

## LE RESEAU BEAUJOLAIS MATURATION

Le réseau Beaujolais maturation est composé de 186 parcelles de gamay et de 62 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 17/08/23)

<b>GAMAY</b>	Parcelles Précoces	Parcelles Moyennes	Parcelles Tardives	<b>Toutes les parcelles</b>
Sucres (g/L)	<b>144</b>	<b>131</b>	<b>116</b>	<b>134</b>
Degré (%vol.) (rendement sucre/alcool de 17,5) <i>Évolution <b>journalière</b> du 14 au 17 août</i>	<b>8,23</b> +0,19	<b>7,50</b> +0,16	<b>6,63</b> +0,23	<b>7,67</b> +0,18
Acidité Totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L) <i>Évolution <b>journalière</b> du 14 au 17 août</i>	<b>8,63</b> -0,58	<b>9,84</b> -0,54	<b>11,05</b> -0,50	<b>9,55</b> -0,55
pH <i>Évolution <b>journalière</b> du 14 au 17 août</i>	<b>2,97</b> +0,024	<b>2,91</b> +0,006	<b>2,82</b> +0,023	<b>2,92</b> +0,016

Résultats établis à partir de **123 parcelles** prélevées soit **66% des parcelles** (47 précoces soit 81% des parcelles précoces, 59 moyennes soit 63% et 17 tardives soit 52%).

<b>CHARDONNAY</b>	Parcelles Précoces	Parcelles Moyennes	Parcelles Tardives*	<b>Toutes les parcelles</b>
Sucres (g/L)	<b>153.1</b>	<b>143.2</b>	<b>110.2</b>	<b>142.9</b>
Degré (%vol.) (rendement sucre/alcool de 16,5) <i>Évolution <b>journalière</b> du 14 au 17 août</i>	<b>9.28</b> +0.11	<b>8.68</b> +0.10	<b>6.68</b> +0.07	<b>8.66</b> +0.10
Acidité Totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L) <i>Évolution <b>journalière</b> du 14 au 17 août</i>	<b>7.71</b> -0.55	<b>8.71</b> -0.53	<b>10.98</b> -1.17	<b>8.63</b> -0.57
pH <i>Évolution <b>journalière</b> du 14 au 17 août</i>	<b>3.01</b> +0.027	<b>2.97</b> +0.024	<b>2.93</b> +0.040	<b>2.98</b> +0.025

Résultats établis à partir de 39 **parcelles** prélevées soit 64% des parcelles (12 précoces soit 60% des parcelles précoces, 23 moyennes soit 74%, et 4 parcelles tardives soit 44%)

**\* 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 a été chaud avec des moyennes journalières au-dessus des normales, 24,2°C lundi, 23,4°C mardi et 23,8°C mercredi.

Des averses avec peu de cumul sont tombées de façon assez généralisée durant les trois derniers jours (0,6 mm en moyenne lundi, 5,6 mm mardi et 1,2 mm mercredi). Les pluies ont été un peu plus importantes sur les reliefs.

Aujourd'hui quelques averses sont attendues, avec des températures maximales de 29°C dans le Beaujolais.

La fin de semaine sera ensoleillée, le vent sera présent Sud à Sud-Est vendredi et Nord samedi et dimanche. Ce weekend les températures monteront jusqu'à 33°C en Beaujolais et jusqu'à 39°C sur le département. Lundi les températures passeront de 20°C (la nuit) à 36-39°C avec un vent variable.

## GAMAY

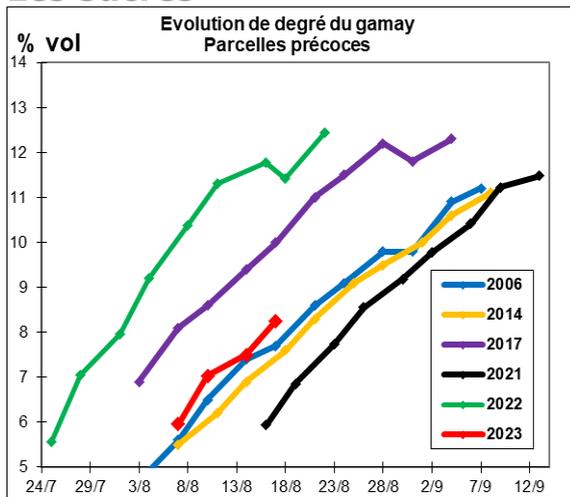


### La véraison

Les **123 parcelles prélevées** ce jour atteignent en moyenne **91% véraison** (parcelles précoces : 96% ; parcelles moyennes : 90% ; parcelles tardives : 78%).

Sur le **réseau de suivi de la SICAREX**, les parcelles prélevées ce jour atteignent en **moyenne 98% véraison**. A degré égal, les pourcentages de véraison sont assez élevés.

### Les sucres



Le **degré potentiel** à ce jour est de **7,67 %vol** sur l'ensemble des parcelles (8,25 %vol pour les précoces, 7,50 %vol pour les moyennes et 6,63 %vol pour les tardives).

Depuis lundi, le degré a progressé de **+0,18 %vol/jour** en moyenne. Cela correspond à une évolution moyenne à faible à ce stade. Ceci peut s'expliquer par l'assimilation des pluies de dimanche par les baies, les pluies de ce matin. La charge en sucre devrait s'accélérer dans les prochains jours avec les journées chaudes et sèches qui annoncées.

A ce jour, d'un point de vue degré, dans les zones précoces du vignoble, le millésime 2023 présente :  
- toujours un retard d'environ 9 jours par rapport à 2017, et 15 jours par rapport à 2022.  
- une avance de 2 jours sur 2006, 3,5 jours par rapport à 2014 et de 8 jours par rapport à 2021.

En zone moyenne, 2023 présente maintenant une avance de 2,5 jours par rapport à 2014 et un retard de 8 jours par rapport à 2017.

En zone tardive, 2023 possède 2j d'avance sur 2014, 3j sur 2006 et un retard de 10j sur 2017.

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

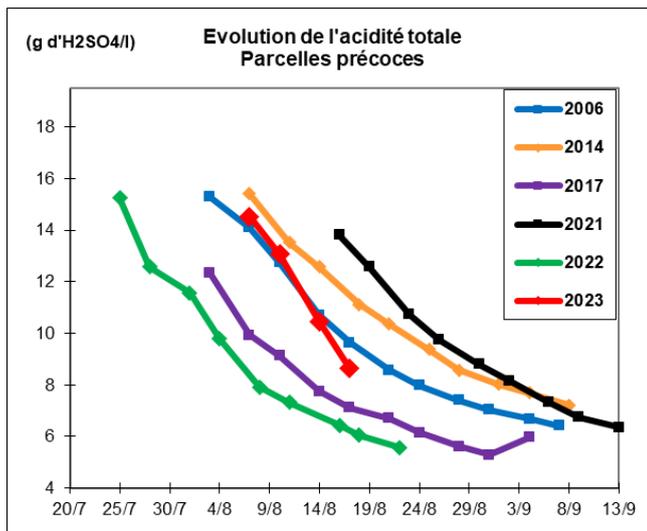
Les écarts entre parcelles de précocité différente commencent à arriver à la suite du grand nombre de prélèvement aujourd'hui. On note 3 jours d'écart entre les parcelles précoces et moyennes et 7 jours entre les moyennes et tardives.

### Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

Le degré moyen est de **8,6 %vol** avec une évolution journalière similaire au grand réseau de **+0,16 %vol/j** depuis lundi.

D'un point de vue degré, les résultats sont équivalents à 2000, ils présentent une avance de 1 jour par rapport à 2005, de 4 jours par rapport à 2006 et 2014 et un retard de 1 jour sur 2007. Le retard par rapport à 2022 augmente un peu, 14 jours.

## L'acidité totale



Depuis lundi, l'acidité totale a diminué en moyenne de **-0,55 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L par jour** (-0,58 en zone précoce, -0,54 en zone moyenne et 0,50 en zone tardive). Elle est en moyenne de **9,55 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L**. Cette évolution est encore élevée à ce stade. A suivre pour le prélèvement de lundi prochain.

### Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

L'acidité totale atteint en moyenne **8,3 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l**. L'évolution constatée est inférieure à celle du grand réseau (**-0,37 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l/j** depuis lundi).

### Potentiel acide

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

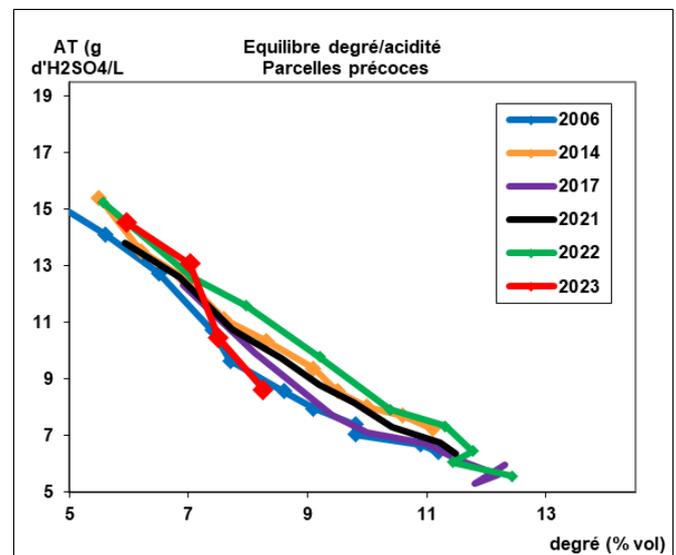
- Sont proches de 2006 (-0,2 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L).
- Sont inférieures à celles de 2017 (-1,2 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L), 2021 (-1,6 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L) et 2014 (-2 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L)
- Sont maintenant très nettement inférieures à celles de 2022 (-3 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L).

Pour **les parcelles moyennes**, le niveau d'acidité est aussi proche de 2006 et inférieur à 2017 et 2021 (-1,8 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L) et 2022 (-2,8 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L).

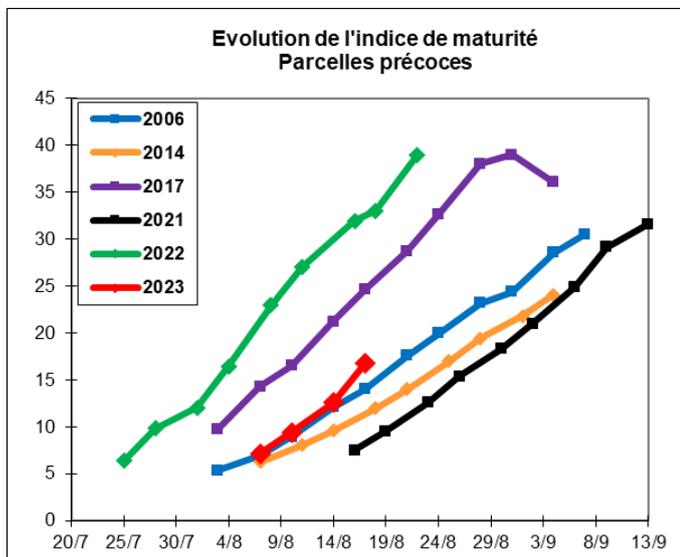
Maintenant le **potentiel acide est dans la moyenne basse des millésimes depuis 2000(toutes classes confondues)**.

Sur le **réseau SICAREX**, l'équilibre sucre / acidité a aussi diminué et se situe comme le grand réseau dans la **moyenne basse** des millésimes. Il se rapproche de celui de 2006 et 2007.

Les valeurs actuelles sont inférieures de 1,3 g par rapport à celles de 2014, et 1,9 g par rapport à 2022.



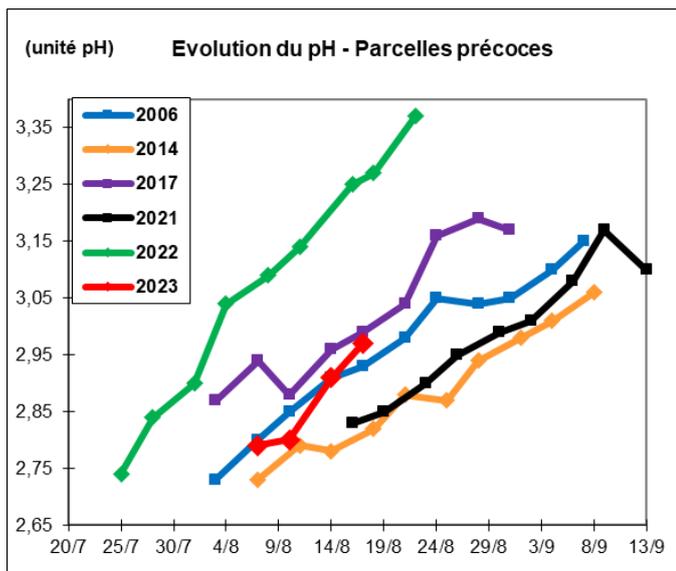
## L'indice de maturité



**L'indice de maturité** (rapport sucres / acidité totale), atteint aujourd'hui **16,73** pour les parcelles précoces, **13,34** pour les parcelles moyennes et **10,50** pour les parcelles tardives prélevées ce jour. Il a beaucoup augmenté avec la chute plus rapide des acidités.

L'ensemble des parcelles prélevées ce jour, **se situent actuellement toujours avec une avance de 5 jours par rapport à 2006 et 7 jours sur 2014. Elles ont toujours un retard de 6 jours par rapport à 2017.**

## Le pH



Le pH atteint aujourd'hui **2,92** en moyenne pour les 123 parcelles prélevées.

Depuis lundi, **le pH a augmenté** « normalement » (+0,016 unité/jour en moyenne).

### Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

Le pH atteint en moyenne **2,96** avec la même augmentation (+0,016 unité/jour depuis lundi).

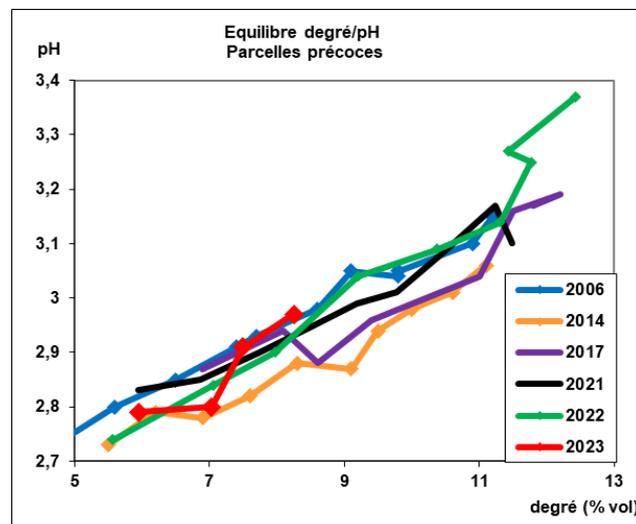
**A degré égal, les valeurs de pH** situent 2023 dans la **moyenne élevée** par rapport à l'ensemble des millésimes suivis par le réseau.

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

- sont équivalentes à de celles de 2006.
- sont supérieures à celles de 2021 et 2022 (+0,06 unité)
- sont supérieures à celles de 2014 (+0,10 unité)

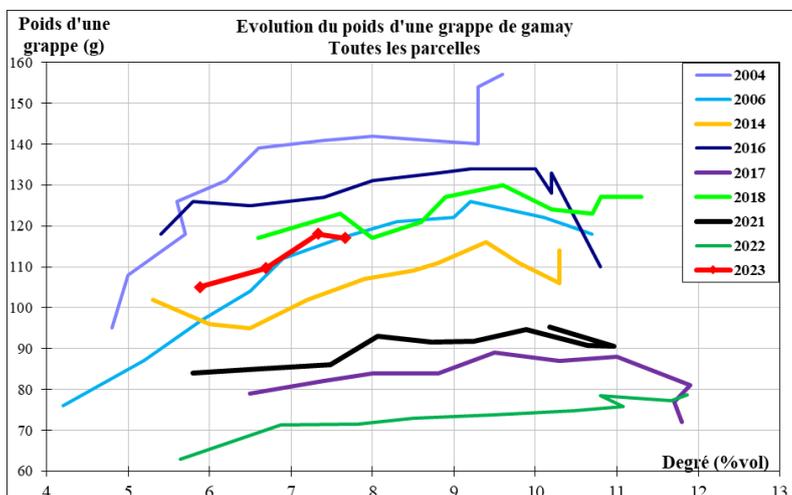
**En zone moyenne**, toujours à degré égal, **les pH ont plus faiblement augmenté**. Ils sont proches de 2006. Ils sont supérieurs à 2021 (+0,02 unité), à 2022 (+0,07 unité) et 2017 (+0,09 unité).

**En zone tardive** les pH sont équivalent à 2006 et 2021, toujours à degré égal.



Toujours à degré égal, sur **le réseau SICAREX**, les valeurs actuelles sont aussi dans la **moyenne élevée comme sur le grand réseau**. Elles sont équivalentes à celle de 2000, 2006. Elles sont supérieures de +0,04 unité par rapport à 2022 et de +0,11 unité par rapport à 2014.

## Le poids des grappes



Le poids des grappes est aujourd'hui de **117 g**.

Il est quasiment stable depuis lundi +0,73 g/j.

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

A degré égal, il est toujours inférieur de 4 g par rapport à celui de **2018**, équivalent à **2006** et supérieur d'environ 10 g par rapport à **2014**. Il est encore largement supérieur à **2022** (+45 g).

## LES ANALYSES COMPLEMENTAIRES

Pour les analyses complémentaires, les comparaisons de niveaux entre millésimes sont données à stade équivalent (même niveau de degré).

**L'acide tartrique** se situe à **un niveau élevé**. Les valeurs de ce jour sont supérieures à 2014 (+0,3 g) et elles sont inférieures à 2006 (-0,5 g) et -1,7 g sur 2022.

Les **teneurs en potassium** sont élevées. Elles sont inférieures de 80 mg par rapport à 2022 et sont supérieures à 2006 (+80 g) et 2014 de 150 mg.

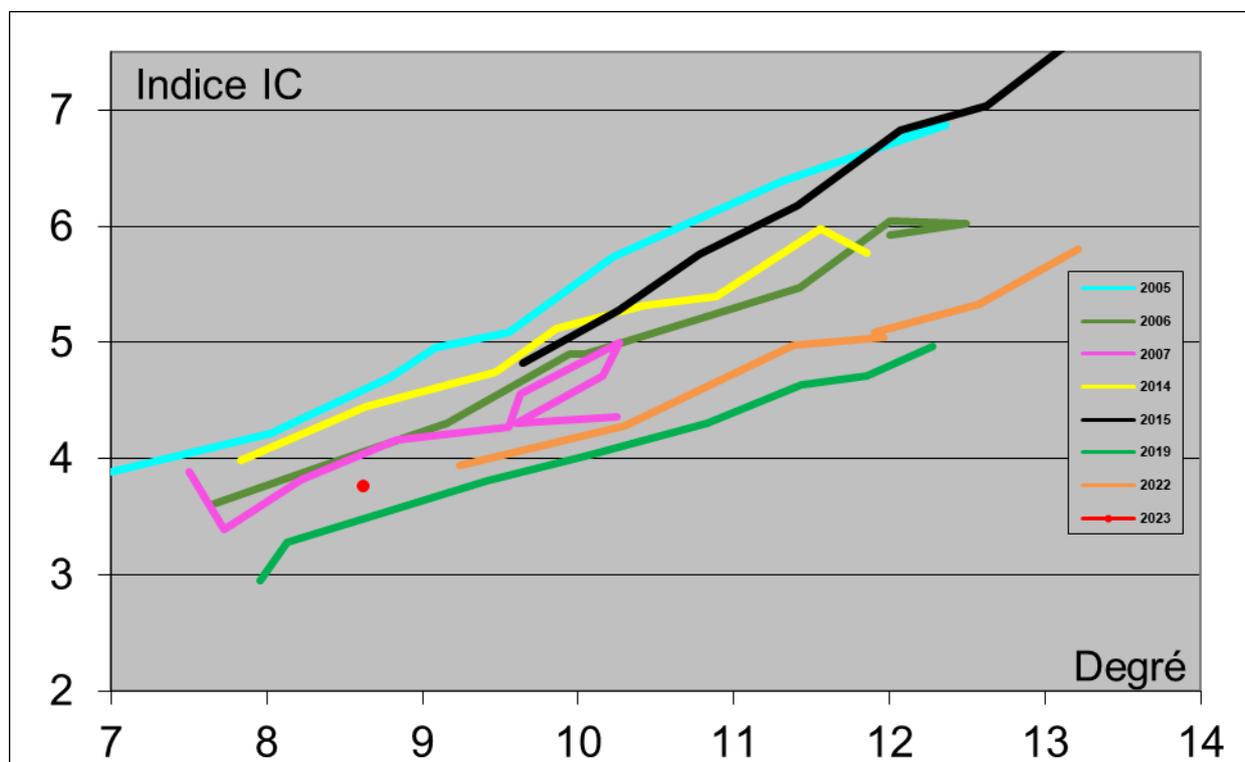
**L'acide malique** est faible. Il présente des valeurs inférieures à 2006 (-0,9 g) et à 2022 (-1,3 g) et 2014 (-2,5 g).

**L'azote ammoniacal** est à des niveaux faibles. Il est inférieur de 24 mg par rapport à 2014 et supérieur de 8 mg par rapport à 2022 et 15 mg sur 2006.

Le **potentiel anthocyanique est faible pour l'instant**. Il est équivalent à 2014 et 2022.

**L'indice couleur est assez faible**. Il est équivalent à 2016.

Ceci s'explique facilement car il est corrélé positivement par rapport au degré et aux anthocyanes et négativement par rapport au pH.



# CHARDONNAY

Aujourd'hui, 39 **parcelles** de chardonnay ont été prélevées : 12 parcelles précoces, 23 moyennes et 4 tardives.

Parmi les 39 parcelles de Chardonnay il y a 28 parcelles en Beaujolais et Beaujolais Villages Blanc et 11 parcelles en Crémant de Bourgogne.

Le **degré moyen** de ces parcelles est de **8.66 %vol** (sur la base d'un rendement fermentaire de 16,5 g/L).

On note une évolution moyenne journalière de **0,10 %vol/jour** par rapport à lundi. Comme pour les Gamay il y a sûrement à la fois l'assimilation des pluies de dimanche et mardi et un possible effet dilution lié à la pluie de ce matin.

D'un point de vue degré, le millésime est proche de 2018 et 2007. Le retard sur 2017 augmente et passe à 7 jours. Le millésime perd son avance sur 2014 (5 jours), 2 jours comparé à lundi.

**L'acidité totale moyenne** des parcelles prélevées aujourd'hui est de **8,6 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L**. Depuis lundi, la diminution moyenne journalière est de **-0,57 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L**. Celle-ci est moins importante que ce week-end.

## Equilibre degré/AT :

A degré égal, **l'acidité totale de 2023 est dans la moyenne basse, elle se rapproche de 2012-2009**. Elle est inférieure de 1,4 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L par rapport à 2017, 2022, et toujours supérieure à 2018 (+1 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L).

Le **pH moyen** est de : **2,98**

Depuis lundi : +0,025 unité/j.

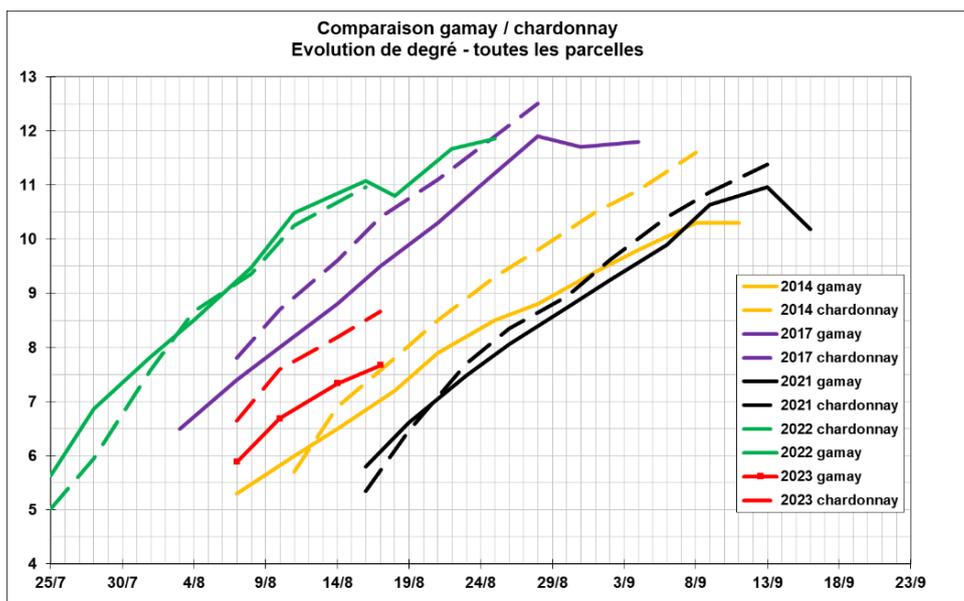
## Equilibre degré/pH :

A degré égal, le pH le plus haut après 2018. Il est supérieur à 2006 de 0,03 et à 2022 de 0,06 unité.

**Le poids moyen d'une grappe** est de **121 g**.

A degré égal, il se situe toujours dans **la moyenne élevée**. Les résultats sont 10 g sous le poids moyens de 2006 et 2007 et 4 g au-dessus de 2014. Il reste supérieur à 2022 (+30 g).

L'évolution constatée est de 2,8 g/j depuis lundi.



**Le Chardonnay augmente son avance sur le Gamay.**

On compte maintenant 6j d'avance en termes de degré.

## CE QU'IL FAUT RETENIR

Les pluies de dimanche ont été assimilées par les baies et le temps matinal pluvieux de ces derniers jours explique cette évolution du potentiel en degré (+0,18 % vol/jour). On retrouve une évolution similaire sur le réseau SICAREX (+0,16 %vol/j).

On remarque cependant **une diminution assez forte de l'acidité totale** à ce stade (-0,55 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L/j) plaçant maintenant le millésime **2023 dans la moyenne basse des équilibres acides**. Ceci peut être expliqué par les après-midi assez chaudes des derniers jours.

Les pH ont quant à eux augmenté raisonnablement (+ 0,016 unité/j depuis lundi). **2023 se retrouve quand même dans la moyenne élevée des millésimes.**

Le poids des baies est **toujours faible cette année**, il a légèrement augmenté. Il est assez proche de 2017 et présente un poids supérieur +22% par rapport à celui de 2022 à degré égal.

Le poids des grappes a aussi légèrement augmenté depuis lundi 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 10 g par rapport à 2014 et de 45 g sur 2022.

**Le Chardonnay** est, concernant le degré, **en avance de 6 jours sur le Gamay.**

**Ces dates ne sont qu'une première tendance, qui reste à affiner lors des prochains prélèvements. Elles sont également à moduler en fonction des caractéristiques propres de chaque parcelle (résistance à la sécheresse), et de votre objectif produit. Compte tenu de la forte hétérogénéité constatée cette année, nous vous invitons plus que jamais à suivre de près chacune de vos parcelles.**

Préconisations de dates de **début de récolte chardonnay** objectif vin de base crémant :

Date de <b>début</b> de récolte	Entre le 24 et le 26 août *
---------------------------------	-----------------------------

**\*Pour un objectif degré entre 10,5 et 11 % vol, dans les zones les plus précoces, à raison d'une évolution moyenne de +0,2 %vol/jour.**

Préconisations de dates de **début de récolte chardonnay** :

Date de <b>début</b> de récolte en zone précoce	A partir du 31 août* +/- 2 j - Première tendance à confirmer lors des prochains prélèvements
---	--

**\*Pour un objectif degré 12 % vol dans les zones précoces, à raison d'une évolution moyenne de +0,20 %vol/jour**

Préconisations de dates de **début de récolte gamay** :

Date de <b>début</b> de récolte en zone précoce	A partir du 3 septembre* +/- 3 j – Première tendance à confirmer lors des prochains prélèvements
---	--

**\*Pour un objectif degré de 12 % vol dans les zones précoces, à raison d'une évolution moyenne de +0,20-0,25 %vol/jour avancée du fait du faible potentiel acide du millésime.**

**La réunion technique du Réseau Maturation Beaujolais se tiendra cette année le vendredi 25 août à la salle des Fresques à Villefranche de 14 h à 15h30.**

Tout viticulteur et autre professionnel du vin en Beaujolais peuvent assister à cette réunion durant laquelle vous seront présentés le déroulement de la campagne maturation 2022, les préconisations de dates de récolte et la proposition de date technique de ban des vendanges pour les AOC Beaujolais et Beaujolais Villages rouges et rosés, et blanc.

**PROCHAIN BULLETIN LE LUNDI 21 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](http://www.afnor.org)  
Conseil-Formation



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

[www.rhone.chambre-agriculture.fr](http://www.rhone.chambre-agriculture.fr)

**Axel DE COUET**

Tél : 06 76 99 06 77

[Axel.jansondecouet@rhone.chambagri.fr](mailto:Axel.jansondecouet@rhone.chambagri.fr)

**Juliette SARRAZIN**

Tél. : 06 72 91 11 78

[juliette.sarrazin@rhone.chambagri.fr](mailto:juliette.sarrazin@rhone.chambagri.fr)

**Jean-Yves CAHUREL**

IFV / Sicarex

Tél. : 04 74 02 22 43

[jean-yves.cahurel@vignevin.com](mailto:jean-yves.cahurel@vignevin.com)