

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 18/08/21)

GAMAY	Parcelles Précoces *	Parcelles Moyennes	Parcelles Tardives	Toutes les parcelles
Sucres (g/L) <i>Évolution journalière du 16 août au 18 août</i>	200	189	175	189
Degré (%vol.) (rendement sucre/alcool de 17,5) <i>Évolution journalière du 16 août au 18 août</i>	11,43 -0,05	10,99 -0,11	9,98 -0,01	10,8 -0,08
Acidité Totale (g H ₂ SO ₄ /L) <i>Évolution journalière du 16 août au 18 août</i>	6,06 -0,16	6,38 -0,25	7,67 -0,34	6,39 -0,24
pH <i>Évolution journalière du 16 août au 18 août</i>	3,27 +0,010	3,17 +0,017	3,10 +0,002	3,18 +0,012

Résultats établis à partir de 97 **parcelles** prélevées soit 53% des parcelles (26 précoces soit 46% des parcelles précoces, 52 moyennes soit 55% et 19 tardives soit 61%).

CHARDONNAY	Parcelles Précoces *	Parcelles Moyennes *	Parcelles Tardives *	Toutes les parcelles *
Sucres (g/L) <i>Évolution journalière du 16 août au 18 août</i>	180	172	154	171
Degré (%vol.) (rendement sucre/alcool de 16,5) <i>Évolution journalière du 16 août au 18 août</i>	10,91 -0,34	10,40 -0,11	9,34 -0,18	10,37 -0,19
Acidité Totale (g H ₂ SO ₄ /L) <i>Évolution journalière du 16 août au 18 août</i>	5,34 -0,20	6,23 -0,16	6,68 -0,36	6,05 -0,21
pH <i>Évolution journalière du 16 août au 18 août</i>	3,19 +0,019	3,17 +0,013	3,16 +0,014	3,17 +0,015

Résultats établis à partir de 24 **parcelles** prélevées soit 40% des parcelles (7 précoces soit 35% des parcelles précoces, 13 moyennes soit 42%, 4 parcelles tardives soit 44%).

*** Attention : faible nombre de parcelles prélevées : chiffres donnés à titre indicatif, moyennes non représentatives de l'ensemble des parcelles du réseau.**

LES CONDITIONS CLIMATIQUES

Mardi a été ensoleillé, avec une température moyenne de 22,3°C. Quelques pluies orageuses sont arrivées en fin de journée, apportant assez peu de pluies sur nos stations, en moyenne 0,9 mm et ne dépassant pas 2,5 mm au maximum à St Vérand.

Mercredi : les températures moyennes sont retombées sous les 20°C : 19,4°C. Les orages de l'après midi ont apporté des pluies inégales : 6,1 mm à Blacé, autour de 10 mm à Juliéna, Chiroubles et Lantignié, 14,2 mm à Liergues et 28,2 mm à St Germain sur l'Arbresle. La moyenne en Beaujolais est de 10,4 mm.

Aujourd'hui, les éclaircies de la matinée laisseront la place à des averses et des possibles orages en fin d'après-midi. Les températures maximales ne devraient pas dépasser les 25°C.

Vendredi et samedi : alternance de passages nuageux et d'éclaircies, quelques averses sont possibles vendredi en fin d'après-midi. Les températures maximales seront comprises entre 24 et 27°C, avec des nuits autour de 15°C.

A partir de dimanche le soleil reviendra largement avec des températures maximales qui remontent autour de 30°C. Cette météo semble stable sur toute la semaine prochaine.

GAMAY

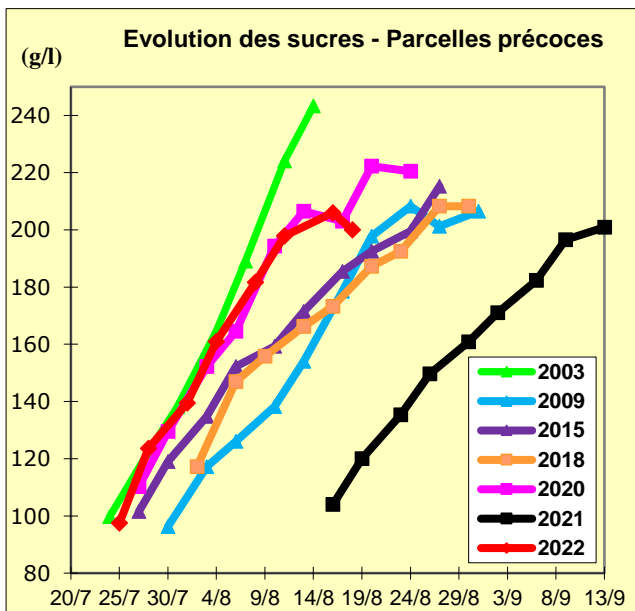
La véraison

Les 97 parcelles prélevées ce jour atteignent en moyenne 99 % véraison (parcelles précoces : 100 %, parcelles moyennes : 99 %, parcelles tardives : 98%). 83 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 mardi, le degré a légèrement diminué : - **0,08 % vol/jour** en moyenne. Cela s'explique par la météo moins favorable depuis dimanche et la dilution liée aux pluies de ces derniers jours.

A ce jour, d'un point de vue degré, dans les zones précoces du vignoble, le millésime 2022 présente :

- un retard d'environ 10 jours par rapport à 2003
- un retard d'environ 2 jours par rapport à 2020
- une avance de 6 jours par rapport à 2015 et de 6,5 jours par rapport à 2018.

En zone moyenne, 2022 affiche un retard de 8 jours sur la courbe de 2003 et une avance de 1 jour par rapport à 2020.

En zone tardive, 2022 présente 8 jours de retard sur 2003 et 3 jours d'avance sur 2020.

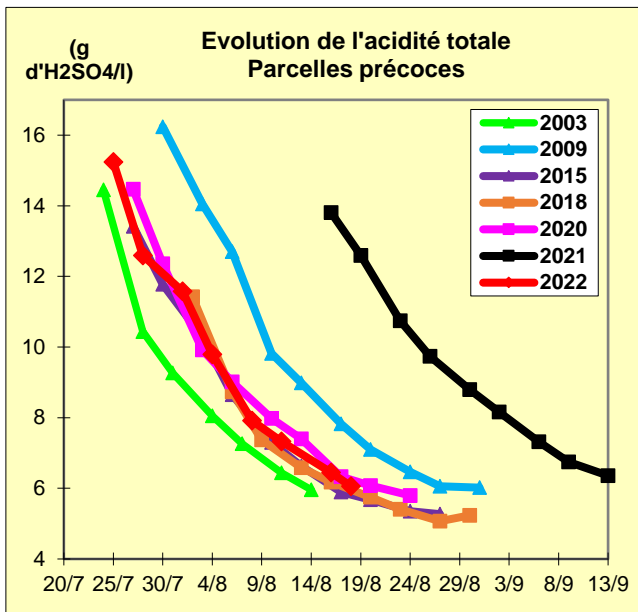
Si on regarde sur l'ensemble des parcelles, 2022 est sur la courbe de 2020. Sachant que des premières parcelles précoces ont commencé à être vendangées, diminuant ainsi les moyennes des degrés.

Compte tenu de la dilution des prélèvements de ce jour, les écarts en terme de degré entre zones de précocité ne sont pas représentatifs ce jour.

Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

Le degré moyen est de **11,9 % vol** avec une évolution journalière de **-0,03 % vol/j** depuis mardi. D'un point de vue degré 2022 présente 8 jours de retard par rapport à 2003, 1 jour de retard par rapport à 2020 et une avance de 5 jours par rapport à 2015.

L'acidité totale



Depuis mardi, l'acidité totale freine sa diminution :
- 0,24 g d'H₂SO₄/L par jour en moyenne (-0,16 en zone précoce, -0,25 en zone moyenne et -0,34 en zone tardive).

L'équilibre sucres / AT à degré égal :

- Parcelles moyennes : AT inférieure (- 1,15 g) et pH légèrement supérieur (+0,05) par rapport aux parcelles précoces quand elles étaient au même stade de degré.

- Parcelles tardives : AT inférieure (-1,68 g), pH assez similaire à celui des parcelles précoces (+0,03 unité).

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

Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

L'acidité totale atteint en moyenne **5,5 g d'H₂SO₄/l**. L'évolution constatée est proche de celle des parcelles précoces du grand réseau (**-0,18 g d'H₂SO₄/l/j** depuis mardi).

Potentiel acide

Il a fortement diminué du fait de la diminution du degré couplé à la diminution de l'acidité totale. Il se retrouve à un niveau moyen par rapport aux autres millésimes.

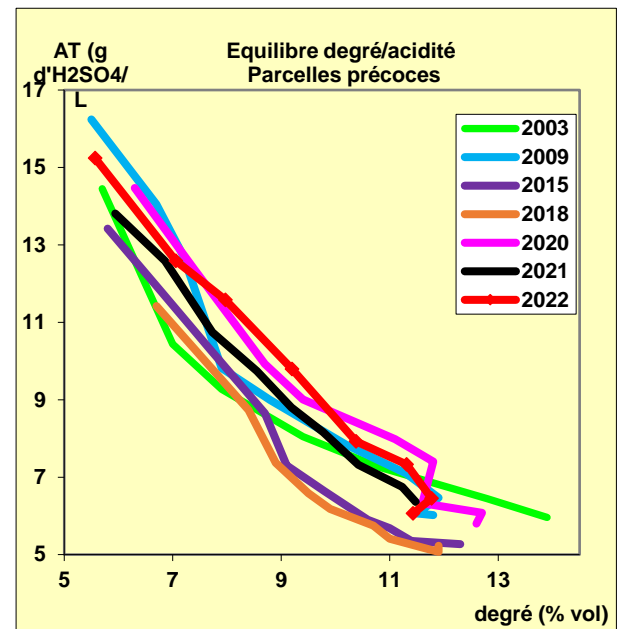
A degré égal, les valeurs d'acidité totale atteintes ce jour sur les parcelles précoces :

- Sont semblables à 2009
- Sont inférieures à celles de 2020 (-0,8 g) et 2021 (-0,4 g).
- Sont supérieures à celles de 2015 et 2018 (+0,7 g d'H₂SO₄/L).

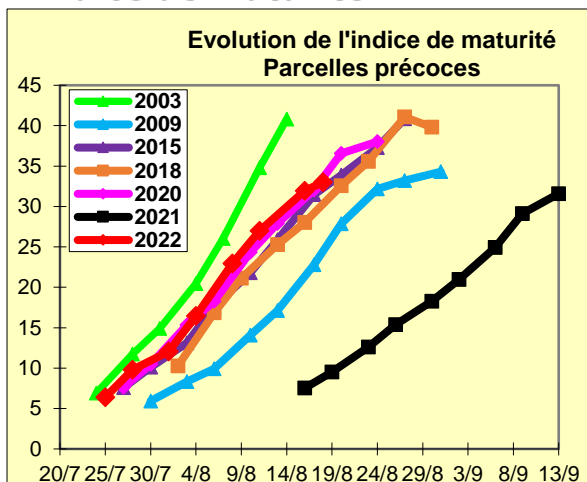
Pour les parcelles moyennes, le niveau d'acidité est également dans la moyenne, légèrement inférieur à 2009 (-0,2g), 2020 et 2021 (-0,5g d'H₂SO₄/L). Il est supérieur à 2015 et 2018 (+0,6 g d'H₂SO₄/L).

Les parcelles tardives ont aussi vu leur potentiel acide chuter. Il est identique à 2009, et inférieur à 2020 et 2021 (- 0,7 g d'H₂SO₄/L).

Sur le réseau SICAREX, l'équilibre sucre / acidité se situe maintenant aussi légèrement en-dessous de la moyenne **des millésimes**. Les valeurs actuelles sont maintenant inférieures à celles de 2020 (-0,4 g), et de 2003 (-1 g), et sont supérieures de 0,3 g / 2015.



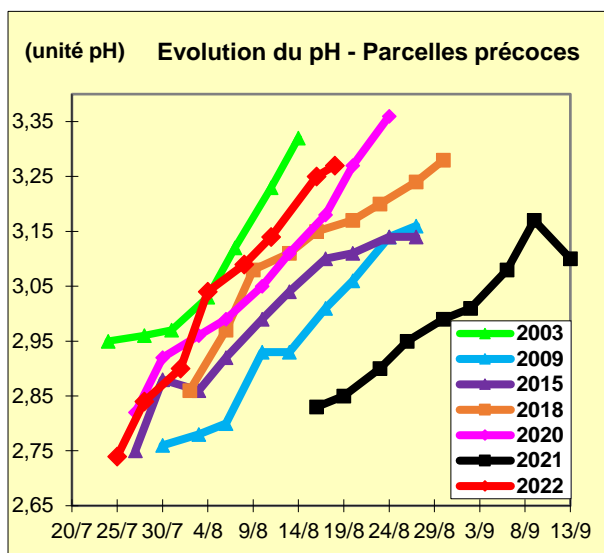
L'indice de maturité



L'indice de maturité (rapport sucres / acidité totale) atteint aujourd'hui **33** pour les parcelles précoces, **30,1** pour les parcelles moyennes et **25,5** 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 mardi, **le pH** diminue aussi sa progression (+ 0,012 unité/jour en moyenne). Il atteint aujourd'hui **3,18** en moyenne.

Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

Le pH atteint en moyenne **3,17**, il est stable depuis mardi (+0,002 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 supérieures à celles de 2018 (+ 0,05 unité pH)
- Sont largement supérieures à celles de 2020 (+ 0,1) et 2003-2009 (+0,11 unité pH)

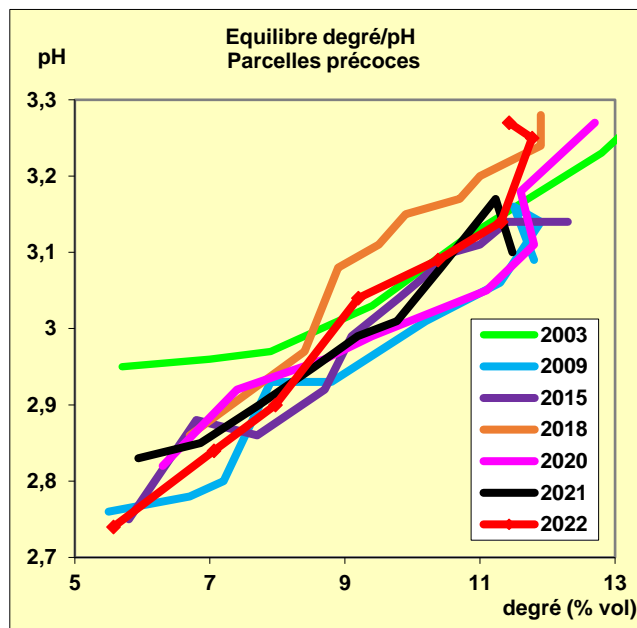
En zones moyennes, à degré égal, les valeurs actuelles :

- Sont supérieures à celles de 2018 (+ 0,05) et 2021 (+ 0,03)
- Sont largement supérieures à celles de 2015 et 2020 (+ 0,08 unité)

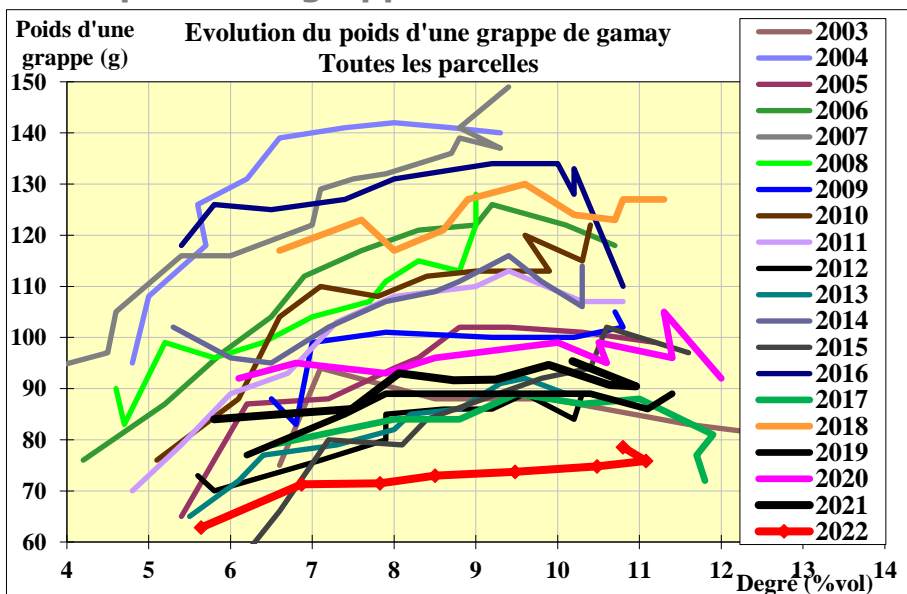
En zones tardives, toujours à degré égal, les pH se situent aussi à des niveaux élevés, légèrement supérieurs à 2003, 2018 et 2021 (+0,015) et très nettement au-dessus de 2020 (+0,09).

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

Toujours à degré égal, sur le réseau SICAREX, les valeurs actuelles sont toujours **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 **78,5 g**.

Il a bien progressé depuis mardi (+1,1 g/j).

Il reste cependant **le plus bas des millésimes suivis par le réseau depuis 1992**.

A degré égal, il est aujourd'hui inférieur de 10 g par rapport à celui de 2017 et 2019, de 12 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 sont inférieures à 2003 (-0,4 g) et à 2020 (-0,5 g) et sont supérieures à 2015 (+0,7 g).

Les **teneurs en potassium** sont stables 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.

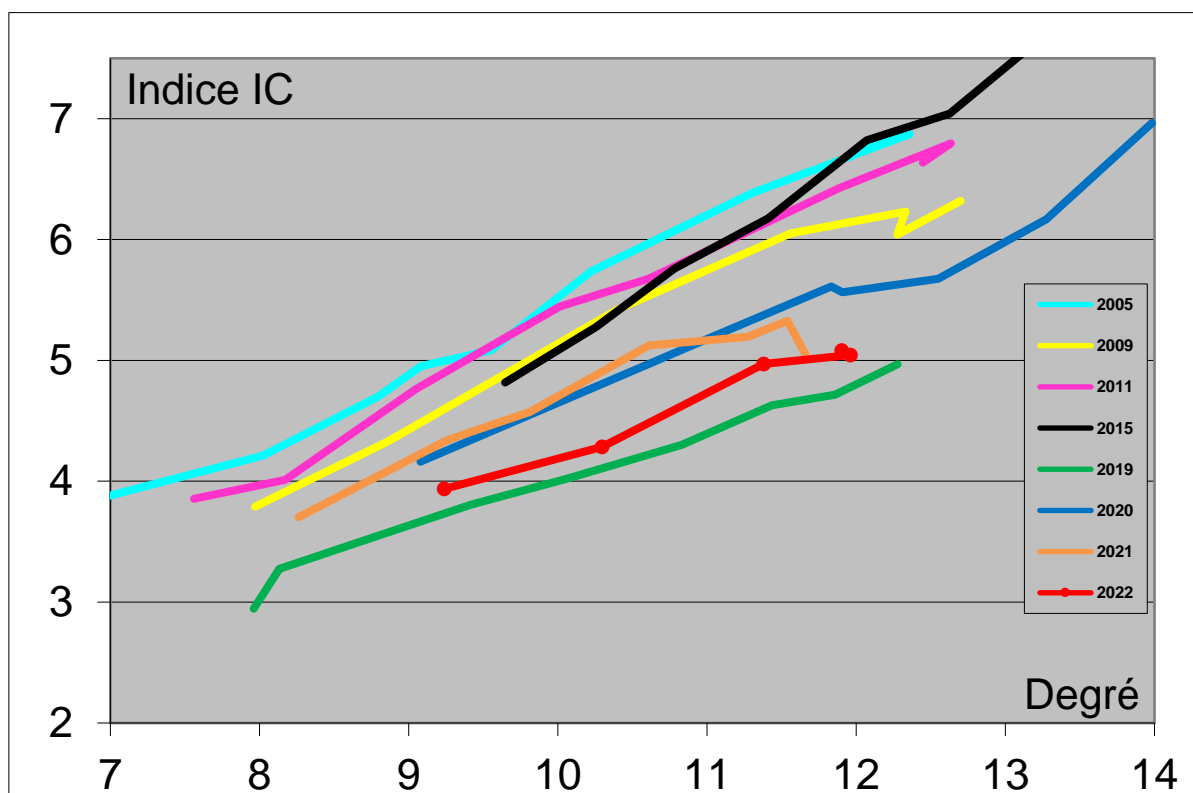
L'acide malique a faiblement diminué. Il présente des valeurs très faibles, inférieures à 2003 (-1,4 g) et à 2020 (-0,9 g). Elles sont par ailleurs supérieures de 0,5 g à 2015.

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 peu progressé, et il demeure toujours faible**. Il est toujours légèrement supérieur à celui de 2019 et il est maintenant semblable à 2018.

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

L'indice couleur est stable. Il reste faible, 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, **24 parcelles** de chardonnay ont été prélevées, soit 40 % des parcelles :
9 en appellation Beaujolais blanc, 9 en appellation Beaujolais Villages Blanc, 1 en appellation Bourgogne blanc et 5 en Crémant de Bourgogne.

Le **degré moyen** de ces 24 parcelles est de **10,4 % vol.** (sur la base d'un rendement fermentaire de 16,5 g/L). Tout comme pour le gamay, le degré a diminué depuis mardi, ce qui s'explique par un phénomène de dilution lié aux pluies ainsi qu'à la météo moins favorable de ces derniers jours : **-0,19 % vol. /jour**).

D'un point de vue degré, l'avance du millésime 2022 par rapport aux autres millésimes se réduit :

- 1,5 jours par rapport à 2020
- 5 jours par rapport à 2009 et 2015
- 10 jours par rapport à 2018
- 19 jours par rapport à 2021

L'**acidité totale moyenne** des parcelles prélevées aujourd'hui est de **6,05 g d'H₂SO₄/L**. La diminution est nettement inférieure à celle constatée lors du dernier prélèvement : **-0,21 g d'H₂SO₄/L par jour depuis mardi**. Cette évolution est de plus très certainement sur estimée par l'effet dilution... à suivre lors des prochains prélèvements.

Equilibre degré/AT :

A degré égal, l'acidité totale de 2022 est maintenant faible par rapport à l'ensemble des millésimes suivis (mise en place du réseau chardonnay en 2006). Elle se rapproche désormais des valeurs de 2015 et 2018 à degré égal.

Par ailleurs, le niveau atteint en moyenne ce jour est :
- légèrement inférieur de 0,5 g d'H₂SO₄/L par rapport à 2009 et 2020

- inférieur de 2,6 g d'H₂SO₄/L par rapport à 2021. Là encore ces données sont à prendre avec précaution du

L'**indice de maturité** n'a pas évolué depuis mardi et se situe aujourd'hui en moyenne à 28,3 (indice recherché pour un crémant : 25, pour un chardonnay blanc : 35).

Le **pH** atteint en moyenne **3,17** ce jour. L'évolution enregistrée depuis mardi demeure importante : +0,015 unité/j.

Equilibre degré/pH :

A degré égal, le pH se situe maintenant à des niveaux très élevés, eux aussi probablement sur estimés par la dilution.

Niveaux atteints ce jour :

- + 0,05 unité par rapport à 2018
- + 0,09 unité par rapport à 2005 et 2015
- + 0,14 unité par rapport à 2020
- + 0,2 unité par rapport à 2021.

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

Le **poids moyen d'une grappe** est de **97,8 g en moyenne**.

A degré égal, il est maintenant supérieur à celui de 2017 et 2019 et se rapproche de celui de 2013 et 2020.

Le **rendement** des parcelles encore prélevées est maintenant légèrement supérieur à la **moyenne de ces 5 dernières années (+ 4%)**.

CE QU'IL FAUT RETENIR

La maturation n'a pas progressé depuis mardi avec une **diminution du degré potentiel** de - 0,08 %vol / jour en moyenne. Cela s'explique essentiellement par un effet dilution due aux pluies.

L'**acidité totale** a ralenti sa diminution (-0,24 g d'H₂SO₄/L/j), qui par ailleurs est très certainement surestimée par l'effet dilution.. à confirmer lors des prochains prélèvements.

Les **pH** maintiennent leur progression depuis mardi (+0,017 unité/j). Du fait de la non-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.

Sur le réseau SICAREX, l'ensemble des paramètres ont moins évolué que sur le grand réseau. A niveau d'AT égale, les pH restent particulièrement élevés.

A ce jour, le potentiel acide du millésime est maintenant moyen.

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

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

Le **potentiel anthocyanique a peu progressé, et demeure toujours faible.**

L'indice couleur reste faible : il est stable depuis mardi (pas ou peu d'évolution de l'ensemble des paramètres permettant de le calculer).

Le poids des baies est très faible cette année, inférieur à celui de 2015 à degré égal. Il est stable depuis mardi.

Le poids des grappes a augmenté depuis mardi (un peu plus pour le chardonnay) mais se situe toujours pour le gamay 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 12 g et de 20 g par rapport à celui de 2020.

Le rendement a bien progressé. Pour le gamay, il est maintenant inférieur de 9% par rapport au rendement moyen de ces 5 dernières années (2017-2021). Il est proche de 2015 et 2017. Pour le chardonnay, il est supérieur de 4% au rendement moyen de ces 5 dernières années.

Les données du prélèvement de ce jour confirment une grande hétérogénéité de maturation selon les parcelles. Les écarts entre zones sont difficiles à analyser du fait de faible évolution lors de ces deux derniers jours.

Compte tenu des niveaux de maturité atteints ce jour, 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.

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** : sur les parcelles de chardonnay pour lesquelles des flétrissements et brunissements avaient été constatés jeudi dernier, le ramassage est à prévoir rapidement (si non vendangées à ce jour).
- **Par ailleurs, dans la plupart des cas, les pluies ont été bénéfiques et se ressentent sur l'observation des grappes.**

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*
---	----------------------

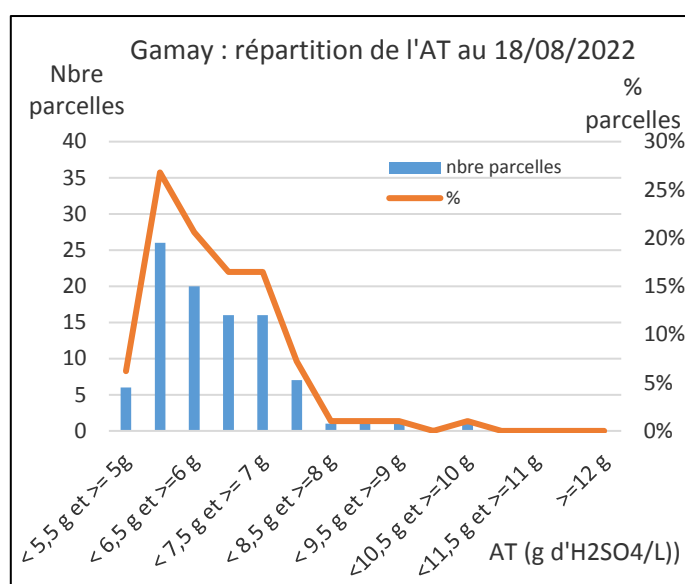
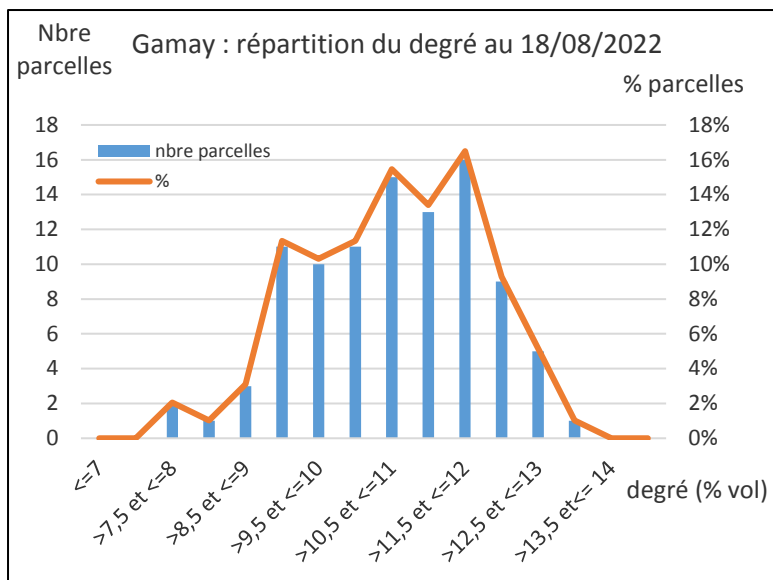
***Pour un objectif degré de 12 % vol dans les zones précoces, à raison d'une évolution moyenne de +0,25 %vol/jour**

Information complémentaire GAMAY :

Le 18/08, pourcentage des parcelles encore prélevées > à un certain niveau de degré (entre 7,9 et 13,3 % vol) et < à un certain seuil d'acidité (entre 4,5 et 10 g d'H2SO4/L) :

Degré > à (% vol)	nbre parcelles	% des parcelles encore prélevées
14	0	0%
13,5	0	0%
13	1	1%
12,5	6	6%
12	15	15%
11,5	31	32%
11	44	45%
10,5	59	61%
10	70	72%
9,5	80	82%
9	91	94%
8,5	94	97%
8	95	98%
7,5	97	100%

AT < à (g H2SO4/L)	Nombre parcelles	% des parcelles encore prélevées
5,0	2	2%
5,5	8	8%
6,0	34	35%
6,5	54	56%
7,0	70	72%
7,5	86	89%
8,0	93	96%
8,5	94	97%
9,0	95	98%
9,5	96	99%
10,0	96	99%
10,5	97	100%



Aujourd'hui : pour les parcelles de gamay encore prélevées

- 45% des parcelles >11 % vol
- 32% des parcelles >11,5 % vol
- 15% des parcelles >12 % vol
- 6 % des parcelles >12,5 %vol
- 2% des parcelles <5 g d'H2SO4/L
- 6% des parcelles < 5,5 g et >= 5g

Information complémentaire CHARDONNAY :

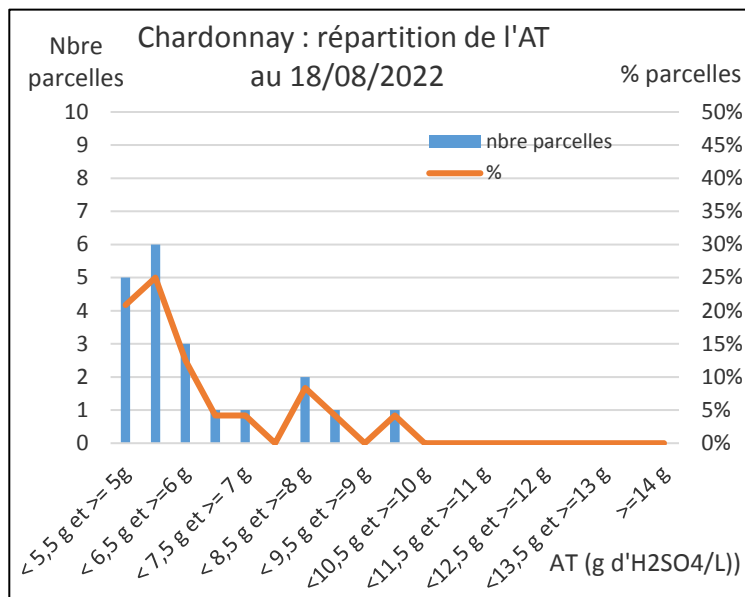
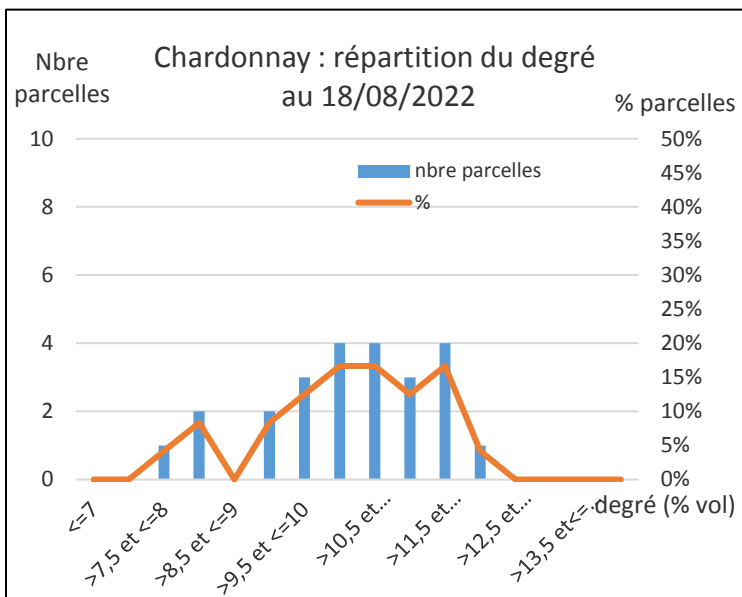
Le 18/08, pourcentage des parcelles encore prélevées > à un certain niveau de degré (entre 7,6 et 12,2 % vol) et < à un certain seuil d'acidité (entre 4,4 et 9,6 g d'H2SO4/L) :

Degré > à (% vol)	Nombre parcelles	% des parcelles encore prélevées
12,5	0	0%
12	1	4%
11,5	5	21%
11	8	33%
10,5	12	50%
10	16	67%
9,5	19	79%
9	21	88%
8,5	21	88%
8	23	96%
7,5	24	100%

AT < à (g H2SO4/L)	Nombre parcelles	% des parcelles encore prélevées
5,0	4	17%
5,5	9	38%
6,0	15	63%
6,5	18	75%
7,0	19	79%
7,5	20	83%
8,0	20	83%
8,5	22	92%
9,0	23	96%
9,5	23	96%
10,0	24	100%

Ce 18/08 : pour les parcelles de chardonnay encore prélevées

- 0% des parcelles >12,5 %vol
- 4% des parcelles >12 %vol
- 21% des parcelles >11,5 %vol
- 17 % des parcelles <5 g d'H2SO4/L
- 21 % des parcelles < 5,5 g et >= 5g



PROCHAIN BULLETIN LE LUNDI 22 AOUT 2022

Réalisé avec la collaboration de :



Et le concours financier de :



Avec l'appui de :



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