



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

25/08/2023

N° 5

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 24 AOÛT 2023

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 21 août)

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

Une parcelle de Chardonnay en Sud Mâconnais a atteint la pleine véraison et les autres s'en approchent. Au regard des températures qui ont sévi ces derniers jours, les teneurs en sucres évoluent modestement. L'acidité totale poursuit sa diminution, en lien avec la baisse des teneurs en acide malique. Des baies flétries ont été observées sur un certain nombre de parcelles.

Chardonnay :



Aligoté :



Pinot Noir :



Gamay :



Pinot Noir et Gamay

Les teneurs en sucres sur Pinot Noir augmentent assez fortement au regard de la diminution de l'acidité totale. En effet, sur bon nombre de parcelles, on observe des phénomènes de flétrissement dus aux fortes chaleurs.

Sur Gamay, les variations des paramètres de l'acidité sont relativement similaires mais avec une moindre progression des sucres.

En résumé

L'impact des fortes chaleurs de ces derniers jours est bien visible. Sur les parcelles les plus avancées en maturité, les premiers phénomènes de flétrissement ont été observés, aussi bien sur Pinot Noir que sur Chardonnay, entraînant parfois, en fonction de l'ampleur du phénomène, une forte augmentation de teneurs en sucres et limitant la diminution de l'acidité. Les grappes situées à l'extérieur du feuillage ont également subi de l'échaudage. Les orages sont arrivés depuis hier en fin d'après-midi ou ce matin, selon les secteurs, et devraient persister dans la journée, voire la nuit. La baisse des températures va progressivement s'installer au cours du week-end. Ces nouvelles conditions météorologiques vont quelque peu ralentir l'évolution de la maturation.

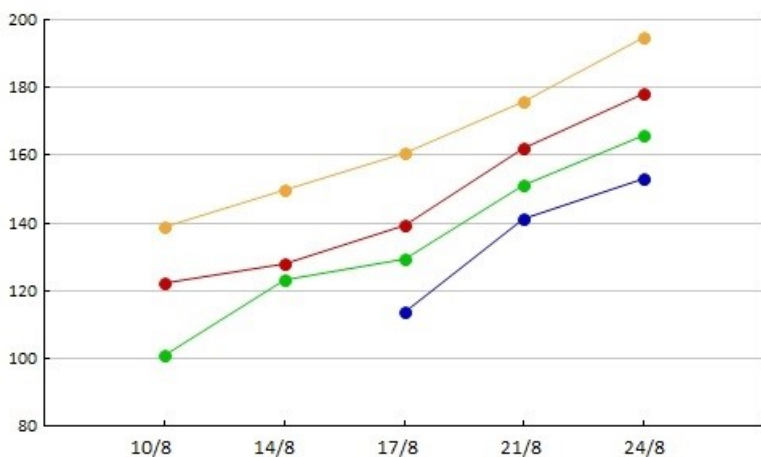
Seuls des contrôles de maturité réguliers permettront d'en évaluer le rythme et le stade. L'aspect sanitaire doit également être un point de vigilance, notamment en Côte Chalonnaise et en Côte-d'Or, où des foyers de pourriture sont déjà présents et peuvent potentiellement se réactiver au vu des ces nouvelles conditions météorologiques.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 29 AOÛT 2023

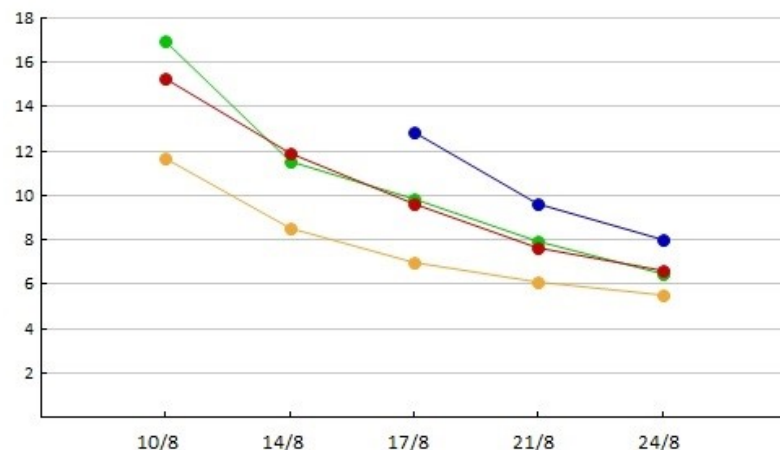


CHARDONNAY

LES SUCRES (g/l) :

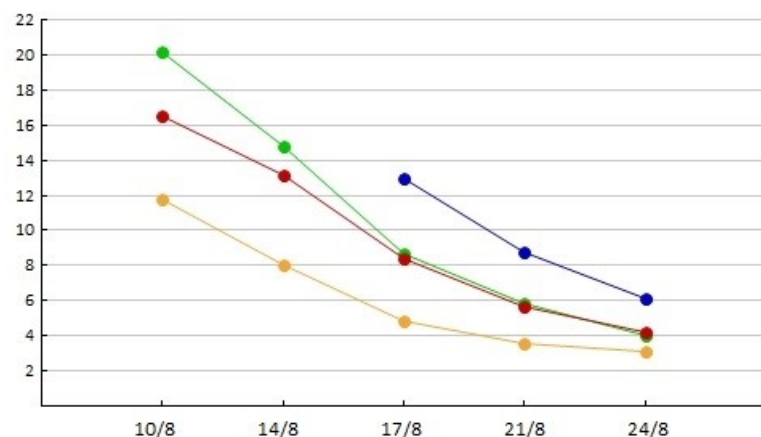


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ Côte Chalonnaise ■ Côte de Beaune ■ Mâconnais ■ Yonne

ACIDE MALIQUE (g/l) :



COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

Remarque : les comparaisons sont faites en prenant uniquement en compte les teneurs en sucres et les valeurs d'acidité totale, afin de donner une référence à un millésime antérieur. Elles ne présagent en rien de la qualité globale du millésime en cours.

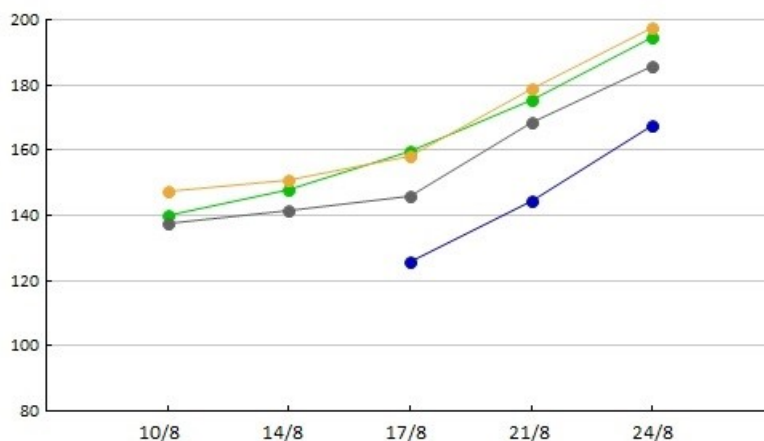
Les teneurs en sucres en Côte-d'Or et Saône-et-Loire sont équivalentes à celles mesurées le 23 août 2018 mais les acidités sont supérieures cette année, respectivement, de 0.9 et 1.2 g/l H₂SO₄. Dans l'Yonne, le Chardonnay présente des teneurs similaires à celles mesurées en 2017 à la même date mais l'acidité totale de cette année est inférieure de 1.4 g/l H₂SO₄.

DEGUSTATION DES BAIES :

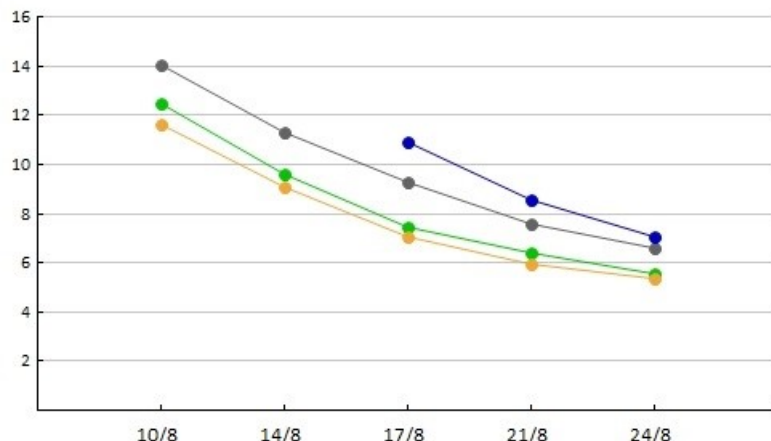
Le nombre de baies mûres est en augmentation mais elles ne sont pas encore majoritaires. Celles-ci s'écrasent relativement bien en bouche et la séparation de la pulpe et des pellicules est presque optimale. Les sucres enrobent bien l'acidité et les caractères « herbacé » ou « végétal » ne sont pas présents. A l'inverse, les baies encore vertes sont toujours fermes mais cette fermeté a diminué par rapport au dernier prélèvement. La pulpe adhère aux pellicules et l'acidité se ressent en bouche. Les caractères « herbacé » et « végétal » sont toujours présents.

PINOT NOIR

LES SUCRES (g/l) :

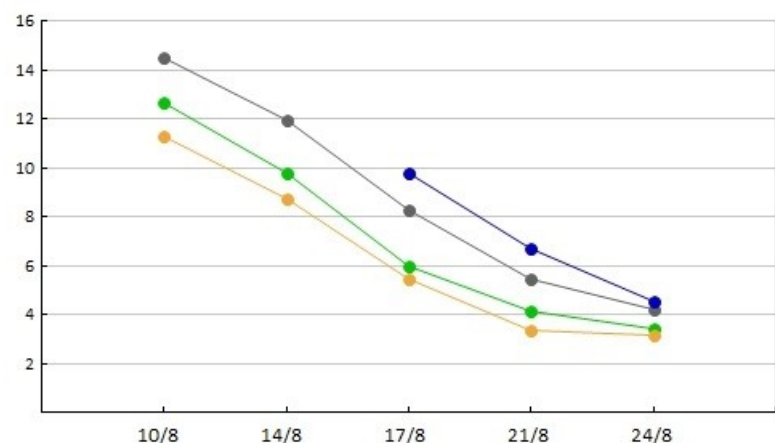


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



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

ACIDE MALIQUE (g/l) :



COMPARAISON AVEC LES MILLESIMES PRECEDENTS :

Remarque : les comparaisons sont faites en prenant uniquement en compte les teneurs en sucres et les valeurs d'acidité totale, afin de donner une référence à un millésime antérieur. Elles ne présagent en rien de la qualité globale du millésime en cours.

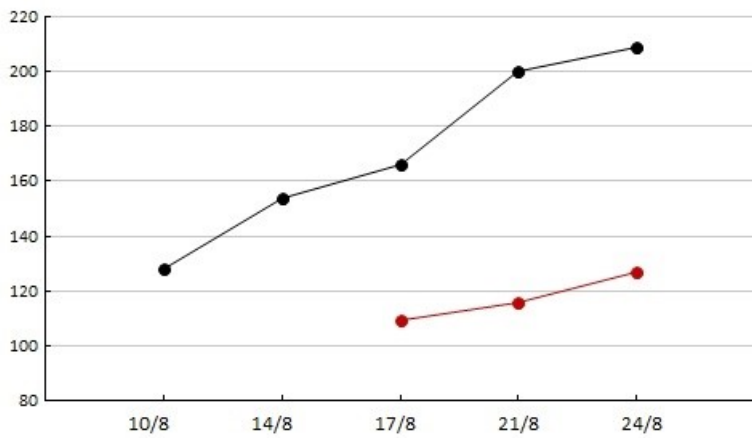
Le Pinot Noir en Saône-et-Loire présente des similitudes avec les mesures effectuées le 24 août 2017. Pour la Côte-d'Or, si les teneurs en sucres sont équivalentes à cette même date, l'acidité totale est inférieure de 0.7 g/l H₂SO₄ cette année. Dans l'Yonne, les teneurs en sucres sont similaires à celles mesurées le 25 août 2011 mais avec une acidité supérieure de 1 g/l H₂SO₄ cette année.

DEGUSTATION DES BAIES :

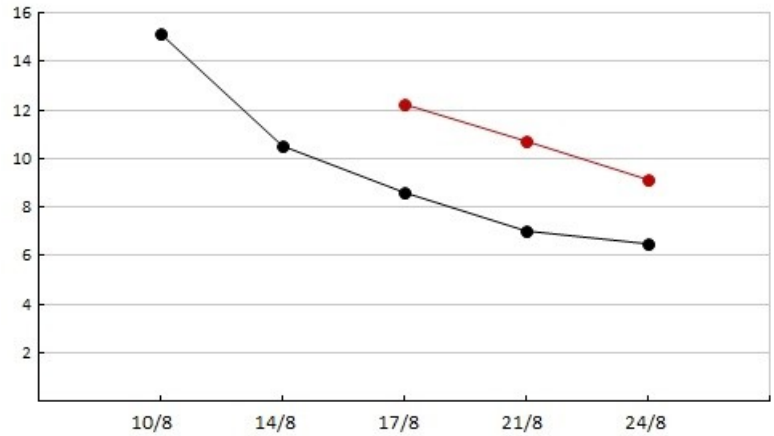
Certaines baies restent encore fermes et difficiles à écraser en bouche alors que, pour d'autres, ces paramètres se sont améliorés. Les pellicules sont toujours épaisses et difficiles à dilacérer et les tanins demeurent astringents. L'acidité se ressent un peu moins en bouche et les arômes variétaux restent discrets.

GAMAY

LES SUCRES (g/l) :

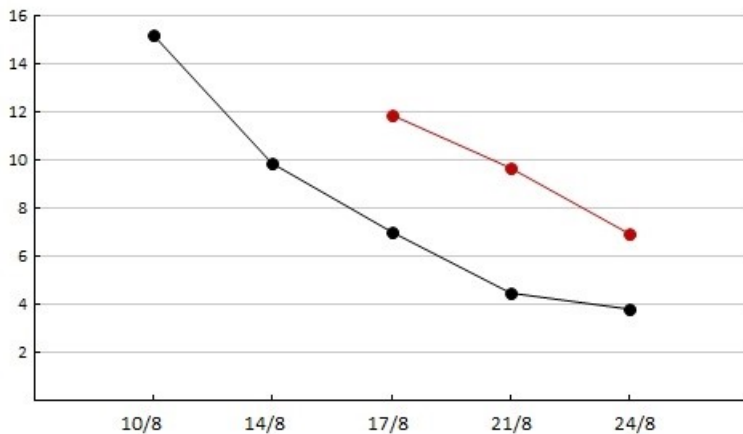


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ Beaujolais ■ Mâconnais

ACIDE MALIQUE (g/l) :



Réunions pré-vendanges :

- vendredi 25 août à 16 h - Rully (Salle des fêtes, 6 place de la Mairie)
- 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)

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 21/08/2023

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	/	/	/	/	/	/	/	/
Evolution	/	/	/	/	/	/	/	/
Yonne CH	153	8.0	2.97	6.9	6.1	1.2	113.9	96
Evolution	12	-1.7	0.08	=	-2.6	=	0.3	2
Yonne PN	167	7.0	3.00	7.6	4.5	1.2	101.5	100
Evolution	23	-1.5	0.13	=	-2.2	0.2	-1.0	3
Côte de Beaune CH	195	5.5	3.15	7.5	3.1	1.3	103.7	99
Evolution	19	-0.6	0.11	0.2	-0.5	0.2	-0.8	1
Côte de Beaune PN	198	5.3	3.20	7.4	3.1	1.4	111.4	100
Evolution	19	-0.6	0.08	=	-0.3	0.1	7.6	1
Côte de Nuits PN	186	6.6	3.09	7.8	4.2	1.3	110.1	98
Evolution	18	-1.0	0.09	0.2	-1.3	0.1	11.2	5
H. C. de Beaune PN	179	6.2	3.06	7.3	3.8	1.1	114.7	99
Evolution	24	-0.8	0.09	0.5	-1.5	0.2	-5.9	1
H. C. de Nuits PN	179	7.9	3.07	7.5	5.9	1.4	116.2	93
Evolution	21	-1.5	0.12	0.3	-2.8	0.1	-1.4	1
Côte Chalonnaise CH	166	6.5	2.99	7.2	4.0	1.1	120.3	99
Evolution	15	-1.5	0.08	-0.3	-1.9	=	-1.2	2
Côte Chalonnaise PN	195	5.5	3.15	7.2	3.4	1.3	106.4	100
Evolution	19	-0.9	0.11	0.2	-0.8	0.2	-9.7	1
Mâconnais CH	178	6.6	3.10	7.8	4.2	1.4	116.2	98
Evolution	16	-1.1	0.10	=	-1.4	=	-1.4	8
Mâconnais GAM	127	9.1	2.97	8.9	6.9	1.4	131.6	89
Evolution	11	-1.6	0.14	0.2	-2.8	0.1	13.6	3
Beaujolais GAM	209	6.5	3.11	8.2	3.8	1.7	99.0	99
Evolution	9	-0.5	=	0.2	-0.7	=	-6.7	=