;">■</span> Couchois / Pinot               |
| <span style="color: orange;">■</span> Côte Chalonnaise / Gamay     | <span style="color: lightgreen;">■</span> Couchois / Chardonnay      |
| <span style="color: darkblue;">■</span> Aligoté Bouzeron / Aligoté | <span style="color: gold;">■</span> Couchois / 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> Mâconnais / Gamay         |  |

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	163.80	6.60	3.03	7.3	5.1	1 235
Ecart type	14.08	1.39	0.09	0.2	2.1	51
Mini	140.00	4.42	2.94	6.9	2.1	1 195
Maxi	174.00	7.90	3.16	7.4	7.2	1 322
Parcelles	5	5	5	5	5	5

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
173.87	6.21	2.98	7.0	4.8	1 163	
14.15	0.65	0.11	0.5	1.1	150	
140.90	4.40	2.75	6.0	2.4	772	
201.00	8.20	3.22	8.5	8.2	1 481	
90	90	90	90	90	90	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
168.36	6.22	3.00	7.6	4.3	1 226	
18.64	0.51	0.11	0.3	0.9	72	
142.00	5.10	2.74	7.2	2.4	1 025	
198.00	6.82	3.14	8.1	5.7	1 305	
12	12	12	12	12	12	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
191.18	5.58	3.10	7.0	4.1	1 235	
16.73	0.86	0.11	0.5	1.2	134	
160.00	4.00	2.80	6.2	2.1	894	
219.20	7.70	3.28	7.8	6.6	1 446	
21	21	21	21	21	21	

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	178.00	5.38	3.16	6.9	4.0	1 377
Ecart type	15.92	0.73	0.07	0.2	1.3	41
Mini	156.00	4.20	3.06	6.6	1.9	1 325
Maxi	201.00	5.90	3.26	7.2	5.0	1 423
Parcelles	5	5	5	5	5	5

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	180.83	5.72	3.00	6.8	3.0	1 021
Ecart type	9.04	0.29	0.05	0.7	0.4	117
Mini	172.00	5.35	2.94	6.2	2.6	874
Maxi	192.00	5.99	3.06	7.8	3.8	1 214
Parcelles	6	6	6	6	6	6

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
184.83	5.51	3.05	6.5	3.0	1 145	
6.55	0.41	0.02	0.2	0.5	78	
177.00	5.19	3.01	6.2	2.3	1 028	
193.00	6.25	3.07	6.9	3.7	1 247	
6	6	6	6	6	6	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
178.00	6.33	2.97	7.4	3.7	1 155	
178.00	6.33	2.97	7.4	3.7	1 155	
178.00	6.33	2.97	7.4	3.7	1 155	
1	1	1	1	1	1	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
200.43	4.95	3.13	5.9	2.8	1 101	
7.00	0.33	0.07	0.6	0.5	114	
192.00	4.42	3.04	4.8	2.1	915	
218.00	5.45	3.30	7.1	3.8	1 283	
14	14	14	14	14	14	

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	180.00	5.00	3.09	7.0	3.0	1 189
Ecart type	7.07	0.29	0.06	0.1	0.3	11
Mini	175.00	4.79	3.05	7.0	2.8	1 181
Maxi	185.00	5.20	3.13	7.1	3.2	1 196
Parcelles	2	2	2	2	2	2

Couchois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	167.00	6.66	2.91	7.8	3.6	979
Ecart type						
Mini	167.00	6.66	2.91	7.8	3.6	979
Maxi	167.00	6.66	2.91	7.8	3.6	979
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
161.00	7.96	2.88	7.5	5.3	1 122
5.66	0.30	0.02	0.1	0.4	16
157.00	7.75	2.86	7.5	5.0	1 110
165.00	8.17	2.89	7.6	5.6	1 133
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
181.00	7.11	2.89	6.8	4.6	1 064
9.11	0.78	0.05	0.3	0.8	74
166.00	6.24	2.83	6.5	3.6	954
190.00	7.96	2.97	7.1	5.6	1 149
5	5	5	5	5	5

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	168.00	6.52	3.00	7.1	4.3	1 242
Ecart type						
Mini	168.00	6.52	3.00	7.1	4.3	1 242
Maxi	168.00	6.52	3.00	7.1	4.3	1 242
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
185.50	5.99	3.09	6.4	4.0	1 285
2.12	0.54	0.01	0.4	0.1	69
184.00	5.61	3.09	6.1	3.9	1 236
187.00	6.37	3.10	6.7	4.1	1 333
2	2	2	2	2	2

# MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

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

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 9,5	- 0,4	+ 0,03	- 0,0	- 0,4	+ 25

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 11,3	- 0,2	+ 0,03	+ 0,1	- 0,3	+ 7

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 2,4	+ 0,2	- 0,01	- 0,0	+ 0,4	- 10

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 10,8	- 0,2	+ 0,03	- 0,1	- 0,3	- 8

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 11,3	- 0,6	+ 0,09	- 0,3	- 0,7	+ 38

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	- 11,0	+ 0,2	- 0,00	- 0,0	+ 0,5	+ 115

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 5,0	- 0,2	+ 0,07	- 0,3	+ 0,1	+ 97

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 15,0	- 0,5	+ 0,05	+ 0,1	- 0,6	+ 43

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 10,0	- 0,7	+ 0,09	- 0,7	- 0,9	- 6

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 8,0	- 0,4	+ 0,03	- 0,7	+ 0,2	+ 139

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 7,0	- 0,0	+ 0,07	- 0,2	+ 0,1	+ 134

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