



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

17/08/2022

N° 4

BIVB Infos

MATURITE SAÔNE-ET-LOIRE

PRELEVEMENTS DU 16 AOÛT 2022

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 11 août) - 154 parcelles prélevées

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay et Aligoté

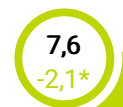
Chardonnay Couchois :



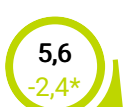
Chardonnay Mâconnais :



Aligoté Mâconnais :



Chardonnay Pouilly-Fuissé :



Chardonnay Côte Chalonnaise :



Aligoté Côte Chalonnaise :

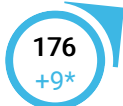


Pinot Noir et Gamay

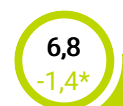
Pinot Noir Couchois :



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 11 et 16 août.

En résumé

Cinq jours se sont écoulés depuis le dernier prélèvement et les teneurs en sucres ont globalement évolué de façon modeste. Par contre, ce sont les acidités totales et les teneurs en acide malique qui subissent une forte diminution, en relation avec les fortes chaleurs de la fin de semaine dernière. Si l'hétérogénéité des situations, en termes de secteurs ou de cépages, persiste, certaines parcelles sont déjà bien avancées en maturité, notamment sur cépages noirs ainsi que quelques Chardonnay dans le Sud du département.

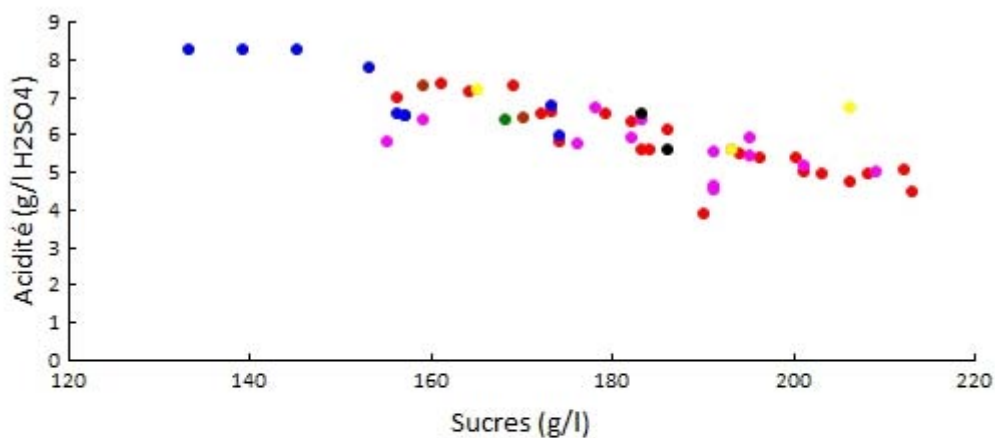
Les cumuls enregistrés ce week-end avoisinent les 10-15 mm mais de nouvelles précipitations sont prévues pour ce soir et demain, avec des cumuls similaires, voire légèrement supérieurs. Cette eau tant attendue devrait permettre à la maturation de se poursuivre dans de meilleures conditions, d'autant qu'une remontée progressive des températures est envisagée pour la semaine prochaine. Les contrôles de maturité doivent se poursuivre pour évaluer le comportement du vignoble.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 19 AOÛT 2022



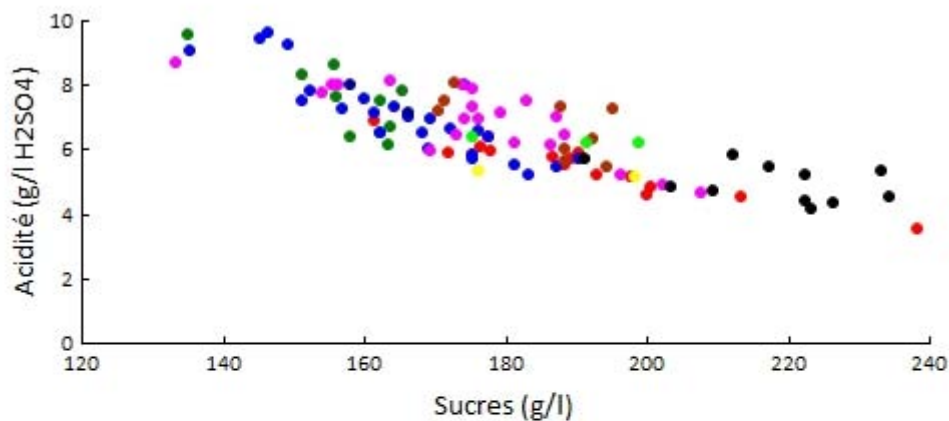
Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.

Nord Saône-et-Loire



- Côte Chalonnaise / Pinot
- Côte Chalonnaise / Aligoté
- Maranges / Pinot
- Aligoté Bouzeron / Aligoté
- Maranges / Chardonnay
- Côte Chalonnaise / Chardonnay
- Côte Chalonnaise / Gamay

Sud Saône-et-Loire



- Pouilly Fuissé / Chardonnay
- Mâconnais / Chardonnay
- Beaujolais / Gamay
- Mâconnais / Gamay
- Pouilly Fuissé / Aligoté
- Mâconnais / Aligoté
- Mâconnais / Pinot
- Beaujolais / Chardonnay
- Pouilly Fuissé / Pinot

Beaujolais	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	187.00	5.30	3.13	8.0	2.5	1 325
Ecart type	15.56	0.14	0.12	0.5	0.5	45
Mini	176.00	5.20	3.05	7.7	2.1	1 293
Maxi	198.00	5.40	3.22	8.4	2.8	1 356
Parcelles	2	2	2	2	2	2

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
219.58	5.04	3.18	7.4	2.4	1 375	
14.36	0.56	0.07	0.3	0.9	55	
191.00	4.20	3.10	7.0	0.8	1 285	
243.00	5.90	3.30	8.1	3.9	1 484	
12	12	12	12	12	12	

Mâconnais	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	157.03	7.60	2.81	9.1	4.4	1 120
Ecart type	9.00	1.10	0.14	0.9	1.5	176
Mini	134.70	6.23	2.64	7.9	2.6	873
Maxi	165.00	9.62	3.05	10.7	7.2	1 282
Parcelles	10	10	10	10	10	4

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
165.75	7.12	2.94	8.3	4.3	1 256	
13.75	1.25	0.08	0.6	1.5	119	
135.00	5.30	2.80	7.0	1.8	860	
190.00	9.70	3.13	9.5	7.3	1 398	
26	26	26	26	26	19	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
184.26	6.82	2.93	8.3	3.5	1 159	
10.13	0.92	0.09	0.8	0.7	24	
170.10	5.50	2.78	7.4	2.4	1 130	
195.00	8.15	3.09	9.8	4.5	1 191	
9	9	9	9	9	6	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
175.52	6.99	2.98	8.0	4.4	1 197	
17.20	1.11	0.11	1.2	1.1	116	
133.00	4.70	2.72	4.7	2.6	989	
207.50	8.74	3.23	10.5	6.0	1 344	
21	21	21	21	21	13	

Pouilly Fuissé	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	161.80	7.65	2.84	7.6	5.5	
Ecart type	5.80	0.62	0.11	1.1		
Mini	157.70	7.21	2.76	6.8	5.5	
Maxi	165.90	8.09	2.91	8.4	5.5	
Parcelles	2	2	2	2	2	

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
189.54	5.55	3.08	6.5	3.1	1 287	
18.30	0.82	0.11	1.1	1.0	207	
161.00	3.60	2.92	4.9	1.3	1 076	
238.00	6.97	3.35	8.6	4.4	1 525	
16	16	16	16	16	5	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
188.20	6.34	3.06	6.5	4.4		
12.11	0.12	0.14	0.8	0.5		
174.90	6.26	2.89	5.8	3.9		
198.60	6.48	3.14	7.4	4.9		
3	3	3	3	3		

Côte Chalonnaise	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	154.11	7.26	2.92	8.2	3.9	1 235
Ecart type	13.83	0.92	0.07	0.7	1.2	123
Mini	133.00	6.02	2.84	7.5	2.3	1 096
Maxi	174.00	8.32	3.03	9.3	5.7	1 459
Parcelles	9	9	9	9	9	9

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
185.64	5.68	3.06	6.9	2.7	1 290	
14.98	0.65	0.07	0.6	0.9	169	
155.00	4.57	2.98	5.9	1.5	962	
209.00	6.74	3.19	7.9	4.1	1 568	
14	14	14	14	14	14	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
188.00	6.56	2.96	7.6	3.1	1 154	
20.95	0.83	0.07	1.3	0.7	85	
165.00	5.64	2.90	6.1	2.4	1 056	
206.00	7.26	3.04	8.5	3.7	1 211	
3	3	3	3	3	3	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
186.64	5.84	3.03	6.8	3.1	1 150	
16.98	0.96	0.09	1.0	1.0	148	
156.00	3.95	2.90	5.4	1.6	813	
213.00	7.42	3.24	9.0	4.9	1 451	
22	22	22	22	22	22	

Aligoté Bouzeron	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	164.50	6.94	2.98	8.8	3.2	936
Ecart type	7.78	0.62	0.04	0.1	0.8	21
Mini	159.00	6.50	2.95	8.7	2.6	921
Maxi	170.00	7.37	3.01	8.9	3.8	951
Parcelles	2	2	2	2	2	2

Maranges	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	168.00	6.45	3.00	8.8	2.8	1 473
Ecart type						
Mini	168.00	6.45	3.00	8.8	2.8	1 473
Maxi	168.00	6.45	3.00	8.8	2.8	1 473
Parcelles	1	1	1	1	1	1

	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	184.50	6.13	3.01	6.7	3.5	1 128
Ecart type	2.12	0.71	0.02	1.0	0.6	126
Mini	183.00	5.63	3.00	6.0	3.0	1 039
Maxi	186.00	6.63	3.03	7.4	3.9	1 217
Parcelles	2	2	2	2	2	2

MATURATION DU RAISIN EN SAONE & LOIRE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 16/08/2022 et celui du 11/08/2022

Beaujolais	CHARDONNAY						GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 11,5	- 1,4	+ 0,08	- 0,7	- 0,9	+ 13	+ 19,5	- 1,5	+ 0,05	- 0,7	- 1,2	- 24

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	+ 7,0	- 2,1	+ 0,07	- 0,6	- 2,1	- 144	+ 9,8	- 1,8	+ 0,06	- 0,7	- 1,9	- 38	+ 7,5	- 1,4	+ 0,01	- 0,6	- 1,3	- 74	+ 9,3	- 1,8	+ 0,08	- 0,6	- 1,7	- 53

Pouilly Fuissé	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 11,4	- 1,3	+ 0,06	- 0,9	- 1,4	- 139

Côte Chalonnaise	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	+ 6,2	- 2,1	+ 0,12	- 1,4	- 2,3	- 144	+ 10,2	- 1,7	+ 0,03	- 1,4	- 2,1	+ 190	+ 33,5	- 2,4	+ 0,08	- 1,4	- 3,2	- 74	+ 9,6	- 1,5	+ 0,02	- 1,5	- 1,7	- 19

Maranges	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 5,0	- 0,1	- 0,09	- 0,0	- 0,3	- 144	+ 13,0	- 1,7	- 0,00	- 1,8	- 2,1	+ 1 12