



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

17/09/2024

N° 8

# BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRELEVEMENTS DU 16 SEPTEMBRE 2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 12 septembre) - 91 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

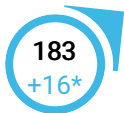
Acidité totale  
g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

## 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 12 et 16 septembre.

### En résumé

Selon le secteur ou le cépage, on observe différents comportements : des parcelles encore actives (augmentation des teneurs en sucres et diminution des paramètres de l'acidité), des parcelles qui stagnent (faible augmentation des teneurs en sucres et faible diminution de l'acidité), des parcelles qui concentrent (augmentation des teneurs en sucres et des paramètres de l'acidité). La récolte de cette dernière catégorie doit être envisagée au plus tôt afin de ne pas compromettre la qualité de la vendange. Pour les parcelles en phase de "stagnation", il peut être judicieux de surveiller l'apparition de phénomènes de flétrissements qui pourront être accentués par le maintien encore quelques jours d'un vent de Nord, très sec. Pour les parcelles encore actives, possédant un feuillage de bonne qualité et un état sanitaire correct, la recherche d'une maturité plus optimale peut s'avérer utile. Toutefois, le retour d'un temps perturbé est prévu dès ce week-end et devrait déborder sur le début de la semaine prochaine, risquant quelque peu de compromettre tout ou partie de gain.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 20 SEPTEMBRE 2024





Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	191.00	6.50	2.96	7.0	4.3	1 189
Ecart type						
Mini	191.00	6.50	2.96	7.0	4.3	1 189
Maxi	191.00	6.50	2.96	7.0	4.3	1 189
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
182.63	6.17	2.97	7.7	3.9	1 187
12.72	0.66	0.11	0.6	0.8	139
152.10	4.51	2.76	6.4	2.3	865
206.00	7.61	3.24	8.8	6.1	1 455
67	67	67	67	67	67

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
183.36	5.88	3.01	7.8	3.4	1 230
17.19	0.98	0.20	0.8	0.7	103
156.30	4.10	2.76	6.7	2.4	1 119
210.00	6.78	3.37	8.8	4.7	1 416
7	7	7	7	7	7

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
196.72	6.05	3.02	7.2	4.1	1 191
17.71	1.04	0.13	0.7	1.2	100
170.30	4.70	2.80	6.6	2.8	1 048
217.00	7.23	3.18	8.5	5.6	1 354
6	6	6	6	6	6

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	188.00	4.88	3.09	6.9	2.8	1 284
Ecart type	4.24	0.17	0.04		0.2	30
Mini	185.00	4.76	3.07	6.9	2.6	1 262
Maxi	191.00	5.00	3.12	6.9	2.9	1 305
Parcelles	2	2	2	2	2	2

Couchois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	156.00	6.80	2.87	7.4	4.1	1 069
Ecart type						
Mini	156.00	6.80	2.87	7.4	4.1	1 069
Maxi	156.00	6.80	2.87	7.4	4.1	1 069
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
178.00	6.67	2.93	7.8	3.7	1 021
178.00	6.67	2.93	7.8	3.7	1 021
178.00	6.67	2.93	7.8	3.7	1 021
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
203.67	5.55	3.11	5.9	4.2	1 179
7.57	0.81	0.09	0.8	0.6	56
195.00	4.89	3.02	5.1	3.5	1 140
209.00	6.45	3.20	6.7	4.7	1 243
3	3	3	3	3	3

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	181.00	6.17	3.06	6.8	4.3	1 234
Ecart type						
Mini	181.00	6.17	3.06	6.8	4.3	1 234
Maxi	181.00	6.17	3.06	6.8	4.3	1 234
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
202.00	5.50	3.13	6.0	4.0	1 196
4.24	0.23	0.05	0.6	0.3	37
199.00	5.34	3.09	5.6	3.8	1 170
205.00	5.67	3.16	6.5	4.2	1 222
2	2	2	2	2	2

# MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

## Évolutions moyennes entre le prélèvement du 16/09/2024 et celui du 12/09/2024

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	+ 20,0	- 0,1	+ 0,02	- 0,3	- 0,1	- 0	+ 15,6	+ 0,1	+ 0,03	- 0,2	+ 0,1	+ 14	+ 3,5	+ 0,3	+ 0,05	- 0,1	+ 0,3	+ 76	+ 6,4	+ 1,1	- 0,13	+ 0,4	+ 0,7	- 90

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 15,0	- 0,5	+ 0,04	- 0,4	- 0,8	+ 90

Couchais	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 10,0	- 0,1	- 0,15	+ 1,6	- 1,6	- 221	+ 19,7	- 0,3	+ 0,04	+ 0,2	+ 0,1	+ 115

Maranges	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 2,0	+ 0,5	- 0,07	+ 1,1	+ 0,5	+ 78	+ 9,0	- 0,0	+ 0,04	+ 0,7	- 0,0	+ 56

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