



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

08/09/2020

N° 9

BIVB Infos

MATURITE CÔTE-D'OR -
SPÉCIAL HAUTES CÔTES

PRELEVEMENTS DU 7 SEPTEMBRE 2020

Valeurs et évolution moyennes
(depuis le 03/09/2020)

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay et Aligoté :

Si les teneurs en sucres sur Chardonnay connaissent une bonne évolution, les autres paramètres sont stables.

Sur Aligoté, la maturation se poursuit sur un bon rythme comme le prouve l'évolution des teneurs en sucres et de l'acidité. La diminution de cette dernière est due à une forte diminution de l'acide malique, accompagnée d'une diminution de l'acide tartrique dans une moindre mesure.

Chardonnay :



Aligoté :

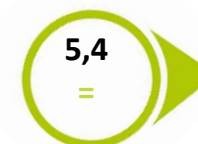


Pinot Noir :

Sur Pinot Noir, les teneurs en sucres évoluent différemment selon le secteur. Si elles sont stables en Hautes Côtes de Beaune, elles évoluent de 12 g/l en Hautes Côtes de Nuits.

Par contre, les autres paramètres mesurés sont stables.

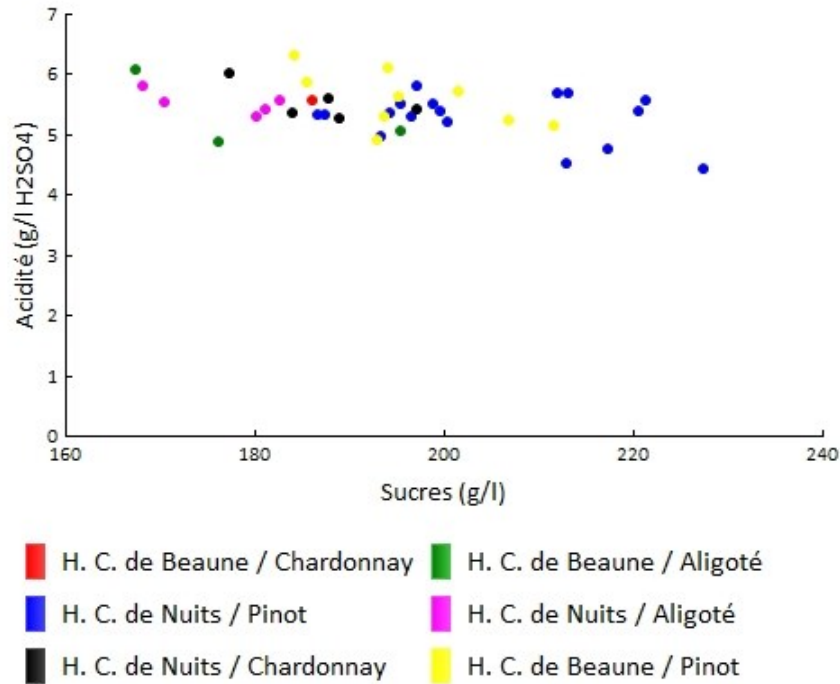
Pinot Noir :



EN RÉSUMÉ Sur Aligoté, cépage le plus en retard, le rythme de la maturation est favorisé par les conditions météorologiques actuelles. Par contre, sur les autres cépages, l'augmentation des teneurs en sucres, couplée à une stabilité des paramètres de l'acidité, semble indiquer la mise en place de phénomènes de concentration. La semaine s'annonce encore ensoleillée et douce. La recherche d'une maturité optimale, outre les paramètres analytiques, devra également tenir compte de l'état physiologique des parcelles.

PROCHAIN ET DERNIER NUMERO LE VENDREDI 11 SEPTEMBRE

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

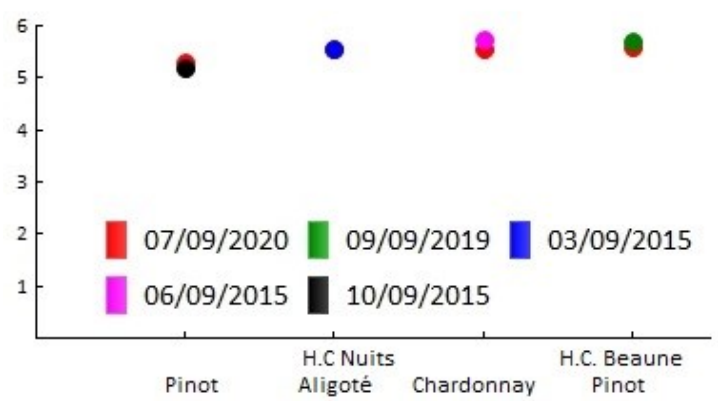
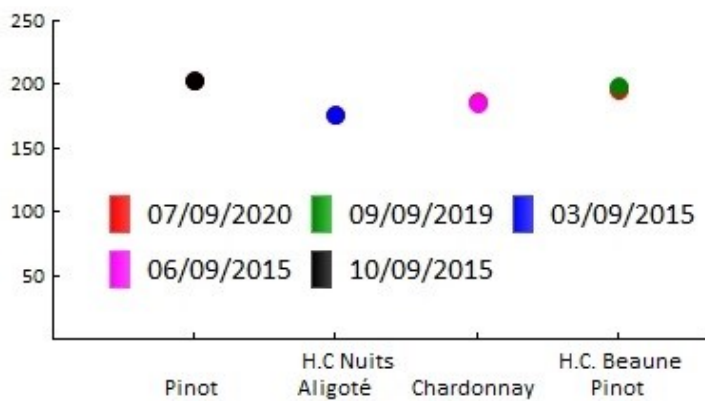


Les résultats de ce prélèvement par cépage, figurent dans le tableau joint en dernière page de ce bulletin.

COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES ANTERIEURS :

LES SUCRES (g/l) :

ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



En Hautes Côtes de Nuits, les comparaisons s'établissent avec 2015, au 3 septembre pour l'Aligoté, 6 septembre pour le Chardonnay et 10 septembre pour le Pinot Noir.

En Hautes Côtes de Beaune, le Pinot Noir présente des valeurs similaires à celles mesurées le 9 septembre 2019.

H. C. de Beaune	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	179.50	5.37	2.97	6.3	3.1	
Ecart type	14.28	0.64	0.09	0.3	1.0	
Mini	167.30	4.91	2.88	6.0	2.1	
Maxi	195.20	6.10	3.05	6.5	4.1	
Parcelles	3	3	3	3	3	

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
185.90	5.60	2.93	5.6	4.1		
185.90	5.60	2.93	5.6	4.1		
185.90	5.60	2.93	5.6	4.1		
1	1	1	1	1		

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
196.02	5.61	3.03	6.6	3.5		
9.09	0.46	0.07	0.6	0.4		
184.00	4.94	2.94	5.9	3.0		
211.50	6.34	3.13	7.8	3.9		
9	9	9	9	9		

H. C. de Nuits	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	176.34	5.55	2.98	6.2	3.5	
Ecart type	6.67	0.19	0.06	0.3	0.4	
Mini	168.00	5.31	2.92	5.8	2.8	
Maxi	182.40	5.83	3.06	6.6	4.0	
Parcelles	5	5	5	5	5	

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
186.86	5.55	3.02	6.6	3.2		
7.24	0.30	0.05	0.2	0.5		
177.20	5.28	2.96	6.4	2.5		
197.00	6.05	3.09	6.9	3.9		
5	5	5	5	5		

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
204.20	5.30	3.15	6.4	3.2		
12.61	0.39	0.10	0.4	0.5		
186.50	4.45	3.01	5.9	2.1		
227.30	5.83	3.35	7.3	3.8		
17	17	16	17	17		