



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

11/08/2023

N° 1

# BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE  
Poncéty  
71960 Davayé

## PARCELLES DE REFERENCE PRELEVEMENTS DU 10 AOÛT 2023

### Chardonnay et Aligoté

Le Chardonnay présente un pourcentage moyen de véraison de 66 %. Celle-ci est plus avancée en Côte de Beaune et Côte Chalonnaise que dans le Mâconnais où quelques parcelles n'ont pas encore atteint la mi-véraison.

Les teneurs moyennes en sucres et les valeurs d'acidité totale sont voisines de celles mesurées le 1er août 2022 sur un nombre plus restreint de parcelles, la véraison étant alors moins avancée.

### Pinot Noir et Gamay

Toutes les parcelles de Pinot Noir prélevées, en Côte-d'Or et Côte Chalonnaise, ont pu être analysées, la mi-véraison ayant été dépassée. La teneur moyenne en sucres est voisine de celle mesurée le 1er août 2022 mais avec des disparités en fonction des secteurs, la Côte de Beaune étant le secteur le plus en avance. Côté acidité, les teneurs moyennes sont légèrement plus faibles.

Sur Gamay, à teneur équivalente en sucres, les acidités sont supérieures cette année.

Valeurs moyennes

Sucres  
g/l

Acidité totale  
g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Acide malique  
g/l

Chardonnay :

123

14,4

15,7

Aligoté :

/

/

/

Pinot Noir :

140

12,7

12,9

Gamay :

128

15,1

15,2

### En résumé

*La véraison est bien engagée sur la plupart des parcelles, notamment sur Pinot Noir. Toutefois, on note une forte hétérogénéité intraparcellaire, voire au sein même d'une grappe, en fonction de la charge des ceps.*

*Le retour de températures plus estivales, légèrement supérieures aux normales saisonnières, cette fin de semaine devrait permettre aux parcelles de progresser, même si des précipitations parfois orageuses sont annoncées pour le week-end.*

*La poursuite des prélèvements permettra d'appréhender la dynamique d'évolution de la maturation.*

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 15 AOÛT 2023



## TABLEAU RECAPITULATIF

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 (%)
Côte de Beaune CH	139	11.6	2.78	10.4	11.7	1.2	89.1	67
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Côte de Beaune PN	147	11.6	2.77	9.9	11.3	1.1	101.4	84
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Côte de Nuits PN	138	14.1	2.70	9.3	14.5	1.1	97.5	77
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
H. C. de Beaune PN	118	14.3	2.67	8.8	16.1	0.9	98.0	56
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
H. C. de Nuits PN	/	/	/	/	/	/	/	/
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Côte Chalonnaise CH	101	17.0	2.60	9.7	20.2	1.1	94.3	76
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Côte Chalonnaise PN	140	12.5	2.70	9.0	12.7	1.0	104.8	79
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Mâconnais CH *	122	15.3	2.67	10.0	16.5	1.2	87.5	55
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Mâconnais GAM	/	/	/	/	/	/	68.5	18
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Beaujolais GAM	128	15.1	2.69	10.5	15.2	1.4	88.5	66
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/

Seules les parcelles présentant un pourcentage voisin ou supérieur à 50 % ont été analysées.

\* : 2/3 des parcelles analysées

Les prélèvements sur les parcelles de l'Yonne débuteront le jeudi 17 août.