



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

18/08/2023

N° 3

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 17 AOÛT 2023

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 14 août)

Chardonnay et Aligoté

Les teneurs en sucres progressent modestement mais l'évolution des paramètres de l'acidité est beaucoup plus importante, avec une diminution de l'acidité totale en lien avec la baisse des teneurs en acides organiques. Ce sont les teneurs en acide malique qui subissent les diminutions les plus fortes, d'autant plus marquées que les parcelles présentent du retard. Si les teneurs en acide tartrique étaient stables jusqu'à présent, elles subissent une diminution de 2.5 g/l en moyenne. Pour l'heure, les teneurs en potassium restent stables.

Pinot Noir et Gamay

Le constat est relativement similaire pour les cépages noirs, à savoir une progression modeste des teneurs en sucres mais des évolutions importantes des teneurs des acides organiques.

	Sucres g/l	Acidité totale g/l H ₂ SO ₄	Acide malique g/l
Chardonnay :	143 +10*	8,9 -2,0*	7,5 -4,5*
Aligoté :	/	/	/
Pinot Noir :	152 +8*	8,1 -2,1*	6,8 -3,7*
Gamay :	166 +12*	8,6 -1,9*	7,0 -2,9*

* : les évolutions ont été calculées uniquement sur les parcelles analysées les 14 et 17 août.

En résumé

La véraison n'est achevée que sur une seule parcelle de Pinot Noir en Sud Côte Chalonnaise mais d'autres s'en approchent sur les cépages noirs. L'évolution de la maturation ces derniers jours a été quelque peu contrebalancée par les récentes précipitations et l'effet dilution semble avoir été plus marqué : évolutions modestes des teneurs en sucres et diminution importante des acides organiques. Les conditions météorologiques actuelles semblent vouloir se maintenir, voire s'accroître cette fin de semaine du côté des températures, et devraient perdurer jusqu'en milieu de semaine prochaine. Les contrôles de maturité doivent désormais se généraliser afin d'appréhender le stade de maturité des parcelles dans les différents secteurs de la Bourgogne.

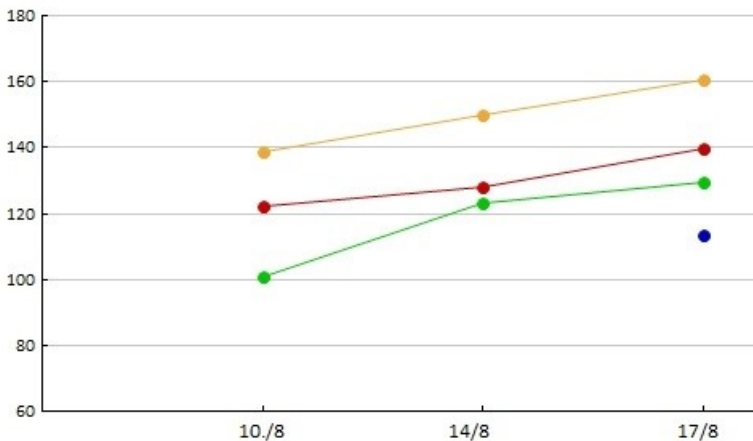
Retrouvez page suivante les dates des réunions pré-vendanges.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 22 AOÛT 2023

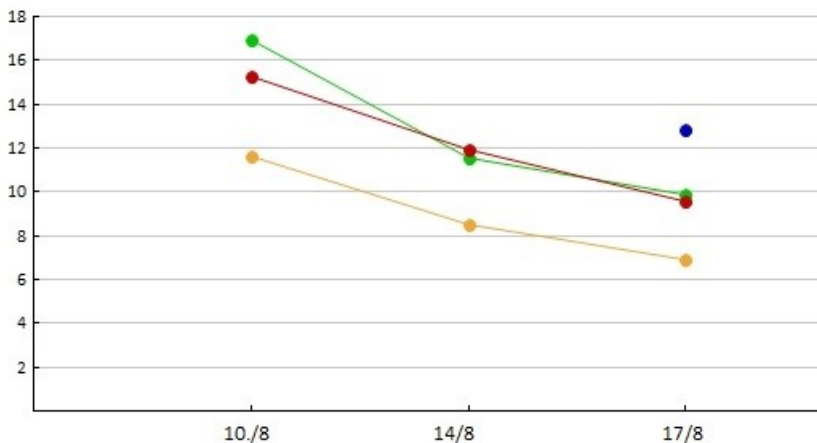


CHARDONNAY

LES SUCRES (g/l) :

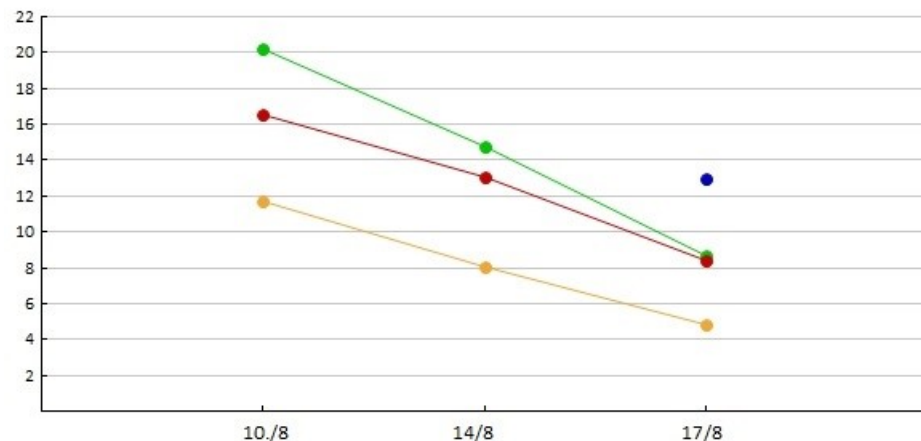


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ Côte Chalonnaise
 ■ Côte de Beaune
 ■ Mâconnais
 ■ Yonne

ACIDE MALIQUE (g/l) :



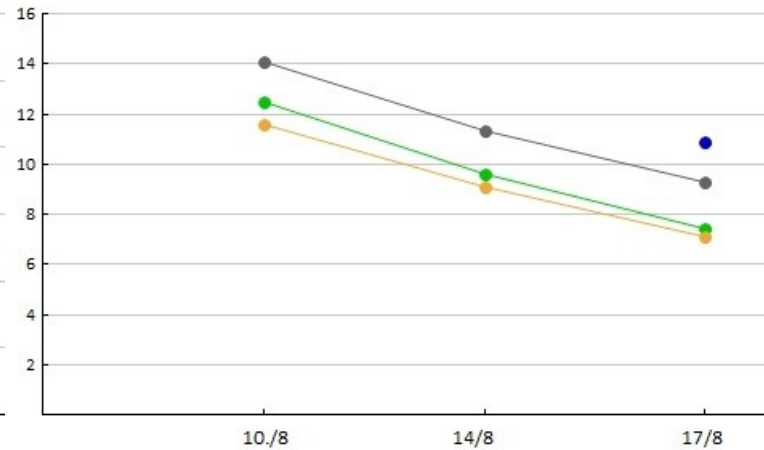
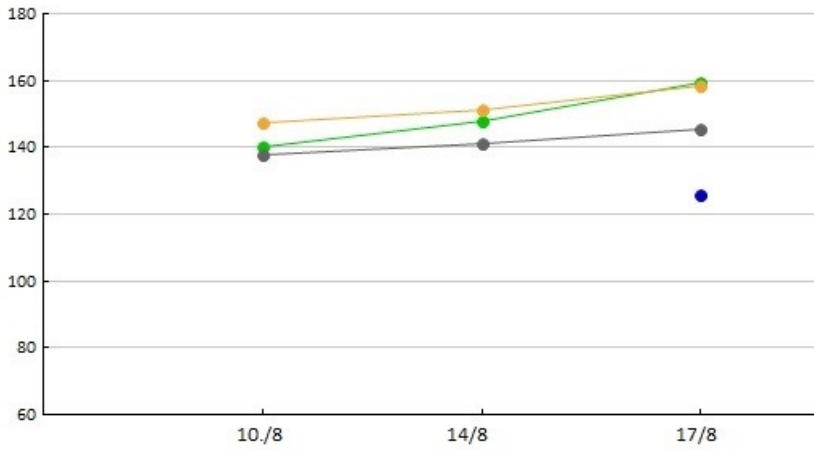
Réunions pré-vendanges :

- jeudi 24 août à 17 h - *lieu à confirmer*
- vendredi 25 août à 16 h - Rully (Salle des fêtes, 6 place de la Mairie)
- lundi 28 août à 10 h - *lieu à confirmer*
- lundi 28 août à 17 h 30 - Beaune (CAVB)
- mardi 29 août à 17 h 30 - Nuits-Saint-Georges (Salle du syndicat de Nuits, 4 rue Charles Arnould)

PINOT NOIR

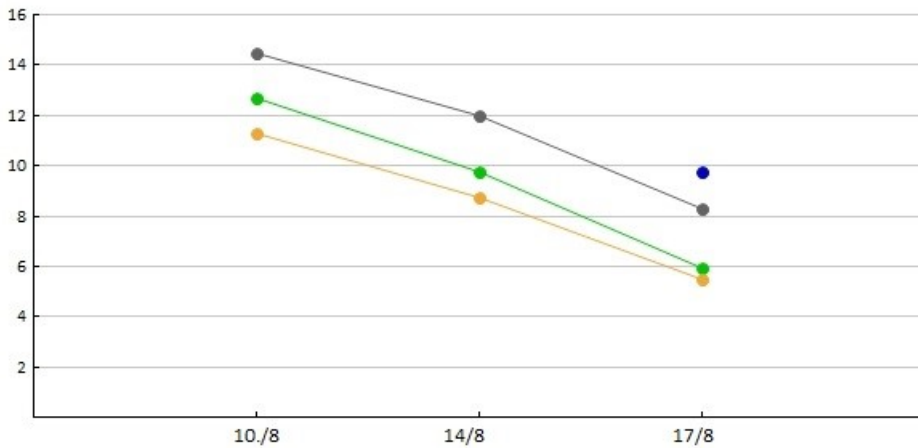
LES SUCRES (g/l) :

ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



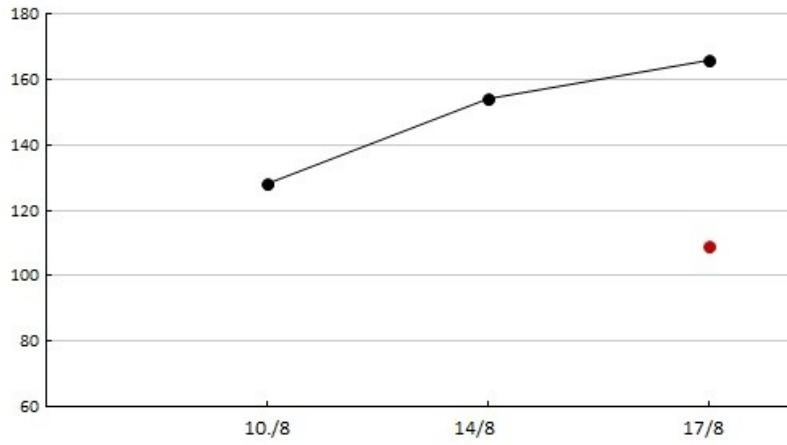
■ Côte Chalonnaise
 ■ Côte de Beaune
 ■ Côte de Nuits
 ■ Yonne

ACIDE MALIQUE (g/l) :

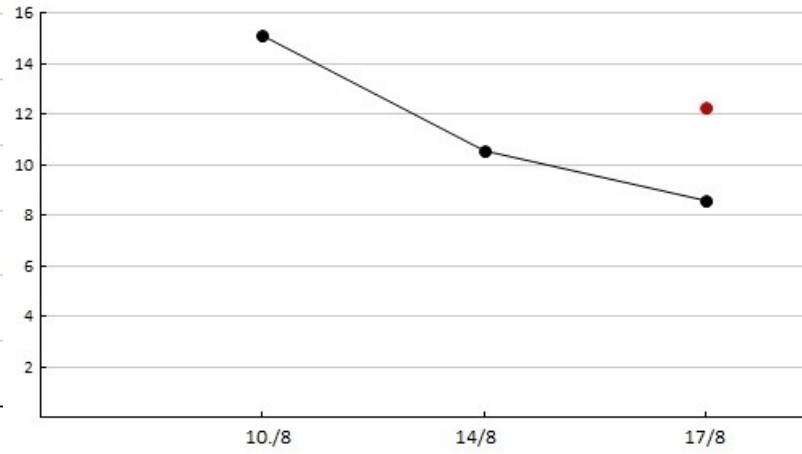


GAMAY

LES SUCRES (g/l) :



ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ Beaujolais ■ Mâconnais

ACIDE MALIQUE (g/l) :

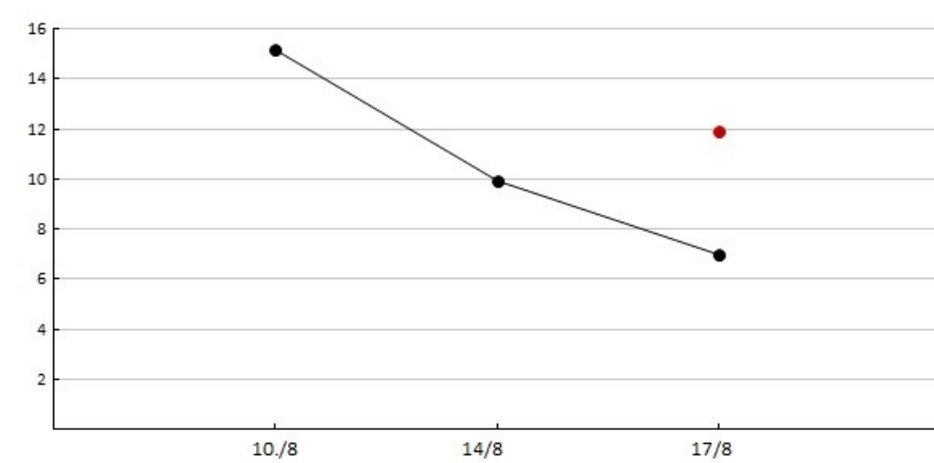


TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 14/08/2023

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 (%)
Yonne CH	114	12.8	2.75	6.7	12.9	1.2	113.0	91
Yonne PN	126	10.9	2.75	7.6	9.8	1.1	100.5	83
Côte de Beaune CH	161	6.9	2.94	7.3	4.8	1.1	108.3	94
Evolution	11	-1.6	0.05	-2.8	-3.3	=	14.1	10
Côte de Beaune PN	158	7.1	2.96	7.3	5.5	1.2	110.9	97
Evolution	7	-2.0	0.09	-2.9	-3.3	=	13.0	4
Côte de Nuits PN	146	9.2	2.87	7.3	8.3	1.2	105.8	88
Evolution	5	-2.1	0.08	-2.4	-3.7	=	9.5	3
H. C. de Beaune PN	138	8.9	2.81	7.2	7.6	1.0	107.1	92
Evolution	4	-2.1	0.07	-1.9	-3.7	=	-1.8	15
H. C. de Nuits PN	128	11.4	2.80	6.8	11.2	1.2	115.9	79
Evolution	9	-2.0	=	-2.3	-4.8	=	9.2	7
Côte Chalonnaise CH	130	9.8	2.76	7.4	8.7	1.1	116.3	95
Evolution	7	-1.8	=	-2.3	-6.1	=	5.7	7
Côte Chalonnaise PN	160	7.4	2.91	6.7	6.0	1.1	115.4	98
Evolution	12	-2.2	0.10	-2.6	-3.8	=	2.0	10
Mâconnais CH	140	9.6	2.86	7.6	8.4	1.3	115.1	85
Evolution	12	-2.3	0.07	-2.4	-4.7	=	12.9	18
Mâconnais GAM	109	12.3	2.81	8.1	11.9	1.3	131.5	74
Evolution	/	/	/	/	/	/	33.3	31
Beaujolais GAM	166	8.6	2.95	8.2	7.0	1.7	113.7	97
Evolution	12	-1.9	0.06	-2.5	-2.9	0.2	4.1	=