



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

29/08/2023

N° 6

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE



VINIPÔLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

PARCELLES DE REFERENCE

PRELEVEMENTS DU 28 AOUT 2023

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 24 août)

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Acide malique
g/l

Chardonnay et Aligoté

La véraison est en passe de s'achever sur la plupart des parcelles. Les évolutions par rapport au dernier prélèvement de jeudi sont faibles, quel que soit le paramètre considéré.

Chardonnay :



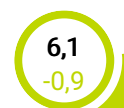
Aligoté :



Pinot Noir et Gamay

Le constat est similaire sur les cépages noirs, avec des évolutions très modestes.

Pinot Noir :



Gamay :



En résumé

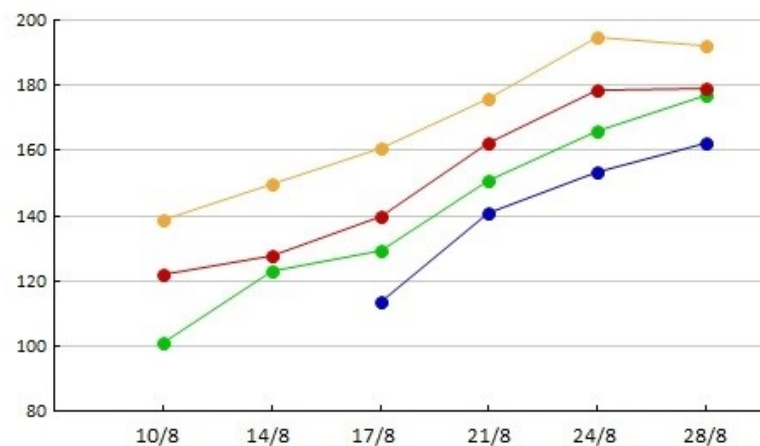
Les récentes précipitations et la baisse des températures n'ont autorisé que de faibles évolutions des paramètres de la maturité, l'effet dilution étant le plus prégnant. Néanmoins, les moyennes cachent des comportements différents. En effet, certaines parcelles semblent encore très "actives" et, malgré l'augmentation du poids des baies, réussissent à gagner en maturité avec notamment une évolution significative des teneurs en sucres. D'autres, par contre, semblent subir de plein fouet le changement de temps. Les températures vont progressivement remonter au cours de la semaine et le cumul des précipitations prévues est a priori faible. Le suivi de l'évolution de la maturation doit se poursuivre mais l'état sanitaire doit également faire l'objet d'attention, notamment vis-à-vis de Botrytis. Même si les foyers ne sont pas, pour l'heure, préoccupants, leur évolution sera fonction des conditions météorologiques à venir.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 1ER SEPTEMBRE 2023

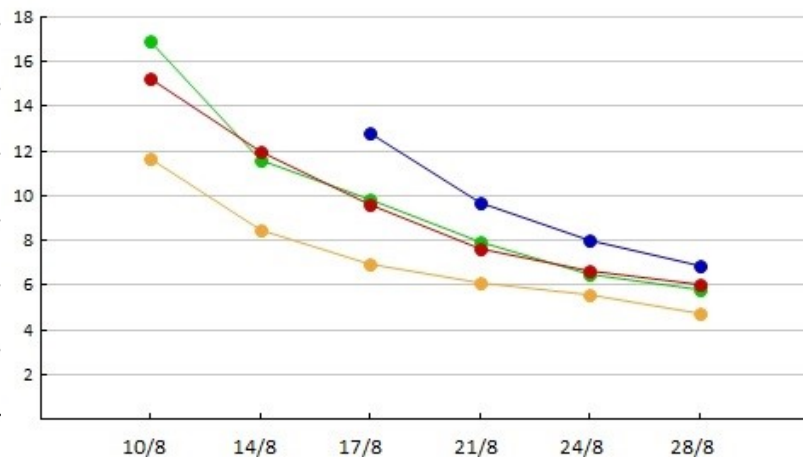


CHARDONNAY

LES SUCRES (g/l) :

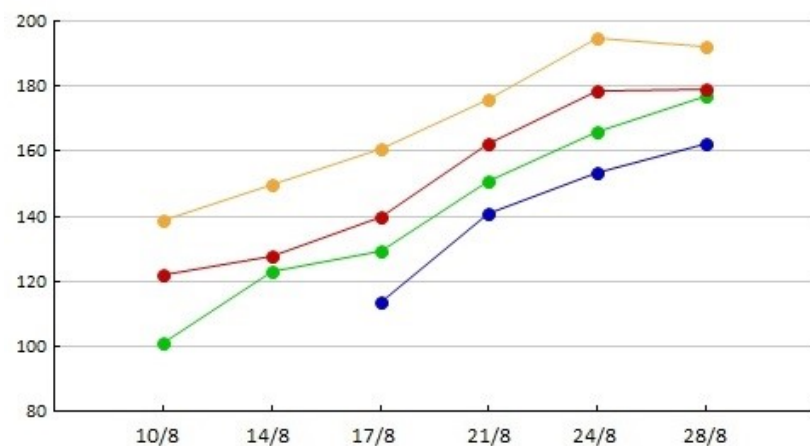


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ 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.

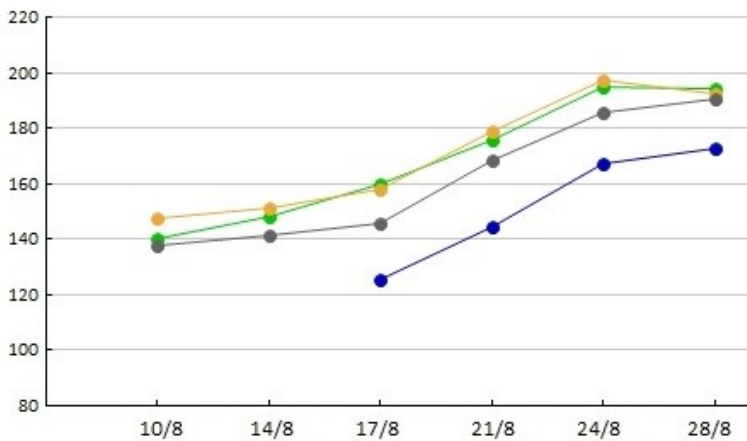
En Côte-d'Or, le Chardonnay présente des valeurs équivalentes à celles mesurées le 29 août 2011. Pour la Saône-et-Loire, la comparaison s'établit au 27 août 2018 pour les teneurs en sucres mais l'acidité cette année est supérieure de 1 g/l H₂SO₄. Enfin, dans l'Yonne, les teneurs en sucres sont voisines de celles mesurées à la même date en 2017 mais l'acidité cette année est inférieure de 1.3 g/l H₂SO₄.

DEGUSTATION DES BAIES :

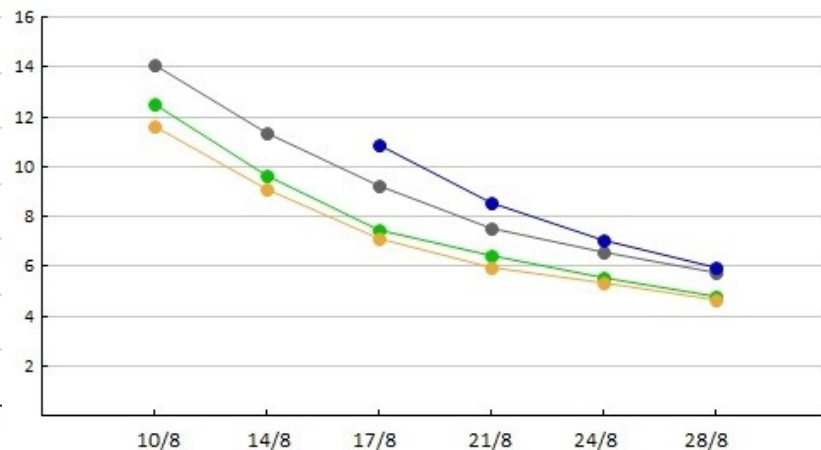
La proportion de baies vertes a diminué mais elle restent encore bien souvent majoritaires. L'écrasement en bouche est en amélioration ainsi que la séparation de la pulpe et des pellicules. Les caractères « végétal » et « herbacé » se sont atténués bien qu'encore présents.

PINOT NOIR

LES SUCRES (g/l) :

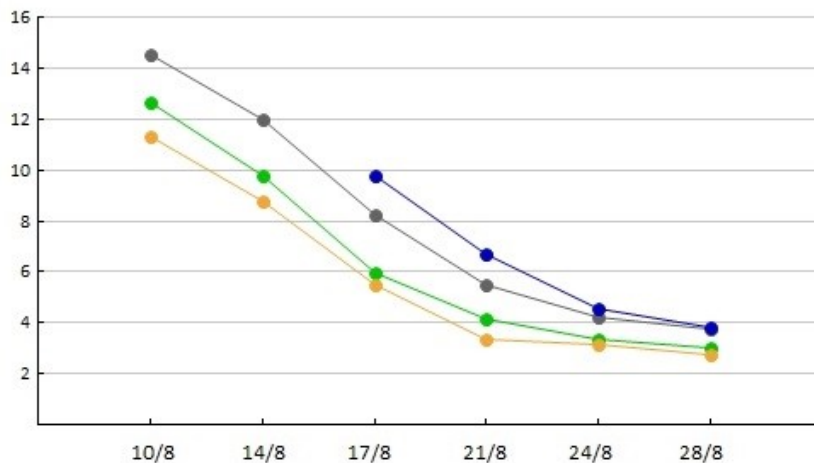


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ 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.

Les teneurs en sucres du Pinot Noir dans l'Yonne sont similaires à celles mesurées le 29 août 2011 mais l'acidité est très en-dessous, proche de celle de 2022, à la date du 29 août. Pour la Saône-et-Loire et la Côte-d'Or, les valeurs d'acidité sont voisines celles mesurées le 29 août 2011 mais les teneurs en sucres diffèrent. Pour la Saône-et-Loire, elles sont inférieures de 14 g/l et supérieures de 7 g/l pour la Côte-d'Or cette année.

COMPOSES PHENOLIQUES :

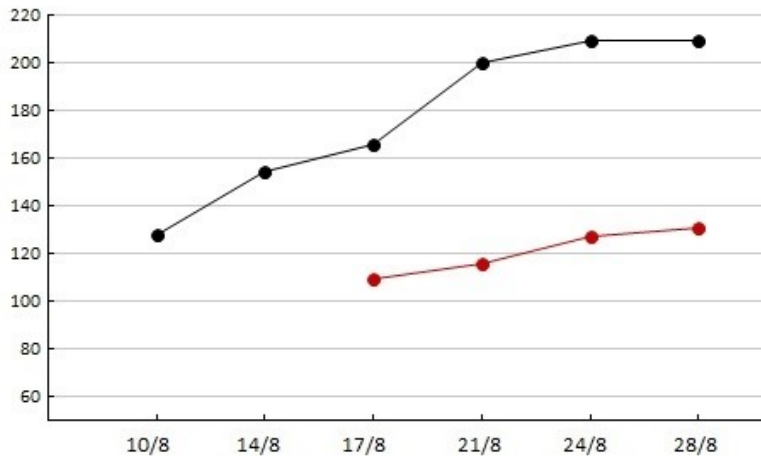
Les premières analyses indiquent des teneurs en anthocyanes voisines de celles mesurées l'an passé mais en fin de maturation. Les teneurs en tanins quant à elles sont élevées et proches de celles mesurées à la même date en 2011.

DEGUSTATION DES BAIES :

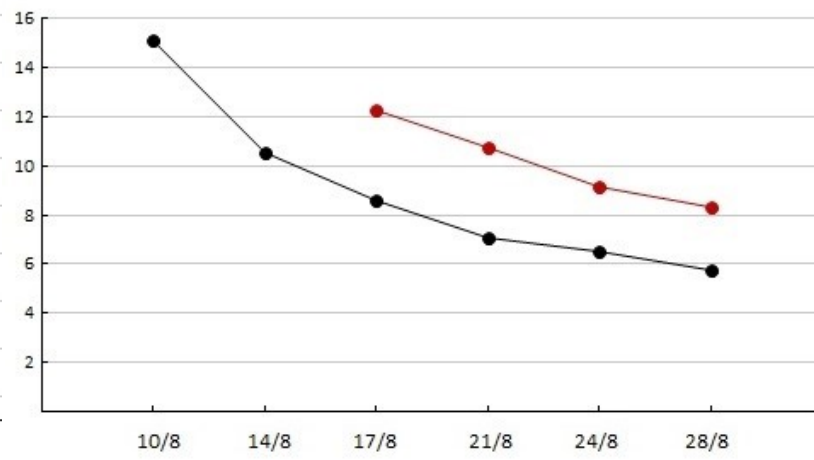
Quelques baies encore fermes persistent mais elles sont minoritaires. La séparation de la pulpe et de pellicules est en amélioration. Ces dernières se sont affinées mais elles restent difficiles à dilacérer et l'astringence des tanins est toujours présente. Les arômes variétaux sont « dilués ».

GAMAY

LES SUCRES (g/l) :

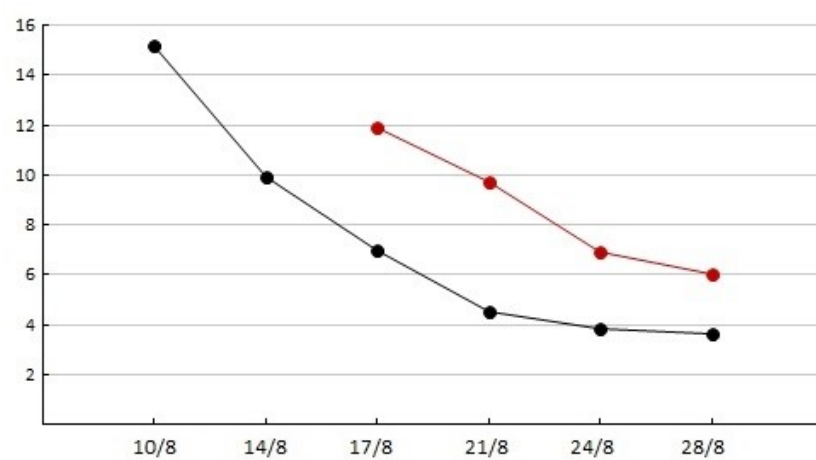


ACIDITE TOTALE (g/l H₂SO₄) :



■ Beaujolais ■ Mâconnais

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 Gamay présente des teneurs en sucres équivalentes à celles mesurées le 27 août 2007, avec une acidité totale similaire.

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 24/08/2023

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	162	6.9	3.03	6.7	5.1	1.2	120.8	96
Evolution	9	-1.1	0.06	-0.2	-1.0	=	6.9	=
Yonne PN	173	5.9	3.06	7.3	3.8	1.2	109.6	100
Evolution	6	-1.1	0.06	-0.3	-0.7	=	8.1	=
Côte de Beaune CH	192	4.7	3.22	6.8	2.8	1.3	113.9	100
Evolution	-3	-0.8	0.07	-0.7	-0.3	=	10.2	1
Côte de Beaune PN	192	4.6	3.26	6.8	2.8	1.4	106.5	100
Evolution	-6	-0.7	0.06	-0.6	-0.3	=	-4.9	=
Côte de Nuits PN	190	5.7	3.16	7.3	3.8	1.4	108.1	100
Evolution	4	-0.9	0.07	-0.5	-0.4	=	-2.0	2
H. C. de Beaune PN	178	5.2	3.18	6.7	3.4	1.2	120.0	100
Evolution	-1	-1.0	0.12	-0.6	-0.4	=	5.3	1
H. C. de Nuits PN	176	7.0	3.12	6.9	5.5	1.4	130.8	99
Evolution	-3	-0.9	0.05	-0.6	-0.4	=	14.6	6
Côte Chalonnaise CH	177	5.8	3.04	7.0	3.6	1.1	128.8	99
Evolution	11	-0.7	0.05	-0.2	-0.4	=	8.5	1
Côte Chalonnaise PN	194	4.8	2.99	6.5	3.0	1.3	116.3	100
Evolution	-1	-0.7	-0.16	-0.7	-0.4	=	9.9	=
Mâconnais CH	179	6.0	3.13	7.5	3.9	1.5	125.0	99
Evolution	1	-0.6	=	-0.3	-0.3	=	8.8	1
Mâconnais GAM	131	8.3	2.99	9.0	6.0	1.4	126.3	95
Evolution	4	-0.8	=	0.1	-0.9	=	-5.3	6
Beaujolais GAM	209	5.7	3.15	7.1	3.6	1.5	114.8	100
Evolution	=	-0.8	=	-1.1	-0.2	-0.2	15.8	1