

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 14/08/23)

GAMAY	Parcelles Précoces	Parcelles Moyennes*	Parcelles Tardives*	Toutes les parcelles *
Sucres (g/L)	131,3	129,2	109,6	128,3
Degré (%vol.) (rendement sucre/alcool de 17,5) <i>Évolution journalière du 10 au 14 août</i>	7,50 +0,11	7,38 +0,20	6,26 +0,24	7,33 +0,16
Acidité Totale (g H ₂ SO ₄ /L) <i>Évolution journalière du 10 au 14 août</i>	10,46 -0,72	10,94 -0,81	12,71 -0,97	10,89 -0,77
pH <i>Évolution journalière du 10 au 14 août</i>	2,91 +0,029	2,92 +0,029	2,73 +0,003	2,90 +0,028

Résultats établis à partir de **75 parcelles** prélevées soit **40% des parcelles** (34 précoces soit 59% des parcelles précoces, 34 moyennes soit 36% et 7 tardives soit 21%).

CHARDONNAY	Parcelles Précoces*	Parcelles Moyennes*	Parcelles Tardives*	Toutes les parcelles *
Sucres (g/L)	142,8	134	112,8	135,2
Degré (%vol.) (rendement sucre/alcool de 16,5) <i>Évolution journalière du 10 au 14 août</i>	8,66 +0,21	7,79 +0,17	6,83	8,19 +0,18
Acidité Totale (g H ₂ SO ₄ /L) <i>Évolution journalière du 10 au 14 août</i>	9,19 -0,70	10,35 -0,76	11,85	10,09 -0,79
pH <i>Évolution journalière du 10 au 14 août</i>	2,98 +0,028	2,89 +0,021	2,88	2,92 +0,024

Résultats établis à partir de 24 **parcelles** prélevées soit 39% des parcelles (8 précoces soit 40% des parcelles précoces, 14 moyennes soit 44%, et 2 parcelles tardives soit 22%)

*** 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 jeudi, le temps a été chaud avec des moyennes journalières au-dessus des normales, 25,4°C vendredi, 26,2°C samedi et 24,2°C dimanche. Cela a engendré des orages avec des pluviométries très hétérogènes dimanche en fin d'après-midi, avec une moyenne de 7,2mm. Elles ont été légèrement supérieures à 20mm à Juliéas, Chiroubles et Lantignié et plus globalement sur la partie nord du vignoble. La partie Sud et centrale ont eu des pluviométries entre 0,5 et 4mm. On déplore de la grêle par endroit suite aux orages (Beaujeu, Lantignié, Regnié, St Joseph, Chiroubles, Vauxrenard, Emeringes, Fleurie, St Amour, ...).

Aujourd'hui lundi et mardi, les passages nuageux sont prédominants toute la journée. Ils donnent quelques averses ici ou là. Les températures restent au-dessus des normales de saison (maximale entre 31 et 36°C).

Mercredi le ciel sera variable toute la journée, quelques rares averses sont possibles dans le Beaujolais. Les températures maximales seront toujours élevées pour la saison (entre 30 et 38°C)

Les nuits restent assez chaudes variant entre 18 et 22°C.



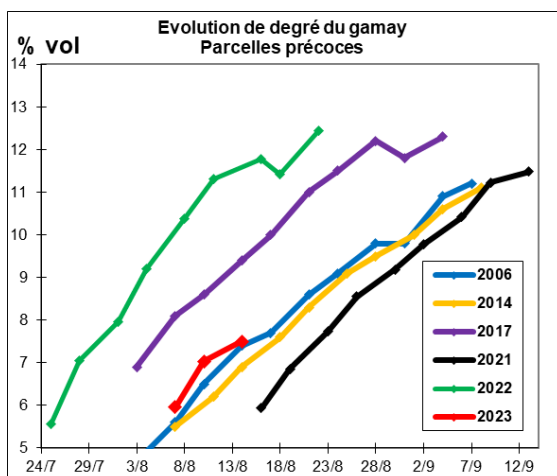
GAMAY

La véraison

Les 75 parcelles prélevées ce jour atteignent en moyenne 81% véraison (parcelles précoces : 84% ; parcelles moyennes : 82% ; parcelles tardives : 61%).

Sur le réseau de suivi de la SICAREX, les parcelles prélevées ce jour atteignent en moyenne 97% véraison. A degré égal, les pourcentages de véraison sont assez élevés.

Les sucres



Le **degré potentiel** à ce jour est de **7,33 %vol** sur l'ensemble des parcelles.

Depuis la semaine dernière, le degré a progressé de **+0,16 % vol/jour** en moyenne. Les températures des derniers jours aurait dû montrer une évolution plus importante. Cette évolution étant assez faible, elle peut s'expliquer par les pluies d'hier soir. Certains échantillons étaient humides ce matin, nous avons sans doute un effet dilution.

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

- un retard d'environ 9 jours par rapport à 2017, et 15 jours par rapport à 2022.

- une avance de 3 jours par rapport à 2014 et de 8 jours par rapport à 2021.

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

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

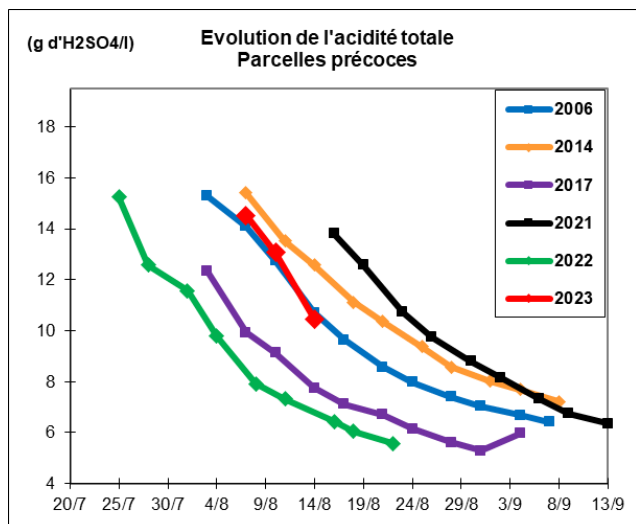
On note pour l'instant peu d'écart entre les zones précoces et moyennes (1 jour). Ceci est à surveiller lors des prochains prélèvements. Les parcelles des zones tardives présentent un retard de 5 jours sur les parcelles moyennes et 6 jours sur les parcelles précoces.

Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

Le degré moyen est de **8,1 % vol** avec une évolution journalière de **+0,29 % vol/j** depuis jeudi.

D'un point de vue degré, les résultats sont équivalents à 2007, ils présentent une avance de 2 jours par rapport à 2000 et 2005, de 5 jours par rapport à 2006 et 2014. Le retard par rapport à 2022 reste quant à lui de 12 jours.

L'acidité totale



Depuis jeudi, l'acidité totale a diminué en moyenne de **-0,77 g d'H₂SO₄/L par jour** (-0,72 en zone précoce, -0,81 en zone moyenne et 0,97 en zone tardive). Elle est en moyenne de **10,89 g d'H₂SO₄/L**. Cette évolution est plutôt élevée. Tout comme les degrés, cela peut s'expliquer par un effet dilution couplé aux fortes chaleurs des derniers jours. A vérifier avec les prochains prélèvements.

Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

L'acidité totale atteint en moyenne **9,4 g d'H₂SO₄/l**. L'évolution constatée est légèrement inférieure à celle du grand réseau (-0,69 g d'H₂SO₄/l/j depuis jeudi).

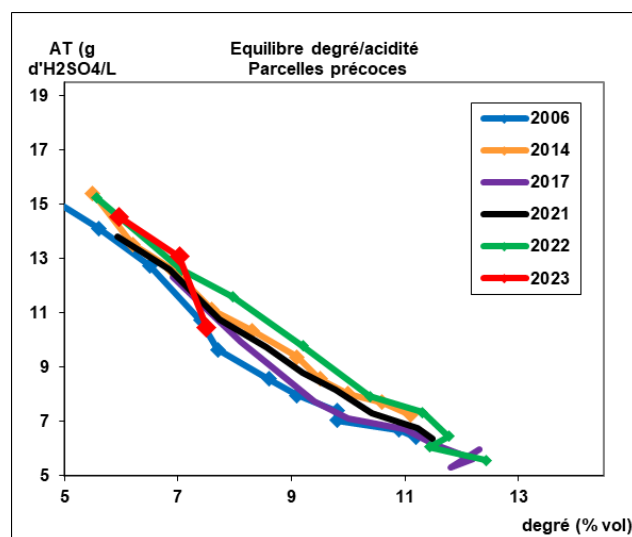
Potentiel acide

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

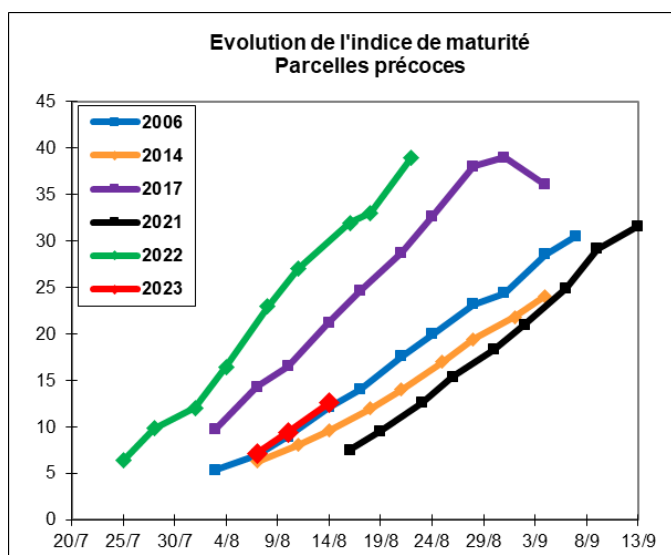
- Sont équivalentes à celles de 2006.
- Sont inférieures à celles de 2014, 2017 et 2021 (-0,8 g d'H₂SO₄/L)
- Sont maintenant très nettement inférieures à celles de 2022 (-1,6 g d'H₂SO₄/L).

Pour **les parcelles moyennes**, le niveau d'acidité est aussi semblable à 2006 et inférieur à 2017, 2021 (-0,6 g d'H₂SO₄/L) et 2022 (-1,6 g d'H₂SO₄/L). Maintenant le **potentiel acide est dans la moyenne des millésimes depuis 2000**.

Sur le réseau SICAREX, l'équilibre sucre / acidité a aussi diminué et est dans la **moyenne** des millésimes. Il se rapproche de celui de 2009 et 2021. Les valeurs actuelles sont inférieures de 0,8 g par rapport à celles de 2014, et 1,5 g par rapport à 2022. Elles sont supérieures de 0,6 g par rapport à 2006.



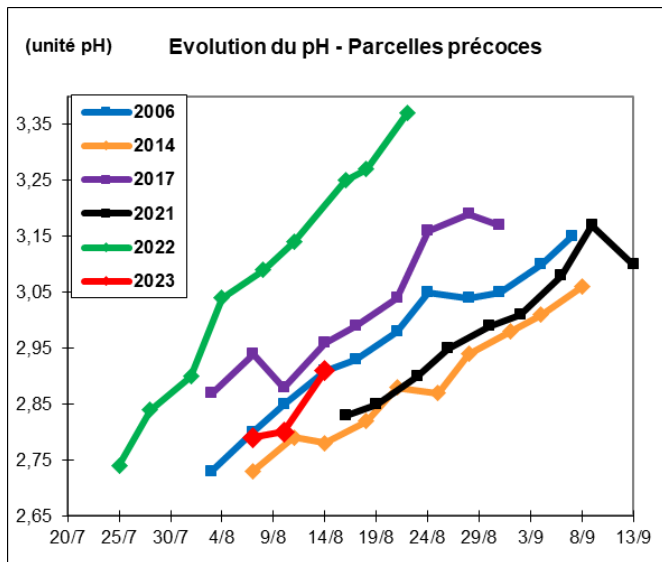
L'indice de maturité



L'indice de maturité (rapport sucres / acidité totale), atteint aujourd'hui **12,55** pour les parcelles précoces, **11,81** pour les parcelles moyennes et **8,62** pour les parcelles tardives prélevées ce jour.

Pour l'ensemble des parcelles prélevées ce jour, **il se situe actuellement toujours avec une avance de 5 jours par rapport à 2006 et 2014 et un retard de 6 jours par rapport à 2017**.

Le pH



Le pH atteint aujourd'hui **2,90** en moyenne pour les 75 parcelles prélevées.

Depuis jeudi, **le pH a beaucoup augmenté** (+ 0,028 unité/jour en moyenne). Sûrement aussi l'effet dilution couplé aux fortes chaleurs des derniers jours.

Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

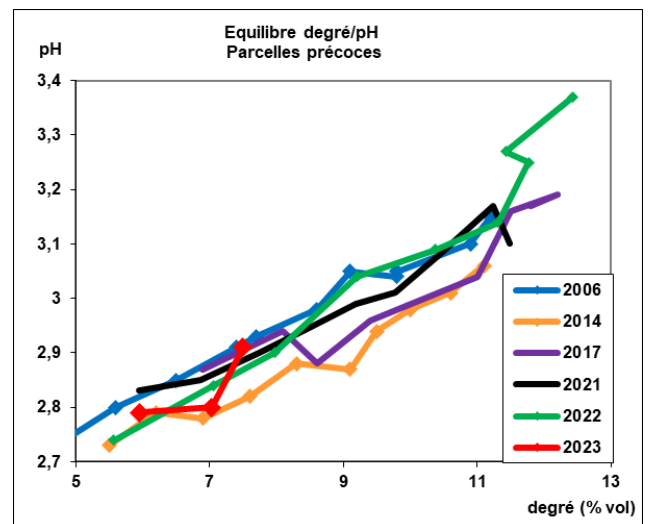
Le pH atteint en moyenne **2,91** avec une augmentation supérieure (+0,034 unité/jour depuis jeudi).

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

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

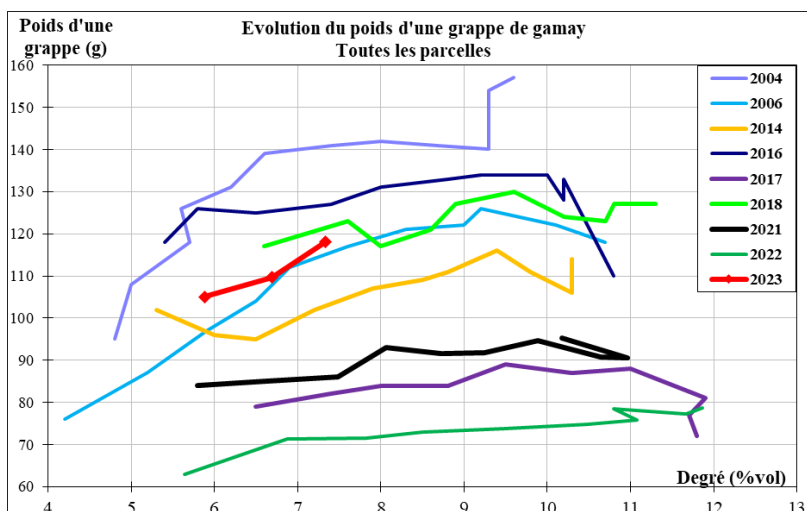
- sont **équivalentes** à de celles de **2006** et **2017**.
- sont **supérieures** à celles de **2022** (+0,06 unité)
- sont **supérieures** à celles de **2014** (+0,12 unité)

En zone moyenne, toujours à degré égal, **les pH ont aussi fortement augmenté**. Ils sont supérieurs à 2006 et 2021 (+0,03 unité), à 2022 (+0,08 unité) et 2017 (+0,12 unité).



Toujours à degré égal, sur **le réseau SICAREX**, les valeurs actuelles sont **moyennes comme sur le grand réseau**. Elles sont **équivalentes** à celle de **2006, 2009 et 2021**. Elles sont supérieures de +0,03 unité par rapport à 2022 et de 0,09 unité par rapport à 2014.

Le poids des grappes



Le poids des grappes est de **118 g**.

Il a encore augmenté (effet dilution et des pluies) +1,8 g/j.

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

A degré égal, il est inférieur de 4 g par rapport à celui de **2018**, supérieur à **2006** (+4 g) et d'environ 15 g par rapport à **2014**.

Il est encore largement supérieur à **2022** (+45 g).

LES ANALYSES COMPLEMENTAIRES

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

CHARDONNAY

Aujourd'hui, 24 **parcelles** de chardonnay ont été prélevées : 8 parcelles précoces, 14 moyennes et 2 tardives.

Parmi les 24 parcelles de Chardonnay il y a 17 parcelles en Beaujolais et Beaujolais Villages Blanc et 7 parcelles en Crémant de Bourgogne.

Le **degré moyen** de ces parcelles est de **8,19 % vol** (sur la base d'un rendement fermentaire de 16,5 g/L).

On note une évolution moyenne journalière de **0,18 % vol/jour** par rapport à jeudi. Comme pour les Gamay il y a sûrement un effet dilution.

D'un point de vue degré, le millésime est proche de 2018. Il présente un retard sur 2017 (5 jours). Il a une avance de 2 jours sur 2007 et reste en avance sur 2014 (7 jours).

L'**acidité totale moyenne** des parcelles prélevées aujourd'hui est de **10,09 g d'H₂SO₄/L**. Depuis la fin de semaine dernière, la diminution moyenne journalière est de **-0,74 g d'H₂SO₄/L**. Une évolution assez importante qui peut s'expliquer par les températures des derniers jours et de l'effet dilution.

Equilibre degré/AT :

A degré égal, l'**acidité totale de 2023 est maintenant moyenne** (données depuis 2006). Elle est inférieure de -0,8 g d'H₂SO₄/L par rapport à 2017, 2022, et supérieure à 2009 (+0,4 g d'H₂SO₄/L) et 2018 (+1,8 g d'H₂SO₄/L).

Le **pH moyen** est de : **2,92**

Depuis jeudi : +0,024 unité/j.

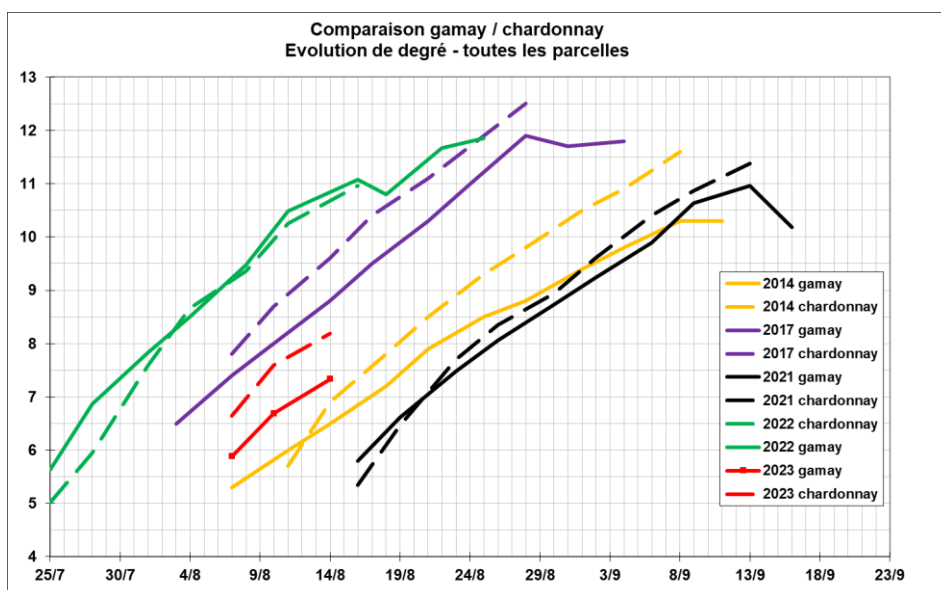
Equilibre degré/pH :

A degré égal, le pH est dans la moyenne élevée, entre 2006 et 2009. Il est supérieur à 2022 de 0,04 unité.

Le **poids moyen d'une grappe** est de **128 g**.

A degré égal, il se situe toujours dans la **moyenne élevée**, proche de 2007 et 2018. Il est supérieur à 2022 (+40 g).

L'évolution constatée est de 1,8 g/j par rapport à jeudi.



Le Chardonnay est bien en avance sur le Gamay.

On compte maintenant 4j d'avance en termes de degré.

CE QU'IL FAUT RETENIR

Les pluies de dimanche soir ont très certainement dilué les échantillons. Cela a **limité l'évolution du degré potentiel sur le grand réseau** (+0,16 % vol/jour). La **forte diminution de l'acidité totale** (-0,77 g d'H₂SO₄/L/j) peut aussi s'expliquer par les fortes chaleurs des derniers jours, tout comme **l'augmentation du pH** (+0,028 unité/j).

Sur le **réseau Sicarex**, les baies sont séchées. On note une **évolution du degré potentiel plus importante** (+0,29% vol/jour).

Le prélèvement d'aujourd'hui replace **le potentiel acide du millésime 2023 à des niveaux moyens, et des pH aussi dans la moyenne** depuis les années 2000. Cette tendance sera à vérifier jeudi lors du prochain prélèvement.

Le poids des baies est **faible cette année**, il est stable (peut-être dû au séchage des baies avant les analyses). Il est quand même supérieur d'environ +20% par rapport à celui de 2022 à degré égal.

Le poids des grappes a augmenté depuis jeudi et situe toujours 2023 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 4 g et supérieur de 15 g par rapport à 2014 et de 45 g sur 2022.

Le Chardonnay est, concernant le degré, **en avance de 4 jours sur le Gamay**. Le prélèvement des parcelles est **donc essentiel** pour pouvoir commencer à dégager des préconisations.

PROCHAIN BULLETIN LE JEUDI 17 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