



04/09/2020

N° 8

BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR -
SPÉCIAL HAUTES CÔTES

PRELEVEMENTS DU 3 SEPTEMBRE 2020

Valeurs et évolution moyennes
(depuis le 31/08/2020)

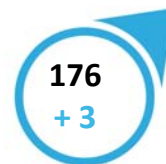
Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

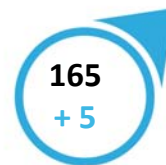
Chardonnay et Aligoté :

Les évolutions sur cépages blancs sont relativement modestes sur les différents paramètres analysés, quel que soit le paramètre concerné.

Chardonnay :



Aligoté :



Pinot Noir :

Forte augmentation des teneurs en sucres et stabilité de l'acidité : ceci est caractéristique de la mise en place de phénomènes de concentration. Ceci est également corroboré par une légère augmentation des teneurs en acides organiques ainsi qu'une légère diminution des pH.

Pinot Noir :

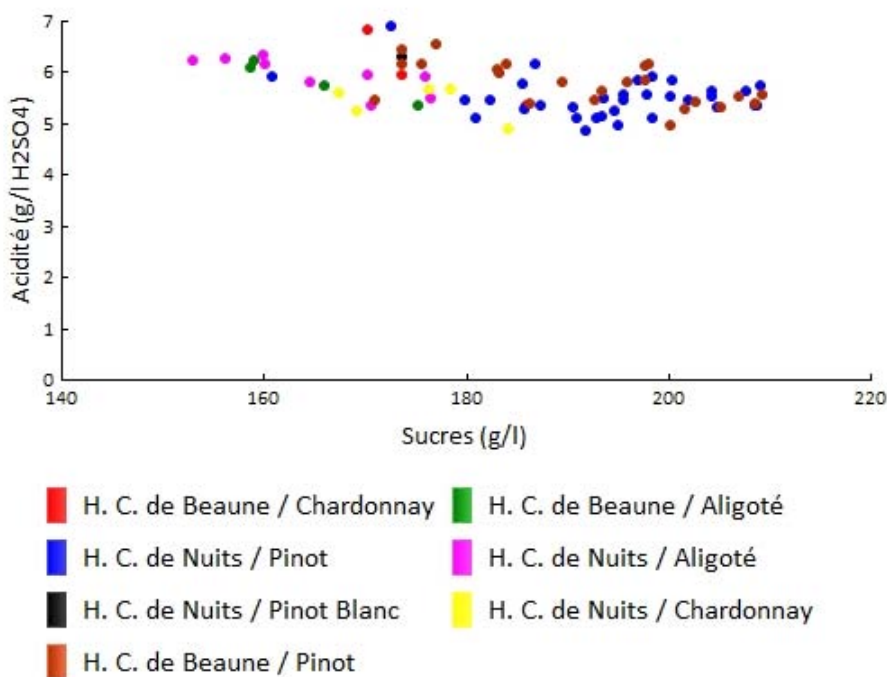


EN RÉSUMÉ *Si la maturation se poursuit, notamment sur les cépages blancs, son rythme d'évolution est quelque peu ralenti par les conditions météorologiques assez fraîches de ces derniers jours. Cette fin de semaine s'annonce un peu plus chaude et devrait sans doute permettre une évolution un peu plus marquée.*

Une attention particulière doit porter sur les parcelles de Pinot Noir où des phénomènes de concentration semblent se mettre en place, préjudiciables à la qualité et à la quantité.

PROCHAIN NUMERO LE MARDI 8 SEPTEMBRE

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

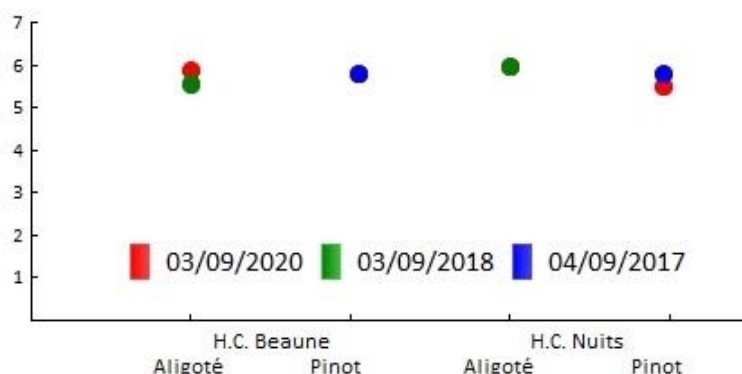
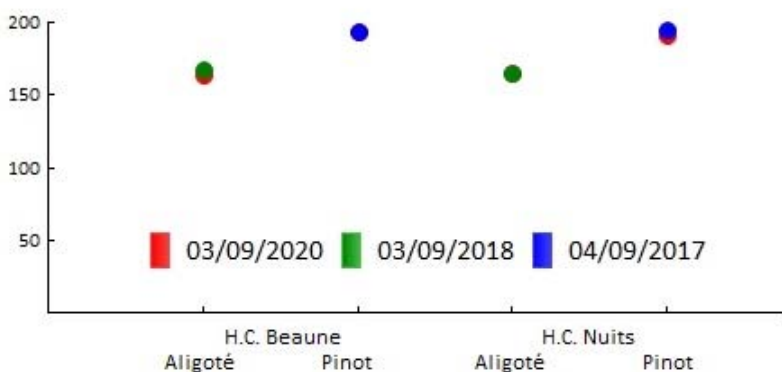


Les résultats de ce prélèvement par cépage, figurent dans le tableau joint en dernière page de ce bulletin.

COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES ANTERIEURS :

LES SUCRES (g/l) :

ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



Les teneurs en sucres sur Aligoté sont voisines de celles mesurées le 3 septembre 2018. Seul l'Aligoté en Hautes Côtes de Beaune présente une acidité un peu supérieure cette année (+ 0.3 g/l H₂SO₄).

Sur Pinot Noir, la comparaison s'établit à la date du 4 septembre 2017 sur les teneurs en sucres. En Hautes Côtes de Nuits, l'acidité de 2020 est légèrement inférieure à celle mesurée à cette date (- 0.3 g/l H₂SO₄).

H. C. de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	164.58	5.88	2.96	6.6	4.0	
Ecart type	7.81	0.38	0.06	0.4	0.4	
Mini	158.50	5.39	2.92	6.0	3.5	
Maxi	175.10	6.25	3.04	6.9	4.5	
Parcelles	4	4	4	4	4	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
176.47	6.08	2.98	7.2	3.8	
8.26	0.73	0.05	1.5	0.4	
170.10	5.39	2.93	6.1	3.5	
185.80	6.85	3.02	8.9	4.3	
3	3	3	3	3	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
191.45	5.80	3.05	6.6	3.9	
12.14	0.42	0.08	0.5	0.6	
170.80	4.98	2.91	5.5	2.8	
209.20	6.59	3.15	7.6	5.3	
23	23	23	23	23	

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	165.09	5.98	2.91	6.5	3.9	
Ecart type	8.54	0.35	0.08	0.5	0.4	
Mini	152.90	5.38	2.79	5.8	3.0	
Maxi	176.40	6.38	3.05	7.6	4.2	
Parcelles	9	9	9	9	9	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
174.98	5.45	3.01	6.4	3.4	
6.85	0.34	0.04	0.4	0.5	
167.30	4.93	2.98	5.9	2.6	
184.00	5.71	3.08	6.9	3.9	
5	5	5	5	5	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
193.74	5.53	3.11	6.5	3.4	
10.77	0.39	0.09	0.4	0.6	
160.60	4.90	2.93	5.4	2.2	
208.90	6.92	3.28	7.5	4.8	
33	33	31	33	33	

PINOT BLANC					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
173.50	6.32	2.89	6.6	4.2	
173.50	6.32	2.89	6.6	4.2	
173.50	6.32	2.89	6.6	4.2	
1	1	1	1	1	