



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

21/09/2021

N° 5

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 20 SEPTEMBRE 2021

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 13 septembre)

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

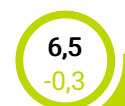
Chardonnay :



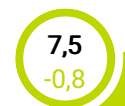
Aligoté :



Pinot Noir :



Gamay :



Chardonnay et Aligoté

Les évolutions les plus marquées concernent les paramètres de l'acidité. Sous l'effet de la dilution, les valeurs d'acidité totale et les teneurs en acide malique chutent de plus de 1 point. A contrario, les teneurs en sucres n'évoluent pas. Les teneurs en acide tartrique sont en légère diminution mais celles du potassium sont en augmentation.

Pinot Noir et Gamay

Les teneurs en sucres n'évoluent pas, voire régressent, l'effet dilution prenant le pas sur la maturation. De ce fait, les acidités et les teneurs en acide malique sont en diminution, un peu moins marquée que sur Chardonnay. Les teneurs en acide tartrique diminuent également légèrement et les teneurs en potassium sont en augmentation. Sur Gamay et le Pinot Noir dans l'Yonne, les poids de 100 baies augmentent de 20 %.

En résumé

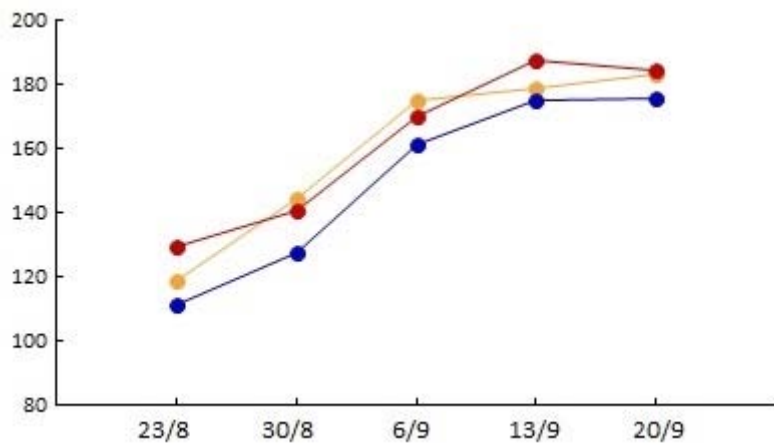
Les précipitations ont engendré un phénomène de concurrence entre la maturation et la dilution. De ce fait, les teneurs en sucres évoluent peu, voire pas, mais l'acidité diminue fortement, notamment sur Chardonnay. En dehors de l'aspect maturation, on note une dégradation quasi générale de l'état sanitaire sur les parcelles prélevées, Botrytis ayant retrouvé des conditions favorables à son développement. Un retour à des conditions anticycloniques est prévu, avec un temps sec à la clé jusqu'en fin de semaine et des températures globalement de saison. Le choix d'une date de récolte devra tenir compte du niveau de maturité des parcelles et de leur état sanitaire.

Près d'un quart des parcelles ont été vendangées et bon nombre le sera dans le courant de la semaine. Il s'agissait du dernier bulletin de la campagne.

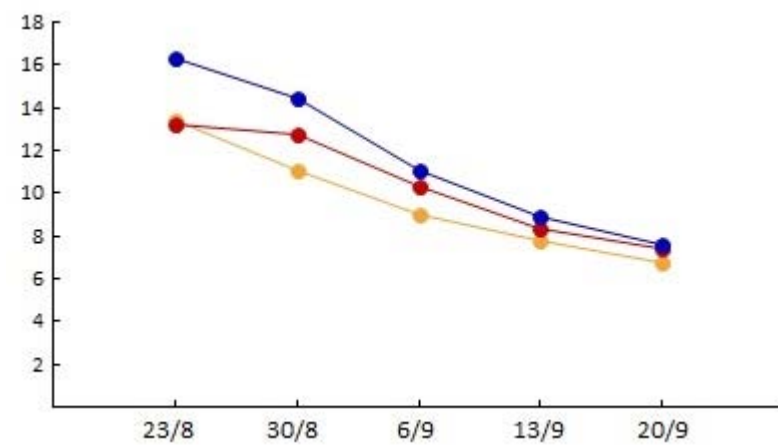
DERNIER NUMÉRO - BONNES VENDANGES !

CHARDONNAY

LES SUCRES (g/l) :

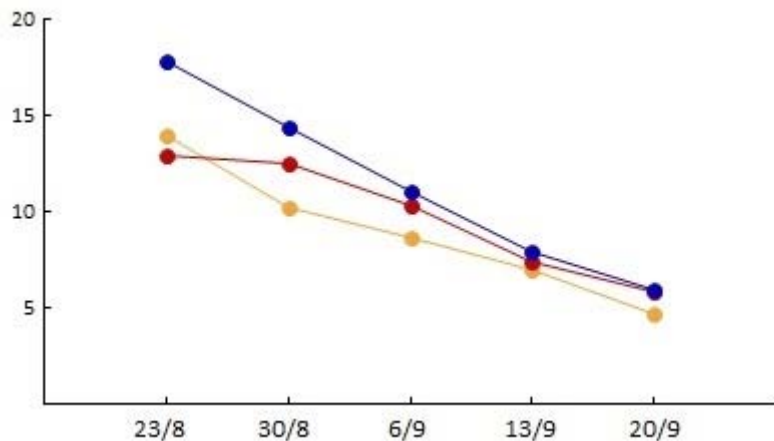


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

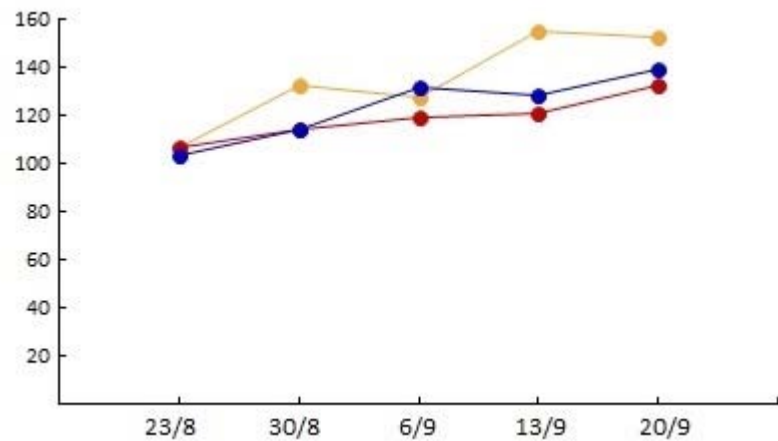


■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Mâconnais ■ Yonne

ACIDE MALIQUE (g/l) :



Poids de 100 baies (g) :



COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

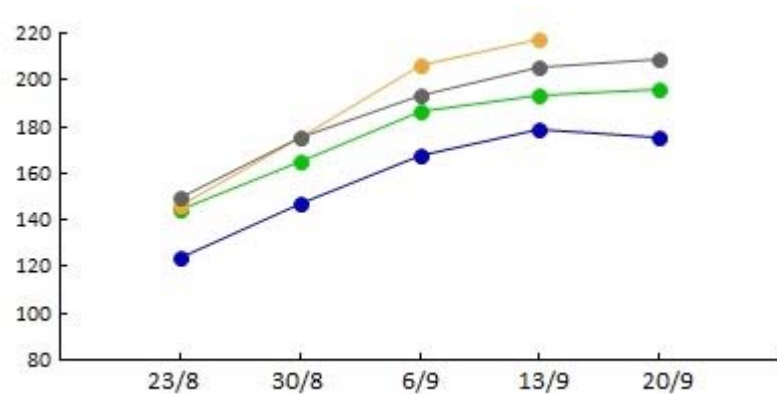
La comparaison s'établit désormais avec la date du 17 septembre 2012, les acidités de 2021 étant plus élevées : + 1.4 g/l H₂SO₄ en Côte-d'Or, + 1.7 g/l H₂SO₄ en Saône-et-Loire et + 1.1 g/l H₂SO₄ dans l'Yonne.

DEGUSTATION DES BAIES :

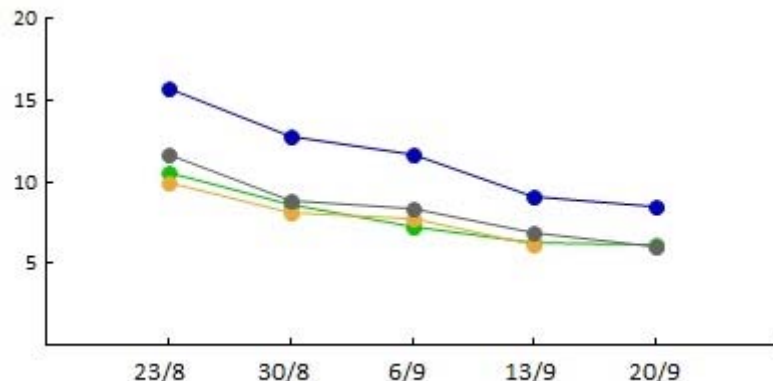
Sur les parcelles les plus avancées en maturité, le nombre de baies mûres est en augmentation. Les baies s'écrasent relativement bien en bouche et la séparation de la pulpe et des pellicules est facile. Les pellicules se sont affinées et se dilacèrent mieux. Sur les parcelles plus en retard, ce sont les baies vertes qui prédominent et elles restent fermes et difficiles à écraser en bouche. La séparation de la pulpe et des pellicules n'est pas optimale bien qu'en amélioration. Les pellicules sont encore épaisses. L'acidité est encore bien présente en bouche et ce d'autant plus que les parcelles accusent du retard.

PINOT NOIR

LES SUCRES (g/l) :

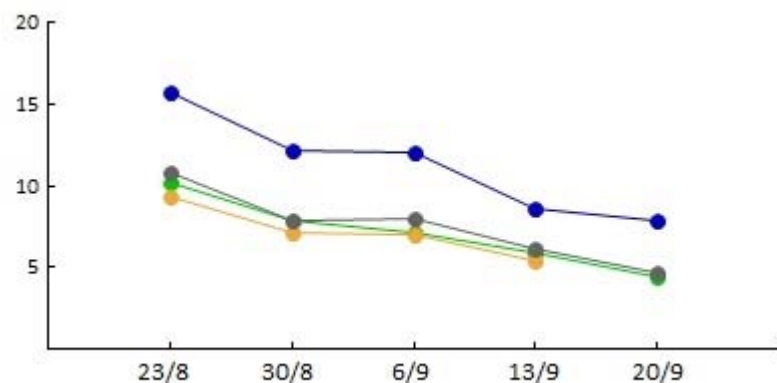


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

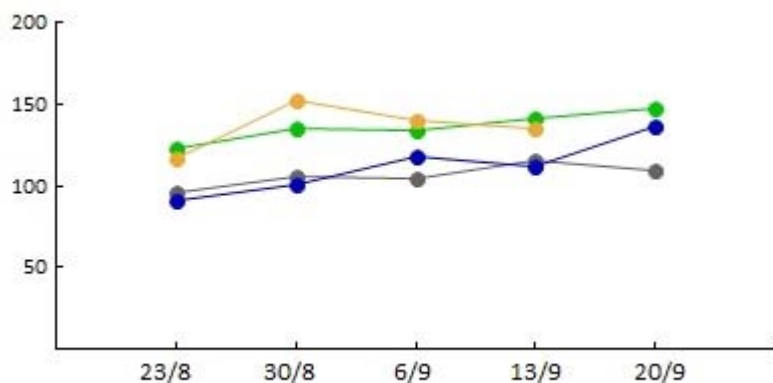


■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Côte de Nuits ■ Yonne

ACIDE MALIQUE (g/l) :



Poids de 100 baies (g) :



COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

En Côte-d'Or et Saône-et-Loire, la comparaison s'établit à la date du 17 septembre 2012 mais l'acidité de cette année est supérieure de 1 g/l H₂SO₄. Pour l'Yonne, les teneurs en sucres sont voisines de celles mesurées le 5 septembre 2008 mais l'acidité de 2021 est également supérieure (+ 0.7 g/l H₂SO₄).

COMPOSES PHENOLIQUES :

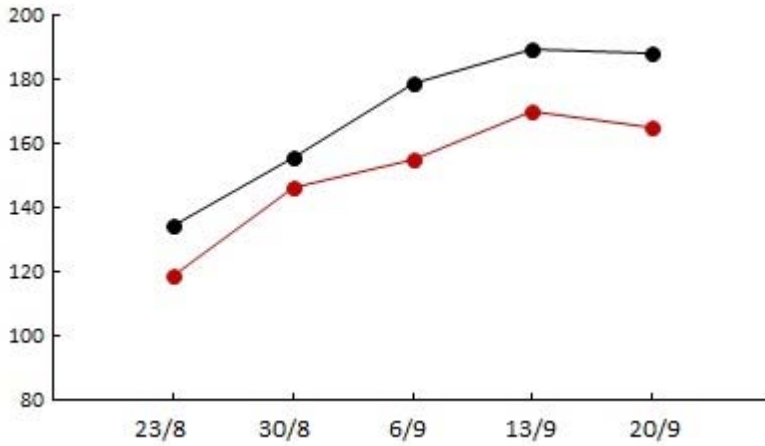
Au dernier prélèvement (13 septembre), les anthocyanes sont toujours en phase d'accumulation. Par contre, les teneurs en tanins poursuivent logiquement leur diminution et sont voisines de celles mesurées au 10 septembre 2001.

DEGUSTATION DES BAIES :

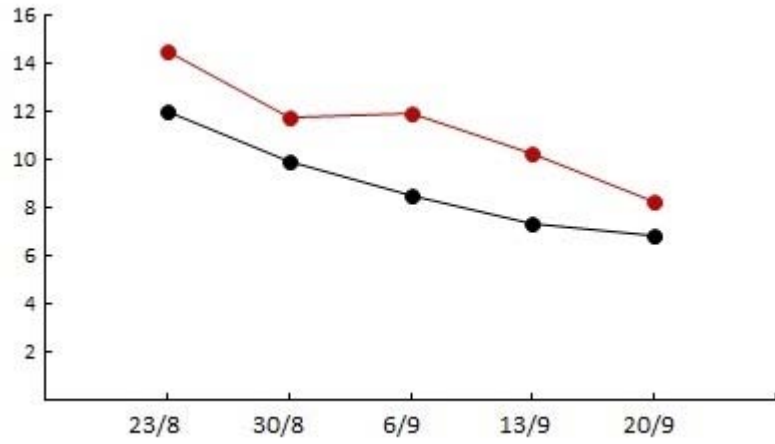
Sur les parcelles les plus avancées, les baies s'écrasent bien en bouche et la séparation de la pulpe et des pellicules est presque optimale. Les sucres enrobent bien l'acidité et les arômes variétaux se sont intensifiés. Les pellicules restent toutefois encore épaisses et difficiles à dilacérer totalement. Pour les parcelles plus en retard, il reste des baies encore fermes, difficiles à écraser. L'acidité se ressent encore en bouche mais les arômes variétaux commencent à poindre.

GAMAY

LES SUCRES (g/l) :

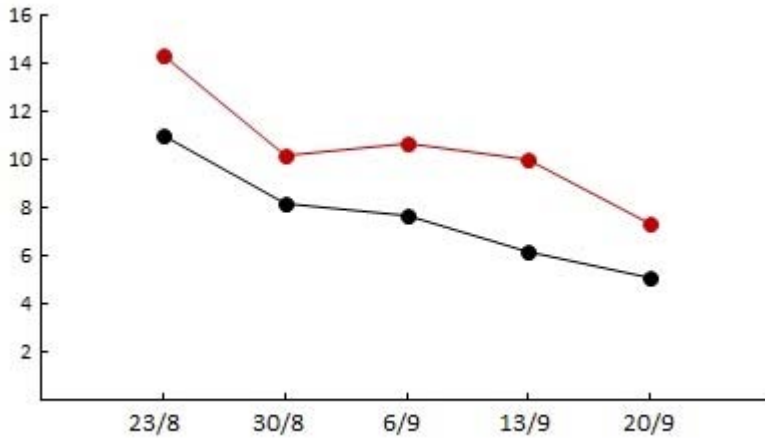


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

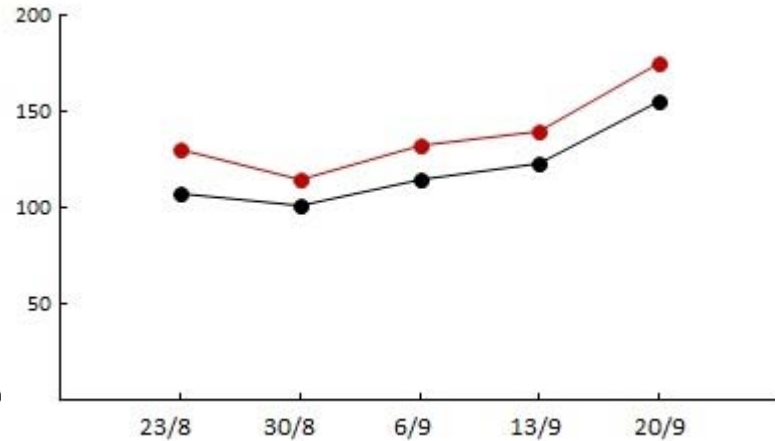


■ Beaujolais ■ Mâconnais

ACIDE MALIQUE (g/l) :



Poids de 100 baies (g) :



COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

Les teneurs en sucres et l'acidité totale sont voisines de celles mesurées le 20 septembre 2010.

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 13/09/2021

Secteur	Sucres (g/l)	AT (g/l en H2SO4)	pH	Acide tartrique (g/l)	Acide malique (g/l)	Potass. (g/l)	Pds. de 100 baies (g)
Yonne CH	175	7.6	2.97	7.3	6.0	1.2	139.3
Evolution	=	-1.3	0.07	-0.4	-2.0	0.1	10.8
Yonne PN	175	8.5	3.01	7.3	7.8	1.3	136.8
Evolution	-4	-0.6	0.08	-0.4	-0.8	0.1	25.1
Côte de Beaune CH	183	6.8	3.02	7.4	4.7	1.3	152.8
Evolution	4	-1.0	0.06	=	-2.3	0.2	-2.1
Côte de Nuits PN	209	6.1	3.19	7.2	4.7	1.6	108.9
Evolution	3	-0.7	0.09	-0.3	-1.4	0.3	-6.9
H. C. de Beaune PN	209	6.0	3.18	7.6	4.2	1.4	131.4
Evolution	1	-0.6	0.08	0.4	-1.7	0.2	9.6
H. C. de Nuits PN	198	7.9	3.11	7.4	7.2	1.6	112.3
Evolution	-3	=	0.06	0.2	-0.5	0.1	1.7
Côte Chalonnaise PN	196	6.1	3.16	7.2	4.5	1.5	147.2
Evolution	3	-0.2	=	0.3	-1.3	0.3	6.2
Mâconnais CH	184	7.4	3.01	7.2	5.8	1.4	132.1
Evolution	-3	-0.9	0.07	-0.3	-1.6	0.2	11.4
Mâconnais GAM	165	8.3	3.02	7.7	7.3	1.5	175.2
Evolution	-5	-2.0	0.11	-0.4	-2.7	0.1	35.9
Beaujolais GAM	188	6.8	3.11	7.5	5.1	1.6	155.4
Evolution	-2	-0.5	0.08	-0.2	-1.0	0.2	32.2