

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 21/08/23)

GAMAY	Parcelles Précoces	Parcelles Moyennes	Parcelles Tardives	Toutes les parcelles
Sucres (g/L)	171,7	154,9	132,0	147
Degré (%vol.) (rendement sucre/alcool de 17,5) <i>Évolution journalière du 17 au 21 août</i>	9,81 +0,40	8,85 +0,33	7,54 +0,27	8,94 +0,35
Acidité Totale (g H ₂ SO ₄ /L) <i>Évolution journalière du 17 au 21 août</i>	7,77 -0,24	8,63 -0,31	9,39 -0,42	8,45 -0,30
pH <i>Évolution journalière du 17 au 21 août</i>	3,02 +0,014	3,00 +0,024	2,94 +0,022	3,00 +0,020

Résultats établis à partir de **147 parcelles** prélevées soit **79% des parcelles** (50 précoces soit 86% des parcelles précoces, 70 moyennes soit 74% et 27 tardives soit 82%).

CHARDONNAY	Parcelles Précoces	Parcelles Moyennes	Parcelles Tardives	Toutes les parcelles
Sucres (g/L)	173,4	166,7	137,3	164,2
Degré (%vol.) (rendement sucre/alcool de 16,5) <i>Évolution journalière du 17 au 21 août</i>	10,51 +0,27	10,10 +0,41	8,32 +0,29	9,95 +0,35
Acidité Totale (g H ₂ SO ₄ /L) <i>Évolution journalière du 17 au 21 août</i>	6,92 -0,19	7,58 -0,34	8,13 -0,56	7,49 -0,32
pH <i>Évolution journalière du 17 au 21 août</i>	3,07 +0,011	3,05 +0,022	2,98 +0,018	3,04 +0,018

Résultats établis à partir de 44 **parcelles** prélevées soit **72% des parcelles** (12 précoces soit 60% des parcelles précoces, 25 moyennes soit 78%, et 7 parcelles tardives soit 78%)

LES CONDITIONS CLIMATIQUES

Depuis jeudi, le temps est ensoleillé et très chaud avec des moyennes journalières largement au-dessus des normales d'août 20,8°C). Elles n'ont fait qu'augmenter depuis jeudi avec 25,1°C puis 26,4°C vendredi. En fin ce week-end les températures moyennes journalières était de 27,5°C.

Il n'y a pas eu de pluies à part jeudi matin où il a plu 5,6 mm sur la station de Chazay d'Azergues, et 3,1 mm à Juliéna ailleurs il est tombé moins de 2 mm. La moyenne sur le Beaujolais est de 1,5 mm.

La journée d'aujourd'hui est largement ensoleillée avec un vent d'Ouest Nord-Ouest modéré. Les maximales vont de 35 à 38°C avec 33°C annoncé dans le Beaujolais.

Mardi et mercredi le soleil sera présent et les températures seront élevées, jusqu'à 40°C. Un faible vent sera présent, orienté Nord Nord-Est.

Pour jeudi les températures seront identiques mais quelques nuages sont prévus sur l'après-midi.

Les minimales durant la nuit resteront au-dessus de 20°C.

GAMAY

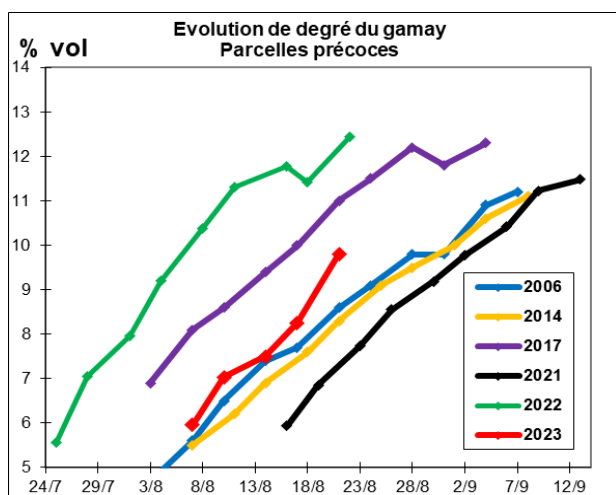


La véraison

Les **147 parcelles prélevées** ce jour atteignent en moyenne **95% véraison** (parcelles précoces : 100% ; parcelles moyennes : 96% ; parcelles tardives : 88%).

Sur le **réseau de suivi de la SICAREX**, les parcelles prélevées ce jour atteignent en **moyenne 100% véraison**.

Les sucres



Le **degré potentiel** à ce jour est de **8,94 %vol** sur l'ensemble des parcelles (9,81 %vol pour les précoces, 8,85 %vol pour les moyennes et 7,54 %vol pour les tardives).

Depuis jeudi, le degré a progressé de **+0,35 %vol/jour** en moyenne. Cela correspond à une évolution élevée qui s'explique par la météo avec les fortes chaleurs et l'ensoleillement. Cette évolution est aussi un peu surévaluée du fait du prélèvement un peu humide de jeudi dernier qui a sans doute dilué quelques échantillons.

A ce jour, d'un point de vue degré, la maturation a bien avancé. Dans les zones précoces du vignoble, le millésime 2023 présente maintenant :

- un retard de 6 jours par rapport à 2017, et toujours de 15 jours par rapport à 2022.
- une avance de 6 jours sur 2006, 7 jours par rapport à 2014 et de 10 jours par rapport à 2021.

En zone moyenne, 2023 présente maintenant une avance de 6 jours par rapport à 2006 et 2014 et un retard de 6 jours par rapport à 2017.

En zone tardive, 2023 possède 9j d'avance sur 2014, 7j sur 2006 et un retard de 5j sur 2017.

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

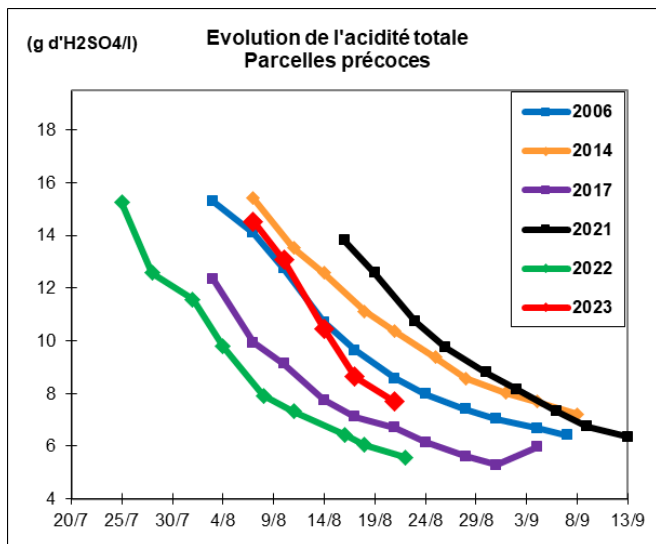
Les écarts entre parcelles de précocité différente se stabilisent. On note 3 jours d'écart entre les parcelles précoces et moyennes et 4 jours entre les moyennes et tardives.

Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

Le degré moyen est de **10,0 %vol** avec une évolution journalière similaire au grand réseau de **+0,35 %vol/j** depuis lundi.

D'un point de vue degré, les résultats présentent une avance de 6 jours par rapport à 2000, 2005 et 2007 et un retard de 10 jours 2006. Le retard par rapport à 2022 toujours de 14 jours.

L'acidité totale



Depuis jeudi, l'acidité totale a diminué en moyenne de **-0,30 g d'H2SO4/L par jour** (-0,24 en zone précoce, -0,31 en zone moyenne et -0,42 en zone tardive). Elle est en moyenne de **8,45 g d'H2SO4/L**. L'évolution de l'acidité se ralentit, elle est normale pour ce stade de la maturation.

Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

L'acidité totale atteint en moyenne **7,4 g d'H2SO4/l**. L'évolution constatée est inférieure à celle du grand réseau (**-0,23 g d'H2SO4/l/j** depuis jeudi).

Potentiel acide

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

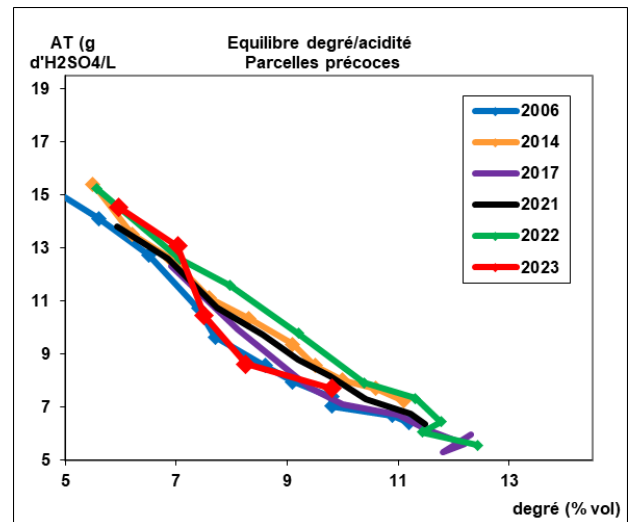
- Sont maintenant supérieures à 2006 et 2017 (+0,4 g d'H2SO4/L).
- Sont inférieures à celles de 2014 et 2021 (-0,4 g d'H2SO4/L).
- Sont maintenant inférieures à celles de 2022 (-1 g d'H2SO4/L).

Pour **les parcelles moyennes**, le niveau d'acidité est aussi proche de 2006 et 2017 (-0,4 g d'H2SO4/L) et inférieures à 2014 et 2021 (-1,2 g d'H2SO4/L).

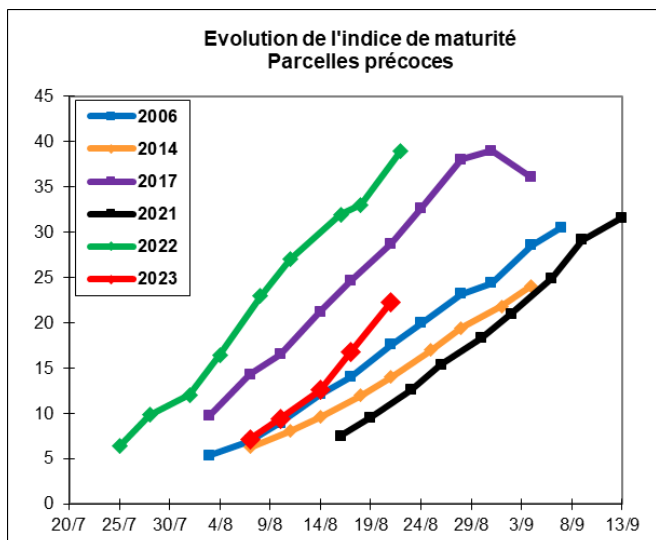
Le potentiel acide **est revenu dans la moyenne des millésimes depuis 2000 (toutes classes confondues)**.

Sur le **réseau SICAREX**, l'équilibre sucre / acidité a aussi diminué et se situe comme le grand réseau dans la **moyenne élevée** des millésimes.

Il est au-dessus de 2006 de 0,8 g. Les valeurs actuelles sont inférieures de 0,5 g par rapport à celles de 2014, et 0,7 g par rapport à 2022.



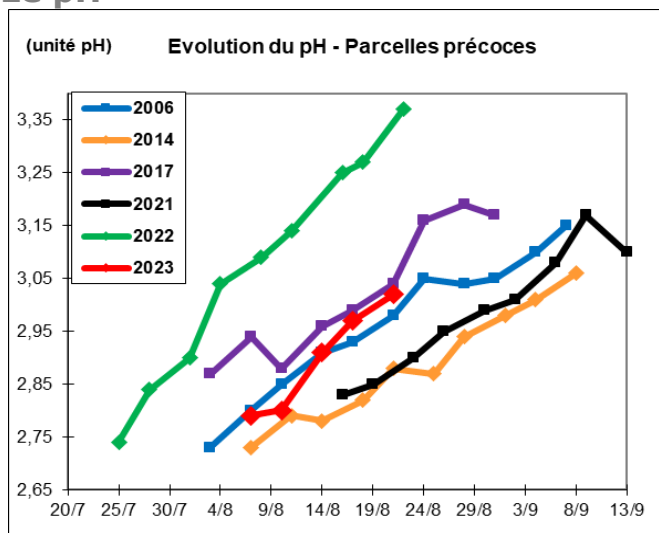
L'indice de maturité



L'indice de maturité (rapport sucres / acidité totale), atteint aujourd'hui **22,30** pour les parcelles précoces, **17,95** pour les parcelles moyennes et **14,05** 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 7 jours par rapport à 2006 et 11 jours sur 2014. Elles ont toujours un retard de 6 jours par rapport à 2017.**

Le pH



Le pH atteint aujourd'hui **3,00** en moyenne pour les 147 parcelles prélevées. Depuis jeudi, **le pH a augmenté** raisonnablement (+0,019 unité/jour en moyenne).

Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

Le pH atteint en moyenne **3,04** avec la même augmentation (+0,020 unité/jour depuis jeudi).

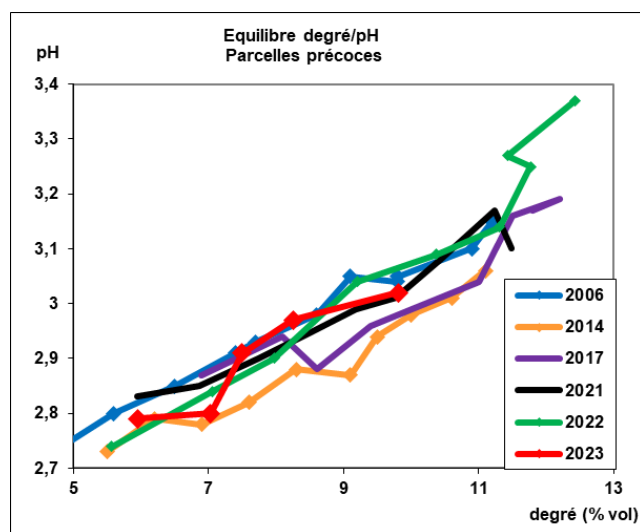
A degré égal, les valeurs de pH situent 2023 dans la **moyenne** par rapport à l'ensemble des millésimes suivis par le réseau.

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

- sont équivalentes à de celles de 2021.
- sont supérieures à celles de 2017 et 2014 (+0,02 unité et +0,06 unité)
- sont inférieures à celles de 2006 et 2022 (-0,04 et -0,06 unité)

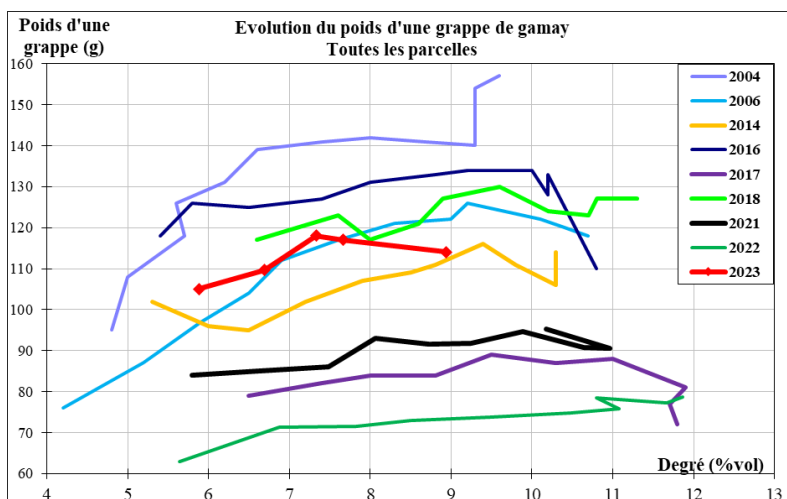
En zone moyenne, toujours à degré égal, les pH sont proches de 2006 (+0,04 unité). Ils sont supérieurs à 2021 et 2022 (+0,07 unité), et 2017 (+0,10 unité).

En zone tardive les pH sont supérieurs à 2006 (+0,04 unité), 2021 (+0,08 unité) et 2022 (+0,10 unité), toujours à degré égal.



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

Le poids des grappes



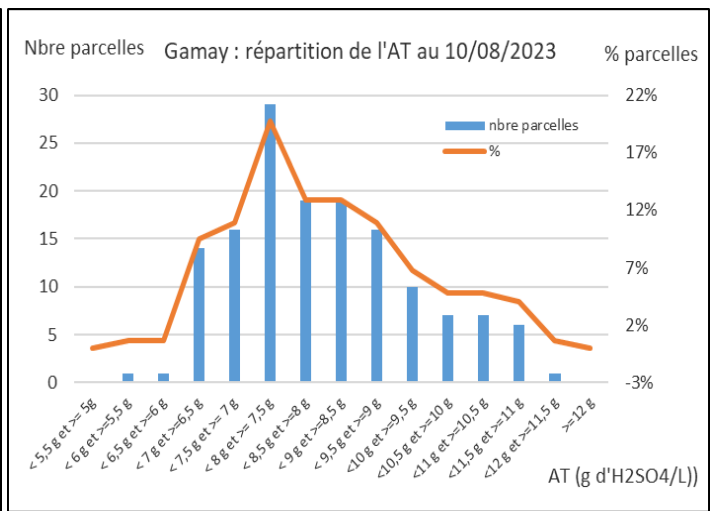
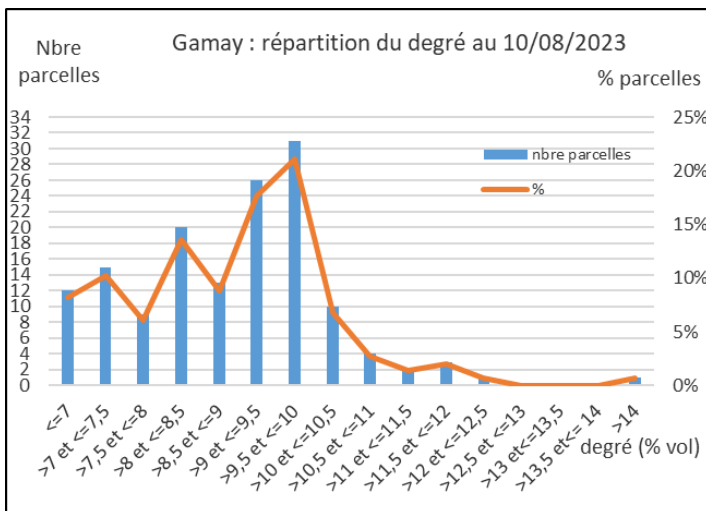
Le poids des grappes est aujourd'hui de **114 g**.

Il est en légère diminution depuis jeudi -1,04 g/j. Deux possibilités pour expliquer ce phénomène, la légère dilution des prélèvements de jeudi et/ou un début de concentration avec les chaleurs du week-end.

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

A degré égal, il est maintenant inférieur de 10 g par rapport à celui de **2018**, et 4 g par rapport à 2006. Il est supérieur à 2014 (+ 4 g).

Il est encore largement supérieur à **2022** (+42 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 malique a une diminution assez importante, toujours avec des valeurs faibles. Il présente des valeurs inférieures à 2006 et 2022 (-0,5 g) et 2014 (-2,0 g).

L'acide tartrique présente une légère augmentation et reste à un niveau élevé. Les valeurs de ce jour sont supérieures à 2006 et 2014 (+0,8 g) et elles sont inférieures (-0,5 g) sur 2022.

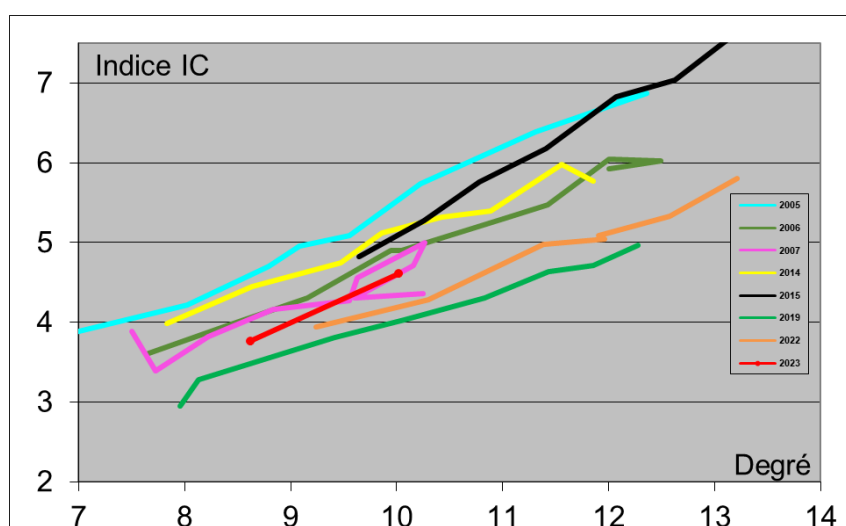
Les **teneurs en potassium** sont en forte augmentation, avec un niveau très élevé. Elles sont supérieures à 2022 140 mg, à 2006 230 mg et 2014 de 290 mg.

La teneur en **azote ammoniacal** à légèrement diminuée et présente des niveaux faibles. Il est inférieur de 22 mg par rapport à 2014, supérieur de 10 mg par rapport à 2022 et 16 mg sur 2006.

Le **potentiel anthocyanique est moyen à faible pour l'instant, malgré la forte augmentation**. Il est équivalent à 2014 et se trouve maintenant supérieur à 2022.

L'indice couleur est aussi en forte augmentation dû à l'augmentation du degré, il reste assez faible. Il est situé entre 2018 et 2022.

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, **44 parcelles** de chardonnay ont été prélevées : 12 parcelles précoces, 25 moyennes et 7 tardives.

Parmi les 44 parcelles de Chardonnay il y a 32 parcelles en Beaujolais et Beaujolais Villages Blanc et 12 parcelles en Crémant de Bourgogne.

Le **degré moyen** de ces parcelles est de **9,95 %vol** (sur la base d'un rendement fermentaire de 16,5 g/L).

On note une évolution moyenne journalière de **0,35 %vol/jour** par rapport à jeudi. Cette évolution forte peut être liée à deux paramètres :

- La légère dilution des échantillons de jeudi par les pluies (surestimant le poids des grappes).
- La concentration des raisins en raison des fortes chaleurs de ce weekend.

D'un point de vue degré, le millésime est toujours proche de 2018. Il garde de l'avance sur 2014 (8 jours) et comptabilise 6 jours d'avance sur 2007.

L'acidité totale moyenne des parcelles prélevées aujourd'hui est de **7,49 g d'H₂SO₄/L**. Depuis jeudi, la diminution moyenne journalière est de **-0,32 g d'H₂SO₄/L**. Celle-ci est moins importante que jeudi dernier. Sans doute un début de phénomène de concentration.

Equilibre degré/AT :

A degré égal, **l'acidité totale de 2023 est dans la moyenne**, elle se rapproche de 2017. L'écart se réduit avec 2022 (-0,4 g d'H₂SO₄/L), et augmente entre 2023 et 2018 (+1,2 g d'H₂SO₄/L).

Le **pH moyen** est de : 3,04.

Depuis jeudi : +0,018 unité/j.

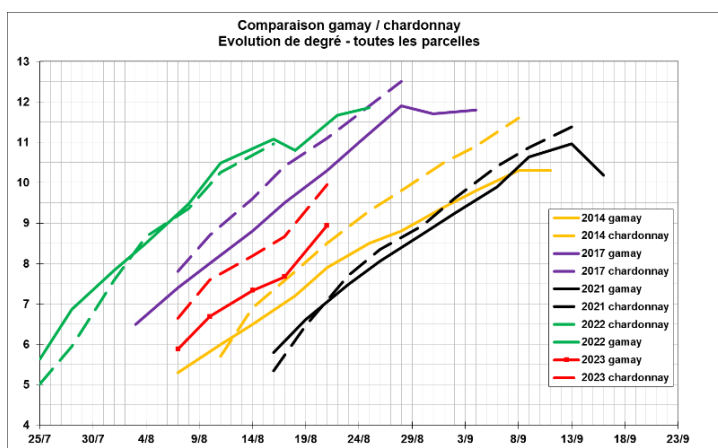
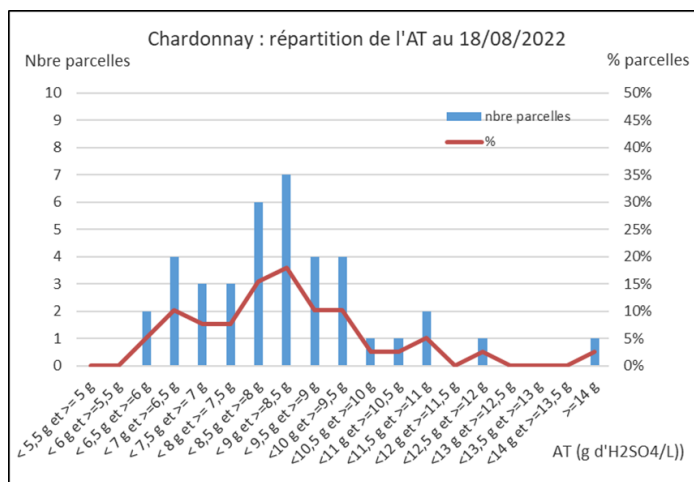
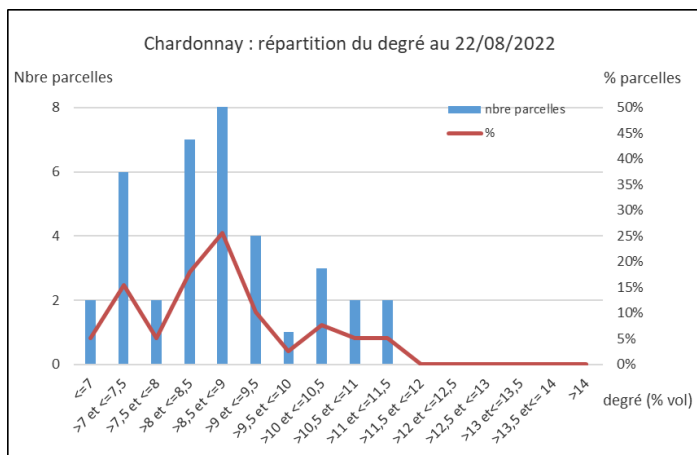
Equilibre degré/pH :

A degré égal, **le pH reste dans les millésimes avec un pH haut**. Il est proche de 2022 et reste supérieur à 2006 de 0,04 unité.

Le poids moyen d'une grappe est de **119 g**.

A degré égal, **il se situe toujours dans la moyenne**, proche de 2014. Les résultats sont 10 et 20 g sous le poids moyens de 2006 et 2007. Il reste supérieur à 2022 (+30 g).

L'évolution constatée est de -0,6 g/j depuis jeudi. Cela peut s'expliquer par la légère surestimation du poids des grappes de jeudi couplé à un début de concentration.



Le Chardonnay diminue légèrement son avance sur le Gamay.

On compte maintenant 3j d'avance en termes de degré.

CE QU'IL FAUT RETENIR

Les fortes chaleurs et l'ensoleillement de ce week-end ont **bien accéléré le processus de maturation (+0,35 %vol/jour)**. Elle devrait encore bien avancée avec la météo annoncée.

Il y a sûrement eu **un phénomène de concentration**. Certaines parcelles ont notamment quelques baies qui commencent à se flappir.

Cette concentration se ressent aussi dans **l'évolution de l'acidité totale** (-0,30 g d'H₂SO₄/L/j) **assez faible à ce stade**. Cela permet de replacer le **millésime 2023 dans la moyenne des équilibres acide**.

Les pH ont quant à eux augmenté raisonnablement (+ 0,019 unité/j depuis jeudi). **2023 redevient dans la moyenne des millésimes**.

Le poids des baies est **toujours faible cette année**, il reste stable depuis jeudi. Il est assez proche de 2003 et présente un poids supérieur +18% par rapport à celui de 2022 à degré égal.

Le poids des grappes a aussi légèrement diminué depuis jeudi, mais situe toujours 2023 dans la **moyenne haute des millésimes suivis par le réseau depuis 1992**. A degré égal, il est inférieur à celui de 2018 d'environ 10 g, supérieur de 4 g par rapport à 2014 et de 42 g sur 2022.

Concernant le **rendement, 2023** n'est pas autant généreux qu'annoncé initialement. Son rendement estimé (avec le prélèvement d'aujourd'hui) est **proche de 2016** et inférieur à 2018. On remarque surtout une **grande hétérogénéité en fonction des parcelles**.

Le Chardonnay est, concernant le degré, **en avance de 3 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** (charge de la parcelle), 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 début de récolte	Le 22 août
---------------------------------	------------

***Pour un objectif degré entre 10,5 et 11 % vol, dans les zones les plus précoces, à raison d'une évolution moyenne de +0,25 %vol/jour.**

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

Date de début de récolte en zone précoce	A partir du 29 août* +/- 1 j - Première tendance à confirmer lors des prochains prélèvements
---	--

***Pour un objectif degré 12,5 % 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 début de récolte en zone précoce	A partir du 1 septembre* +/- 2 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 %vol/jour.**

La réunion technique du Réseau Maturation Beaujolais se tiendra cette année le vendredi 25 août à la salle des Fresques à Villefranche de 14h30 à 16h.

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 JEUDI 24 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