

LE RESEAU BEAUJOLAIS MATURATION

Le réseau Beaujolais maturation est composé de 186 parcelles de gamay et de 62 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 30 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 07/09/23)

GAMAY	Parcelles Précoces*	Parcelles Moyennes*	Parcelles Tardives*	Toutes les parcelles*
Sucres (g/L)	192	214	197	204
Degré (%vol.) (rendement sucre/alcool de 17,5) <i>Évolution journalière du 4 au 7 septembre</i>	11,01 +0,32	12,24 +0,24	11,28 +0,26	11,66 0,26
Acidité Totale (g H ₂ SO ₄ /L) <i>Évolution journalière du 4 au 7 septembre</i>	6,17 -0,11	5,89 -0,08	6,44 -0,13	6,14 -0,11
pH <i>Évolution journalière du 4 au 7 septembre</i>	3,24 +0,023	3,23 +0,013	3,17 +0,013	3,21 +0,015

Résultats établis à partir de **18 parcelles** prélevées soit **10% des parcelles** (3 précoces soit 5% des parcelles précoces, 8 moyennes soit 9% et 7 tardives soit 21%).

CHARDONNAY

Seulement **3 parcelles** soit 5% des parcelles (1 moyennes et 2 tardives) de prélevées.

Chiffres donnés à titre purement indicatif

Degré moyen : **12,48 % vol** (sur la base d'un rendement sucre / alcool de 16,5) [11,42 à 13,79 %vol]

Evolution moyenne de **+0,24 %vol/jour**.

AT moyenne : **4,93 g d'H₂SO₄/L** [de 4,8 g à 5 g]

Diminution journalière moyenne de **-0,11 g d'H₂SO₄/L/j**

pH moyen : **3,30** [de 3,19 à 3,39]

Evolution moyenne de **+0,010 unité/jour**.

Un grand merci à tous les protagonistes du réseau maturation (viticulteurs, cavistes, négoce...) pour cette 31^{ème} campagne.

LES CONDITIONS CLIMATIQUES

Depuis lundi le ciel a été très ensoleillé, avec des températures journalières moyenne élevée, en moyenne 24°C lundi, mardi et mercredi. Les maximales étaient de 33-34°C lundi et mardi. Les nuits ont été plus chaudes (17°C).

Aujourd'hui la journée est ensoleillée avec la présence du vent du Sud. Les températures de l'après-midi montent jusqu'à 34-35°C, 31°C pour le Beaujolais.

Les prévisions jusqu'à lundi seront sensiblement identiques à ce début de semaine. Les températures resteront de 31°C et jusqu'à 32°C attendu dimanche dans le Beaujolais. Le vent du Sud continuera de souffler. Les températures minimales varieront entre 15 et 19°C.

GAMAY

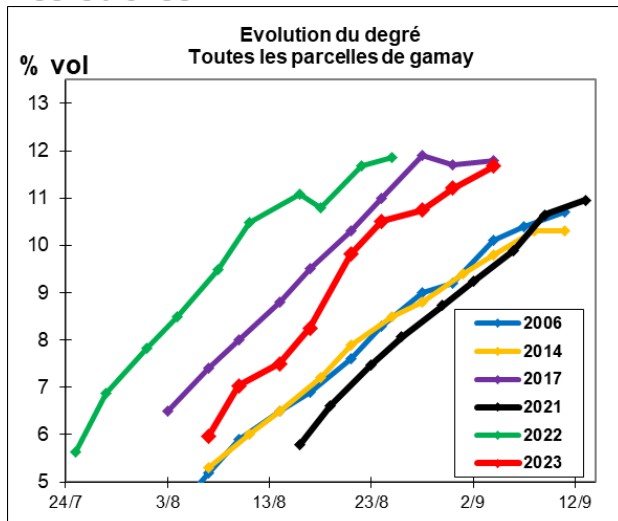
La véraison

Les **49 parcelles prélevées** ont déjà atteint **100% véraison**.

Sur le **réseau de suivi de la SICAREX**, toutes les parcelles prélevées sont déjà à **100% véraison**. 9 parcelles sur 13 ont été prélevées aujourd'hui, les autres ont été vendangées.



Les sucres



Le **degré potentiel** à ce jour est de **11,66 %vol** sur l'ensemble des parcelles (11,01 %vol pour les précoces, 12,24 %vol pour les moyennes et 11,66 %vol pour les tardives).

Depuis lundi, le degré a beaucoup augmenté **+0,26 %vol/jour** en moyenne.

Cette évolution est cohérente avec la météo des derniers jours. Il y a maintenant un gros phénomène de concentration dans les grappes.

Il est maintenant compliqué de comparer les millésimes car le nombre de parcelles n'est plus significatif, surtout pour les parcelles précoces.

Plus globalement, pour les millésimes qui ont été choisis en comparaison, 2006, 2014 et 2021, nous n'avons pas eu sur ces trois années de prélèvement avec ce niveau de degré probable.

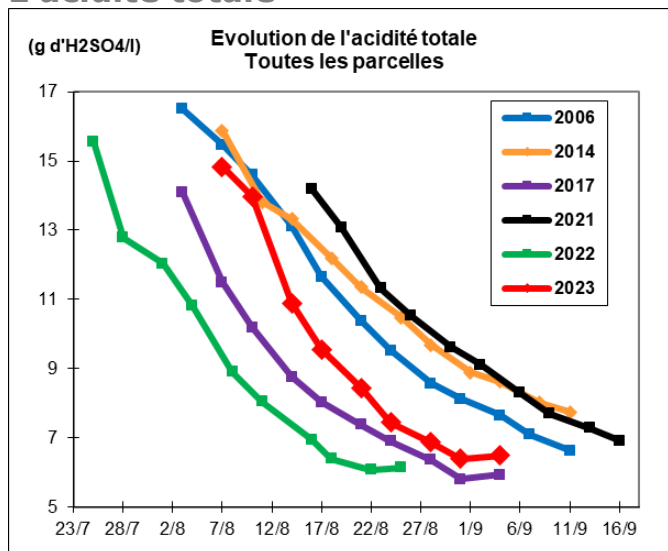
Toutes parcelles confondus, 2023 présente toujours un retard de 10 jours par rapport à 2017 et 15 jours sur 2022.

Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

Le degré moyen est de **13,10 %vol** avec une évolution journalière légèrement supérieure au grand réseau de **+0,33 %vol/j** depuis lundi.

D'un point de vue degré, les résultats présentent 8 jours de retard sur 2017 et 13 jours par rapport à 2022.

L'acidité totale



Depuis lundi, l'acidité totale a diminué de **-0,11 g d'H₂SO₄/L par jour** (-0,10 en zone précoce, -0,08 en zone moyenne et -0,13 en zone tardive).

Elle est en moyenne de **6,16 g d'H₂SO₄/L** (6,17 g d'H₂SO₄/l pour les précoces, 5,89 g d'H₂SO₄/l pour les moyennes et 6,44 g d'H₂SO₄/l pour les tardives).

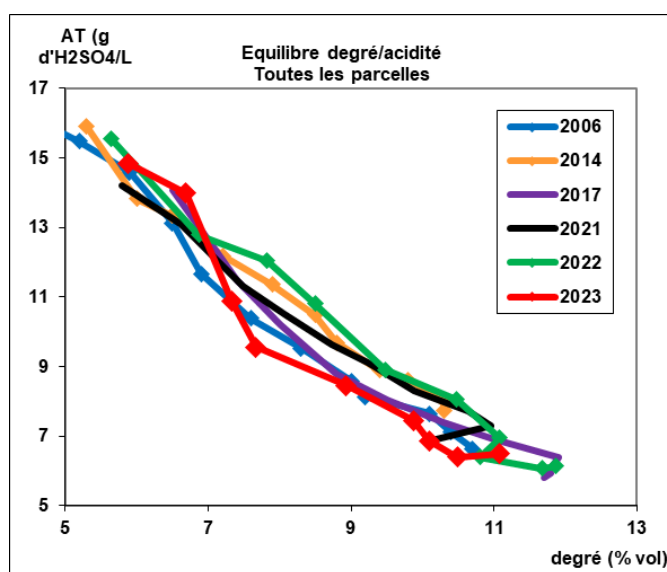
Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

L'acidité totale atteint en moyenne **5,00 g d'H₂SO₄/L**. L'évolution constatée est proche de celle du grand réseau (**-0,09 g d'H₂SO₄/l/j** depuis lundi).

Potentiel acide

A degré égal, sur **l'ensemble des parcelles**, le niveau d'acidité est inférieur à 2017 (-0,40 g d'H₂SO₄/L) et équivalentes à 2022.

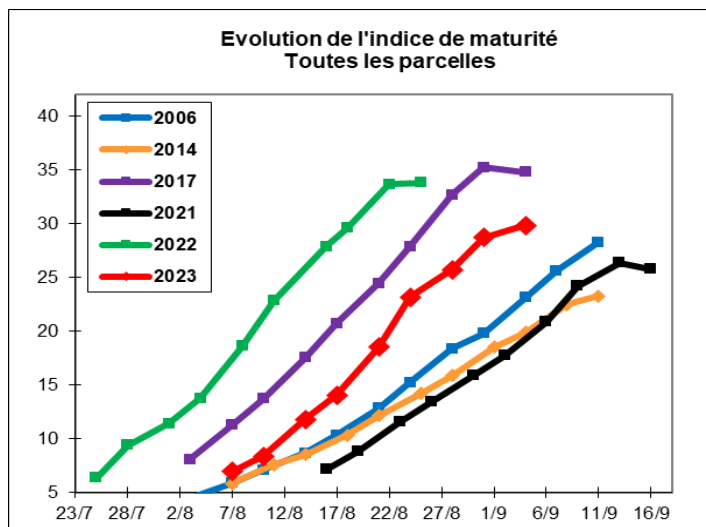
Le potentiel acide remonte, et se retrouve maintenant dans la moyenne **des millésimes depuis 2000 (toutes classes confondues)**.



Sur le **réseau SICAREX**, l'équilibre sucre / acidité se situe toujours dans la **moyenne basse** des millésimes.

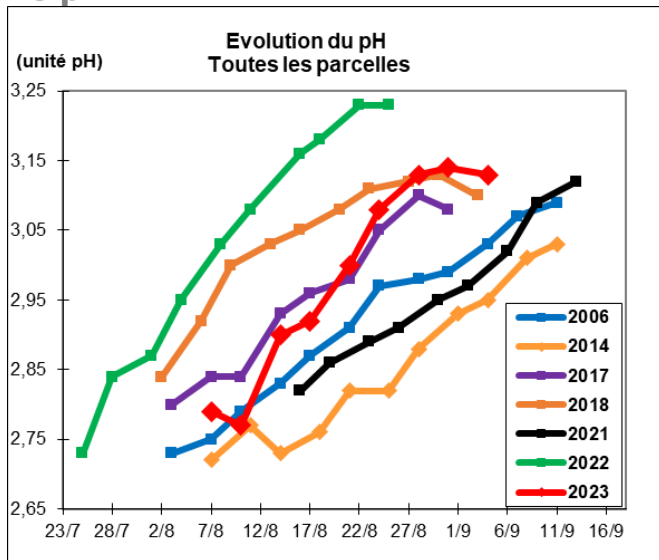
Elles sont comme le grand réseau équivalentes à 2022 et inférieures à 2017 (-0,40 g).

L'indice de maturité



L'indice de maturité (rapport sucres / acidité totale), atteint aujourd'hui **31,23** pour les parcelles précoces, **36,37** pour les parcelles moyennes et **30,65** pour les parcelles tardives prélevées ce jour.

Le pH



Le pH atteint aujourd'hui **3,21** en moyenne pour les 18 parcelles prélevées. (3,24 pour les précoces, 3,23 pour les moyennes et 3,17 pour les tardives).

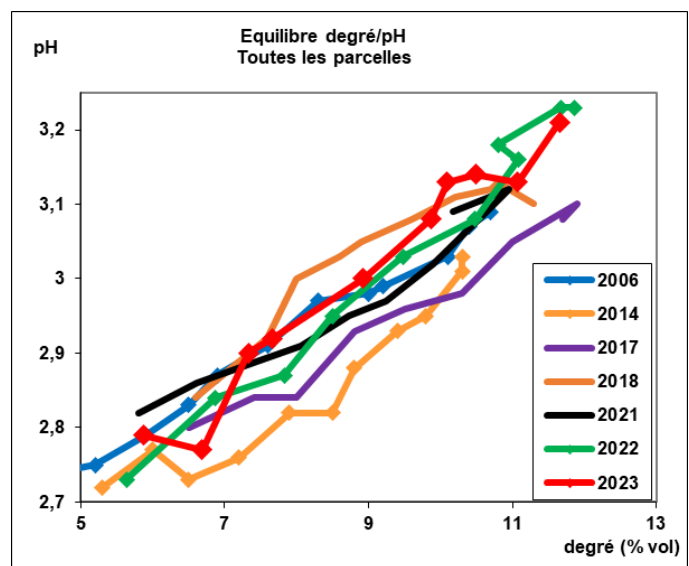
Depuis lundi, **le pH a augmenté de façon importante** (+0,015 unité/jour en moyenne).

Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

Le pH atteint en moyenne **3,32**, il a augmenté de façon importante aussi (+ 0,034 unité/jour).

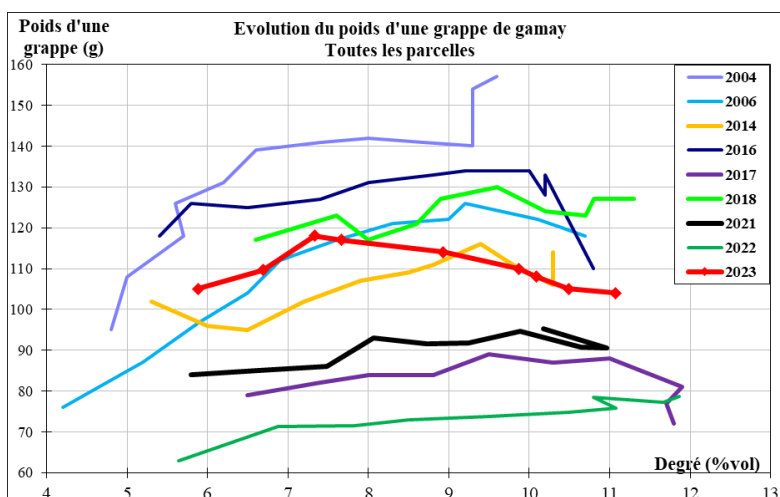
A degré égal, les valeurs de pH situent toujours 2023 dans la **moyenne haute** par rapport à l'ensemble des millésimes suivis par le réseau.

Toutes zones confondues, toujours à degré égal, les pH sont inférieurs à 2022 (-0,04 unité). Ils sont supérieurs à 2017 (+0,11 unité).



Toujours à degré égal, sur **le réseau SICAREX**, les valeurs actuelles sont dans la **moyenne haute**. Elles sont supérieures de +0,08 unité par rapport à 2022 et de +0,10 unité par rapport à 2017.

Le poids des grappes



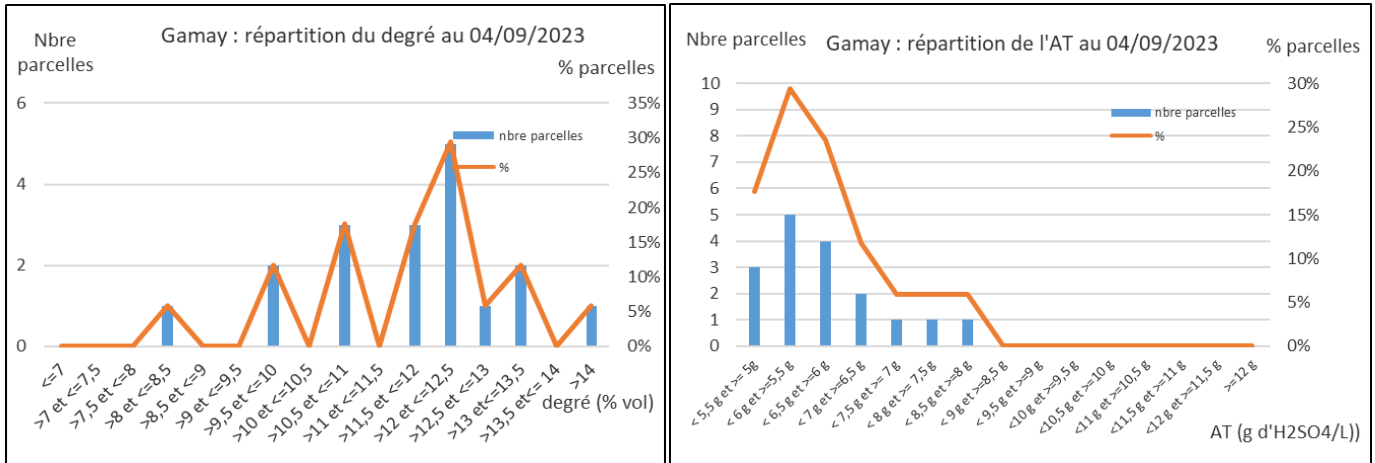
Le poids des grappes est aujourd'hui de **100 g**.

Il y a une diminution de 2,90 g/j, cela valide l'hypothèse du phénomène de concentration évoqué plus haut. Il est même assez important.

Il est toujours dans **la moyenne des 20 derniers millésimes**.

A degré égal, il est maintenant inférieur de 25 g par rapport à 2018.

Il reste supérieur à **2022** (+22 g).



LES ANALYSES COMPLEMENTAIRES

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

L'acide malique a une diminution plus importante qu'au dernier prélèvement, toujours avec des valeurs faibles. Il est toujours équivalent à 2022. Il présente des valeurs inférieures à 2017 (-1,1 g).

L'acide tartrique présente une légère diminution et toujours à un niveau moyen. Il est maintenant inférieur à 2017 et 2022 (-0,2 g).

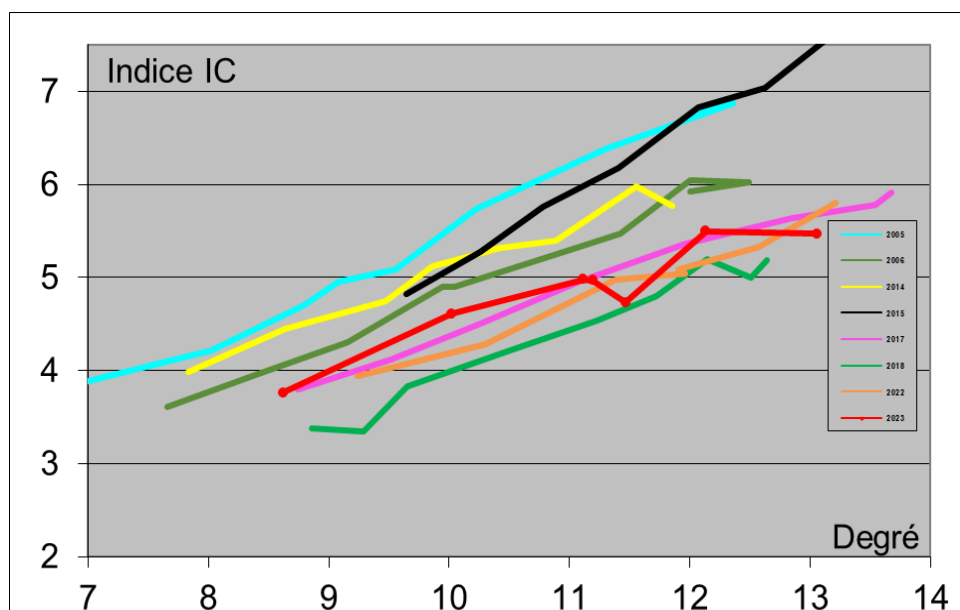
Les **teneurs en potassium** ont fortement augmenté. Les valeurs sont maintenant assez hautes. Elles sont équivalentes à 2017 et supérieures à 2022 (+95 mg).

Les analyses de l'azote ammoniacal montrent des niveaux stables depuis une semaine, à un niveau moyen à faible. Les valeurs sont équivalentes à 2022 et inférieure de 10 mg par rapport à 2017.

Le **potentiel anthocyanique continue à augmenter mais moins fortement**. Il est supérieur à 2017 et 2022.

L'indice couleur augmente faiblement (forte augmentation du pH), il est maintenant dans la moyenne basse. Il est légèrement inférieur à vendanges à 2017 et 2022. Il est toujours supérieur à 2018, 2019 et 2021 (à vendanges).

Pour rappel l'Indice Couleur est corrélé positivement par rapport aux degrés et aux anthocyanes et négativement par rapport au pH.



CE QU'IL FAUT RETENIR

Les conditions favorables des derniers jours ont encore accéléré la maturation (**+0,26 %vol/jour**). Celle-ci est renforcée par un phénomène de concentration constaté au vignoble.

L'Acidité Totale a diminué, même avec le phénomène de concentration (-0,11 g d'H₂SO₄/L/j) et le pH a lui fortement augmenté +0,015 et même +0,034 sur le réseau Sicarex.

Le millésime 2023 conserve cependant un équilibre acide dans la moyenne basse et un pH élevé.

Le poids des baies est **toujours faible cette année**, et a diminué depuis lundi. Il est légèrement supérieur à 2003 et présente un poids supérieur de +3% par rapport à celui de 2022 à degré égal.

Le poids des grappes a lui aussi diminué depuis lundi, et situe toujours 2023 dans la **moyenne des millésimes depuis 2000**. A degré égal, il est inférieur à celui de 2018 d'environ 25 g, et supérieur de 22 g à 2022.

Le potentiel qualité du millésime est beau. On note **une bonne maturation phénolique**, les pépins sont bien colorés, les peaux plutôt épaisses et peu amères.

PROCHAIN BULLETIN LE LUNDI 11 SEPTEMBRE 2023

Réalisé avec la
collaboration de :



Et le concours
financier de :



Avec l'appui de :



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

Juliette SARRAZIN

Tél. : 06 72 91 11 78

juliette.sarrazin@rhone.chambagri.fr

Jean-Yves CAHUREL

IFV / Sicarex

Tél. : 04 74 02 22 43

jean-yves.cahurel@vignevin.com