



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

15/08/2023

N° 2

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 14 AOÛT 2023

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 10 août)

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

Chardonnay :

133
+14*

10,9
-4,0*

12,0
-4,4*

Aligoté :

/

/

/

Chardonnay et Aligoté

La véraison a bien progressé, notamment sur les parcelles les plus en retard, permettant la réalisation des analyses sur ces dernières. Outre l'évolution des teneurs en sucres, ce sont surtout les paramètres de l'acidité qui subissent la plus forte progression, en raison des températures de fin de semaine. Les diminutions des valeurs d'acidité totale sont corrélées à des diminutions similaires des teneurs en acide malique, l'acide tartrique et le potassium restant stables.

Pinot Noir et Gamay

La véraison sur cépages noirs n'est pas encore achevée mais certaines parcelles s'en approchent.

Le Pinot Noir, plus avancé en maturité, connaît les évolutions moyennes les plus modestes. Toutefois, elles sont plus marquées sur les parcelles les plus en retard. Les diminutions d'acidité totale sont liées à une baisse similaire des teneurs en acide malique.

L'évolution des paramètres est plus marquée sur Gamay, tant sur les teneurs en sucres que sur l'acidité totale et la teneur en acide malique.

Les teneurs en acide tartrique et potassium sont stables.

Pinot Noir :

144
+6*

10,2
-2,8*

10,5
-2,9*

Gamay :

154
+26

10,5
-4,6

9,9
-5,3*

* : les évolutions ont été calculées uniquement sur les parcelles analysées les 10 et 14 août.

En résumé

Véraison et maturation ont bien progressé à la faveur des conditions météorologiques de ces derniers jours. Les évolutions sont d'autant plus marquées que les parcelles présentent du retard. Néanmoins, la véraison n'est pas encore totalement achevée même si certaines parcelles s'en approchent, notamment sur cépages noirs.

Les précipitations du week-end et celles annoncées pour de ce début de semaine, sous forme d'orages, apportent des cumuls qui peuvent être très variables selon les secteurs. Toutefois, il semblerait que des conditions estivales, chaudes et sèches, reviennent en milieu de semaine et perdurent quelques temps. Si ce scénario se confirme, il devrait permettre à la maturation de se poursuivre dans de bonnes conditions.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 18 AOÛT 2023



TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 10/08/2023

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	150	8.5	2.89	10.1	8.1	1.1	94.2	84
Evolution	11	-3.1	0.11	=	-3.6	=	5.1	17
Côte de Beaune PN	151	9.1	2.87	10.2	8.8	1.1	97.9	94
Evolution	4	-2.5	0.10	=	-2.5	=	=	10
Côte de Nuits PN	141	11.3	2.79	9.7	12.0	1.1	96.3	85
Evolution	3	-2.8	0.09	0.4	-2.5	=	=	8
H. C. de Beaune PN	134	11.0	2.74	9.1	11.3	0.9	108.9	77
Evolution	16	-3.3	0.07	=	-4.8	=	10.9	21
H. C. de Nuits PN	119	13.4	2.78	9.1	16.0	1.2	106.7	72
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Côte Chalonnaise CH	123	11.6	2.74	9.7	14.8	1.0	110.6	89
Evolution	22	-5.4	0.14	=	-5.4	=	16.3	13
Côte Chalonnaise PN	148	9.6	2.81	9.3	9.8	1.0	113.4	88
Evolution	8	-2.9	0.11	=	-2.9	=	8.6	9
Mâconnais CH	128	11.9	2.79	10.0	13.1	1.3	102.2	68
Evolution *	12	-3.9	0.13	=	-4.4	=	14.7	23
Mâconnais GAM	/	/	/	/	/	/	98.2	43
Evolution	/	/	/	/	/	/	29.7	25
Beaujolais GAM	154	10.5	2.89	10.7	9.9	1.5	109.6	97
Evolution	26	-4.6	0.20	=	-5.3	=	21.1	31

* : évolution calculée uniquement sur les parcelles analysées les 10 et 14 août.

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