



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

13/09/2024

N° 7

# BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRELEVEMENTS DU 12 SEPTEMBRE 2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 9 septembre)- 106 parcelles prélevées

Sucres  
g/l

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

Sucres  
g/l

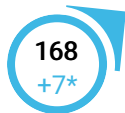
Acidité totale  
g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Sucres  
g/l

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

## Chardonnay et Aligoté

Chardonnay Couchois :



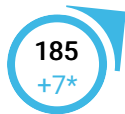
Chardonnay Mâconnais :



Aligoté Mâconnais :



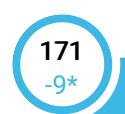
Chardonnay Pouilly-Fuissé :



Chardonnay Côte Chalonnaise :



Aligoté Côte Chalonnaise :

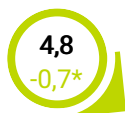


## Pinot Noir et Gamay

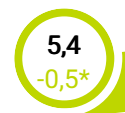
Pinot Noir Couchois :



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 9 et 12 septembre.

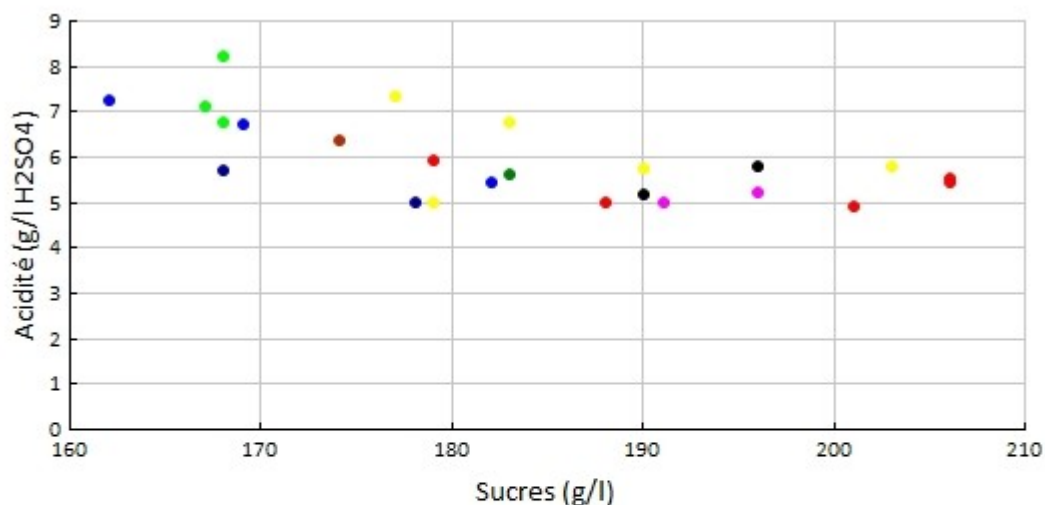
### En résumé

Les évolutions sont assez contrastées, entre les parcelles qui poursuivent leur maturation mais avec une dynamique ralentie par les températures, celles qui stagnent et celles qui régressent. Le retour de conditions anticycloniques est prévu pour la semaine prochaine mais il n'est pas certain que toutes les parcelles puissent attendre. En effet, sur les parcelles déjà atteintes de pourriture, l'état sanitaire a tendance à se dégrader depuis lundi, malgré la fraîcheur ambiante. Pour celles qui sont saines et avec un feuillage de bonne qualité, il peut être judicieux de patienter encore un peu, à la recherche d'une maturité plus optimale.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 17 SEPTEMBRE 2024

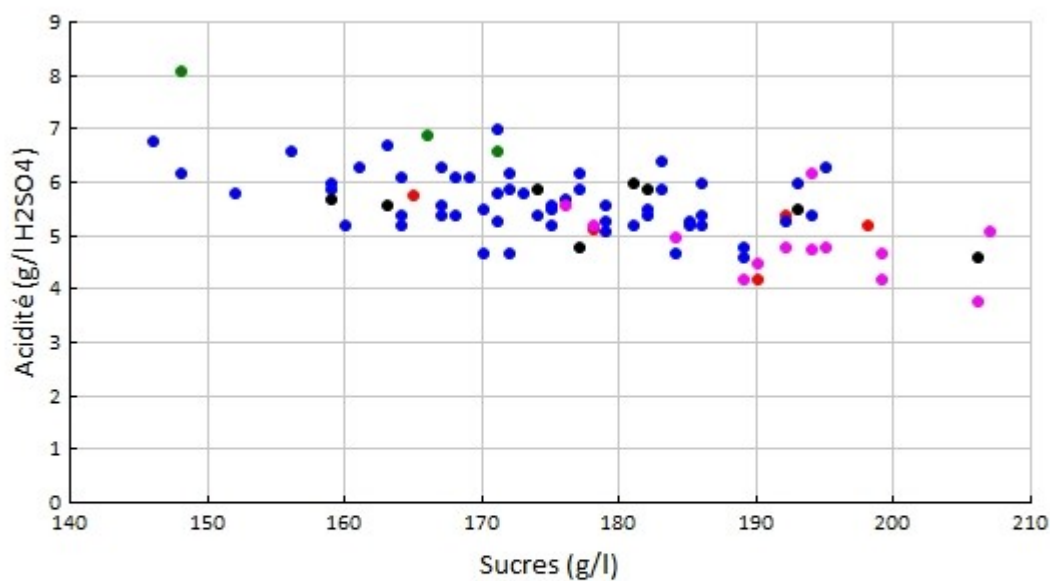
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

### Nord Saône-et-Loire



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

### Sud Saône-et-Loire



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

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	161.67	7.20	2.97	7.0	6.1	1 193
Ecart type	12.10	0.79	0.05	0.3	1.6	27
Mini	148.00	6.60	2.94	6.7	4.4	1 168
Maxi	171.00	8.10	3.03	7.3	7.5	1 222
Parcelles	3	3	3	3	3	3

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
173.80	5.67	3.06	7.1	4.0	1 193	
11.50	0.55	0.05	0.4	0.9	54	
146.00	4.60	2.97	6.0	2.2	1 071	
195.00	7.00	3.17	7.8	6.4	1 325	
54	54	54	54	54	54	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
179.14	5.43	3.07	7.5	3.1	1 202	
16.43	0.52	0.06	0.3	0.5	59	
159.00	4.60	3.01	7.1	2.4	1 114	
206.00	5.90	3.20	7.8	3.8	1 290	
7	7	7	7	7	7	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
192.54	4.83	3.17	6.7	3.3	1 263	
9.40	0.63	0.11	0.3	0.8	123	
176.00	3.80	3.02	6.3	2.1	1 132	
207.00	6.20	3.36	7.2	4.8	1 526	
13	13	13	13	13	13	

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	184.60	5.14	3.15	6.8	3.7	1 328
Ecart type	13.15	0.58	0.05	0.2	0.9	88
Mini	165.00	4.20	3.07	6.6	2.2	1 244
Maxi	198.00	5.78	3.21	6.9	4.7	1 424
Parcelles	5	5	5	5	5	5

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	171.00	6.51	2.91	6.6	3.9	924
Ecart type	10.15	0.94	0.02	0.4	1.1	113
Mini	162.00	5.47	2.90	6.3	2.9	851
Maxi	182.00	7.30	2.93	7.0	5.0	1 055
Parcelles	3	3	3	3	3	3

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
193.50	5.14	3.04	5.9	2.8	1 038	
3.54	0.13	0.01	0.6	0.1	117	
191.00	5.05	3.03	5.4	2.7	955	
196.00	5.24	3.05	6.3	2.9	1 121	
2	2	2	2	2	2	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
174.00	6.39	2.99	6.1	4.1	850	
174.00	6.39	2.99	6.1	4.1	850	
174.00	6.39	2.99	6.1	4.1	850	
1	1	1	1	1	1	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
196.00	5.39	3.04	5.3	3.5	959	
12.02	0.42	0.05	0.6	0.5	103	
179.00	4.93	2.97	4.6	2.8	786	
206.00	5.96	3.08	6.2	4.0	1 037	
5	5	5	5	5	5	

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	173.00	5.39	3.05	7.3	3.5	1 193
Ecart type	7.07	0.48	0.06	0.6	0.8	17
Mini	168.00	5.05	3.01	6.9	3.0	1 181
Maxi	178.00	5.73	3.10	7.7	4.1	1 205
Parcelles	2	2	2	2	2	2

Couchois	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	167.67	7.39	2.94	6.6	5.3	1 081
Ecart type	0.58	0.76	0.12	0.4	0.5	148
Mini	167.00	6.79	2.84	6.2	4.9	950
Maxi	168.00	8.25	3.08	7.0	5.8	1 242
Parcelles	3	3	3	3	3	3

	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
	186.40	6.15	3.01	6.1	4.2	1 041
	10.53	0.91	0.11	0.7	0.8	61
	177.00	5.05	2.84	5.2	3.2	988
	203.00	7.35	3.13	6.8	4.8	1 147
	5	5	5	5	5	5

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	183.00	5.64	3.13	5.7	3.8	1 156
Ecart type						
Mini	183.00	5.64	3.13	5.7	3.8	1 156
Maxi	183.00	5.64	3.13	5.7	3.8	1 156
Parcelles	1	1	1	1	1	1

	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
	193.00	5.53	3.08	5.4	4.0	1 140
	4.24	0.43	0.01	1.1	0.1	57
	190.00	5.22	3.08	4.6	3.9	1 100
	196.00	5.83	3.09	6.2	4.0	1 180
	2	2	2	2	2	2

# MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 12/09/2024 et celui du 09/09/2024

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 3,7	- 0,2	- 0,01	- 0,4	- 0,0	- 58

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
- 5,1	- 0,3	- 0,02	- 0,2	- 0,2	- 55

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 6,9	- 0,5	+ 0,01	- 0,3	- 0,6	- 55

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 2,5	- 0,7	+ 0,04	- 0,4	- 0,6	- 7

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 6,6	- 0,2	- 0,01	- 0,2	- 0,3	- 48

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	- 9,0	+ 0,1	- 0,13	+ 0,1	- 0,1	- 240

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 1,5	- 0,1	- 0,01	- 0,5	- 0,0	- 80

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
- 0,0	- 0,0	- 0,09	- 0,9	+ 0,3	- 332

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	- 7,0	+ 0,4	- 0,04	+ 0,3	+ 0,5	+ 4

Couchois	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 6,5	- 0,3	- 0,00	- 0,7	- 0,0	- 120

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 2,0	- 0,2	- 0,03	- 0,1	- 0,2	- 97

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 15,0	- 0,9	+ 0,13	- 1,4	- 0,5	- 86

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 7,5	- 0,5	- 0,01	- 1,0	- 0,0	- 144

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