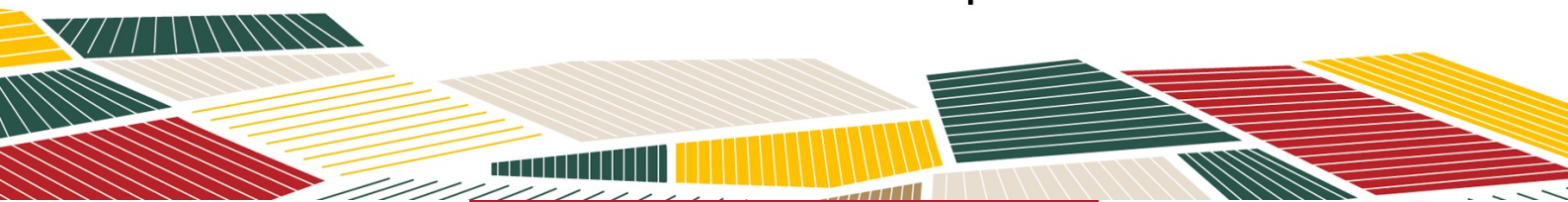


Le bulletin de l'interpro


MATURITÉ BOURGOGNE

PRÉLÈVEMENTS DU 20/08/2026
 VINIPOLE SUD BOURGOGNE
 Poncélys
 71960 Davayé

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 17 août)

Sucres
 (g/l)

Acidité totale
 (g/l H₂SO₄)

Acide malique
 (g/l)

 Chardonnay

Peu ou pas d'évolution des différents paramètres mesurés, hormis les poids de 100 baies qui régressent et une accentuation des phénomènes de flétrissement.

Chardonnay
241
 +2 *

4.0
 -0.1 *

0.9
 -0.2 *

 Pinot Noir et Gamay

Le constat est similaire sur les cépages noirs avec des évolutions peu marquées et des phénomènes de flétrissement et/ou de concentration qui augmentent.

Pinot noir
257
 +5 *

3.9
 -0.4 *

1.0
 -0.2 *
Gamay
279
 +19 *

4.7
 = *

1.3
 = *
DERNIER NUMÉRO - BONNES VENDANGES !

*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 17 et 20 août

EN RÉSUMÉ

Plus d'un tiers des parcelles du réseau a été vendangé et d'autres vont l'être sous peu, dans les trois départements.

Les parcelles prélevées ce jeudi n'ont que très peu évolué depuis le prélèvement de lundi, hormis une parcelle de Gamay dans le Sud du vignoble dont les phénomènes de concentration se sont poursuivis.

Eu égard aux valeurs des différents paramètres mesurés, il est important d'envisager la récolte des parcelles très prochainement.

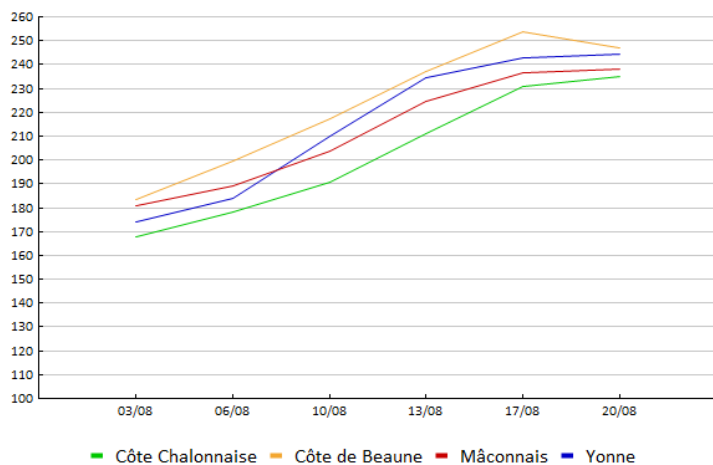
Les conditions du millésime sont assez exceptionnelles et des précautions doivent être prises aux étapes pré-fermentaires et fermentaires, afin de maîtriser les micro-organismes indésirables et de s'assurer d'une fermentation alcoolique complète des sucres, notamment par le choix d'une souche de levures adaptée.

Rapprochez-vous de votre oenologue-conseil pour trouver des solutions adaptées à vos itinéraires et vos contraintes.

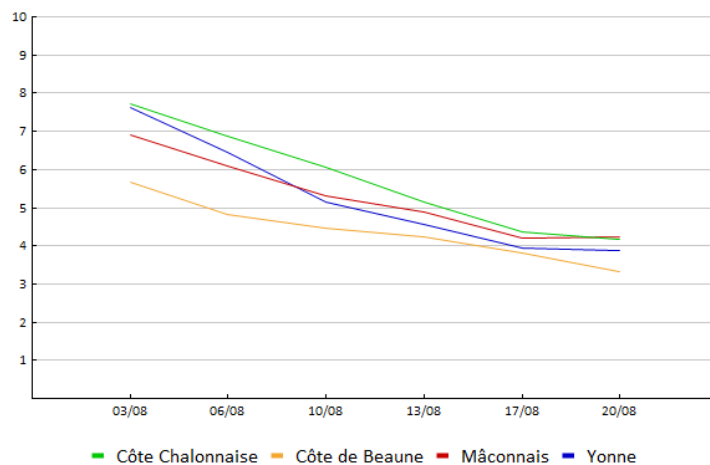
Il s'agit du dernier bulletin de la campagne.

DERNIER NUMÉRO - BONNES VENDANGES !

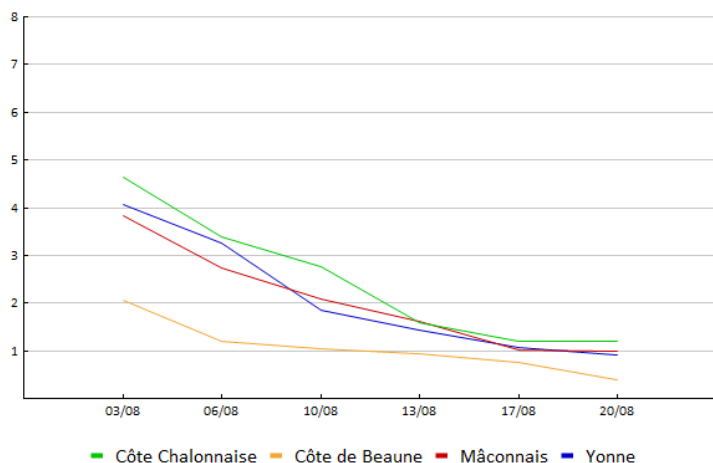
Sucres (g/l)



Acidité totale (g/l H2SO4)



Acide malique (g/l)

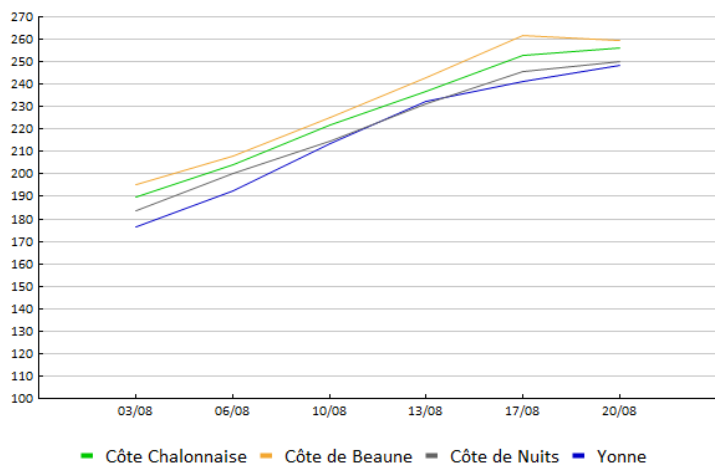


DÉGUSTATION DES BAIES :

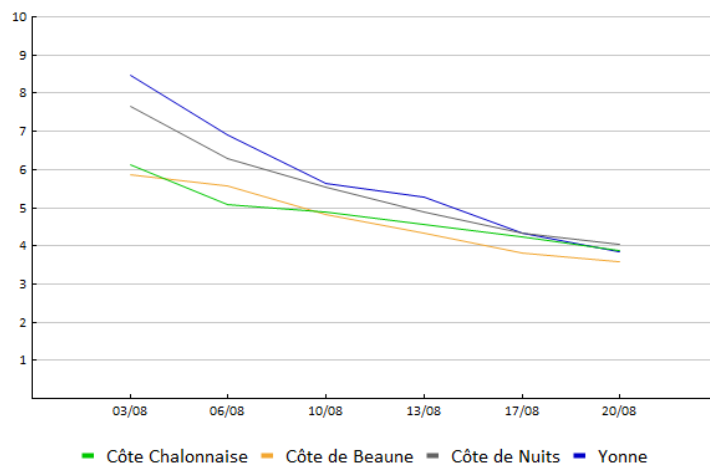
La proportion de baies mûrifiées a encore progressé mais des baies vertes persistent, défavorisant l'écrasement en bouche. La séparation de la pulpe et des parties solides est optimale sur les baies mûrifiées et a progressé sur les baies vertes. Les sucres sont trop présents en bouche, au détriment de l'acidité. Les caractères végétaux ont disparu mais la qualité organoleptique des baies est pénalisée par la présence de baies flétrissées ou en cours de flétrissement.

■ Pinot noir

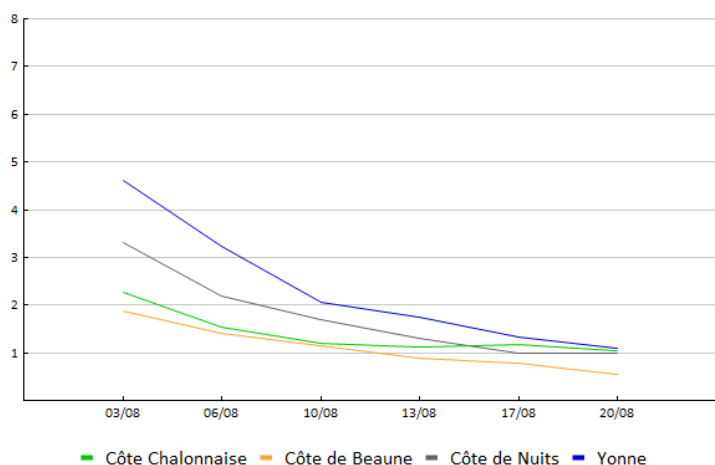
Sucres (g/l)



Acidité totale (g/l H2SO4)



Acide malique (g/l)



COMPOSÉS PHÉNOLIQUES :

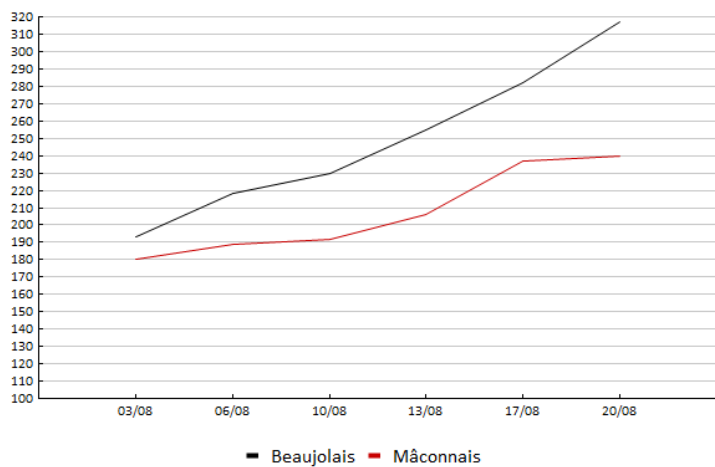
Les anthocyanes ont atteint la phase "plateau" et commencent lentement leur diminution mais les teneurs restent élevées, supérieures à celles de 2020. Les teneurs en tanins sont toujours en diminution mais les valeurs sont parmi les plus fortes mesurées.

DÉGUSTATION DES BAIES :

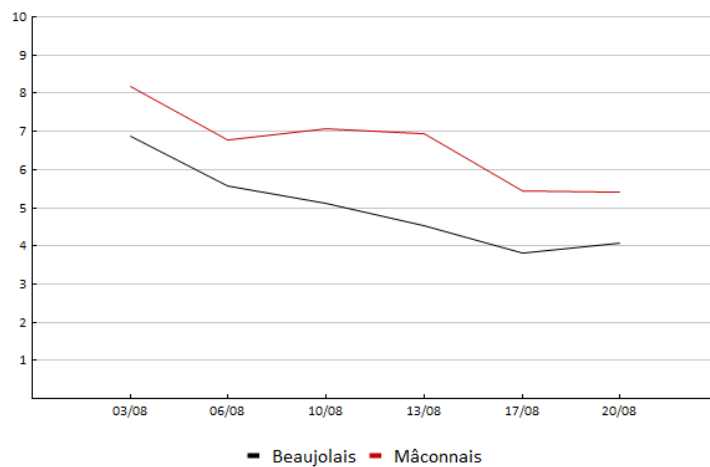
Peu d'évolution depuis le dernier prélèvement si ce n'est que les pellicules semblent plus fermes. Elles ne se dilacèrent toujours pas complètement et les tanins restent astringents.

DERNIER NUMÉRO - BONNES VENDANGES !

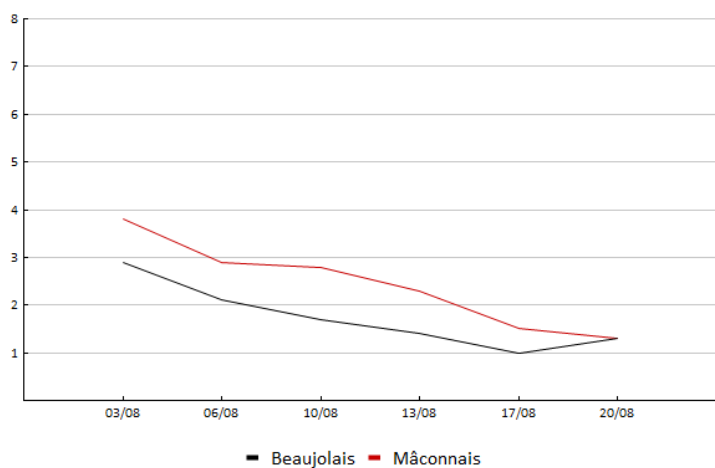
Sucres (g/l)



Acidité totale (g/l H2SO4)



Acide malique (g/l)



DERNIER NUMÉRO - BONNES VENDANGES !

TABLEAU RECAPITULATIF ET EVOLUTION DEPUIS LE 17/08/2026

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)
Yonne CH	244	3.9	3.34	7.1	0.9	1.3	67.2
Evolution	2	=	=	=	=	=	-8.4
Yonne PN	248	3.8	3.35	6.9	1.1	1.3	66.3
Evolution	7	-0.5	0.09	-1.0	=	=	2.1
Côte de Beaune CH	247	3.3	3.47	7.2	0.4	1.4	73.2
Evolution	1	-0.4	0.11	-0.4	-0.3	=	-9.4
Côte de Beaune PN	260	3.6	3.38	7.3	0.6	1.3	75.5
Evolution	6	-0.5	0.12	-1.0	=	=	9.5
Côte de Nuits PN	250	4.0	3.32	7.6	1.0	1.3	68.5
Evolution	1	-0.3	0.09	-0.6	=	=	9.9
H. C. de Beaune PN	277	4.4	3.28	8.1	1.2	1.3	61.2
Evolution	=	-0.4	0.09	-1.0	=	=	6.4
H. C. de Nuits PN	244	3.8	3.36	6.9	1.3	1.2	69.1
Evolution	5	-0.4	0.08	-0.7	=	=	2.2
Côte Chalonnaise CH	235	4.2	3.31	7.0	1.2	1.2	94.0
Evolution	4	-0.2	0.07	-0.6	=	=	-2.5
Côte Chalonnaise PN	256	3.9	3.33	7.2	1.0	1.3	71.0
Evolution	2	-0.3	0.04	-0.4	=	=	8.2
Mâconnais CH	238	4.2	3.32	7.2	1.0	1.3	82.6
Evolution	4	=	=	=	=	=	2.2
Mâconnais GAM	240	5.4	3.16	8.6	1.3	1.3	77.3
Evolution	3	=	0.05	-0.4	=	=	-2.9
Beaujolais GAM	317	4.1	3.39	7.1	1.3	1.7	54.8
Evolution	35	0.3	0.09	=	0.3	0.4	-28.8