



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

22/08/2023

N° 4

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 21 AOÛT 2023

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 17 août)

Chardonnay et Aligoté

La véraison s'approche de son terme mais aucune parcelle de Chardonnay ne l'a encore atteinte. Leurs teneurs en sucres subissent une progression d'autant plus marquée que les parcelles sont en retard. Il en est de même pour la diminution des acidités totales, en lien avec une baisse des teneurs en acide malique. Les teneurs en acide tartrique et potassium se sont stabilisées.

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

Chardonnay :

157
+14

8,0
-0,9

6,2
-1,3

Aligoté :

/

/

/

Pinot Noir et Gamay

Deux nouvelles parcelles de Pinot Noir ont atteint la pleine véraison mais elle n'est pas encore totale sur la plupart des parcelles de cépages noirs. Les différents paramètres analysés évoluent de façon similaire au Chardonnay à savoir des variations d'autant plus importantes que les parcelles sont en retard.

Pinot Noir :

167
+15

7,1
-1,0

5,0
-1,8

On observe, sur certains secteurs, de légères diminutions des poids de 100 baies mais qui sont principalement dues à la présence plus ou moins importante de baies millerandées dans les prélèvements.

Gamay :

158
+21

8,9
-1,5

7,1
-2,3

En résumé

L'augmentation des températures ces derniers jours, bien au delà des normales de saison, a permis une bonne évolution de la maturation, d'autant plus importante que les parcelles étaient en retard. De ce fait, le Chardonnay comble une partie de son retard par rapport au Pinot Noir. Ces conditions météorologiques semblent vouloir perdurer au moins jusqu'à jeudi et devraient permettre encore une bonne évolution des paramètres de la maturité, avant l'arrivée d'orages et, ensuite, une nette chute des températures.

Les contrôles de maturité doivent s'intensifier afin d'évaluer le stade de maturité d'ores et déjà atteint et suivre son évolution.

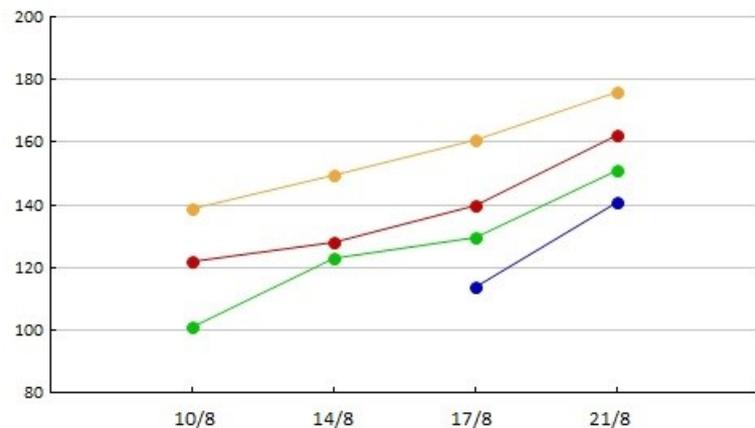
Retrouvez page suivante les dates des réunions pré-vendanges.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 25 AOÛT 2023

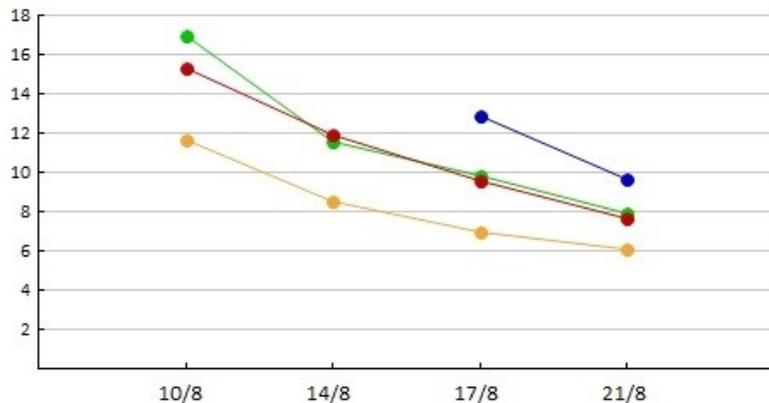


CHARDONNAY

LES SUCRES (g/l) :

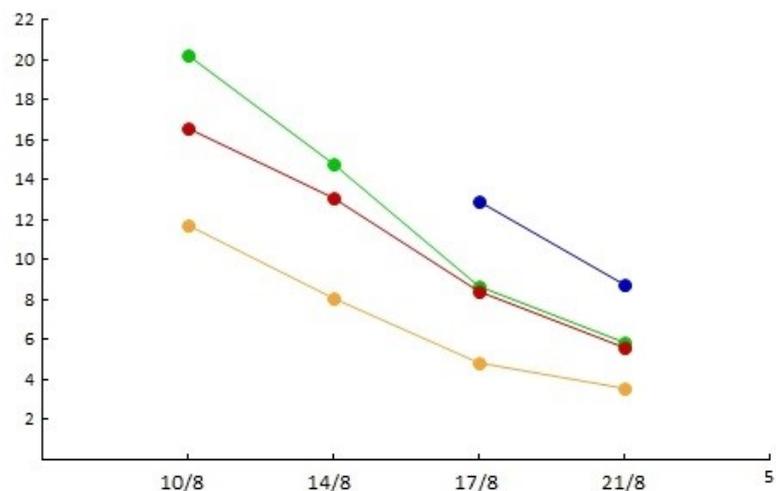


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Mâconnais ■ Yonne

ACIDE MALIQUE (g/l) :



DEGUSTATION DES BAIES :

Seules les parcelles les plus avancées en maturité ont été dégustées.

Des baies mûres sont d'ores et déjà présentes mais en faible quantité. La majorité des baies est ferme et difficile à écraser en bouche, hormis les baies mûres, et la pulpe adhère encore aux pellicules.

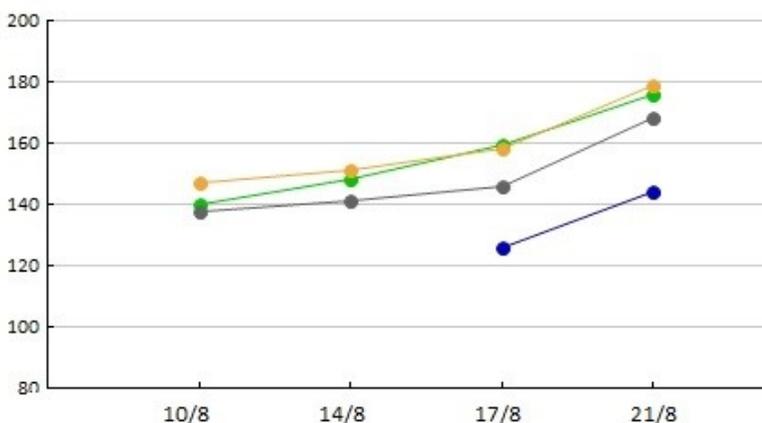
Sur les baies mûres, les sucres enrobent bien l'acidité alors qu'elle est bien perceptible sur les baies plus vertes. Les caractères « herbacé » et « végétal » sont également bien présents.

Réunions pré-vendanges :

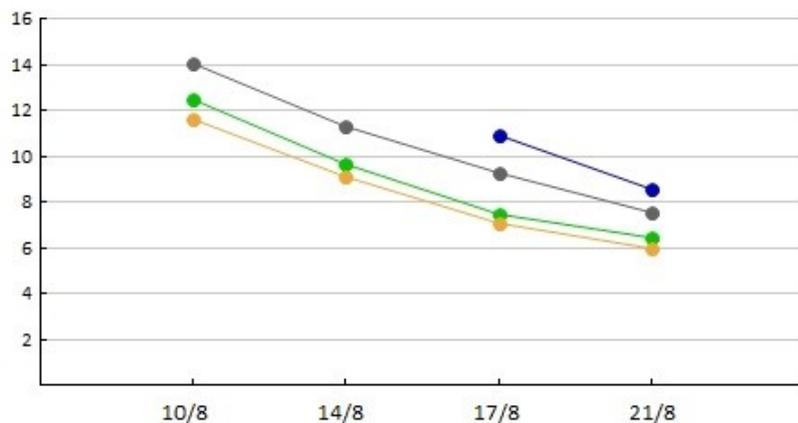
- jeudi 24 août à 17 h - Fuissé (Salle des Fêtes, rue de la Panchette)
- vendredi 25 août à 16 h - Rully (Salle des fêtes, 6 place de la Mairie)
- lundi 28 août à 10 h - Chablis (BIVB)
- lundi 28 août à 17 h 30 - Beaune (CAVB)
- mardi 29 août à 17 h 30 - Nuits-Saint-Georges (Maison de Nuits, 3 rue de la Berchère)

PINOT NOIR

LES SUCRES (g/l) :

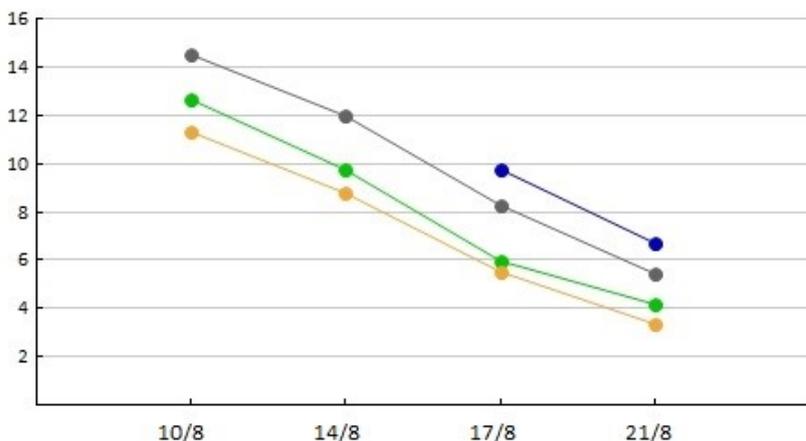


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



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

ACIDE MALIQUE (g/l) :



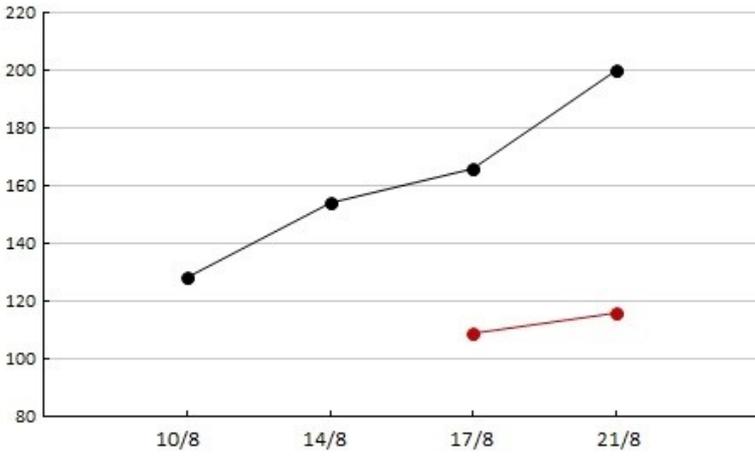
DEGUSTATION DES BAIES :

Seules les parcelles les plus avancées en maturité ont été dégustées.

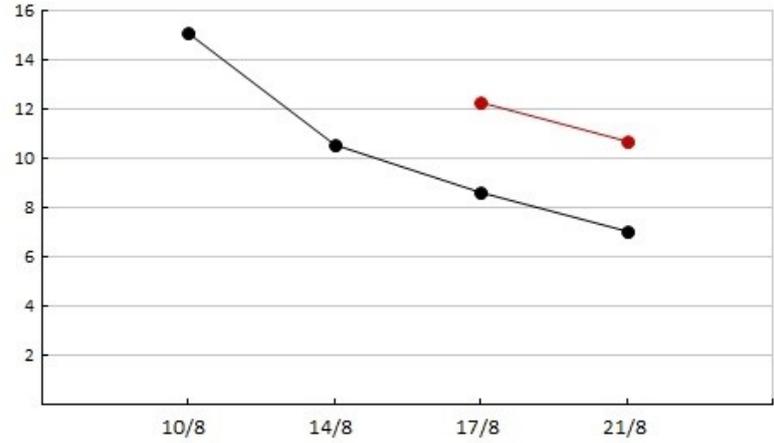
Les baies sont encore fermes, difficiles à écraser en bouche et la pulpe se détache mal des pellicules. Ces dernières sont épaisses et difficiles à dilacérer et les tanins sont astringents. Du fait de l'hétérogénéité de maturité entre les baies, l'acidité est encore bien présente. Les arômes variétaux sont discrets mais présents sur les baies les plus mûres.

GAMAY

LES SUCRES (g/l) :



ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ Beaujolais ■ Mâconnais

ACIDE MALIQUE (g/l) :

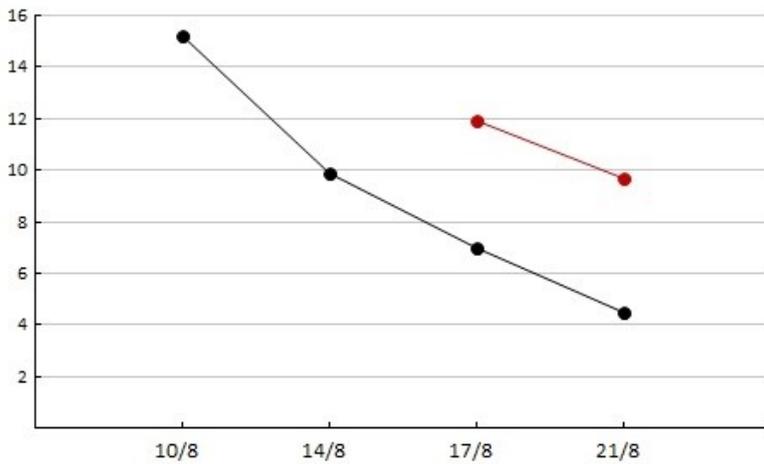


TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 17/08/2023

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 AL	/	/	/	/	/	/	/	/
Yonne CH	141	9.7	2.89	6.9	8.7	1.2	113.6	94
Evolution	28	-3.1	0.14	0.2	-4.2	=	0.6	4
Yonne PN	144	8.5	2.87	7.7	6.7	1.0	102.5	98
Evolution	18	-2.4	0.12	0.1	-3.1	-0.1	2.0	15
Côte de Beaune CH	176	6.1	3.04	7.3	3.6	1.1	104.5	98
Evolution	15	-0.8	0.10	=	-1.2	=	-3.8	4
Côte de Beaune PN	179	5.9	3.12	7.5	3.4	1.3	103.8	99
Evolution	21	-1.2	0.16	0.2	-2.1	0.1	-7.1	2
Côte de Nuits PN	168	7.6	3.00	7.6	5.5	1.2	98.9	93
Evolution	22	-1.6	0.13	0.3	-2.8	=	-6.8	5
H. C. de Beaune PN	155	7.0	2.97	6.8	5.3	0.9	120.6	98
Evolution	17	-1.9	0.16	-0.4	-2.3	-0.1	13.5	6
H. C. de Nuits PN	158	9.4	2.95	7.2	8.7	1.3	117.6	92
Evolution	30	-2.0	0.15	0.4	-2.5	0.1	1.7	13
Côte Chalonnaise CH	151	8.0	2.91	7.5	5.9	1.1	121.5	97
Evolution	22	-1.8	0.15	0.1	-2.8	=	5.2	3
Côte Chalonnaise PN	176	6.4	3.04	7.0	4.2	1.1	116.1	99
Evolution	16	-1.0	0.13	0.3	-1.8	=	0.7	2
Mâconnais CH	162	7.7	3.00	7.7	5.6	1.4	117.6	90
Evolution	23	-1.9	0.14	0.1	-2.8	0.1	2.5	5
Mâconnais GAM	116	10.7	2.83	8.7	9.7	1.3	118.0	86
Evolution	7	-1.6	=	0.6	-2.2	=	-13.5	12
Beaujolais GAM	200	7.0	3.12	8.0	4.5	1.7	105.7	99
Evolution	34	-1.6	0.17	-0.2	-2.5	=	-8.0	2