

LE RESEAU BEAUJOLAIS MATURATION

Le réseau Beaujolais maturation est composé de 182 parcelles de gamay et de 60 parcelles de chardonnay. Les prélèvements (20 grappes) sont réalisés de manière bénévole, deux fois par semaine, les lundis et jeudis matins par les viticulteurs du Beaujolais. Les raisins sont alors pesés, sentis, pressés et analysés (degré, AT, pH) dans l'un des 31 centres de maturation (cuvages particuliers ou caves coopératives).

En complément de ce réseau vignoble, 13 parcelles sont suivies par la SICAREX Beaujolais afin de compléter les résultats par des analyses demandant un équipement particulier : acides tartrique et malique, potassium, azote ammoniacal, potentiel anthocyane permettant de déterminer un indice couleur. Cela permet une meilleure connaissance des potentialités de la vendange et une caractérisation encore plus fine du millésime.

LA MATURATION EN QUELQUES CHIFFRES (AU 16/08/21)

GAMAY	Parcelles Précoces	Parcelles Moyennes	Parcelles Tardives	Toutes les parcelles
Sucres (g/L) <i>Évolution journalière du 11 août au 16 août</i>	206	192	175	193
Degré (%vol.) (rendement sucre/alcool de 17,5) <i>Évolution journalière du 11 août au 16 août</i>	11,75 +0,12	10,99 +0,19	10,03 +0,18	11,04 +0,17
Acidité Totale (g H ₂ SO ₄ /L) <i>Évolution journalière du 11 août au 16 août</i>	6,50 -0,21	6,98 -0,30	7,75 -0,37	6,99 -0,29
pH <i>Évolution journalière du 11 août au 16 août</i>	3,25 +0,018	3,13 +0,016	3,09 +0,016	3,16 +0,017

Résultats établis à partir de 111 **parcelles** prélevées soit 61% des parcelles (36 précoces soit 63% des parcelles précoces, 52 moyennes soit 55% et 23 tardives soit 74%).

CHARDONNAY	Parcelles Précoces	Parcelles Moyennes	Parcelles Tardives	Toutes les parcelles
Sucres (g/L) <i>Évolution journalière du 11 août au 16 août</i>	192	178	159	181
Degré (%vol.) (rendement sucre/alcool de 16,5) <i>Évolution journalière du 11 août au 16 août</i>	11,61 +0,20	10,81 +0,20	9,66 +0,17	10,96 +0,19
Acidité Totale (g H ₂ SO ₄ /L) <i>Évolution journalière du 11 août au 16 août</i>	5,94 -0,26	6,38 -0,34	7,36 -0,39	6,34 -0,32
pH <i>Évolution journalière du 11 août au 16 août</i>	3,12 +0,014	3,12 +0,017	3,12 +0,031	3,12 +0,018

Résultats établis à partir de 37 **parcelles** prélevées soit 62% des parcelles (14 précoces soit 70% des parcelles précoces, 18 moyennes soit 58%, 5 parcelles tardives soit 56%).

Remarque : 12 parcelles ont été prélevées le 15/08. Degré, AT, pH et poids des grappes ont été recalculés en appliquant 1 jour de plus d'évolution selon l'évolution réelle constatée sur ces mêmes parcelles depuis jeudi dernier.

LES CONDITIONS CLIMATIQUES

Jeudi, vendredi et samedi sont restés chauds et secs avec des températures moyennes journalières de 25°C sur l'ensemble des trois jours.

Dimanche 14 août : sous l'impulsion de l'arrivée des nuages, le temps s'est rafraîchi avec une température journalière de 19,6°C. La journée a été marquée par des averses, espérées depuis longtemps, qui ont arrosé l'ensemble du Beaujolais avec en moyenne 15,8 mm. Les pluviométries, enregistrées dans nos stations s'échelonnent de 10,5 mm à St Vérand, à 25 mm à St Georges de Reneins.

Lundi, le temps est resté sec avec une température proche des moyennes de saison : 20,5 °C.

Ce mardi, le soleil est généreux. Les températures remontent, entre 27 et 32°C, quelques averses orageuses pourraient arriver en fin de soirée et dans la nuit, avec des rafales pouvant aller jusqu'à 65 km/h.

Mercredi et jeudi : alternance de passages nuageux et d'averses orageuses. Les températures maximales redescendent entre 22 et 26°C, avec des nuits en-dessous des 15°C.

Vendredi et samedi : le temps sera variable, éclaircies et averses sont prévues jusqu'à samedi après-midi. Les températures maximales devraient se situer autour de 25°C, et les nuits restent fraîches.

Dimanche et lundi : le temps repasse au sec, avec du soleil. Les températures devraient remonter au-dessus de 25°C, avec des nuits toujours fraîches.

GAMAY

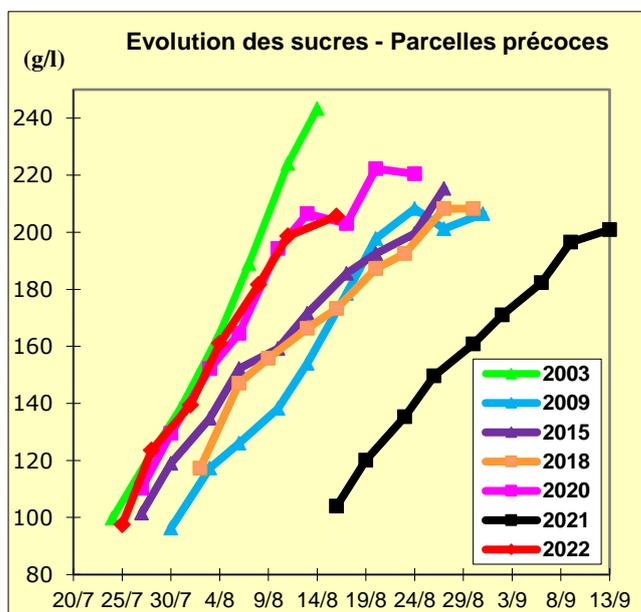


La véraison

Les 111 parcelles prélevées ce jour atteignent en moyenne 98 % véraison (parcelles précoces : 100 %, parcelles moyennes : 98 %, parcelles tardives : 98%). 88 parcelles vérées à 100%.

Sur le réseau de suivi de la SICAREX, les 12 parcelles prélevées ce jour atteignent en moyenne 100 % véraison.

Les sucres



Depuis jeudi, le degré a peu progressé : + **0,17 % vol/jour** en moyenne. Cela est sûrement dû à la météo depuis dimanche un peu moins favorable et/ou un début d'assimilation des pluies de dimanche.

A ce jour, d'un point de vue degré, dans les zones précoces du vignoble, le millésime 2022 est **sur la courbe de 2020** et présente :

- un retard d'environ 7 jours par rapport à 2003
- une avance de 9 jours par rapport à 2015 et de 10,5 jours par rapport à 2018.

En zone moyenne, 2022 affiche un retard de 6 jours sur la courbe de 2003 et une avance de 3 jours par rapport à 2020.

En zone tardive, 2022 présente 6 jours de retard sur 2003 et 5 jours d'avance sur 2020.

Cela situe toujours 2022 comme le millésime le plus précoce après 2003.

L'écart en termes de degré entre les parcelles précoces et moyennes augmente (6 jours).

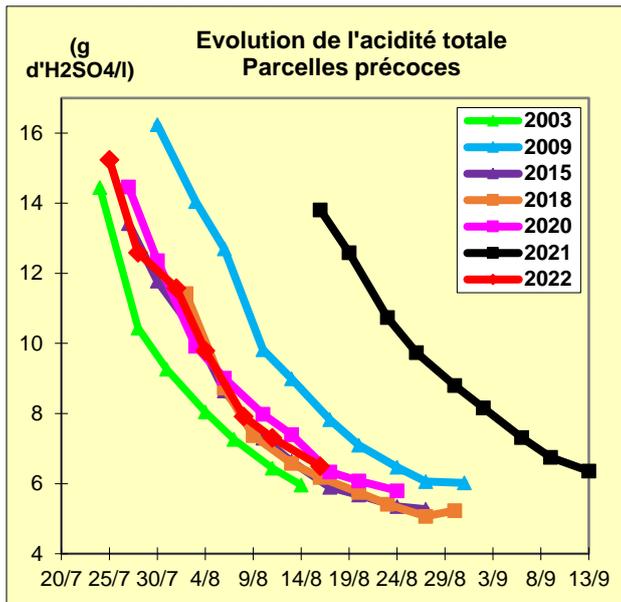
Les parcelles tardives ont aussi augmenté leur écart avec les parcelles des zones moyennes (6 j) et précoces (9 j).

Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

Le degré moyen est de **12,00 % vol** avec une évolution journalière de **+0,15 % vol/j** depuis jeudi.

D'un point de vue degré 2022 est aujourd'hui sur la courbe 2020 et présente 6 jours de retard par rapport à 2003 ainsi qu'une avance de 8 jours par rapport à 2015.

L'acidité totale



Depuis jeudi, la diminution de l'acidité totale reste assez similaire à celle observée lors du dernier prélèvement :
- 0,29 g d'H₂SO₄/L par jour en moyenne (-0,21 en zone précoce, -0,30 en zone moyenne et -0,37 en zone tardive).

L'équilibre sucres / AT à degré égal :

- Parcelles moyennes : AT inférieure (- 0,56 g) et pH similaire (+0,01) par rapport aux parcelles précoces quand elles étaient au même stade de degré.
- Parcelles tardives : AT inférieure (-0,72 g), pH assez similaire à celui des parcelles précoces (+0,01 unité).

A degré égal, les parcelles moyennes et tardives sont moins acides que les parcelles précoces.

Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

L'acidité totale atteint en moyenne **5,9 g d'H₂SO₄/l**. L'évolution constatée est proche de celle des parcelles précoces du grand réseau (**-0,21 g d'H₂SO₄/l/j** depuis jeudi).

Potentiel acide

A degré égal, les valeurs d'acidité totale atteintes ce jour sur les parcelles précoces :

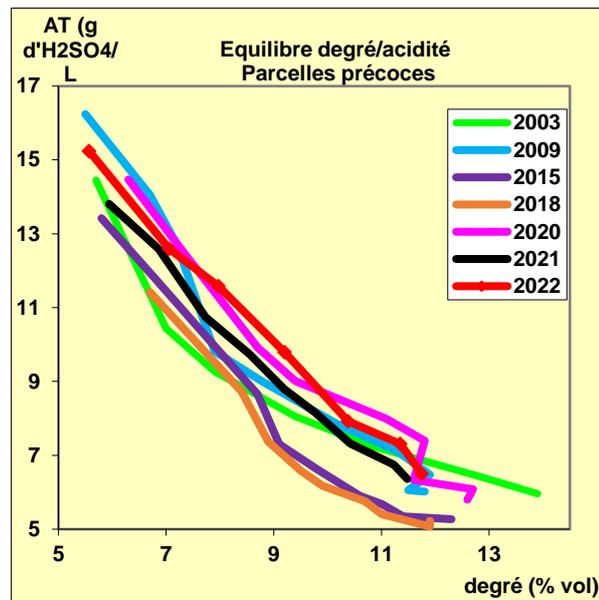
- Sont légèrement supérieures à celles de 2020 (+0,3 g d'H₂SO₄/L)
- Sont légèrement inférieures à celles de 2003 et 2009 (-0,25 g d'H₂SO₄/L).
- Sont très nettement supérieures à celles de 2015 et 2018 (+1,3 g d'H₂SO₄/L).

Pour les parcelles moyennes, le niveau d'acidité est également dans la moyenne élevée, identique à 2020 et 2021, et supérieur à 2015 et 2018 (+1,2 g d'H₂SO₄/L).

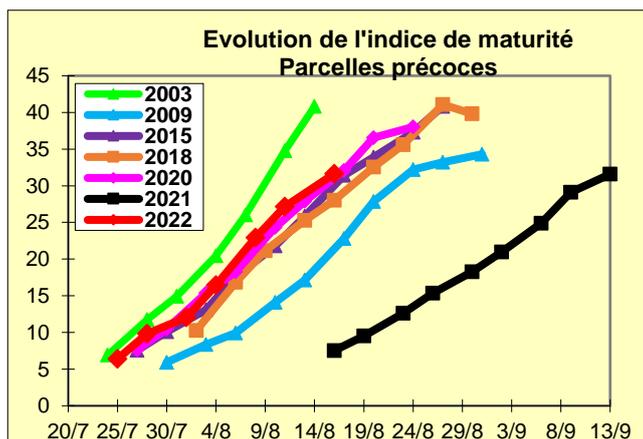
Les parcelles tardives ont aussi un potentiel acide élevé : identique à 2003, et supérieur à 2020 (+ 0,3 g d'H₂SO₄/L).

Du fait de la faible augmentation du degré, le millésime 2022 a vu son potentiel acide légèrement diminué mais se situe toujours dans la moyenne élevée comme 2017, 2019 et 2020.

Sur le réseau SICAREX, l'équilibre sucre / acidité se situe aussi dans la **moyenne élevée des millésimes**. Les valeurs actuelles se rapprochent de celles de 2020, et sont inférieures de 0,6 g / 2003, et sont supérieures de 0,7 g / 2015.



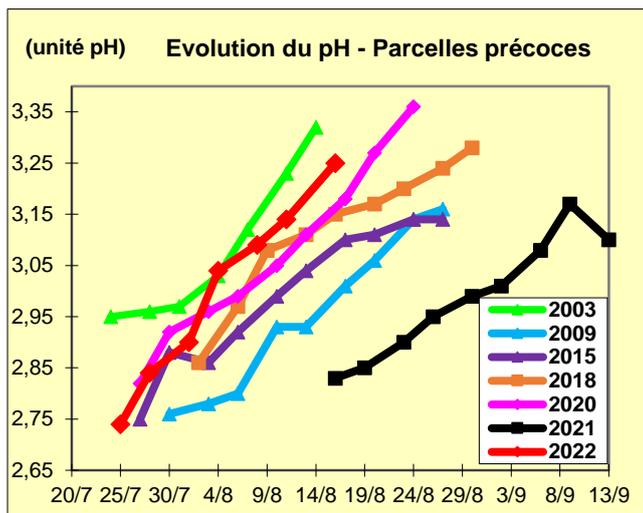
L'indice de maturité



L'indice de maturité (rapport sucres / acidité totale) atteint aujourd'hui **31,6** pour les parcelles précoces, **27,6** pour les parcelles moyennes et **22,6** pour les parcelles tardives prélevées ce jour.

Pour l'ensemble des parcelles prélevées ce jour, il se situe actuellement, à date égale, proche des courbes de 2015 et 2020.

Le pH



Depuis jeudi, **le pH** maintient sa progression (+ 0,017 unité/jour en moyenne). Il atteint aujourd'hui **3,16** en moyenne.

Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

Le pH atteint en moyenne **3,17** avec une évolution similaire au grand réseau depuis jeudi (+**0,022** unité/jour).

A degré égal, les **valeurs de pH** atteintes ce jour dans toutes les zones se situent au niveau le plus haut par rapport à l'ensemble des millésimes suivis par le réseau.

En zones précoces, à degré égal, les valeurs actuelles :

- Sont légèrement supérieures à celles de 2018 (+ 0,015 unité pH)

- Sont supérieures à celles de 2020 (+ 0,06) et 2003-2009 (+0,08 unité pH)

En zones moyennes, à degré égal, les valeurs actuelles :

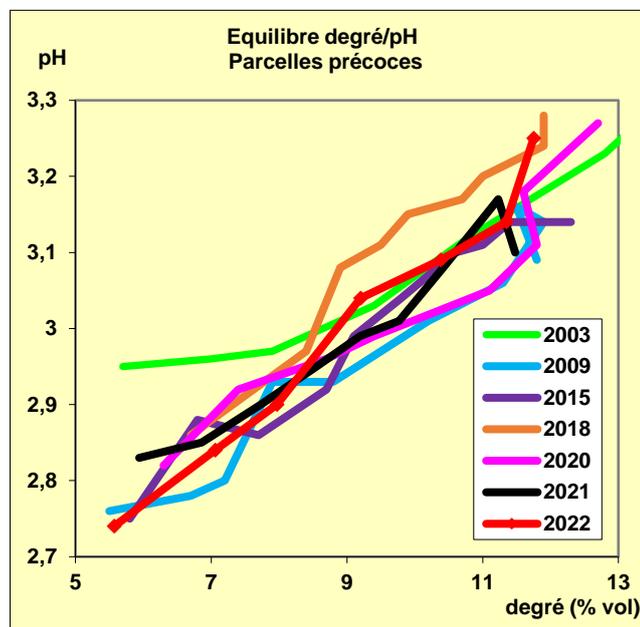
- Sont sur les courbes de 2018 et 2021

- Sont supérieures à celles de 2015 et 2020 (+ 0,04 unité)

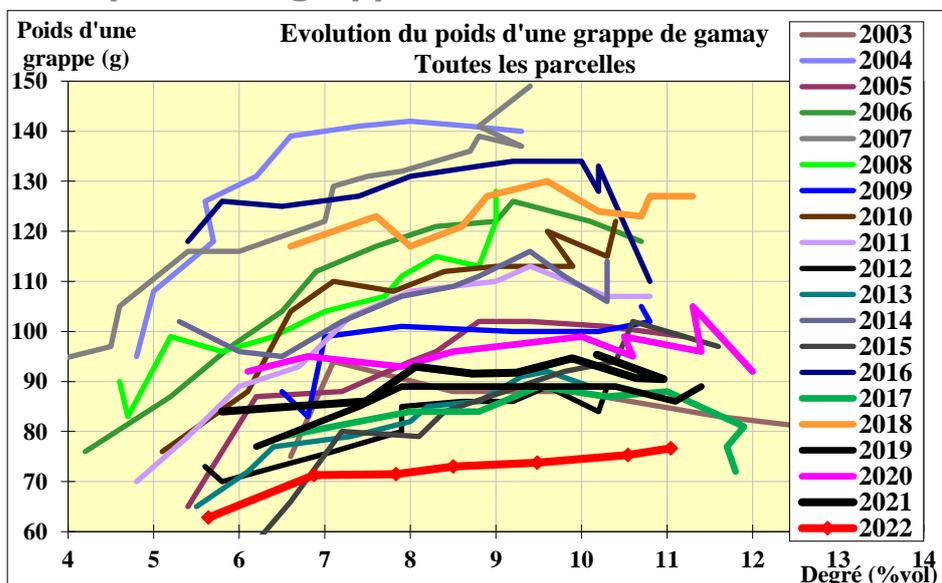
En zones tardives, toujours à degré égal, les pH se situent à des niveaux élevés, légèrement supérieurs à 2003, 2018 et 2021.

De plus, **à AT égale** les niveaux de **pH** sont particulièrement **élevés cette année**.

Toujours à degré égal, sur le réseau SICAREX, les valeurs actuelles sont maintenant **moyennes à élevées**. Elles sont assez semblables à 2003 et 2020 et supérieures de 0,06 unité par rapport à 2015.



Le poids des grappes



Le poids des grappes est de **76,6 g**.

Il a très légèrement progressé depuis jeudi (+0,1 g/j).

Il reste, de loin, **le plus bas des millésimes suivis par le réseau depuis 1992**.

A degré égal, il est inférieur de 10 g par rapport à celui de 2019, de 14 g par rapport à 2021 et de 20 g par rapport à celui de 2020.

LES ANALYSES COMPLEMENTAIRES (PARCELLES SICAREX)

Pour les analyses complémentaires, les comparaisons de niveaux entre millésimes sont données à stade équivalent (même niveau de degré).

L'acide tartrique a diminué modérément et se situe toujours pour l'instant à **un niveau élevé**. Les valeurs de ce jour se rapprochent de celles de 2003, sont inférieures à 2020 (-0,3 g) et sont supérieures à 2015 (+0,9 g).

Les **teneurs en potassium** ont très légèrement augmenté et sont toujours à des niveaux moyens. Elles se rapprochent de 2003. Elles sont par ailleurs inférieures de 30 mg par rapport à 2020, et sont maintenant supérieures à 2015 de 250 mg.

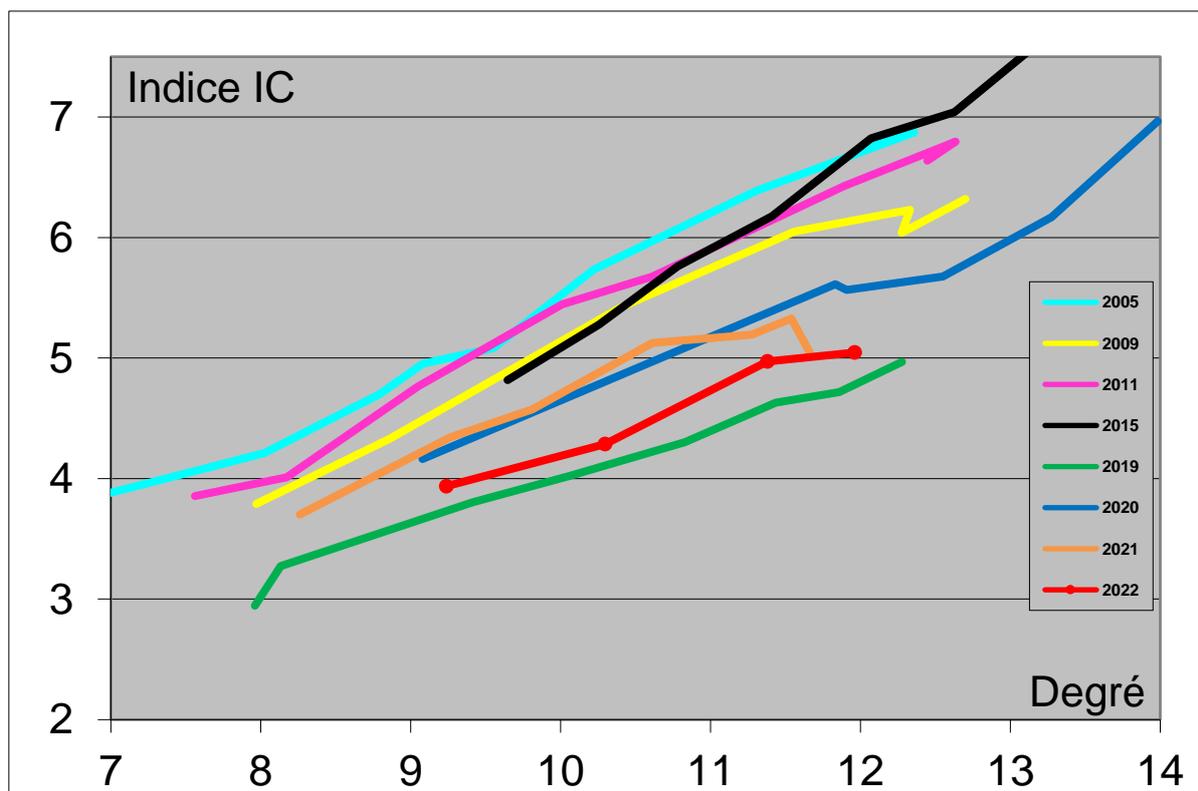
L'acide malique a encore diminué. Il présente des valeurs très faibles, inférieures à 2003 (-1,1 g) et à 2020 (-0,7 g). Elles sont par ailleurs supérieures de 0,7 g à 2015.

L'azote ammoniacal est stable et se situe toujours à un **niveau faible**, équivalent à 2020. Il est inférieur de 67 mg par rapport à 2003. Il est par contre supérieur à 2015 (+12 mg).

Le **potentiel anthocyanique a bien progressé, mais il demeure toujours faible**. Il est maintenant légèrement supérieur à celui de 2019 et légèrement inférieur à celui de 2017 et 2018.

Signalons toutefois que la différence d'un millésime à l'autre se fait surtout en fin de maturation.

L'indice couleur a enregistré une faible progression. Il reste faible pour l'instant, équivalent à ceux de 2016 et 2018, et supérieur à celui de 2019. Il est équivalent à celui enregistré à la vendange en 2021.



CHARDONNAY

Aujourd'hui, **37 parcelles** de chardonnay ont été prélevées, soit 62 % des parcelles : 19 en appellation Beaujolais blanc, 7 en appellation Beaujolais Villages Blanc, 2 en appellation Bourgogne blanc et 9 en Crémant de Bourgogne.

Le **degré moyen** de ces 37 parcelles est de **10,96 % vol.** (sur la base d'un rendement fermentaire de 16,5 g/L). La progression de degré est nettement plus lente que lors du dernier prélèvement : **+0,19 % vol. /jour** depuis jeudi).

D'un point de vue degré, le millésime 2022 présente aujourd'hui une avance de :

- 6,5 jours par rapport à 2020
- 9 jours par rapport à 2015
- 25 jours par rapport à 2021

L'acidité totale moyenne des parcelles prélevées aujourd'hui est de **6,34 g d'H₂SO₄/L**. La diminution reste assez similaire à celle constatée lors du dernier prélèvement et demeure assez importante : **-0,32 g d'H₂SO₄/L par jour** depuis jeudi dernier.

Equilibre degré/AT :

A degré égal, l'acidité totale de 2022 se situe maintenant dans la moyenne par rapport à l'ensemble des millésimes suivis (mise en place du réseau chardonnay en 2006). Elle se rapproche désormais des valeurs de 2020 à degré égal (+0,4 g/2020).

Par ailleurs, le niveau atteint en moyenne ce jour est :
- supérieur de 0,6 g d'H₂SO₄/L par rapport à 2015
- inférieur de 1,3 g d'H₂SO₄/L par rapport à 2021 et de 0,8 g par rapport à 2019

L'indice de maturité atteint en moyenne 28,5 ce jour (indice recherché pour un crémant : 25, pour un chardonnay blanc : 35).

Le **pH** atteint en moyenne **3,12** ce jour. Il continue à augmenter de manière moyenne : +0,018 unité/j depuis jeudi dernier.

Equilibre degré/pH :

A degré égal, le pH se situe toujours à des niveaux élevés.

Niveaux atteints ce jour :

- +0,04 unité par rapport à 2015 et à 2020
- +0,08 unité par rapport à 2021.

A AT égale, les niveaux de pH demeurent les plus élevés depuis la mise en place du réseau en 2006.

Le poids moyen d'une grappe est de **93,5 g en moyenne et a nettement augmenté depuis jeudi dernier** (+1,31 g/j).

A degré égal, il reste néanmoins le plus bas des années de suivi du réseau (depuis 2006) : -10 g par rapport à 2020 et -14 g par rapport à 2021.

Le rendement des parcelles encore prélevées se rapproche ce jour de la **moyenne de ces 5 dernières années.**

CE QU'IL FAUT RETENIR

La maturation a légèrement ralenti sa progression avec une **augmentation du degré potentiel** de + 0,17 %vol / jour en moyenne. Cela s'explique essentiellement par la pluie et le rafraîchissement depuis dimanche. On n'observe pas encore d'augmentation du poids des baies et des grappes donc pas encore de dilution.

La diminution de l'**acidité totale** reste assez similaire à celle observée lors du dernier prélèvement (-0,29 g d'H₂SO₄/L/j).

Les **pH** maintiennent leur progression depuis jeudi (+0,017 unité/j). Du fait de la faible augmentation du degré ces derniers jours, les niveaux de pH sont maintenant les plus hauts de tous les millésimes suivis par le réseau à degré égal.

A niveau d'AT égale, les pH restent particulièrement élevés. A ce jour, le potentiel acide du millésime est maintenant moyen à élevé.

Les **teneurs en acide tartrique** sont toujours élevées. L'**acide malique** est maintenant très faible et les teneurs en **potassium** sont moyennes.

L'**azote ammoniacal** se situe quant à lui à un niveau faible.

Le **potentiel anthocyanique a bien progressé, mais demeure toujours faible.**

L'**indice couleur** reste faible, sa progression étant lente depuis jeudi (due notamment à la reprise de l'augmentation du pH et à la faible progression des degrés sur le réseau SICAREX).

Le **poids des baies** est très faible cette année, inférieur à celui de 2015 à degré égal. Il a légèrement progressé depuis jeudi.

Le **poids des grappes** a légèrement augmenté depuis jeudi (un peu plus pour le chardonnay) mais se situe toujours au niveau le plus faible des millésimes suivis par le réseau depuis 1992. A degré égal, il est inférieur à de celui de 2021 d'environ 14 g et de 20 g par rapport à celui de 2020.

Le **rendement** se situe à ce jour à un niveau proche de celui de 2021 à degré égal. Il reste particulièrement faible, inférieur d'environ 22% par rapport au rendement moyen de ces 5 dernières années (2017-2021). A ce stade de degré, seuls les millésimes 2003, 2012 et 2021 présentaient des rendements inférieurs.

Les données du prélèvement de ce jour confirment une grande hétérogénéité de maturation selon les parcelles. Les écarts entre zones sont maintenant un peu plus classiques. L'écart, à degré égal, entre les zones précoces et moyennes est de 6 jours, il en est de même entre les zones moyennes et tardives.

La **maturité polyphénolique est loin d'être atteinte dans certaines parcelles.**

Compte tenu des niveaux de maturité atteints ce jour, mais aussi des faibles rendements, nous invitons chaque viticulteur à faire des prélèvements dans chacune de ses parcelles pour avoir une vision précise de sa situation et ainsi anticiper l'ordre de ramassage de ses parcelles.

Nous vous proposons une dégustation de baies lundi 22 août de 10h30 à 12h au centre maturation de Lantignié. La dégustation de baies permet de déterminer l'état de la maturation du raisin et vient en complément des analyses chimiques pour la détermination de la date de vendanges. Elle permet aussi d'adapter ses pratiques en cave.

Ces dates sont à moduler en fonction des caractéristiques propres de chaque parcelle et de votre objectif produit.

Attention cette année l'ordre de ramassage des parcelles est inhabituel : sur une même exploitation les parcelles habituellement précoces se retrouvent parfois plus tardives --> des contrôles dans chacune de vos parcelles sont plus que jamais nécessaires.

Par ailleurs, une grosse hétérogénéité est observée dans le vignoble : certaines parcelles poussaient encore fin de semaine dernière. Il convient donc de ne pas se précipiter pour vendanger afin d'arriver à une maturité polyphénolique plus aboutie dans les parcelles qui le peuvent.

Autres éléments à prendre en compte dans choix date de récolte :

- **Vigilance par rapport à l'état du feuillage / stress hydrique** : défoliation dans certaines parcelles en souffrance mais globalement le feuillage se tient assez bien grâce aux pluies de juin. De plus les pluies de ces derniers jours sont bénéfiques
- **Vigilance par rapport à la tenue des baies** : des flétrissements et brunissements constatés sur quelques parcelles de chardonnay jeudi dernier. Là encore la pluie devrait faire du bien

Préconisations de dates de **début de récolte chardonnay objectif vin de base crémant (pour mémoire)** :

Date de début de récolte	Entre le 8 et le 10 août *
---------------------------------	----------------------------

***Pour un objectif degré entre 10,5 et 11 % vol, dans les zones les plus précoces, à raison d'une évolution moyenne de +0,25 %vol/jour.**

Préconisations de dates de **début de récolte chardonnay** :

Date de début de récolte en zone précoce	A partir du 17 août*
---	----------------------

***Pour un objectif degré 12.5 % vol dans les zones précoces, à raison d'une évolution moyenne de +0,25 %vol/jour**

Préconisations de dates de **début de récolte gamay** :

Date de début de récolte en zone précoce	A partir du 17 août*
---	----------------------

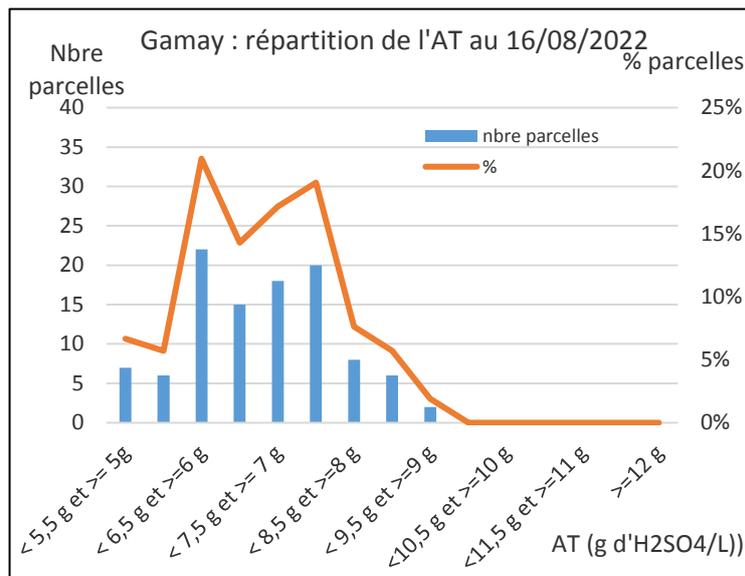
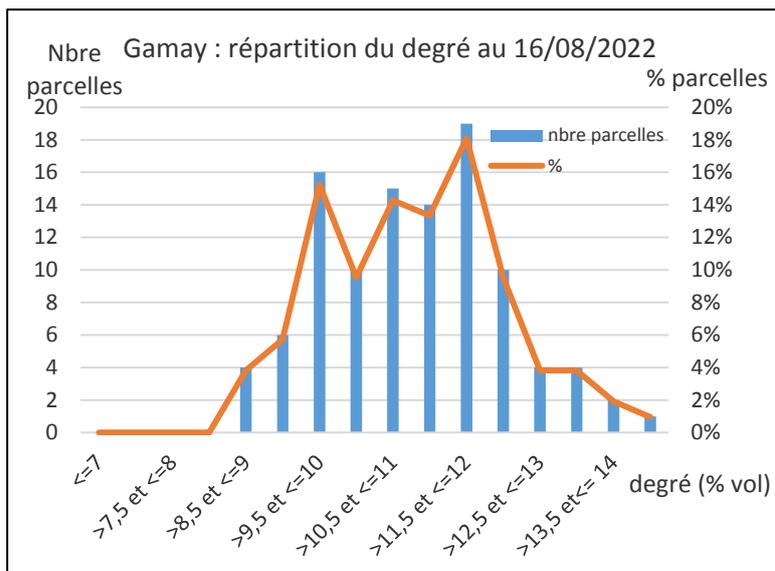
***Pour un objectif degré de 12 % vol dans les zones précoces, à raison d'une évolution moyenne de +0,25 %vol/jour**

Information complémentaire GAMAY :

Le 16/08, pourcentage des parcelles encore prélevées > à un certain niveau de degré (entre 8,7 et 14,2 % vol) et < à un certain seuil d'acidité (entre 5 et 9,4 g d'H₂SO₄/L) :

Degré > à (% vol)	Nombre parcelles	% des parcelles encore prélevées
14	1	1%
13,5	3	3%
13	7	7%
12,5	11	10%
12	21	20%
11,5	40	38%
11	54	51%
10,5	69	66%
10	79	75%
9,5	95	90%
9	101	96%
8,5	105	100%

AT < à (g H2SO4/L)	Nombre parcelles	% des parcelles encore prélevées
5,0	0	0%
5,5	7	7%
6,0	13	12%
6,5	35	33%
7,0	50	48%
7,5	68	65%
8,0	88	84%
8,5	96	91%
9,0	102	97%
9,5	104	99%



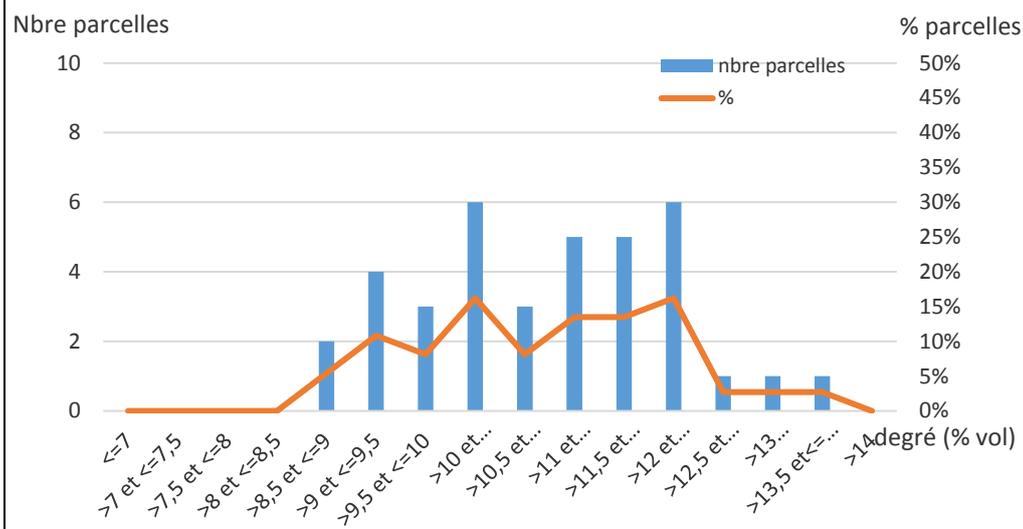
Information complémentaire CHARDONNAY :

Le 16/08, pourcentage des parcelles encore prélevées > à un certain niveau de degré (entre 8,7 et 13,8 % vol) et < à un certain seuil d'acidité (entre 4,4 et 9,7 g d'H2SO4/L) :

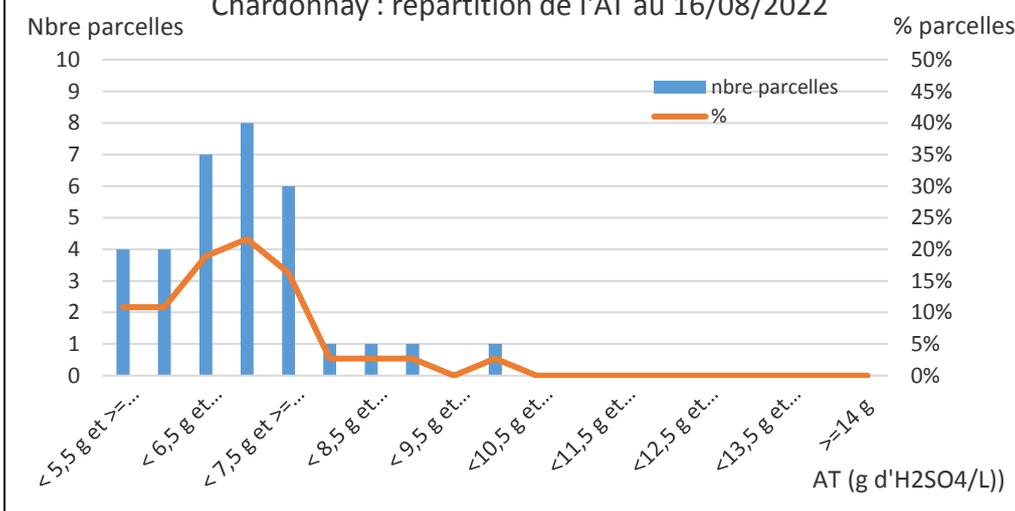
Degré > à (% vol)	Nombre parcelles	% des parcelles encore prélevées
14	0	0%
13,5	1	3%
13	2	5%
12,5	3	8%
12	9	24%
11,5	14	38%
11	19	51%
10,5	22	59%
10	28	76%
9,5	31	84%
9	35	95%
8,5	37	100%

AT < à (g H2SO4/L)	Nombre parcelles	% des parcelles encore prélevées
5,0	4	11%
5,5	8	22%
6,0	12	32%
6,5	19	51%
7,0	27	73%
7,5	33	89%
8,0	34	92%
8,5	35	95%
9,0	36	97%
9,5	36	97%
10,0	37	100%

Chardonnay : répartition du degré au 16/08/2022



Chardonnay : répartition de l'AT au 16/08/2022



PROCHAIN BULLETIN LE JEUDI 18 AOUT 2022

Réalisé avec la collaboration de :



Et le concours financier de :



Avec l'appui de :



ENGAGEMENT DE SERVICE

SERVICES AUX AGRICULTEURS ET ACTEURS DES TERRITOIRES REF. 221

AFNOR CERTIFICATION

www.afnor.org
Conseil-Formation



Contact - Abonnement
Tel : 04 74 02 22 30
Tarifs, nous consulter.

www.rhone.chambre-agriculture.fr

Axel DE COUET
Tél : 06 76 99 06 77
Axel.jansondecouet@rhone.chambagri.fr

Florence HERTAUT
Tél. : 06 72 91 11 78
florence.hertaut@rhone.chambagri.fr

Jean-Yves CAHUREL
IFV / Sicarex
Tél. : 04 74 02 22 43
jean-yves.cahurel@vignevin.com