



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

23/08/2024

N° 2

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE PRELEVEMENTS DU 22 AOÛT 2024

Chardonnay

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 19 août)

La véraison a bien progressé et ce d'autant plus qu'elle était en retard. Les teneurs en sucres progressent en moyenne de 5 g/l/jour, ce qui est tout à fait correct. Les évolutions les plus marquées concernent les valeurs d'acidité totale et les teneurs en acide malique, qui diminuent fortement. Les teneurs en acide tartrique et potassium sont stables.

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

Chardonnay :



Pinot Noir et Gamay

La progression de la véraison est une peu moins marquée sur Pinot Noir que sur Gamay, ce qui est assez logique dans la mesure où ce dernier est plus en retard. On note, comme sur Chardonnay, une bonne évolution moyenne des teneurs en sucres. Mais il existe des disparités selon les secteurs, les plus en retard subissant les plus fortes progressions. Tout comme sur Chardonnay, les valeurs d'acidité totale et les teneurs en acide malique subissent les évolutions les plus importantes, les autres paramètres étant stables.

Pinot Noir :



Gamay :



En résumé

Véraison et maturation ont bien profité des conditions météorologiques et progressent sur un rythme tout à fait correct. Les températures ne vont cesser d'augmenter jusqu'au week-end, avant l'arrivée d'orages samedi. Les cumuls annoncés sont variables selon les secteurs mais pourront être localement importants. L'effet dilution pourra alors potentiellement l'emporter sur l'évolution des paramètres de la maturation. Toutefois, un temps sec semble se profiler pour la semaine prochaine et devrait permettre à la maturation de reprendre le dessus.

Eu égard à l'hétérogénéité des situations au sein de la région, notamment en fonction de l'état sanitaire et donc physiologique des vignes, il est plus qu'important de réaliser des contrôles de maturité afin d'appréhender le niveau de maturité atteint et suivre son évolution.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 27 AOÛT 2024



TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 19/08/2024

Secteur	Sucres (g/l)	AT (g/l en H2SO4)	pH	Acide tartrique (g/l)	Acide malique (g/l)	Potass. (g/l)	Pds. de 100 baies (g)	Véraison (%)
Yonne CH	/	/	/	/	/	/	63.8	23
Evolution	=	=	=	=	=	=	-1.0	14
Yonne PN	135	12.8	2.78	7.4	11.6	1.3	86.3	88
Evolution	17	-1.4	=	=	-2.8	=	12.0	21
Côte de Beaune CH	124	11.1	2.83	8.1	9.7	1.3	90.5	71
Evolution	6	0.1	=	=	-0.4	=	14.7	22
Côte de Beaune PN	159	8.7	2.93	7.4	6.8	1.3	97.5	89
Evolution	12	-1.0	=	=	-1.6	=	3.2	7
Côte de Nuits PN	157	8.9	2.91	7.6	6.8	1.3	71.0	77
Evolution	17	-1.3	=	=	-2.6	=	4.5	19
H. C. de Beaune PN	141	10.8	2.82	7.2	9.5	1.2	79.3	72
Evolution	10	-0.1	=	=	-0.4	=	-1.0	4
H. C. de Nuits PN	141	14.1	2.82	7.2	13.6	1.6	82.7	81
Evolution	12	-0.1	=	=	-0.2	=	-0.6	4
Côte Chalonnaise CH	117	12.9	2.70	8.0	11.6	1.2	105.4	81
Evolution	17	-1.0	=	=	-2.4	=	6.6	17
Côte Chalonnaise PN	175	7.4	2.94	7.1	5.3	1.2	100.4	95
Evolution	8	-0.6	=	=	-0.6	=	-3.4	3
Mâconnais CH	128	11.5	2.76	8.1	9.8	1.3	99.5	79
Evolution	17	-1.0	=	=	-2.1	=	12.7	15
Mâconnais GAM	/	/	/	/	/	/	101.6	41
Evolution	=	=	=	=	=	=	-20.9	12
Beaujolais GAM	145	10.5	2.85	8.3	7.8	1.6	103.6	78
Evolution	17	-0.7	=	=	-1.3	=	15.3	16