



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

17/08/2022

N° 6

# BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE  
Poncéty  
71960 Davayé

## PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 16 AOÛT 2022

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 11 août)

Sucres  
g/l

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

Acide malique  
g/l

Chardonnay :

178  
+13

6,9  
-1,9

4,0  
-2,8

Aligoté :

/

/

/

Pinot Noir :

189  
+8

6,7  
-1,5

3,9  
-2,3

Gamay :

193  
+12

7,6  
-2,0

4,5  
-2,9

### Chardonnay et Aligoté

La véraison s'approche de la fin mais elle n'est pas totalement terminée sur la majeure partie des parcelles. Si les teneurs en sucres progressent modestement, ce sont les paramètres de l'acidité qui subissent les plus fortes évolutions en lien avec les fortes chaleurs de fin de semaine dernière. A noter également une diminution des teneurs en acide tartrique, plus ou moins marquée selon les secteurs, conduisant à une bonne augmentation des pH (+ 0.10 en moyenne). Les poids de 100 baies sont stables dans l'Yonne et le Mâconnais mais subissent une légère augmentation en Côte de Beaune et Côte Chalonnaise.

### Pinot Noir et Gamay

40 % des parcelles ont atteint la pleine véraison et les autres en sont proches. Les évolutions sont plus modestes sur Pinot Noir que sur Gamay. Toutefois, comme sur Chardonnay, ce sont les paramètres de l'acidité qui présentent les évolutions les plus importantes et, là encore, on observe une diminution des teneurs en acide tartrique, favorisant la remontée des valeurs de pH. Les poids de 100 baies sont stables hormis Côte de Beaune où ils subissent une légère progression.

### En résumé

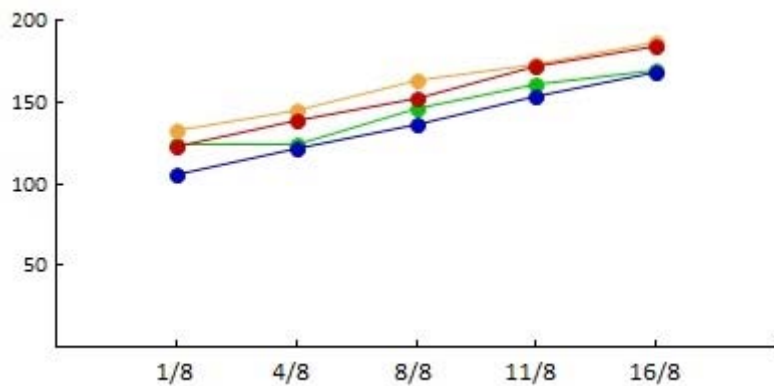
Les fortes chaleurs, enregistrées en fin de semaine dernière, ont provoqué des évolutions sensibles des paramètres de l'acidité. Outre les acidités totales et les teneurs en acide malique, on observe également une diminution des teneurs en acide tartrique, plus ou moins prononcée selon le secteur ou le cépage, favorisant l'augmentation des pH. Les parcelles ou ceps souffrant déjà de stress hydrique ont vu leur état s'aggraver : jaunissement plus important du feuillage, début de défoliation et flétrissement des baies. Les précipitations de dimanche et lundi ont apporté des cumuls allant de quelques millimètres à près de 15 mm. Au regard de la sécheresse actuelle, ces cumuls sont plutôt "décevants". Néanmoins, des pluies un peu plus conséquentes sont prévues pour aujourd'hui et demain, pouvant aller jusqu'à une trentaine de millimètres. Eu égard à l'hétérogénéité qui existe au sein du vignoble, les parcelles ne seront pas en état de réagir de la même façon mais une majorité d'entre elles est encore active et pourra en tirer profit. Les contrôles de maturité prennent ici tout leur sens afin d'appréhender le comportement des parcelles et d'évaluer leur stade de maturité.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 19 AOÛT 2022

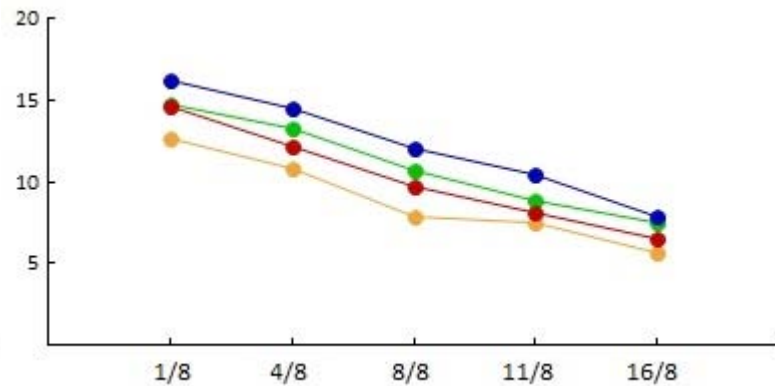


# CHARDONNAY

## LES SUCRES (g/l) :

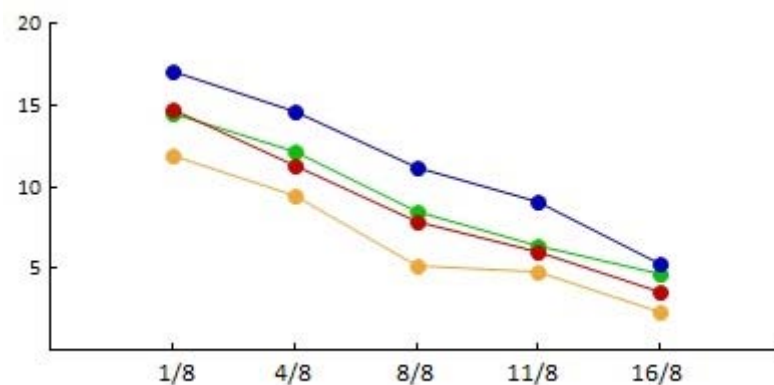


## ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :

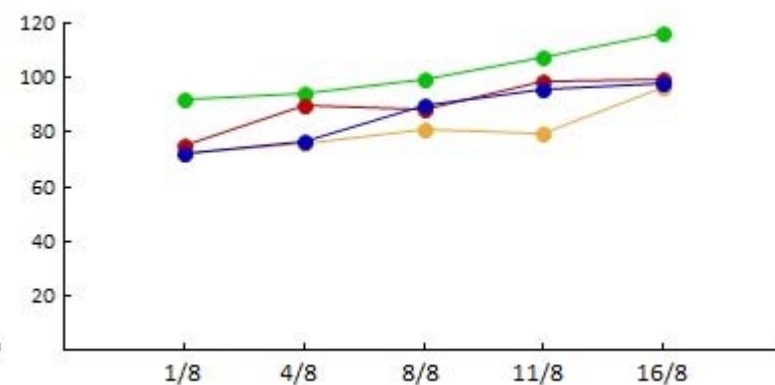


■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Mâconnais ■ Yonne

## ACIDE MALIQUE (g/l) :



## Poids de 100 baies (g) :



## COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

Remarque : les comparaisons sont faites en prenant uniquement en compte les teneurs en sucres et les valeurs d'acidité totale, afin de donner une référence à un millésime antérieur. Elles ne présagent en rien de la qualité globale du millésime en cours.

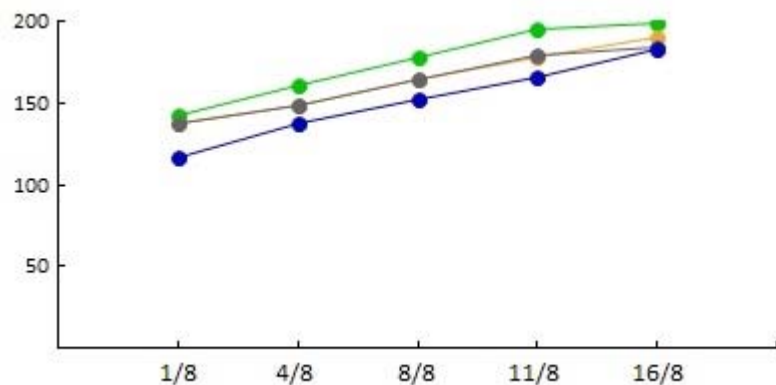
En Côte-d'Or et dans l'Yonne, la comparaison s'établit à la date du 10 août 2020 pour les teneurs en sucres mais les acidités cette années sont inférieures, respectivement 1.2 et 1.5 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. En Saône-et-Loire, les teneurs en sucres sont similaires à celles mesurées le 13 août 2020 mais avec une acidité totale plus faible de 0.4 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

## DEGUSTATION DES BAIES :

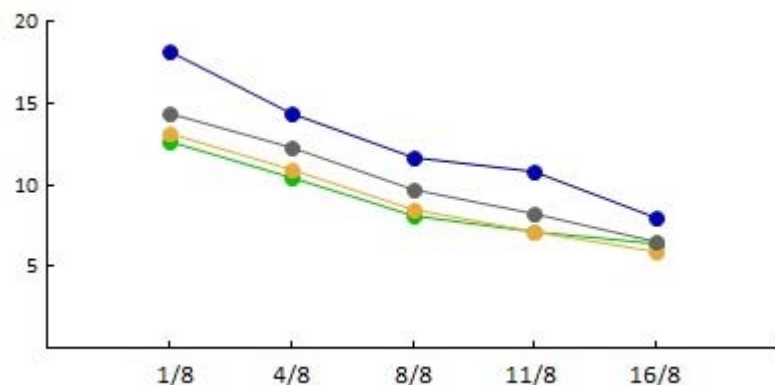
Le nombre de baies mûres est en augmentation sur les parcelles les plus avancées. Mais il reste tout de même encore des baies plus vertes, difficiles à écraser et dont l'acidité est bien marquée. Les baies mûres sont encore un peu fermes et difficiles à écraser en bouche. Les pellicules sont épaisses. L'équilibre sucre / acidité est en amélioration et les arômes variétaux commencent à être perçus.

## PINOT NOIR

### LES SUCRES (g/l) :

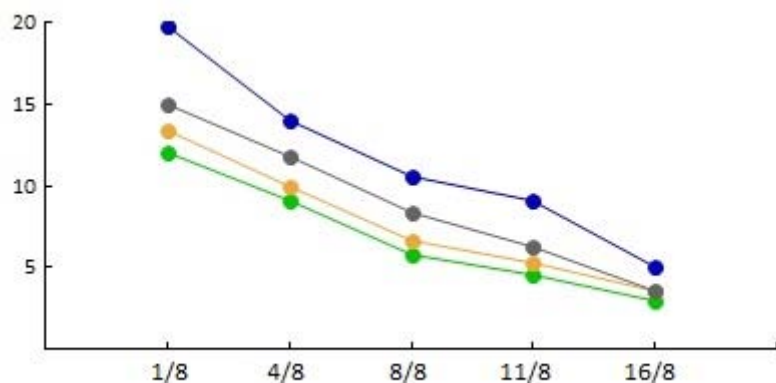


### ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :

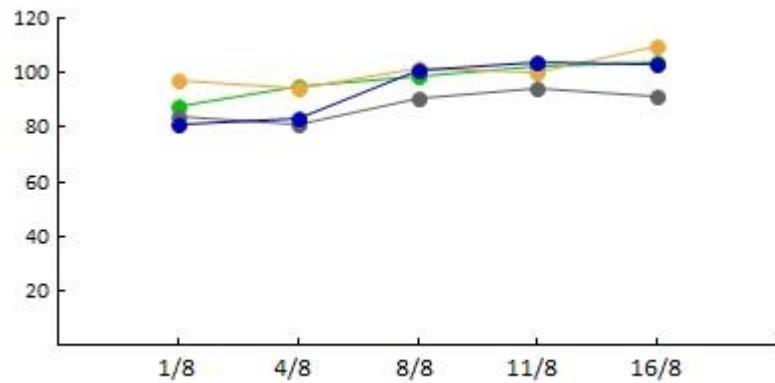


■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Côte de Nuits ■ Yonne

### ACIDE MALIQUE (g/l) :



### Poids de 100 baies (g) :



### COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

Remarque : les comparaisons sont faites en prenant uniquement en compte les teneurs en sucres et les valeurs d'acidité totale, afin de donner une référence à un millésime antérieur. Elles ne présagent en rien de la qualité globale du millésime en cours.

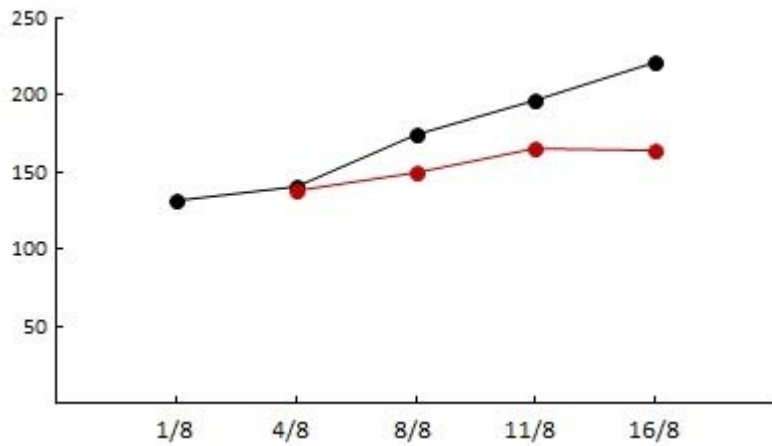
En Côte-d'Or, les teneurs en sucres sont similaires à celles mesurées le 10 août 2020 mais l'acidité est inférieure de 0.8 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. Dans les autres départements, les teneurs en sucres sont inférieures à celles observées à cette date, d'environ 14 g/l. Si dans l'Yonne, l'acidité est similaire, elle est plus faible en Saône-et-Loire de 0.7 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

### DEGUSTATION DES BAIES :

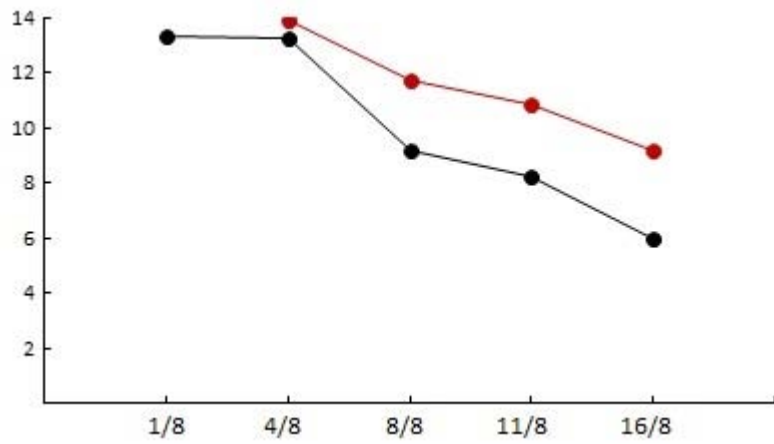
Les baies sont encore fermes mais s'écrasent mieux en bouche. La pulpe adhère un peu moins aux pellicules. Ces dernières sont toujours épaisses et difficiles à dilacérer et les tanins sont grossiers. Quelques baies sont encore « rosées » et présentent une acidité marquée.

# GAMAY

## LES SUCRES (g/l) :

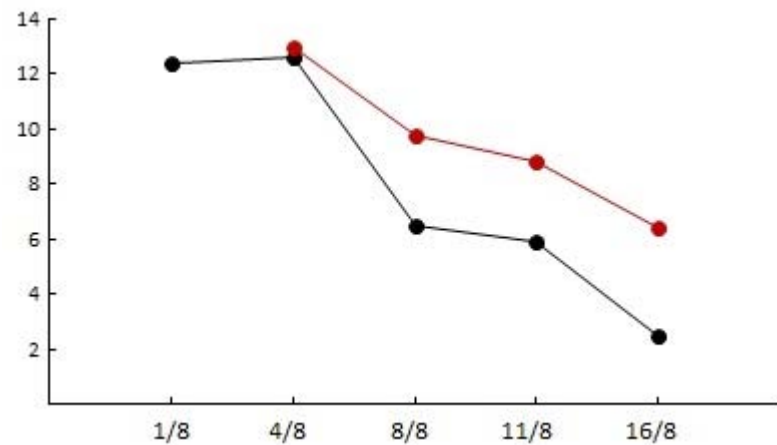


## ACIDITE TOTALE (g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) :

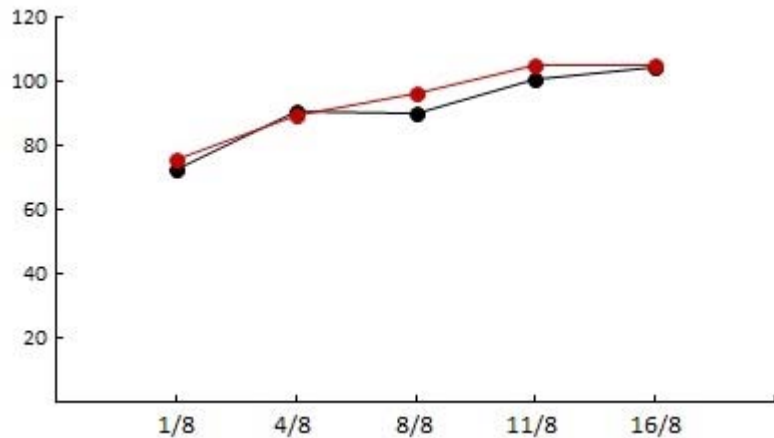


■ Beaujolais ■ Mâconnais

## ACIDE MALIQUE (g/l) :



## Poids de 100 baies (g) :



### COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

*Remarque : les comparaisons sont faites en prenant uniquement en compte les teneurs en sucres et les valeurs d'acidité totale, afin de donner une référence à un millésime antérieur. Elles ne présagent en rien de la qualité globale du millésime en cours.*

Les teneurs en sucres sont similaires à celles mesurées le 13 août 2020, avec une acidité inférieure de 0.4 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> cette année.

## TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 11/08/2022

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)	Véraison (%)
Yonne AL	/	/	/	/	/	/	/	/
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Yonne CH	168	7.8	3.04	8.1	5.3	1.0	98.1	97
Evolution	15	-2.7	0.09	=	-3.8	=	2.3	5
Yonne PN	182	8.0	3.03	8.6	5.1	1.1	103.1	97
Evolution	16	-2.8	0.11	=	-4.0	=	-0.6	5
Côte de Beaune CH	186	5.7	3.17	7.8	2.3	1.1	96.6	100
Evolution	13	-1.8	0.09	-1.3	-2.5	=	17.0	2
Côte de Beaune PN	190	5.9	3.22	7.3	3.5	1.2	110.0	99
Evolution	12	-1.2	0.12	-1.0	-1.7	=	10.1	2
Côte de Nuits PN	184	6.5	3.12	8.0	3.6	1.0	91.4	97
Evolution	5	-1.7	0.07	-0.6	-2.7	-0.4	-3.0	3
H. C. de Beaune PN	195	6.7	3.07	8.0	3.6	1.0	108.3	99
Evolution	6	-1.5	0.07	-0.6	-2.2	=	1.6	=
H. C. de Nuits PN	168	8.8	3.10	8.9	7.1	1.4	105.5	99
Evolution	2	-1.6	0.06	=	-2.2	=	6.0	=
Côte Chalonnaise CH	169	7.5	3.03	8.3	4.6	0.9	116.2	99
Evolution	9	-1.4	0.10	-0.6	-1.7	=	8.7	2
Côte Chalonnaise PN	199	6.4	3.11	8.4	3.0	1.1	104.1	100
Evolution	3	-0.7	=	=	-1.5	=	1.7	1
Mâconnais CH	184	6.6	3.12	7.8	3.6	1.2	99.7	98
Evolution	12	-1.5	0.10	-0.4	-2.5	=	0.9	2
Mâconnais GAM	164	9.2	3.01	9.7	6.4	1.3	104.8	97
Evolution	=	-1.7	0.05	=	-2.4	=	-0.4	4
Beaujolais GAM	222	6.0	3.13	7.6	2.5	1.4	104.4	99
Evolution	25	-2.3	0.13	-0.9	-3.4	=	3.6	2