

12/09/2023

N° 10

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE PRELEVEMENTS DU 11 SEPTEMBRE 2023

Chardonnay et Aligoté

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 7 septembre)

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

Les parcelles de Chardonnay prélevées présentent de plus en plus de baies flétries, quel que soit le secteur concerné, comme en témoigne la diminution des poids de 100 baies. L'augmentation des teneurs en sucres est majoritairement due aux phénomènes de concentration. De ce fait, les rendements en jus sont également en diminution.

Chardonnay :

220
+13*

5,0
-0,1*

3,3
-0,1*

Pinot Noir et Gamay

Les phénomènes de flétrissement sur Pinot Noir se sont aggravés par rapport au prélèvement de jeudi et ceci est nettement visible sur les chiffres ci-contre.

Pinot Noir :

236
+22*

4,6
-0,3*

3,0
-0,2*

La dernière parcelle de Gamay semble encore active mais retardée par sa charge.

Gamay :

194
+19*

6,2
-0,7*

3,6
-0,9*

* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 7 et 11 septembre.

En résumé

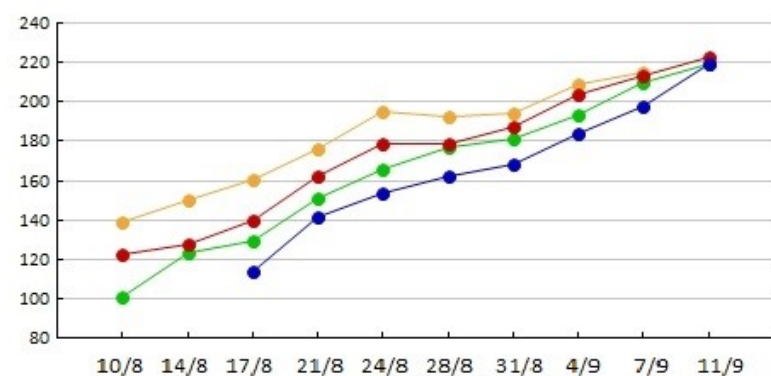
La quasi totalité des parcelles de Côte de Beaune a été vendangée. Sur les autres secteurs, les phénomènes de concentration sont en augmentation sur la plupart des parcelles, réduisant les rendements en jus et la qualité organoleptique de la vendange et des moûts. Ce phénomène est plus présent sur les cépages noirs mais progresse sur cépages blancs. Si les parcelles les plus tardives peuvent encore espérer gagner en maturité, pour les autres, il est urgent de ne plus attendre ! A noter également une nette évolution des foyers de pourriture acide depuis jeudi.

Ces deux facteurs, flétrissement et pourriture acide, doivent inciter à la plus grande vigilance et déterminer une date optimale de récolte au-delà du seul degré potentiel. En effet, les acidités sont parmi les plus basses enregistrées et l'attente ne fera qu'augmenter ce phénomène.

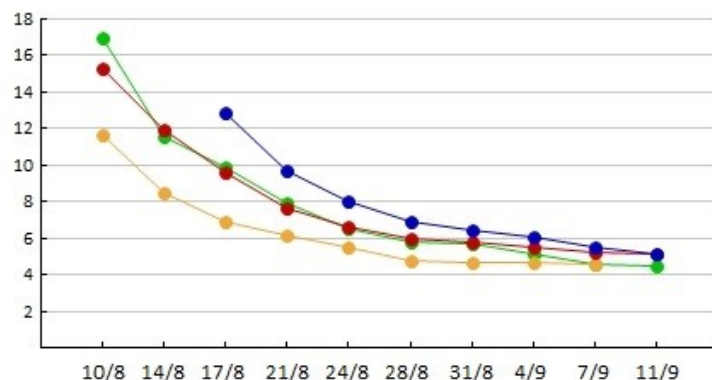
Il s'agit du dernier bulletin de la campagne.

DERNIER NUMÉRO - BONNES VENDANGES !

LES SUCRES (g/l) :

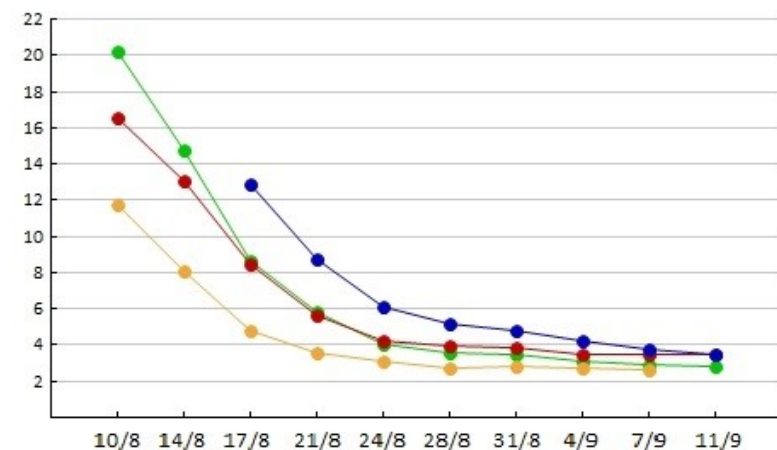


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

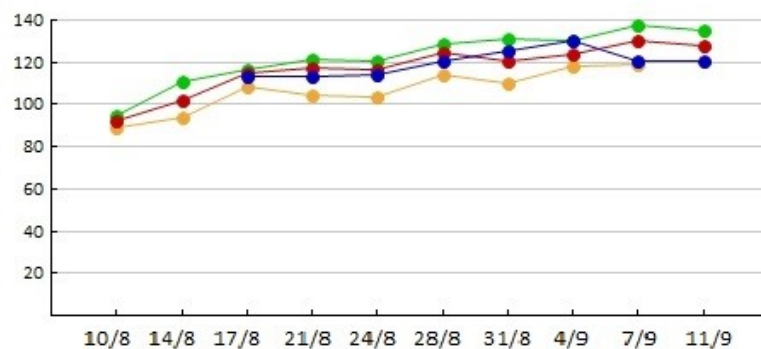


■ Côte Chalonnaise
 ■ Côte de Beaune
 ■ Mâconnais
 ■ Yonne

ACIDE MALIQUE (g/l) :

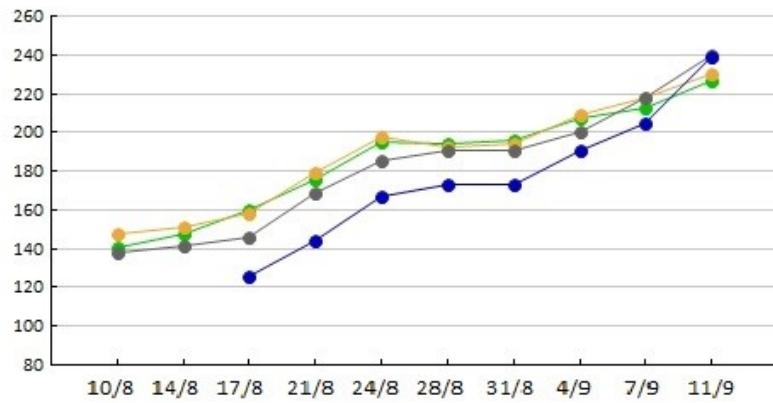


Poids de 100 baies (g) :

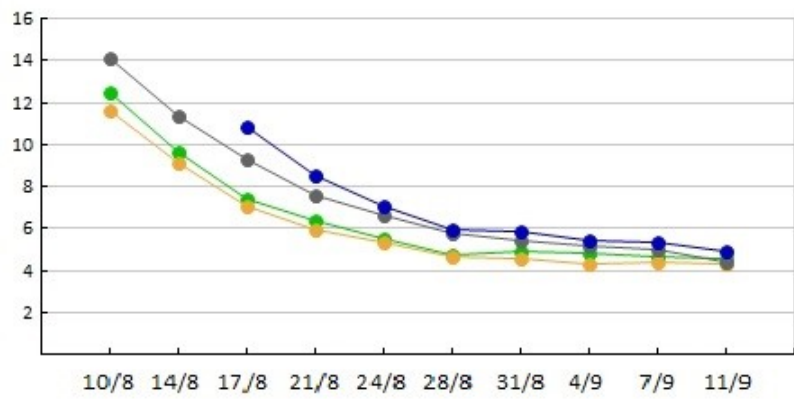


PINOT NOIR

LES SUCRES (g/l) :

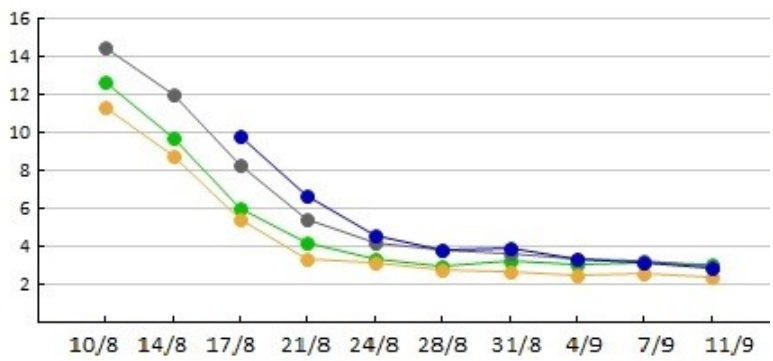


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :

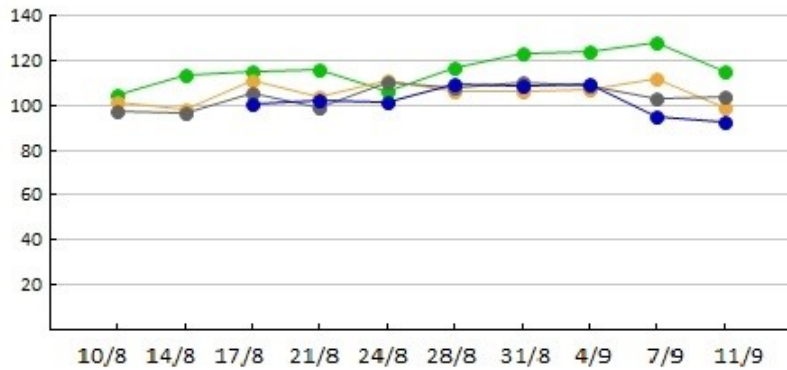


■ Côte Chalonaise
 ■ Côte de Beaune
 ■ Côte de Nuits
 ■ Yonne

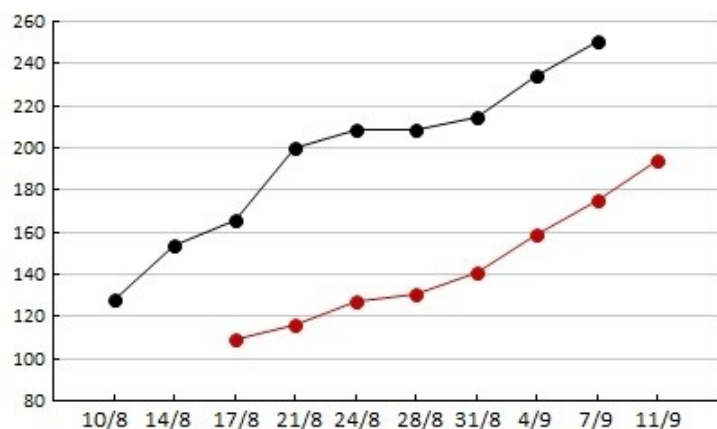
ACIDE MALIQUE (g/l) :



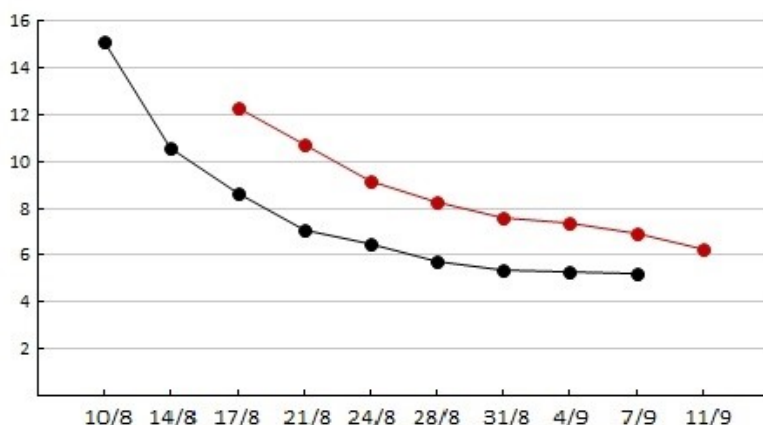
Poids de 100 baies (g) :



LES SUCRES (g/l) :

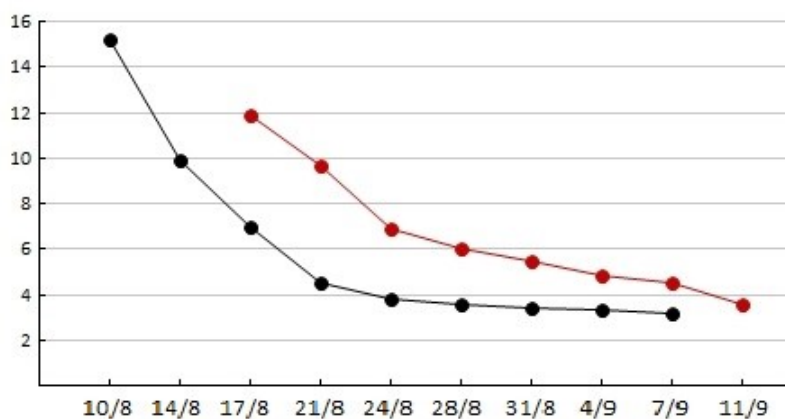


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ Beaujolais ■ Mâconnais

ACIDE MALIQUE (g/l) :



Poids de 100 baies (g) :

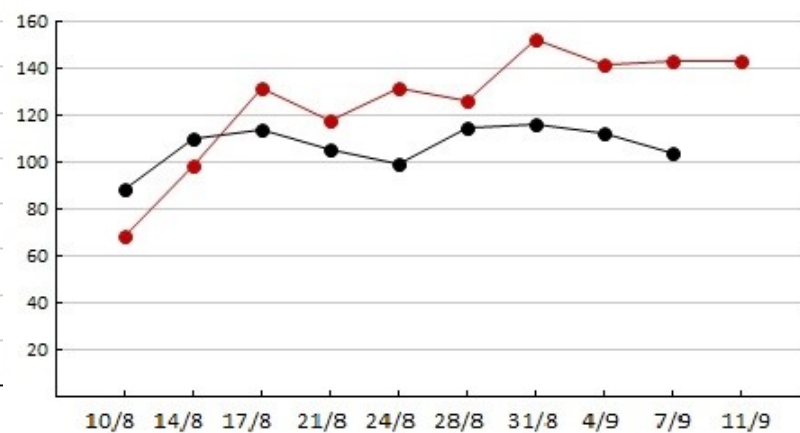


TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 07/09/2023

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	219	5.1	3.23	6.7	3.5	1.4	120.6
Evolution	21	-0.4	0.09	0.5	-0.3	0.2	-0.4
Yonne PN	239	4.9	3.26	7.5	2.8	1.5	92.6
Evolution	34	-0.4	0.09	0.1	-0.4	0.2	-2.5
Côte de Beaune PN *	230	4.3	3.30	7.5	2.4	1.5	99.2
Evolution	12	-0.1	=	0.5	-0.2	=	-12.5
Côte de Nuits PN	240	4.4	3.37	7.1	3.0	1.6	103.8
Evolution	22	-0.6	0.13	=	-0.2	0.2	=
H. C. de Nuits PN	242	5.5	3.32	7.0	4.2	1.7	149.5
Evolution	18	-0.7	0.09	-0.3	-0.3	0.2	28.2
Côte Chalonnaise CH	219	4.5	3.20	6.7	2.8	1.2	134.8
Evolution	10	-0.1	=	0.3	-0.1	=	-2.9
Côte Chalonnaise PN	227	4.5	3.36	6.7	3.0	1.7	115.2
Evolution	14	-0.1	0.06	0.3	-0.2	0.2	-12.9
Mâconnais CH	222	5.1	3.23	7.2	3.5	1.6	127.7
Evolution	8	-0.1	=	0.1	0.1	=	-2.6
Mâconnais GAM	194	6.2	3.16	8.6	3.6	1.5	143.3
Evolution	19	-0.7	0.06	=	-0.9	=	-0.1

* : une seule parcelle prélevée