

LE RESEAU BEAUJOLAIS MATURATION

Le réseau Beaujolais maturation est composé de 186 parcelles de gamay et de 61 parcelles de chardonnay. Les prélèvements (20 grappes) sont réalisés de manière bénévole, deux fois par semaine, les lundis et jeudis matins par les viticulteurs du Beaujolais. Les raisins sont alors pesés, sentis, pressés et analysés (degré, AT, pH) dans l'un des 30 centres de maturation (cuvages particuliers ou caves coopératives).

En complément de ce réseau vignoble, 13 parcelles sont suivies par la SICAREX Beaujolais afin de compléter les résultats par des analyses demandant un équipement particulier : acides tartrique et malique, potassium, azote ammoniacal, potentiel anthocyane permettant de déterminer un indice couleur. Cela permet une meilleure connaissance des potentialités de la vendange et une caractérisation encore plus fine du millésime.

LA MATURATION EN QUELQUES CHIFFRES (AU 07/08/23)

GAMAY	Parcelles Précoces*	Parcelles Moyennes*	Parcelles Tardives	Toutes les parcelles*
Sucres (g/L)	104,3	101,0	<i>Aucune parcelle prélevée</i>	102,9
Degré (%vol.)	5,96	5,77		5,88
Acidité Totale (g H ₂ SO ₄ /L)	14,54	15,29		14,84
pH	2,79	2,79		2,79

Résultats établis à partir de 30 **parcelles** prélevées soit 16% des parcelles du réseau (18 précoces, soit 31% des parcelles précoces et 12 moyennes, soit 13% des parcelles moyennes).

CHARDONNAY	Parcelles Précoces*	Parcelles Moyennes*	Parcelles Tardives	Toutes les parcelles*
Sucres (g/L)	112,8	104,3	<i>Aucune parcelle prélevée</i>	109,6
Degré (%vol.) (rendement sucre/alcool de 16,5)	6,84	6,32		6,64
Acidité Totale (g H ₂ SO ₄ /L)	14,3	15,6		14,8
pH	2,78	2,9		2,82

Résultats établis à partir de **8 parcelles** prélevées soit 13% des parcelles du réseau (5 précoces, 3 moyennes).

*** Attention : faible nombre de parcelles prélevées : chiffres donnés à titre indicatif, moyennes non représentatives de l'ensemble des parcelles du réseau.**

LES CONDITIONS CLIMATIQUES

Les températures moyennes journalières, depuis jeudi, sont en-dessous des moyennes trentenaires. Elles ont varié entre 16°C le 4/08 et 22°C le 3/08. Le ciel est resté couvert ce weekend dans le Beaujolais. Les pluies sont tombées entre 5,7 et 12 mm ce vendredi et jusqu'à 2mm dimanche.

Les températures maximales prévues aujourd'hui sont de 20°C dans le Beaujolais, avec des alternances de nuages et de soleil.

Mardi le ciel sera clair, avec quelques nuages. Les températures maximales seront de 23°C. Pour mercredi le soleil est attendu sur toute la journée. Les températures remontent, elles seront comprises entre 29 et 31°C et entre 26 et 27 °C sur les reliefs. Jeudi le soleil est encore prévu avec quelques nuages. Les températures pourront atteindre 29°C dans le Beaujolais.

Le temps restera sec cette semaine.



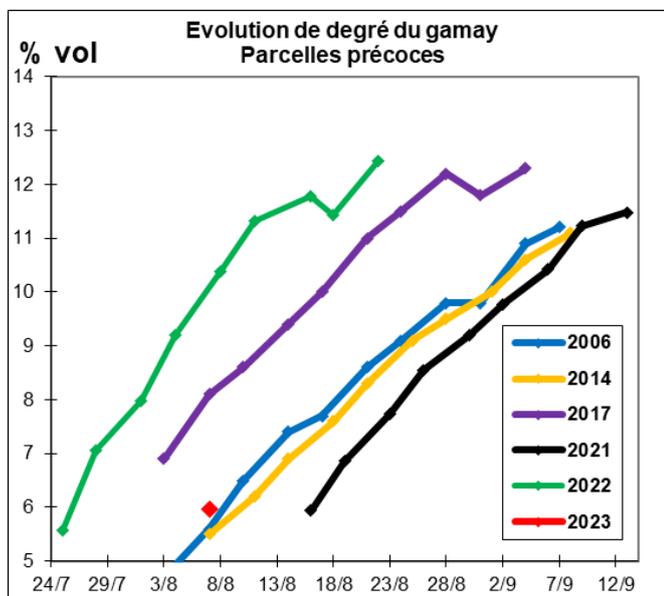
GAMAY

La véraison

Les 30 parcelles prélevées ce jour atteignent en moyenne 52% véraison (parcelles précoces : 57 %, parcelles moyennes : 44 %).

Sur le réseau de suivi de la SICAREX, les 13 parcelles prélevées ce jour atteignent en moyenne 64 % véraison. A degré égal, les pourcentages de véraison sont particulièrement haut ... à suivre.

Le degré



Le degré moyen des **parcelles précoces est de 5,96 % vol et pour les parcelles moyennes de 5,77 % vol.**

A ce jour, d'un point de vue degré, toutes parcelles confondues, 2023 présente :

- une avance d'environ 3 jours par rapport à 2006 et 2014, de 9 jours par rapport à 2021.
- un retard de 12 jours par rapport à 2022.

Ces comparaisons doivent toutefois être prises avec précaution du fait du faible nombre de parcelles prélevées. Ces tendances seront à confirmer lors des prochains prélèvements.

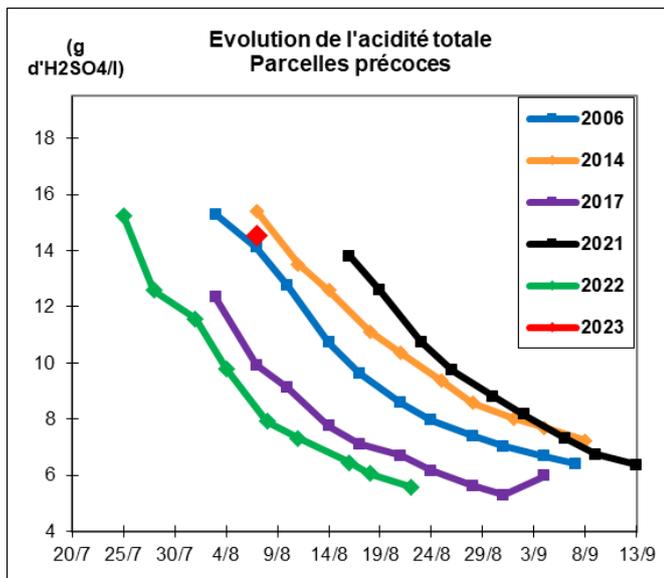
Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

Le degré moyen est de **5,9 % vol** avec une évolution journalière de **+0,26 % vol/j** depuis jeudi sur les 6 parcelles prélevées.

D'un point de vue degré, le millésime 2023 se rapproche pour l'instant de 2000.

Il présente 5 jours d'avance par rapport à 2014 et 2 jours par rapport à 2005 et 2006. Il a un retard de 12 jours sur 2022.

L'acidité totale



L'acidité totale se situe aujourd'hui pour les 18 parcelles précoces prélevées à **14,54 g d'H₂SO₄/L** et à **15,29 g d'H₂SO₄/L** pour les 12 parcelles moyennes prélevées.

Attention : points non représentatifs de l'ensemble des parcelles précoces et moyennes.

Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

L'acidité totale atteint en moyenne **13,7 g d'H₂SO₄/l**. L'évolution constatée est de **-0,73 g d'H₂SO₄/l/j** depuis jeudi.

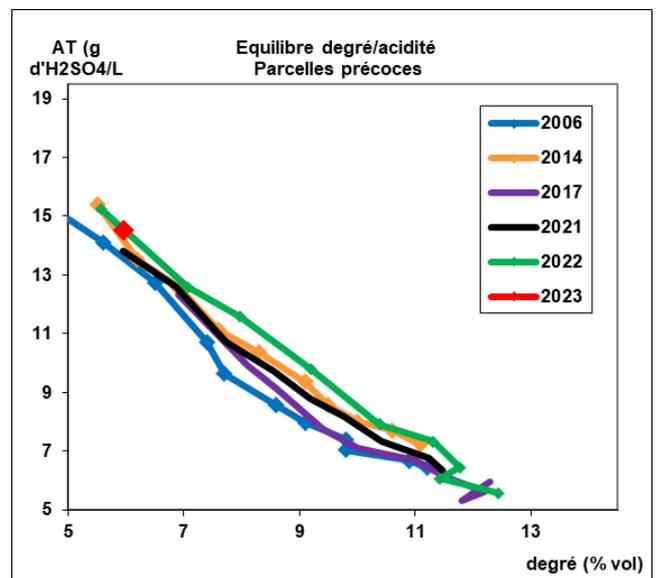
Potentiel acide

A degré égal, les valeurs d'acidité totale atteintes ce jour sur les parcelles précoces se rapprochent de celles de 2014 et de 2022. Elles paraissent pour l'instant assez élevées :

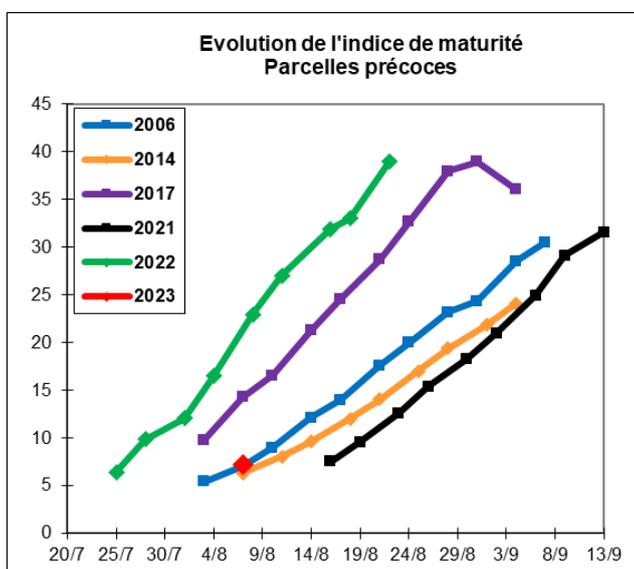
- +0,6 g d'H₂SO₄/L par rapport à 2021, + 0,8 g d'H₂SO₄/L par rapport à 2006

Sur le réseau SICAREX, l'équilibre sucre / acidité est plutôt dans la **moyenne assez élevée** des millésimes. Il se rapproche de celui de 2022.

Les valeurs actuelles sont par ailleurs supérieures de 0,2 g par rapport à celles de 2014 et de 0,4 g par rapport à 2006.



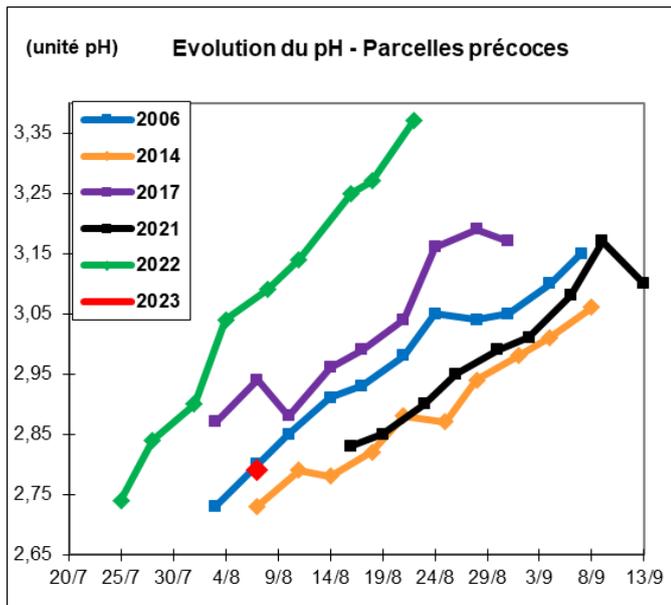
L'indice de maturité



L'indice de maturité (rapport sucres / acidité totale), atteint aujourd'hui **6,93** en moyenne sur toutes les parcelles prélevées ce jour.

Il se situe actuellement, à date égale, proche de la courbe de 2006 et 2014.

Le pH



Le pH atteint aujourd'hui **2,79** en moyenne pour les 30 parcelles prélevées.

Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

Le pH atteint en moyenne **2,72** avec une augmentation assez élevée de **+0,021** unité/jour depuis jeudi.

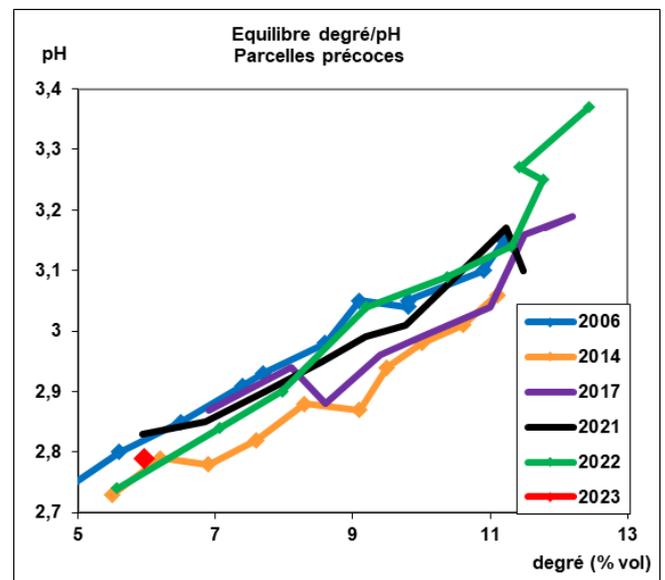
A degré égal, les valeurs de pH atteintes ce jour se situent à des **niveaux plutôt moyens** par rapport à l'ensemble des millésimes suivis par le réseau.

Les valeurs actuelles :

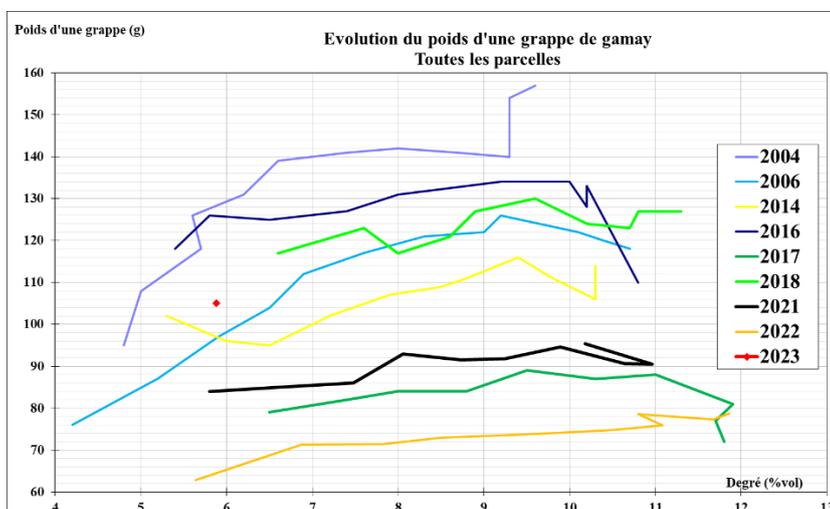
- se rapprochent de **celles de 2014, 2022.**
- sont **inférieures à celles de 2006 et 2021** (-0,04 unité pH à degré égal)

Toujours à degré égal, sur le **réseau SICAREX**, les valeurs actuelles sont moyennes à faible et se rapprochent de celles de 2017.

Elles sont inférieures de 0,03 unité par rapport à 2006 et supérieures de 0,03 unité par rapport à 2014.



Le poids des grappes



Le poids des grappes est de **105 g.**

Il est dans la **moyenne élevé des 30 derniers millésimes.**

A degré égal, il est inférieur de 20 g par rapport à celui de **2016**, supérieur d'environ 10 g par rapport à **2006 et 2014.**

Il est largement supérieur à **2022** (+ 40 g)

CHARDONNAY

Aujourd'hui, **8 parcelles** de chardonnay ont été prélevées : 5 parcelles précoces dont une de crémant et 3 moyennes. Il n'y a pas encore de parcelles tardives prélevées.

Les résultats ci-dessous donnent une première tendance mais sont à relativiser du fait du nombre de parcelles prélevées.

Le **degré moyen** de ces 8 parcelles est de **6,64 % vol.** (sur la base d'un rendement fermentaire de 16,5 g/L).

D'un point de vue degré, le millésime 2023 est équivalent à 2007 présente à ce jour une avance de 6 jours sur 2006 et 2014. Il a 8 jours de retard par rapport à 2022.

L'acidité totale moyenne des parcelles prélevées aujourd'hui est de **14,8 g d'H₂SO₄/L.**

Equilibre degré/AT :

A degré égal, l'acidité totale de 2023 se situe dans la moyenne haute des millésimes suivis par le réseau. Elle est équivalente aux valeurs de 2007 et supérieure de 0,8 g d'H₂SO₄/L par rapport à 2022.

Le **pH moyen** est assez élevé : **2,82.**

Equilibre degré/pH :

A degré égal, le pH est dans la moyenne élevée, équivalent à 2006 et 2009 et légèrement supérieur à 2022 (+0,02).

Le poids moyen d'une grappe est de **107 g.**

A degré égal, il se situe dans la moyenne haute. Légèrement inférieur à 2007. Il est largement supérieur à 2022 (+25 g).

Tous ses résultats sont à relativiser du fait du nombre de parcelles prélevées. Nous attendons les prochains prélèvements pour discuter de résultats plus robustes.

CE QU'IL FAUT RETENIR

Ce lundi nous permet d'avoir un premier point pour discuter des évolutions avec les prochains prélèvements.

Sur les trente parcelles de Gamay, la véraison est de 52 %. Les pluies de fin de semaine dernière et les températures à venir devraient encore accélérer le processus.

Aujourd'hui nous nous situons, toutes parcelles confondues, à un degré de 5,88 %vol, une acidité totale de 14,84 g d'H₂SO₄/L et un pH de 2,79.

L'évolution du degré constatée sur les parcelles du réseau SICAREX est moyen : + 0,26 %vol/jour, ce qui paraît logique au vu de la météo du week-end.

L'acidité totale a chuté de manière assez importante (-0,73 g d'H₂SO₄/L/j), ce qui est assez normal pour un début de maturation.

Les pH ont quant à eux augmenté de manière assez importante depuis jeudi sur le réseau SICAREX. A ce jour, le potentiel acide du millésime est plutôt assez bon, à confirmer lors des prochains prélèvements.

Le poids des baies est légèrement inférieur à la moyenne depuis 2000. Il est légèrement inférieur à 2006, et d'environ +26 % par rapport à celui de 2022, toujours à degré égal.

Le poids des grappes est intéressant en Gamay. Ceci sera à confirmer avec les prochaines données.

Nous invitons les viticulteurs du réseau des zones précoces et moyennes à **démarrer/continuer** les prélèvements jeudi prochain.

PROCHAIN BULLETIN LE JEUDI 10 AOUT 2023

Réalisé avec la
collaboration de :



Et le concours
financier de :



Avec l'appui de :



www.afnor.org
Conseil-Formation



Contact - Abonnement
Tel : 04 74 02 22 30
Tarifs, nous consulter.

www.rhone.chambre-agriculture.fr

Axel DE COUET

Tél : 06 76 99 06 77

Axel.jansondecoust@rhone.chambagri.fr

Juliette SARRAZIN

Tél. : 06 72 91 11 78

juliette.sarrazin@rhone.chambagri.fr

Jean-Yves CAHUREL

IFV / Sicarex

Tél. : 04 74 02 22 43

jean-yves.cahurel@vignevin.com