

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 10/08/23)

GAMAY	Parcelles Précoces*	Parcelles Moyennes*	Parcelles Tardives*	Toutes les parcelles *
Sucres (g/L)	122,94	114,89	95,53	117,1
Degré (%vol.) (rendement sucre/alcool de 17,5) <i>Évolution journalière du 07 au 10 août</i>	7,03 +0,30	6,57 +0,31	5,46	6,69 +0,31
Acidité Totale (g H ₂ SO ₄ /L) <i>Évolution journalière du 07 au 10 août</i>	13,08 -0,48	14,54 -0,37	16,38	13,98 -0,43
pH <i>Évolution journalière du 07 au 10 août</i>	2,80 +0,008	2,75 +0,005	2,63	2,77 +0,007

Résultats établis à partir de **54 parcelles** prélevées soit 29% des parcelles (27 précoces soit 47% des parcelles précoces, 22 moyennes soit 23% et 5 tardives soit 15%).

CHARDONNAY	Parcelles Précoces*	Parcelles Moyennes*	Parcelles Tardives	Toutes les parcelles *
Sucres (g/L)	130,5	122,2	<i>Aucune parcelle</i>	125,3
Degré (%vol.) (rendement sucre/alcool de 16,5) <i>Évolution journalière du 07 au 10 août</i>	7,91 +0,31	7,41 +0,41		7,6 +0,34
Acidité Totale (g H ₂ SO ₄ /L) <i>Évolution journalière du 07 au 10 août</i>	11,68 -0,71	13,67 -0,9		12,92 -0,79
pH <i>Évolution journalière du 07 au 10 août</i>	2,83 +0,009	2,80 +0,018		2,81 +0,012

Résultats établis à partir de **16 parcelles** prélevées soit 26% des parcelles (6 précoces soit 30% des parcelles précoces, 10 moyennes soit 31%)

*** Attention : faible nombre de parcelles prélevées (<50%) : chiffres donnés à titre indicatif, moyennes non représentatives de l'ensemble des parcelles du réseau.**

LES CONDITIONS CLIMATIQUES

Depuis lundi, le temps est resté sec. Côté températures, elles sont montées progressivement : 16.7°C en moyenne lundi, puis 18.4°C mardi et enfin 21.8°C mercredi.

Ce jeudi le temps est ensoleillé avec des passages de nuages. En fin d'après-midi un vent du Nord Nord-Est soufflera localement. Les températures maximales seront de 28°C dans le Beaujolais.

Vendredi des nuages se développeront l'après-midi, mais ils restent inoffensifs. L'après-midi jusqu'en début de soirée, un vent modéré Nord à Nord-Est sera présent. Les températures maximales pour le jour prévues sont de 30°C dans le Beaujolais. Ces températures se situent au-dessus des valeurs normalement observées.

Samedi et dimanche le soleil sera très présent avec des maximales de température entre 31 et 32°C dans le Beaujolais.

Les nuits seront plus chaudes que la semaine dernière variant entre 17 et 22°C.



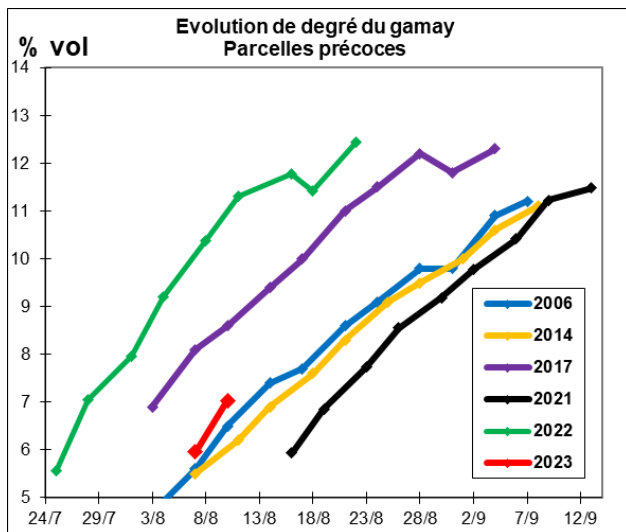
GAMAY

La véraison

Les 54 parcelles prélevées ce jour atteignent en moyenne 66% véraison (parcelles précoces : 74% ; parcelles moyennes : 65% ; parcelles tardives : 38%).

Sur le réseau de suivi de la SICAREX, les parcelles prélevées ce jour atteignent en moyenne 82% véraison. A degré égal, les pourcentages de véraison sont assez élevés.

Les sucres



Le **degré potentiel** à ce jour est de 6,69 %vol sur l'ensemble des parcelles.

Depuis lundi, le degré a progressé de **+0,31 % vol/jour** en moyenne. Cette évolution est assez élevée et s'explique facilement par les températures enregistrées et l'absence de pluie depuis lundi.

A ce jour, d'un point de vue degré, dans les zones précoces du vignoble, le millésime 2023 est **proche de 2006** et présente :

- un retard d'environ 6 jours par rapport à 2017, et 13 jours par rapport à 2022.
- une avance de 4 jours par rapport à 2014 et de 10 jours par rapport à 2021.

En zone moyenne, 2023 présente une avance de 5 jours par rapport à 2014 et un retard de 5 jours par rapport à 2017.

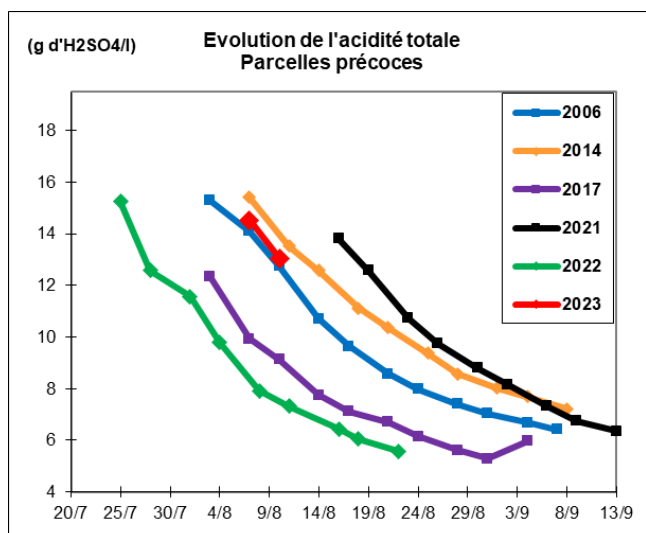
Cela situe 2023 comme un millésime moyen en termes de précocité depuis 2000.

L'écart en termes de degré entre les parcelles précoces et moyennes est pour l'instant très faible (1 jour). Mais cet écart est à prendre avec précaution puisque seulement 23 % des parcelles moyennes (les plus précoces des moyennes) et 47% des parcelles précoces ont été prélevées ce jour.

Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

Le degré moyen est de **7,0 % vol** avec une évolution journalière de **+0,34 % vol/j** depuis lundi. D'un point de vue degré, les résultats présentent une avance de 2 jours par rapport à 2000 et 2005, de 4 jours par rapport à 2006 et toujours 5 jours sur 2014. Le retard par rapport à 2022 reste quant à lui de 12 jours.

L'acidité totale



Depuis lundi, l'acidité totale a diminué en moyenne de **-0,43 g d'H₂SO₄/L par jour** (-0,48 en zone précoce, -0,37 en zone moyenne). Cette évolution est plutôt faible à ce stade de la maturation.

Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

L'acidité totale atteint en moyenne **12,1 g d'H₂SO₄/l**. L'évolution constatée est légèrement supérieure à celle du grand réseau (**-0,52 g d'H₂SO₄/l/j** depuis lundi).

Potentiel acide

A degré égal, les valeurs d'acidité totale atteintes ce jour sur les parcelles précoces :

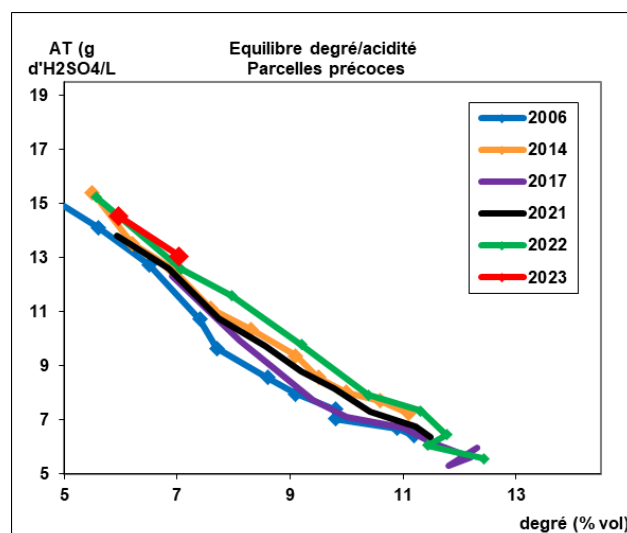
- Se rapprochent de celles de 2022 (+0,4 g d'H₂SO₄/L)
- Sont supérieures à celles de 2014, 2017 et 2021 (+1 g d'H₂SO₄/L)
- Sont très nettement supérieures à celles de 2006 (+ 1,6 g d'H₂SO₄/L).

Pour les parcelles moyennes, le niveau d'acidité est semblable à 2017 et supérieur à 2014, 2021 et 2022 (+1 g d'H₂SO₄/L).

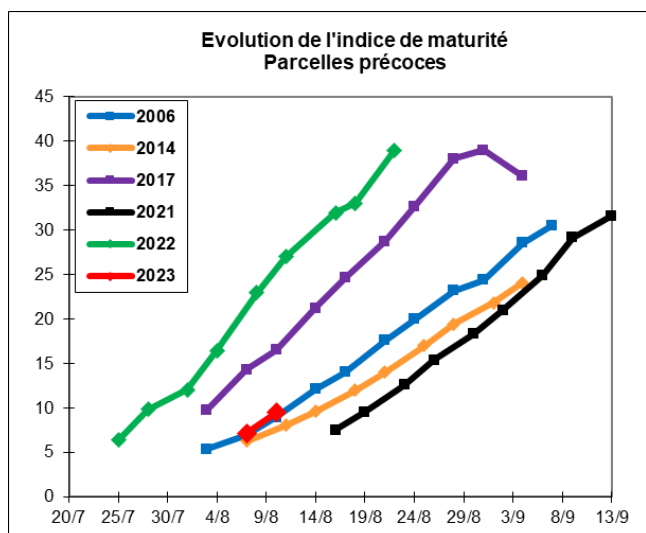
Ces valeurs témoignent d'un **potentiel acide pour l'instant élevé, le plus élevé depuis 1992**, comme 2005 et 2009, seulement derrière 2013.

Sur le réseau SICAREX, l'équilibre sucre / acidité est dans la **moyenne élevée** des millésimes. Il se rapproche de celui de 2000 et 2022.

Les valeurs actuelles sont par ailleurs supérieures de 0,6 g par rapport à celles de 2014 et de 1,3 g par rapport à 2006.



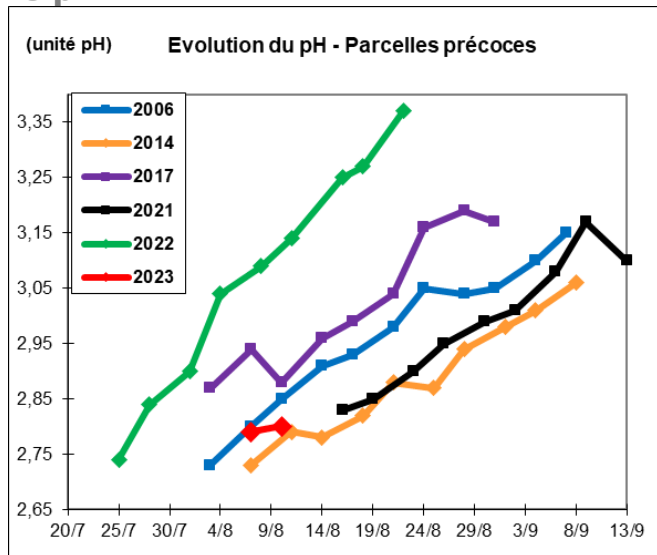
L'indice de maturité



L'indice de maturité (rapport sucres / acidité totale), atteint aujourd'hui **9,44** pour les parcelles précoces, **8,03** pour les parcelles moyennes et **6,19** pour les parcelles tardives prélevées ce jour.

Pour l'ensemble des parcelles prélevées ce jour, **il se situe actuellement avec une avance de 4 jours par rapport à 2006 et 2014 et un retard de 6 jours par rapport à 2017.**

Le pH



Le pH atteint aujourd'hui **2,77** en moyenne pour les 54 parcelles prélevées. Depuis lundi, **le pH est resté quasiment stable** (+ 0,007 unité/jour en moyenne).

Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

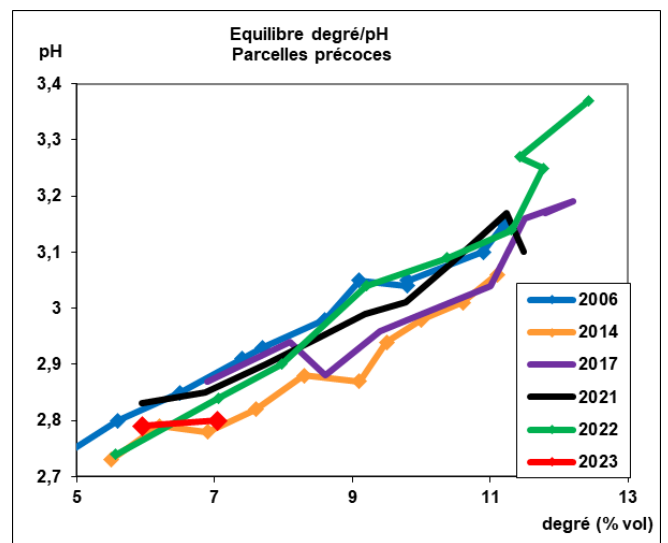
Le pH atteint en moyenne **2,78** avec une augmentation supérieure (**+0,018** unité/jour depuis lundi).

A degré égal, les valeurs de pH atteintes ce jour dans les zones précoces et moyennes se situent à des **niveaux assez faibles** par rapport à l'ensemble des millésimes suivis par le réseau.

En zones précoces, à degré égal, les valeurs actuelles :

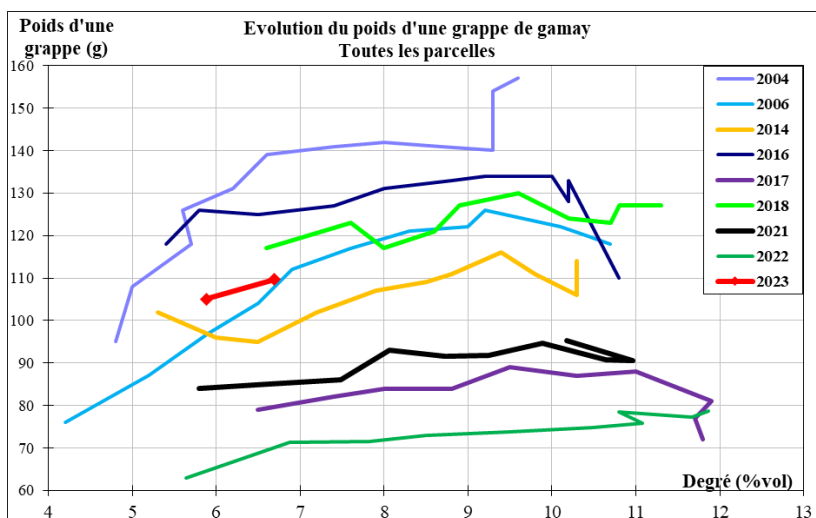
- se **rapprochent de celles de 2014** (+0,02 unité)
- sont **inférieures à celles de 2022** (-0,04 unité)
- sont **inférieures à celles de 2021** (-0,06 unité)

En zone moyenne, toujours à degré égal, les pH semblent être aussi assez faibles. À confirmer lors du prochain prélèvement.



Toujours à degré égal, sur le réseau SICAREX, les valeurs actuelles sont assez faibles comme sur le grand réseau. Elles sont équivalentes à celle de 2000, inférieures de 0,02 par rapport à 2006 et de 0,04 unité par rapport à 2022 et supérieures de 0,03 unité par rapport à 2014.

Le poids des grappes



Le poids des grappes est de **110 g**. Il a augmenté depuis lundi (+1,8 g/j). Cette évolution est assez normale à ce stade de la maturation.

Il est toujours dans **la moyenne élevée des 30 derniers millésimes**.

A degré égal, il est inférieur de 8 g par rapport à celui de **2018**, assez proche de 2006 et supérieur d'environ 14 g par rapport à **2014**.

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

LES ANALYSES COMPLEMENTAIRES

Les analyses complémentaires devraient être réalisées à partir du **jeudi 17 août**.

CHARDONNAY

Aujourd'hui, 16 **parcelles** de chardonnay ont été prélevées : 6 parcelles précoces et 10 moyennes. Il n'y a pas encore de tardives.

Parmi les 16 parcelles de Chardonnay il y a 11 parcelles en Beaujolais et Beaujolais Villages Blanc et 5 parcelles en Crémant de Bourgogne.

Les résultats ci-dessous donnent une première tendance mais sont à relativiser du fait du nombre de parcelles prélevées (26% des parcelles du réseau).

Le **degré moyen** de ces parcelles est de **7,6 % vol** (sur la base d'un rendement fermentaire de 16,5 g/L).

On note une évolution moyenne journalière de **0,34 % vol/jour** par rapport à lundi.

D'un point de vue degré, le millésime est proche de 2018. Il présente toujours un retard sur 2022 (9 jours). Il a pris une avance de 3 jours sur 2007 et reste en avance sur 2014 (7 jours).

L'**acidité totale moyenne** des parcelles prélevées aujourd'hui est de **12,92 g d'H₂SO₄/L**. Depuis lundi, la diminution moyenne journalière est de **-0,79 g d'H₂SO₄/L**. Une évolution logique en début de maturation.

Equilibre degré/AT :

A degré égal, l'acidité totale de 2023 est la plus élevée derrière 2013 (données depuis 2006). Elle est supérieure de 0,6 g d'H₂SO₄/L par rapport à 2007, 2021 et 2022.

Le pH moyen est de : **2,81**

Depuis lundi : +0,012 unité/j (évolution moyenne parcelle par parcelles). En effet le pH moyen de toutes les parcelles a diminué du fait du plus grand nombre de prélèvements.

Equilibre degré/pH :

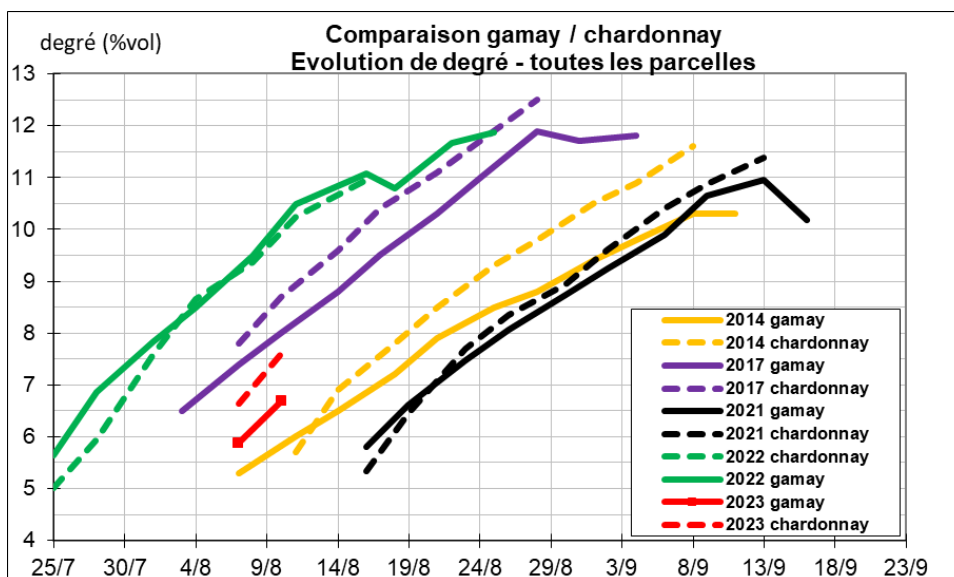
A degré égal, le pH est dans la moyenne basse, entre 2022 et 2015. Il est inférieur à 2009 de 0,06 unité.

Le poids moyen d'une grappe est de **114 g**.

A degré égal, il se situe dans la moyenne, proche de 2014. Il est supérieur à 2022 (+30g).

L'évolution constatée est de 3,8 g/j par rapport à lundi, celle-ci est à relativiser et à valider avec les prochains prélèvements.

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



Il semblerait que les Chardonnay soit un peu plus en avance que les Gamay cette année (+2,5 jours).

Ceci sera à confirmer avec les prochains prélèvements.

CE QU'IL FAUT RETENIR

La maturation a bien progressé depuis lundi avec une augmentation du degré potentiel de +0,31 % vol/ jour en moyenne. L'évolution constatée sur les parcelles du réseau SICAREX est même légèrement supérieure : +0,34 % vol/jour.

L'acidité totale a moyennement diminué (-0,43 g d'H₂SO₄/L/j) (diminution légèrement inférieure sur les parcelles SICAREX : -0,52 g d'H₂SO₄/L/j). Les pH ont quant à eux assez peu augmenté depuis lundi sur le grand réseau, ce qui nous donne **des valeurs de pH équivalent entre les deux réseaux (2,77 et 2,78)**.

A ce jour, **le potentiel acide du millésime paraît élevé**, à confirmer lors des prochains prélèvements.

Le poids des baies est **assez faible cette année**, légèrement supérieur à 2005 à degré égal, et d'environ +20% par rapport à celui de 2022, toujours à degré égal. Il a peu progressé depuis lundi.

Le poids des grappes a augmenté depuis lundi et le situe toujours dans la **moyenne haute des millésimes suivis par le réseau depuis 1992**. A degré égal, il est inférieur à de celui de 2018 d'environ 8 g et supérieur de 14 g par rapport à 2014 et 40 g sur 2022.

Il y aura bien des prélèvements lundi 14 août (se renseigner auprès de son centre maturité).

Nous invitons tous les viticulteurs du réseau à continuer/démarrer les prélèvements lundi.

PROCHAIN BULLETIN LE LUNDI 14 AOUT 2023

Réalisé avec la
collaboration de :



Et le concours
financier de :



Avec l'appui de :



ENGAGEMENT
DE SERVICE

SERVICES AUX AGRICULTEURS
ET ACTEURS DES TERRITOIRES
REF. 221

AFNOR CERTIFICATION

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.jansondecouet@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