

LE RESEAU BEAUJOLAIS MATURATION

Le réseau Beaujolais maturation est composé de 181 parcelles de gamay et de 61 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 19/08/24)

GAMAY	Parcelles Précoces	Parcelles Moyennes	Parcelles Tardives*	Toutes les parcelles
Sucres (g/L)	138,5	128,1	114,4	131,8
Degré (%vol.) <i>Évolution journalière du 12 au 14 août</i>	7,91 +0,25	7,32 +0,23	6,54 +0,24	7,53 +0,24
Acidité Totale (g H ₂ SO ₄ /L) <i>Évolution journalière du 12 au 14 août</i>	9,27 -0,28	10,36 -0,51	10,42 -0,64	9,88 -0,38
pH <i>Évolution journalière du 12 au 14 août</i>	2,94 +0,016	2,88 +0,018	2,78 +0,027	2,91 +0,017

Résultats établis à partir de **69 parcelles** prélevées soit 38 % des parcelles du réseau (31 précoces, soit 56 % des parcelles précoces, 33 moyennes, soit 35 % des parcelles moyennes, 5 tardives soit 16 % des parcelles tardives).

CHARDONNAY	Parcelles Précoces*	Parcelles Moyennes	Parcelles Tardives	Toutes les parcelles*
Sucres (g/L)	118,5	121,7	Aucune parcelle prélevée	120,8
Degré (%vol.) (rendement sucre/alcool de 16,5)	7,18 +0,18	7,38 +0,29		7,32 +0,23
Acidité Totale (g H ₂ SO ₄ /L)	11,5 -0,48	11,0 -0,68		11,2 -0,58
pH	2,83 +0,022	2,88 +0,028		2,86 +0,025

Résultats établis à partir de **17 parcelles** prélevées soit 28 % des parcelles du réseau (5 précoces 28 %, 12 moyennes 36 %). Peu d'évolutions calculées ce lundi.

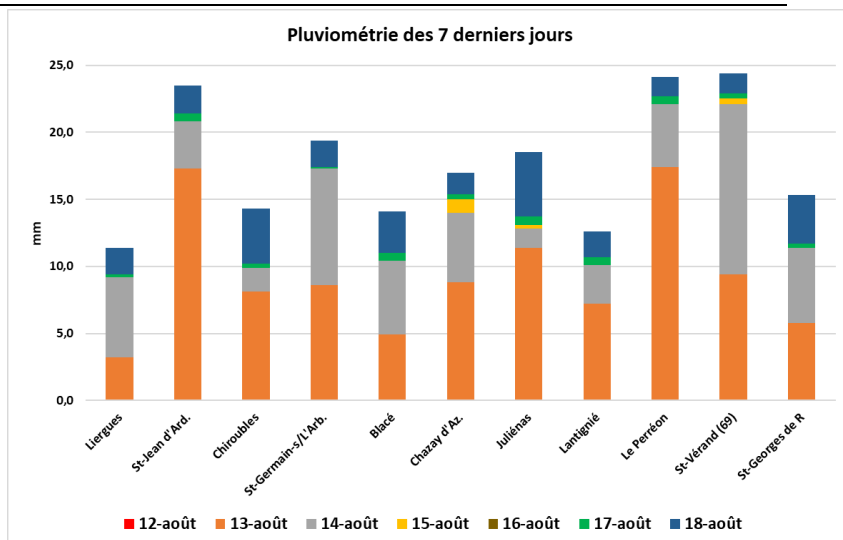
*** Attention : faible nombre de parcelles prélevées : chiffres donnés à titre indicatif, moyennes non représentatives de l'ensemble des parcelles du réseau.**

LES CONDITIONS CLIMATIQUES

Mercredi des averses étaient présentes un peu partout, avec des cumuls journaliers le plus souvent égaux ou inférieur à ceux de mardi 13 août (5 mm en moyenne).

Malgré ces pluies, les journées de jeudi et vendredi sont restées assez chaudes : 23,7°C en moyenne sur le Beaujolais.

On a connu un week-end plus frais, samedi 21,7°C en moyenne journalière et dimanche 17,1°C avec des pluies allant de 2 à 5 mm.



Ce lundi la journée est ensoleillée avec un vent modéré venant du Nord. Pour les températures elles varient entre 24 et 26°C sur le département, mais restent au tour de 22°C sur le Beaujolais.

Le soleil sera présent toute la journée de mardi, un vent du Nord soufflera localement dans l'après-midi. Dans le Beaujolais la température atteindra 25°C. La nuit un vent de Nord-Ouest est attendu et les minimales varieront entre 12 et 17°C dans le Rhône.

Les prévisions pour mercredi seront similaires, quelques nuages feront leur apparition en début de matinée du côté des monts du Lyonnais. Les maximales seront comprises entre 22°C en Beaujolais et 26°C. La nuit de mercredi à jeudi les températures seront plus fraîches allant de 9 à 13°C selon les secteurs.

Jeudi le soleil prévu et le vent Sud, Sud-Est réchaufferont les températures du département. 26°C sont attendu dans le Beaujolais, les maximales pourront monter jusqu'à 30°C.



MILLESIMES DE COMPARAISON

Pour la campagne 2024, nous comparons le millésime avec les années 2012, 2014, et 2019 car ce sont les 3 millésimes les plus proches de 2024 (en prenant les millésimes de 2010 à 2023) en ce qui concerne les stades phénologiques de floraison.

Suivant l'évolution de la maturité, nous ajouterons possiblement un autre millésime si cela est pertinent.

A titre de comparaison nous gardons aussi 2023 et 2021. 2022 est quant à lui très différent de 2024, donc nous ne l'avons pas sélectionné.

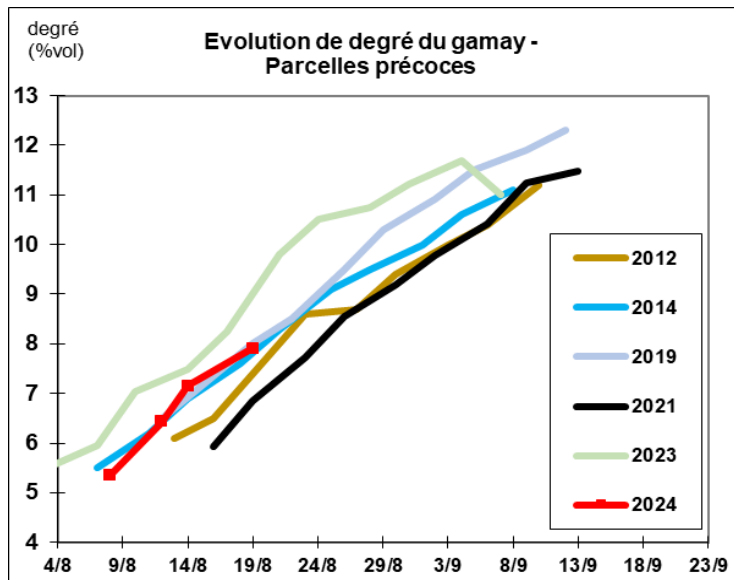
GAMAY

La véraison

Les 69 parcelles prélevées ce jour atteignent en moyenne 69 % véraison (parcelles précoces : 77 %, parcelles moyennes : 63 %, parcelles tardives : 58 %).

Sur le réseau de suivi de la SICAREX, les 13 parcelles prélevées ce jour atteignent en moyenne 77 % véraison.

Le degré



Le degré moyen des **parcelles précoces** est de **7,91 %vol**, **7,32 %vol** pour les **parcelles moyennes**, et **6,54 %vol** pour les **parcelles tardives**.

Depuis mercredi, le degré a progressé de **+0,24 %vol/jour** en moyenne. Cela correspond à une bonne évolution à ce stade surtout aux vues des conditions météo, pluies et grisaille du week-end.

A ce jour, d'un point de vue degré, dans les zones précoces du vignoble, le millésime 2024 est **équivalent à 2014 et 2019**. Il présente :

- un retard d'environ 4 jours par rapport à 2023.
- une avance de 2 jours par rapport à 2012 et de 5 jours par rapport à 2021.

En zone moyenne et tardive, 2024 est aussi équivalent à 2014 et 2019 et présente :

- une avance de 3 jours sur 2012, et 4 jours sur 2021.
- un retard de 4 jours par rapport à 2023.

Cela situe toujours 2023 comme un millésime moyen en termes de précocité depuis 2000.

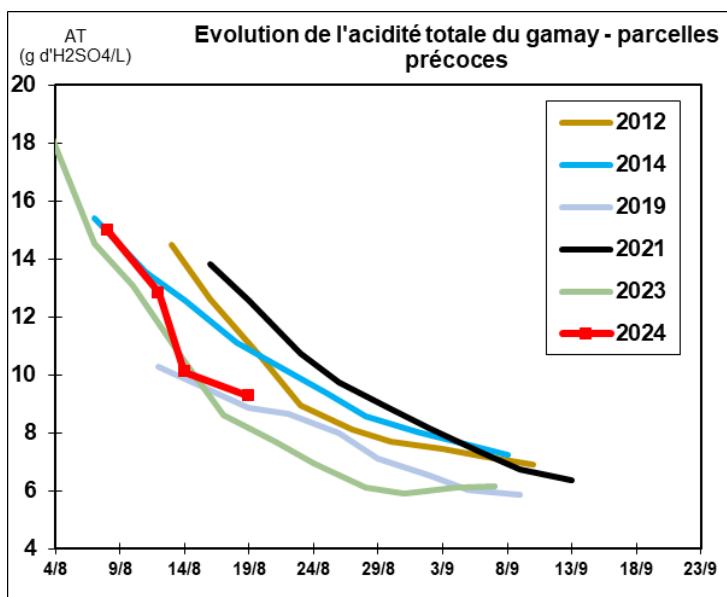
Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

Le degré moyen est de **7,5 %vol** avec une évolution journalière de **+0,23 %vol/j** depuis mercredi sur les 13 parcelles prélevées comme sur le grand réseau.

D'un point de vue degré, le millésime 2024 est :

- en avance de 3 jours par rapport à 2012.
- en retard de 1 jour par rapport à 2019, 2 jours sur 2014 et 7 jours par rapport à 2023.

L'acidité totale



L'acidité totale se situe aujourd'hui, pour les 31 parcelles précoces prélevées à **9,27 g d'H2SO4/L**, à **10,36 g d'H2SO4/L** pour les 33 parcelles moyennes **et à 10,42 g d'H2SO4/L** pour les 5 parcelles tardives.

Depuis mercredi, l'acidité totale a diminué en moyenne de **-0,38 g d'H2SO4/L par jour**.

Les journées ont été un peu plus fraîches, donc moins de dégradation par les fortes chaleurs mais une petite dilution avec les pluies.

Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

L'acidité totale atteint en moyenne **9,00 g d'H2SO4/L**. L'évolution constatée est de **-0,47 g d'H2SO4/L/j** depuis mercredi.

Potentiel acide

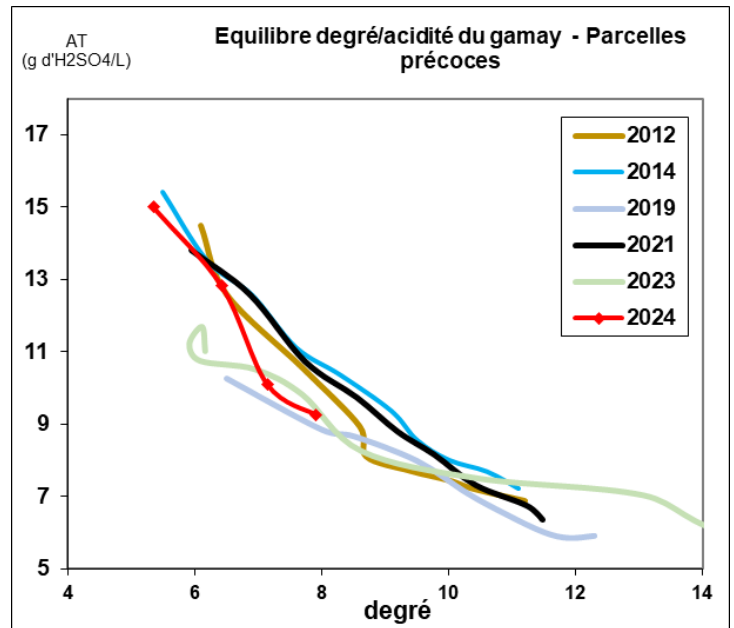
A degré égal, les valeurs d'acidité totale atteintes ce jour sur **les parcelles précoces** sont :

- **équivalentes à 2019 et 2023.**
- **inférieures à celles de 2012** (-0,8 g d'H₂SO₄/L), **2014** et **2021** (-1,2 g d'H₂SO₄/L).

Pour **les parcelles moyennes et tardives**, les potentiels acides sont :

- **inférieurs à 2019** (-0,4 g d'H₂SO₄/L), **2012-2023** (-0,6 g d'H₂SO₄/L) et **2021** (-1 g d'H₂SO₄/L).

Le potentiel acide est toujours dans la moyenne

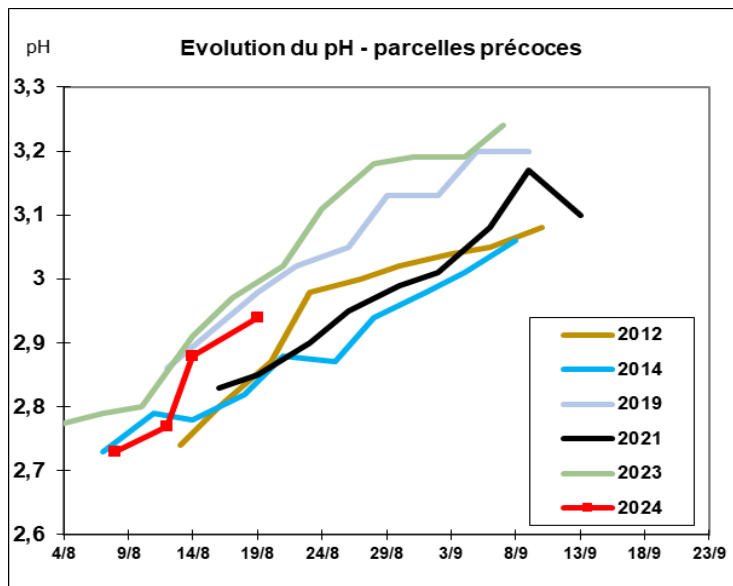


Sur le réseau SICAREX, l'équilibre sucre / acidité est maintenant faible tous millésimes confondus.

Les valeurs actuelles sont :

- **inférieures** de -1,1 g par rapport à **2019**, -1,9 g par rapport à 2014 et 2023.

Le pH



Le pH atteint aujourd'hui **2,91** en moyenne pour les 69 parcelles prélevées (2,94 pour les précoces, 2,88 pour les moyennes et 2,78 pour les tardives).

Depuis mercredi, **le pH a augmenté** raisonnablement (+0,017 unité/jour en moyenne).

Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

Le pH atteint en moyenne **2,94** avec une augmentation de **+0,019 unité/jour** depuis mercredi.

A degré égal, les **valeurs de pH** atteintes ce jour se situent toujours à des **niveaux plutôt élevés** par rapport à l'ensemble des millésimes suivis par le réseau.

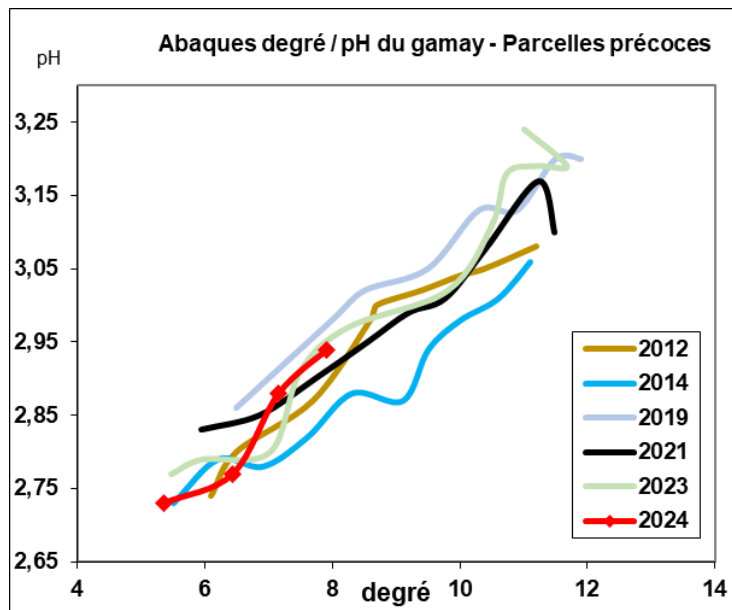
Les valeurs actuelles pour **les parcelles précoces** sont :

- **équivalentes à 2023.**
- **inférieures à celles de 2019** (-0,04 unité pH)
- **supérieures à celles de 2021** (+0,04 unité pH) **2012** (+0,06 unité pH) et **2014** (+0,1 unité pH)

Les valeurs actuelles pour **les parcelles moyennes** sont :

- **équivalentes à 2012, 2021 et 2023.**
- **supérieures à celles de 2019** (+0,04 unité pH) et **2014** (+ 0,12 unité pH).

Pour les parcelles tardives les pH sont proches de 2012, 2019, 2021 et 2023 et supérieurs de +0,06 unité par rapport à 2014.

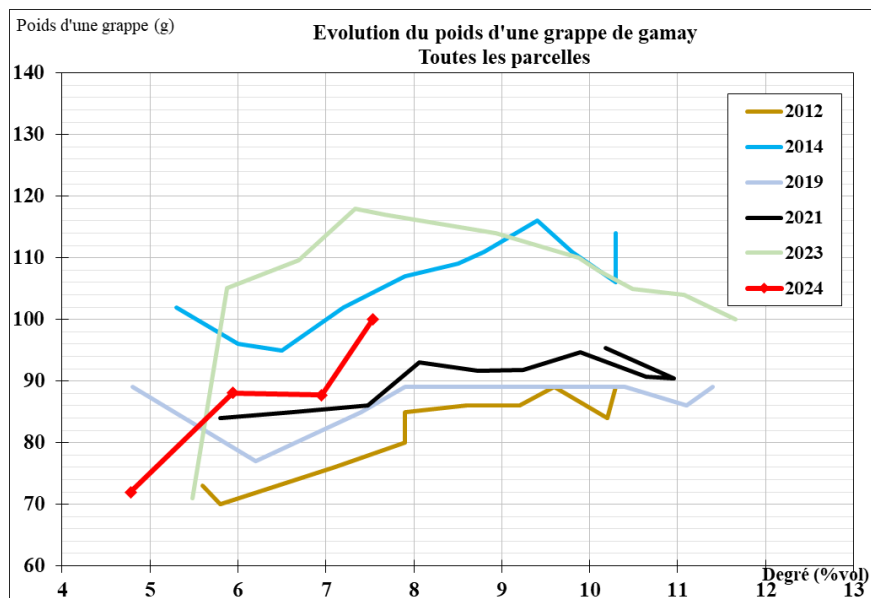


Toujours à degré égal, sur le **réseau SICAREX**, les valeurs actuelles sont pour l'instant plutôt élevées et se **rapprochent de celles de 2019 (+0,02 unité pH).**

Elles sont :

- **supérieures** de 0,10 unité par rapport à **2023** et de 0,11 unité par rapport à **2014**.

Le poids des grappes



Grâce aux pluies de la semaine dernière, le poids des grappes est maintenant de **100 g**. Avec une augmentation **1,8 g/jour** en regardant parcelle par parcelle.

Il est maintenant moyen en comparaison des 30 derniers millésimes.

A degré égal, le poids des grappes est :

- **inférieur** de 15 g par rapport à celui de **2023**
- **supérieur** d'environ 15 g par rapport à **2019** et **2021**.

CHARDONNAY

Aujourd'hui, encore peu de parcelles ont été prélevées en Chardonnay **17 parcelles** de chardonnay ont été prélevées : 5 parcelles précoces et 12 moyennes. Sur les 28 % de parcelles il y a 7 parcelles de créchants. Il n'y a pas encore de parcelles tardives prélevées. En moyenne la véraison est de 74 %.

Il y a peu d'évolution des paramètres suivis car seulement 5 parcelles ont été prélevées la semaine dernière (le 12 ou le 14 août) et aujourd'hui. Pour rappel le 14 août les pluies ont rendu les échantillons humides.

Le **degré moyen** ce lundi est de **7,32 %vol.** (sur la base d'un rendement fermentaire de 16,5 g/L). L'évolution est de **0,23 %vol/jour.**

D'un point de vue degré, le millésime 2024 présente 2 jours d'avance sur 2014, 3 jours d'avance sur 2006 et 5 sur 2019.

Il présente toujours un retard par rapport à 2023, 5 jours.

L'acidité totale moyenne des parcelles d'aujourd'hui est de **11,16 g d'H₂SO₄/L.** L'évolution moyenne journalière est de **-0,58 g d'H₂SO₄/L.**

Equilibre degré/AT :

Le potentiel acide situe 2024 dans les millésimes avec **un potentiel faible**, en comparaison aux millésimes depuis 2006.

Les résultats des prélèvements sont proches des valeurs de 2009. Ils sont toujours inférieurs de 1,4 g d'H₂SO₄/L par rapport à 2021 et maintenant inférieur de 1 g d'H₂SO₄/L à 2019.

Le **pH moyen** avec une évolution de **0,025 par jour** est de **2,86.**

Equilibre degré/pH :

A degré égal, **le pH est dans la moyenne.**

Ce pH moyen à ce jour est supérieur aux millésimes de référence. Il est au-dessus de 2019 et 2023 à 0,04 et de 0,08 à 2021.

Le poids moyen d'une grappe est de **104 g** avec une évolution **1 g par jour.**

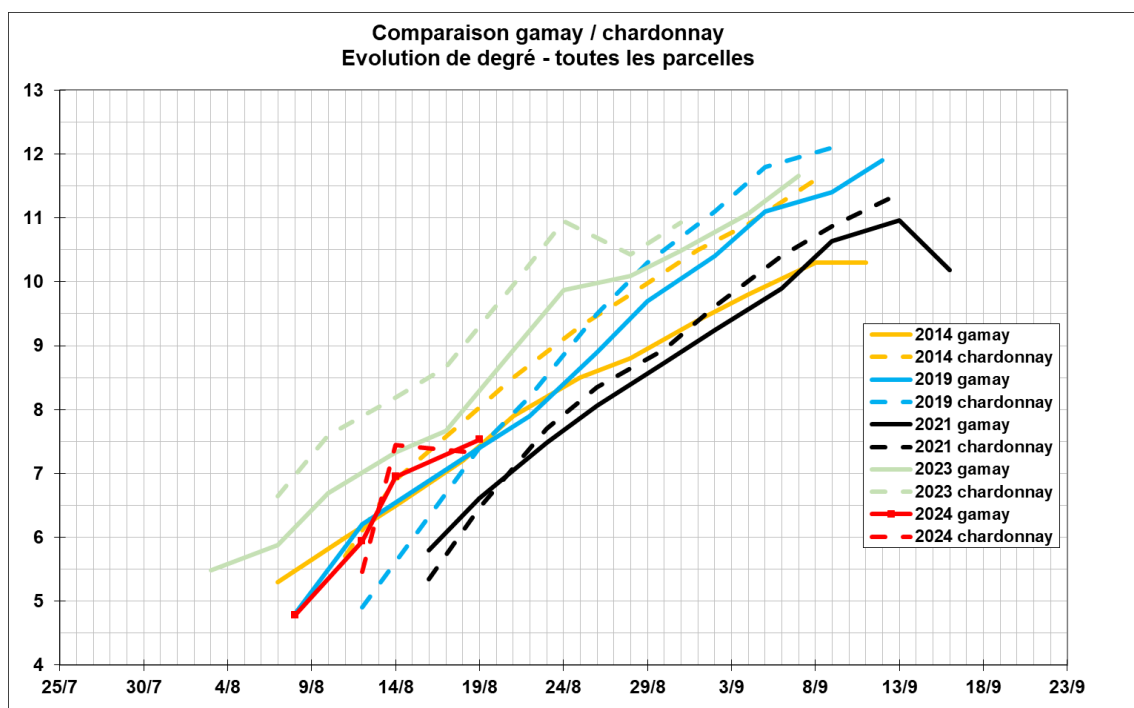
A degré égal, il reste dans la moyenne depuis 2006.

Il est supérieur à 2021 de 18 g et 2019 de 24 g et inférieur de 8 g à 2014 et 2023.

COMPARAISON GAMAY-CHARDONNAY

Peu d'écart cette année entre le Gamay et le Chardonnay.

Les premiers points du graphe de Chardonnay représentaient seulement 4 parcelles contrairement à aujourd'hui (17 parcelles)



CE QU'IL FAUT RETENIR

Sur les 69 parcelles de Gamay, la véraison est de 69 % (et 77 % pour le réseau SICAREX).

Aujourd'hui nous nous situons, toutes parcelles confondues, à un degré de **7,53 %vol** (7,5 pour le réseau SICAREX), une acidité totale de **9,88 g** d'H₂SO₄/L (9,00 g d'H₂SO₄/L pour le réseau SICAREX) et un pH de **2,91** (2,94 pour le réseau SICAREX).

2024 confirme un potentiel acide faible pour l'instant, et avec des pH assez élevés. Ce sera peut-être un point de vigilance pour les vendanges.

La maturation a été bonne depuis mercredi, malgré un week-end maussade. Les pluies de mardi et mercredi ont été assimilées par les raisins, cela se voit dans le poids des baies et des grappes.

Les évolutions sont assez semblables entre le grand réseau et le réseau SICAREX, qui commencera les analyses complémentaires jeudi.

Le poids des baies est maintenant moyen à élevé depuis 2000. Il se situe proche de 2014 : +16 % en une semaine.

Le poids des grappes de Gamay est de 100 g, il est maintenant moyen toutes parcelles confondues.

Les parcelles sont très hétérogènes cette année, il y a de gros écarts entre les pieds en termes de véraison et de nombre de grappes.

PROCHAIN BULLETIN LE JEUDI 22 AOUT 2024

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 05 80 62

juliette.sarrazin@rhone.chambagri.fr

Jean-Yves CAHUREL

IFV / Sicarex

Tél. : 04 74 02 22 43

jean-yves.cahurel@vignevin.com