



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

27/08/2024

N° 3

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE PRELEVEMENTS DU 26 AOÛT 2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 22 août)

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

Chardonnay :

131
+15*

11,5
-2,1*

7,5
-2,6*

Chardonnay

La véraison a bien progressé, notamment sur les parcelles les plus en retard, et plus particulièrement celles de l'Yonne. De ce fait, les 3/4 de ces parcelles ont pu être analysées, ce qui tend à faire diminuer les moyennes des différents paramètres. Toutefois, les évolutions présentées ne concernent que les parcelles analysées les 22 et 26 août. La dynamique d'évolution des sucres se maintient, comme lors du dernier prélèvement. On assiste à une forte diminution des valeurs d'acidité totale, corrélée à la diminution des teneurs en acide malique. Les teneurs en acide tartrique sont relativement stables, hormis sur quelques parcelles où les poids de 100 baies ont augmenté, mais la baisse des teneurs reste modérée.

Pinot Noir et Gamay

Les parcelles les plus avancées s'approchent doucement de la fin véraison, sans l'avoir toutefois atteinte en totalité. La véraison a d'autant plus progressé que les parcelles étaient en retard. Le Pinot Noir étant le cépage le plus avancé, la progression des différents paramètres est plus modeste mais relativement similaire quel que soit le secteur concerné.

Pinot Noir :

167
+7

8,2
-1,2

6,3
-1,3

Gamay :

143
+17*

10,4
-1,7*

7,9
-1,9*

Pour le Gamay, les parcelles les plus en retard ont pu être analysées, faisant diminuer les valeurs moyennes. Toutefois, les évolutions calculées uniquement sur les parcelles analysées les 22 et 26 août montrent une bonne progression des teneurs en sucres, associée à une diminution importante des acidités totales et des teneurs en acide malique.

* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles analysées les 22 et 26 août.

En résumé

Le pic de chaleur de fin de semaine a permis une bonne évolution de la maturation, d'autant plus marquée que les parcelles étaient en retard. Les cépages rouges conservent néanmoins leur avance sur les cépages blancs.

C'est un temps anticyclonique, ensoleillé et sec, qui va se maintenir en début de semaine, avec une augmentation progressive des températures. Si ces conditions sont favorables à la maturation, il n'en demeure pas moins qu'il existe une grande hétérogénéité de situations qu'il est nécessaire d'évaluer et seuls des contrôles réguliers de maturité peuvent le permettre.

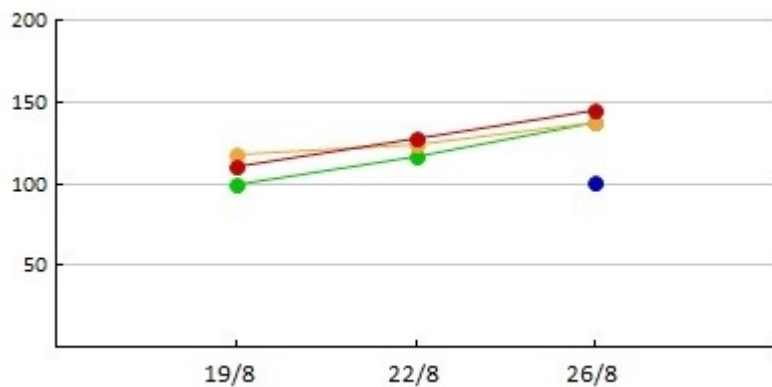
Retrouvez page suivante les dates des réunions pré-vendanges.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 30 AOÛT 2024

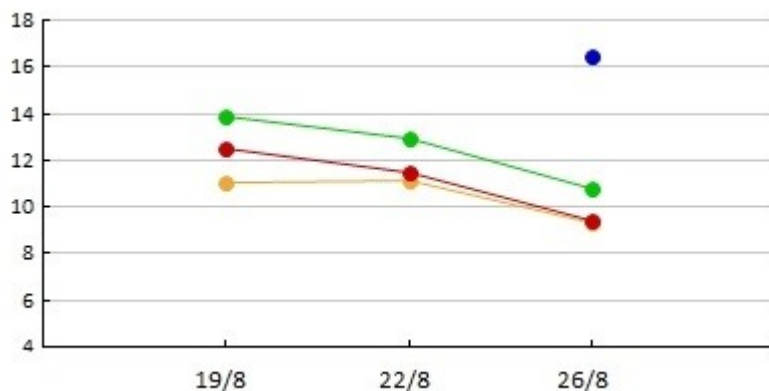


CHARDONNAY

LES SUCRES (g/l) :

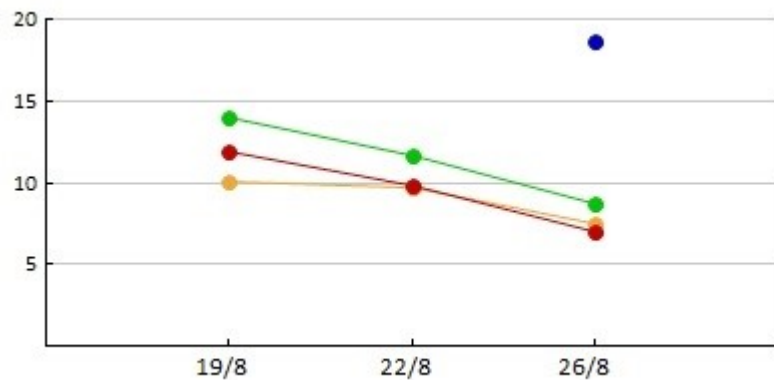


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Mâconnais ■ Yonne

ACIDE MALIQUE (g/l) :

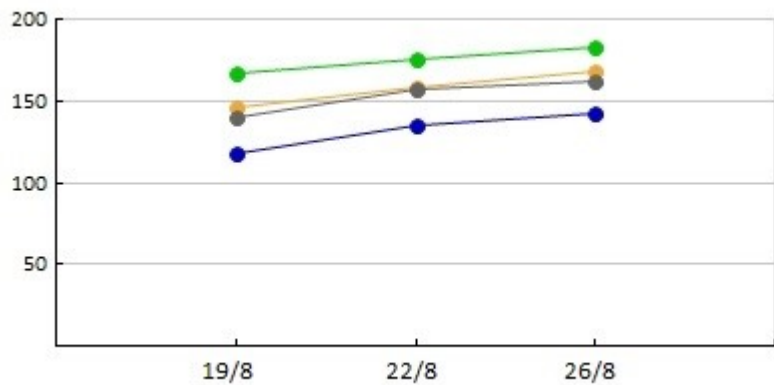


Réunions pré-vendanges :

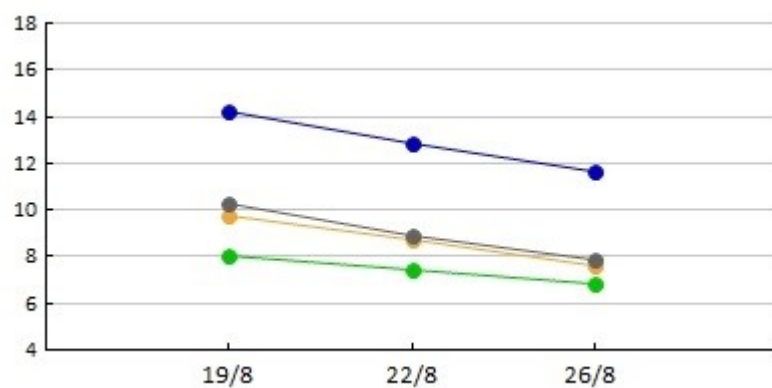
- mercredi 28 août à 9 h 30 - Lycée d'Auxerre La Brosse (Venoy)
- lundi 2 septembre à 17 h - CAVB (Beaune)
- mercredi 4 septembre à 10 h - Salle des Fêtes de Mercurey (53 Grande Rue)
- mercredi 4 septembre à 15 h - Lycée Viticole de Davayé
- jeudi 5 septembre à 17 h - Maison de Nuits-Saint-Georges (Salle du pressoir)

PINOT NOIR

LES SUCRES (g/l) :

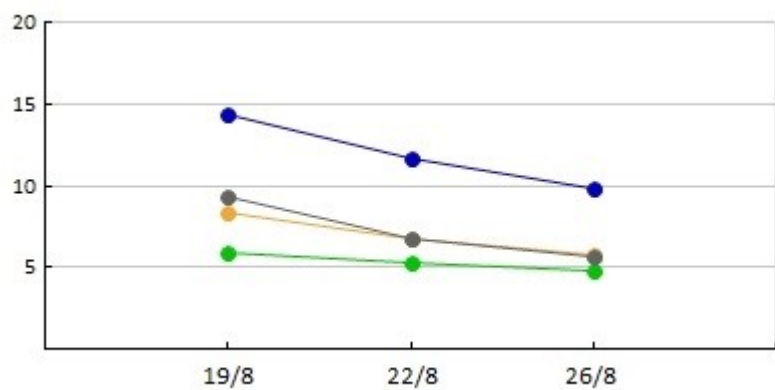


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



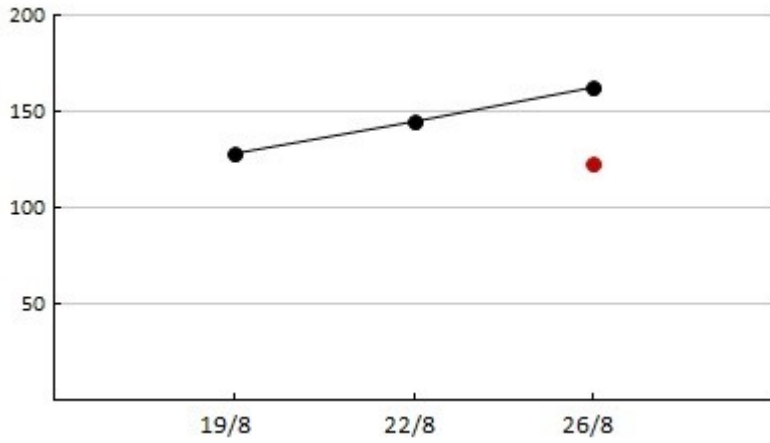
■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Côte de Nuits ■ Yonne

ACIDE MALIQUE (g/l) :

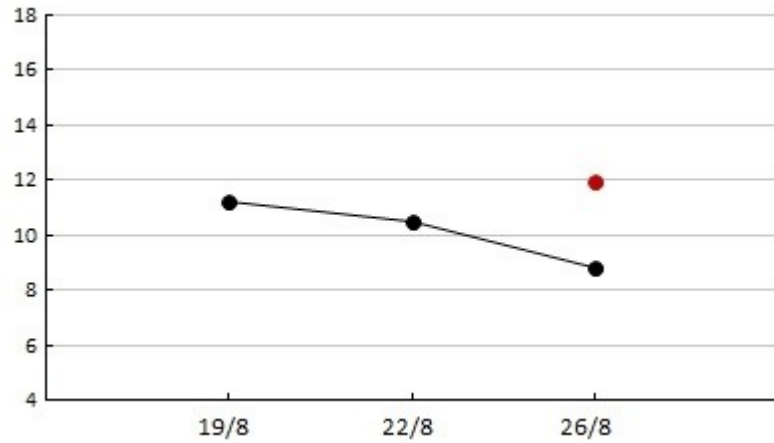


GAMAY

LES SUCRES (g/l) :



ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ Beaujolais ■ Mâconnais

ACIDE MALIQUE (g/l) :

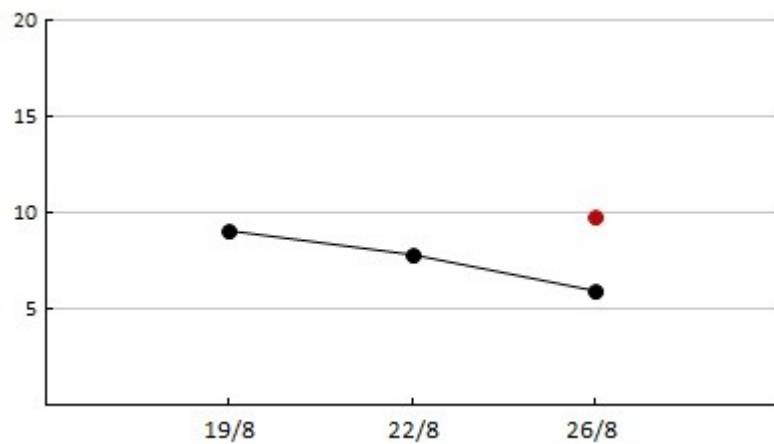


TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 22/08/2024

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	101	16.5	2.72	7.2	18.6	1.4	69.6	56
Evolution	/	/	/	/	/	/	5.8	33
Yonne PN	142	11.7	2.82	7.5	9.9	1.2	83.7	92
Evolution	7	-1.1	0.04	=	-1.7	=	-2.6	4
Côte de Beaune CH	138	9.3	2.90	7.7	7.5	1.2	94.1	89
Evolution	14	-1.8	0.07	-0.4	-2.2	=	3.6	18
Côte de Beaune PN	168	7.6	3.02	7.2	5.7	1.3	96.8	92
Evolution	9	-1.1	0.09	=	-1.1	=	-0.7	3
Côte de Nuits PN	163	7.8	2.97	7.7	5.6	1.3	70.5	91
Evolution	6	-1.1	0.06	=	-1.2	=	-0.5	14
H. C. de Beaune PN	156	9.0	2.86	7.2	6.8	1.1	88.7	88
Evolution	15	-1.8	0.04	=	-2.7	=	9.4	16
H. C. de Nuits PN	158	10.7	2.95	7.4	9.1	1.4	90.7	96
Evolution	17	-3.4	0.13	=	-4.5	=	8.0	15
Côte Chalonnaise CH	137	10.8	2.77	7.5	8.7	1.1	114.3	92
Evolution	20	-2.1	0.07	=	-2.9	=	8.9	11
Côte Chalonnaise PN	182	6.8	3.01	7.0	4.8	1.2	100.6	98
Evolution	7	-0.6	0.07	=	-0.5	=	0.2	3
Mâconnais CH	145	9.4	2.85	8.0	6.9	1.3	91.1	93
Evolution	17	-2.1	0.09	=	-2.9	=	-8.4	14
Mâconnais GAM	123	12.0	2.79	8.8	9.8	1.4	110.8	47
Evolution	/	/	/	/	/	/	9.2	6
Beaujolais GAM	162	8.8	2.94	8.1	5.9	1.6	102.9	92
Evolution	17	-1.7	0.09	=	-1.9	=	-0.7	14