

Le bulletin de l'interpro

MATURITÉ BOURGOGNE



PRÉLÈVEMENTS DU 17/08/2026

VINIPOLE SUD BOURGOGNE
Poncéty
71960 Davayé

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 13 août)

Sucres
(g/l)Acidité totale
(g/l H₂SO₄)Acide malique
(g/l) Chardonnay

La pleine véraison est atteinte sur toutes les parcelles.

Les teneurs en sucres évoluent modestement mais leur niveau est déjà très haut. La dernière vague de chaleur a fait chuté l'acidité et notamment les teneurs en acide tartrique mais celles-ci restent encore élevées et permettent de contenir l'évolution des pH. Les teneurs en acide malique sont les plus faibles jamais observées.

Les phénomènes de flétrissement se sont amplifiés sur les parcelles déjà touchées et impactent désormais la totalité des parcelles plus ou moins fortement (de 0.5 % à 10 %).

Chardonnay

242
+14 *4.0
-0.7 *1.0
-0.4 * Pinot Noir et Gamay

La totalité des parcelles de cépages noirs ont atteint la pleine véraison. Les constats donnés sur Chardonnay sont similaires sur les cépages noirs.

Le flétrissement concerne désormais toutes les parcelles du réseau avec des proportions allant de 3 à 35 % sur Pinot Noir et de 6 à 25 % sur Gamay.

Pinot noir

254
+15 *4.2
-0.6 *1.1
-0.1 *

Gamay

260
+294.6
-1.11.3
-0.5

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 21 AOÛT 2026

*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 13 et 17 août, quelques parcelles ayant été vendangées.

EN RÉSUMÉ

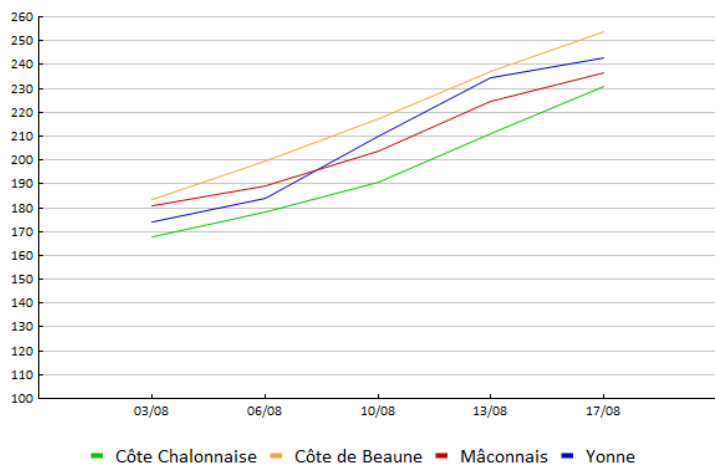
Suite à la dernière vague de chaleur, les phénomènes de flétrissement se sont accentués sur les parcelles déjà touchées et c'est désormais la totalité du réseau qui est impactée, quel que soit le cépage et le secteur. Si le Chardonnay est le moins touché, il n'en demeure pas moins que les impacts organoleptiques sont déjà là. Outre ces impacts, ces phénomènes agissent directement sur le volume de jus, en les réduisant notablement.

Des averses orageuses sont survenues hier en cours de journée, avec des cumuls hétérogènes. Une dégradation pluvio-orageuse est prévue en fin de semaine, avec une baisse des températures. Cette eau est la bienvenue face au déficit chronique de précipitations. Toutefois, pour les baies d'ores et déjà atteintes de flétrissement, cela ne changera rien. Seules les baies exemptes de ce phénomène pourront en profiter, dans la limite de leur capacité de gonflement, permettant de débloquent des situations de contraintes hydriques marquées, pour peu que l'état physiologique des parcelles le permette.

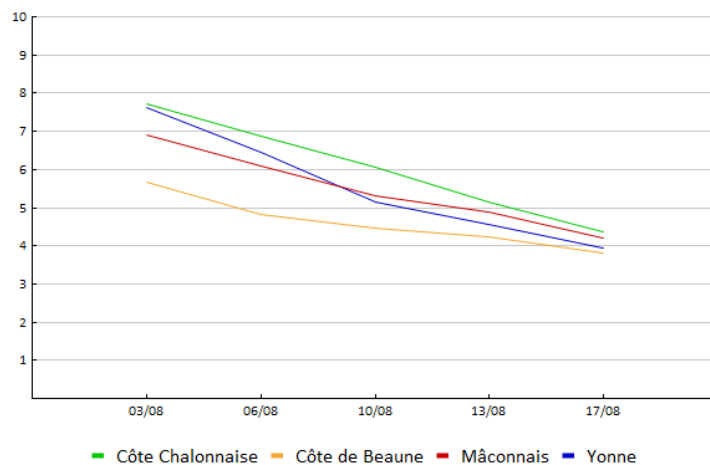
Les contrôles de maturité sont impératifs pour apprécier le comportement de ces différentes situations.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 21 AOÛT 2026

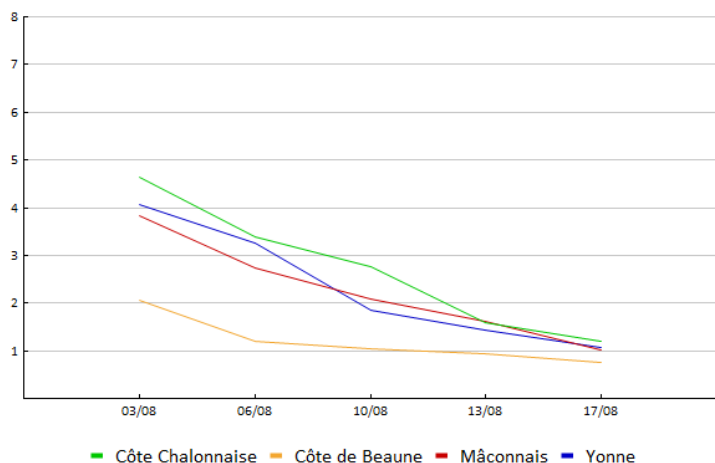
Sucres (g/l)



Acidité totale (g/l H2SO4)



Acide malique (g/l)



COMPARAISON AVEC LES MILLÉSIMES PRÉCÉDENTS :

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.

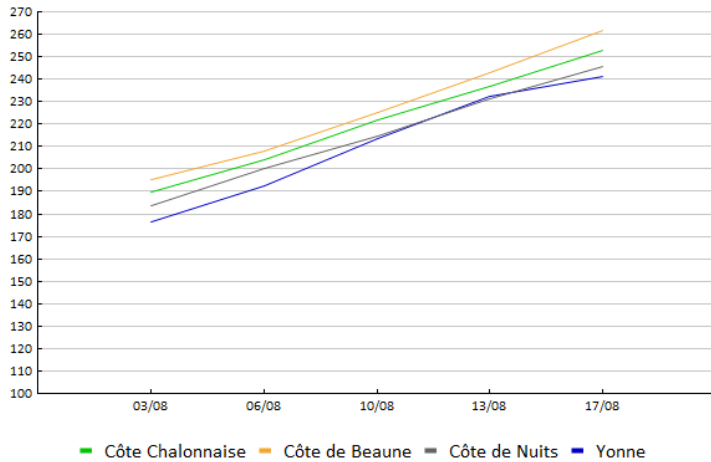
Les teneurs en sucres ont atteint un niveau tel qu'il n'est plus possible de faire des comparaisons sur ce paramètre. Concernant l'acidité totale, elle est voisine de celle mesurée en 2003.

DÉGUSTATION DES BAIES :

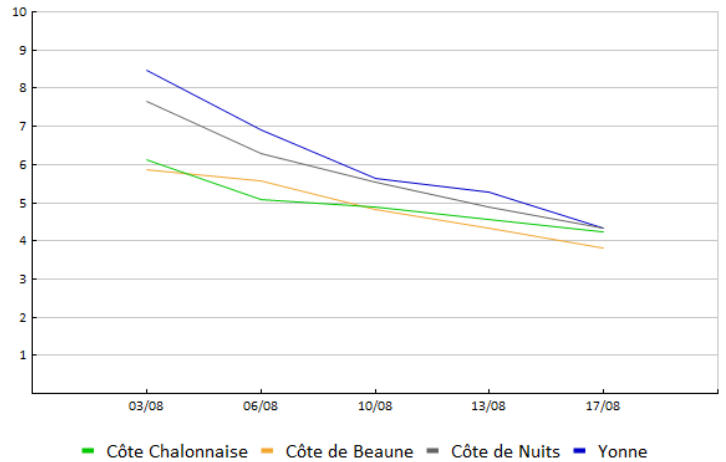
L'écrasement en bouche est contrarié par la présence de baies encore fermes et vertes, bien que la proportion de baies mûres ait augmenté. Sur ces dernières, la séparation de la pulpe et des parties solides est optimale mais ne l'est pas encore sur les baies vertes. Les sucres sont très présents en bouche, voire trop, et masquent l'acidité. Les caractères végétaux ont quasiment disparu mais la présence de baies flétries ou en cours de flétrissement apporte des caractères d'abricot confit peu agréables.

■ Pinot noir

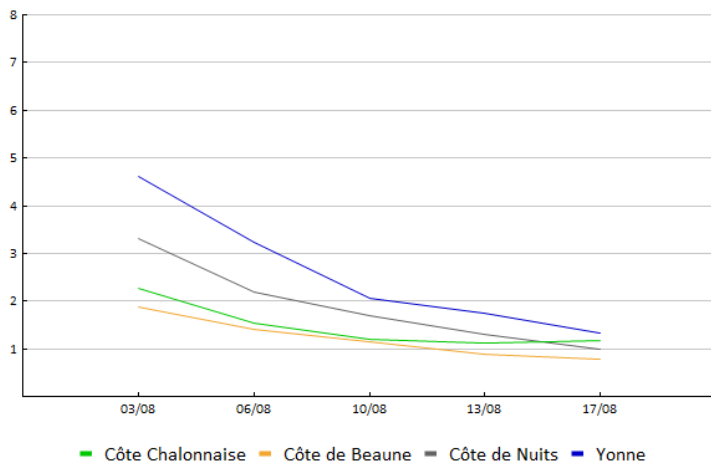
Sucres (g/l)



Acidité totale (g/l H2SO4)



Acide malique (g/l)



COMPARAISON AVEC LES MILLÉSIMES PRÉCÉDENTS :

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 remarques sur les teneurs en sucres et l'acidité totale sont similaires à celle faite sur Chardonnay.

COMPOSÉS PHÉNOLIQUES :

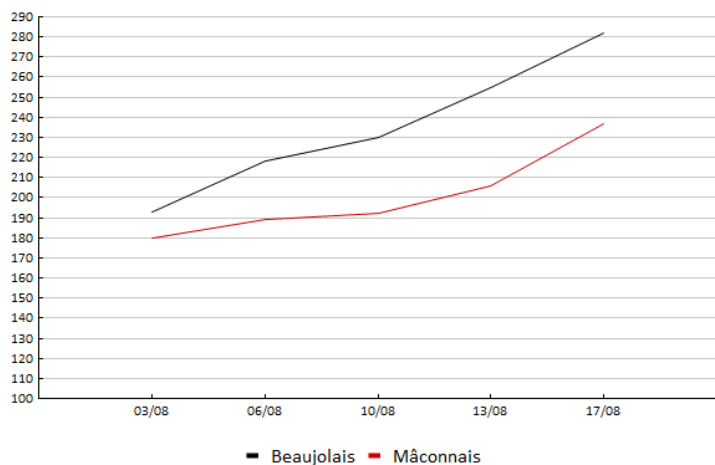
Les anthocyanes poursuivent leur accumulation, le plateau ne semblant pas encore atteint, et les tanins diminuent progressivement.

DÉGUSTATION DES BAIES :

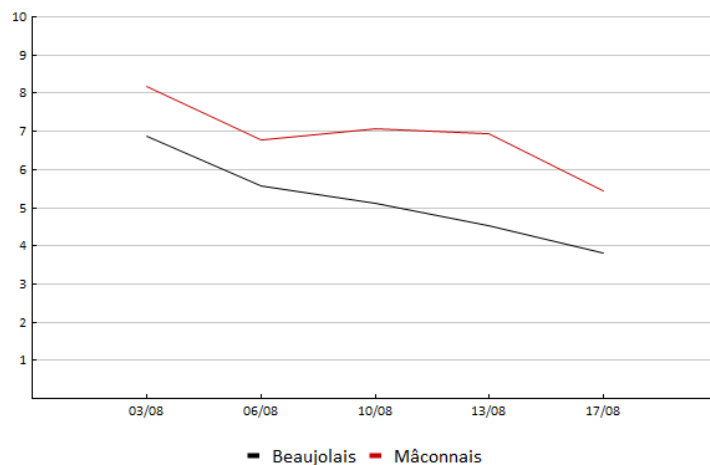
L'écrasement en bouche s'est amélioré, de même que la séparation de la pulpe et des parties solides. L'équilibre sucres / acidité a dépassé son optimum, déjà depuis le dernier prélèvement et l'augmentation du nombre de baies flétries n'arrange rien au niveau aromatique. Les pellicules ne se dilacèrent toujours pas complètement mais les tanins ont un peu perdu en agressivité.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 21 AOÛT 2026

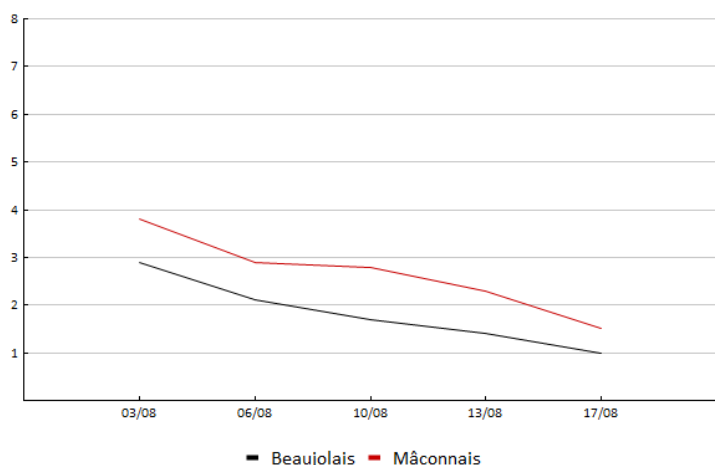
Sucres (g/l)



Acidité totale (g/l H₂SO₄)



Acide malique (g/l)



COMPARAISON AVEC LES MILLÉSIMES PRÉCÉDENTS :

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.

Idem pour le Gamay.

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 13/08/2026

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	243	3.9	3.34	7.3	1.1	1.3	75.6	100
Evolution	9	-0.6	0.13	-1.0	-0.3	=	0.2	1
Yonne PN	241	4.3	3.26	7.9	1.3	1.2	64.2	100
Evolution	9	-1.0	0.11	-1.4	-0.4	=	-0.6	=
Côte de Beaune CH	254	3.8	3.38	7.8	0.8	1.3	82.6	100
Evolution	17	-0.4	0.06	-0.9	-0.1	=	3.0	=
Côte de Beaune PN	262	3.8	3.36	8.0	0.8	1.3	66.0	100
Evolution	19	-0.5	0.09	-1.1	-0.1	=	2.8	=
Côte de Nuits PN	246	4.3	3.27	8.4	1.0	1.3	58.6	100
Evolution	15	-0.6	0.07	-1.0	-0.3	=	-6.2	1
H. C. de Beaune PN	277	4.8	3.19	9.1	1.2	1.2	54.8	100
Evolution	32	-0.6	0.05	-1.2	-0.2	=	-11.8	=
H. C. de Nuits PN	239	4.3	3.28	7.7	1.5	1.2	66.9	100
Evolution	8	-0.9	0.07	-1.7	-0.3	=	5.2	=
Côte Chalonnaise CH	231	4.4	3.24	7.6	1.2	1.2	96.5	100
Evolution	20	-0.7	0.11	-1.2	-0.4	=	16.3	1
Côte Chalonnaise PN	253	4.2	3.28	8.0	1.2	1.2	62.8	100
Evolution	16	-0.4	=	-0.9	=	=	0.3	=
Mâconnais CH	236	4.2	3.28	7.4	1.0	1.3	80.4	100
Evolution	11	-0.7	0.07	-0.9	-0.6	=	-1.2	=
Mâconnais GAM	237	5.4	3.11	9.0	1.5	1.2	80.2	100
Evolution	31	-1.5	0.06	-1.7	-0.8	=	19.3	3
Beaujolais GAM	282	3.8	3.30	7.3	1.0	1.3	83.6	100
Evolution	27	-0.7	=	-1.2	-0.4	=	-5.1	=