

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 26/08/24)

GAMAY	Parcelles Précoces	Parcelles Moyennes	Parcelles Tardives	Toutes les parcelles
Sucres (g/L)	167,6	155,7	139,0	157,4
Degré (%vol.)	9,58	8,90	7,94	9,00
Évolution journalière du 22 au 26 août	+0,21	+0,23	+0,23	+0,22
Acidité Totale (g H ₂ SO ₄ /L)	7,72	8,44	9,84	8,38
Évolution journalière du 22 au 26 août	-0,19	-0,30	-0,25	-0,25
pH	3,01	2,96	2,84	2,96
Évolution journalière du 22 au 26 août	+0,014	+0,024	+0,014	+0,019

Résultats établis à partir de **118 parcelles** prélevées soit 65 % des parcelles du réseau (41 précoces, soit 73 % des parcelles précoces, 60 moyennes, soit 64 % des parcelles moyennes, 17 tardives soit 53 % des parcelles tardives).

CHARDONNAY	Parcelles Précoces	Parcelles Moyennes	Parcelles Tardives	Toutes les parcelles
Sucres (g/L)	153,5	153,8	118,4	149,1
Degré (%vol.) (rendement sucre/alcool de 16,5)	9,30	9,32	7,17	9,04
Évolution journalière du 22 au 26 août	+0,27	+0,29	+0,28	+0,28
Acidité Totale (g H ₂ SO ₄ /L)	7,83	8,81	11,72	8,84
Évolution journalière du 22 au 26 août	-0,39	-0,41	-0,79	-0,44
pH	2,95	2,92	2,81	2,92
Évolution journalière du 22 au 26 août	+0,024	+0,022	+0,037	+0,024

Résultats établis à partir de **31 parcelles** prélevées soit 50 % des parcelles du réseau (11 précoces 61 %, 16 moyennes 48 % et 4 tardives 44 %).

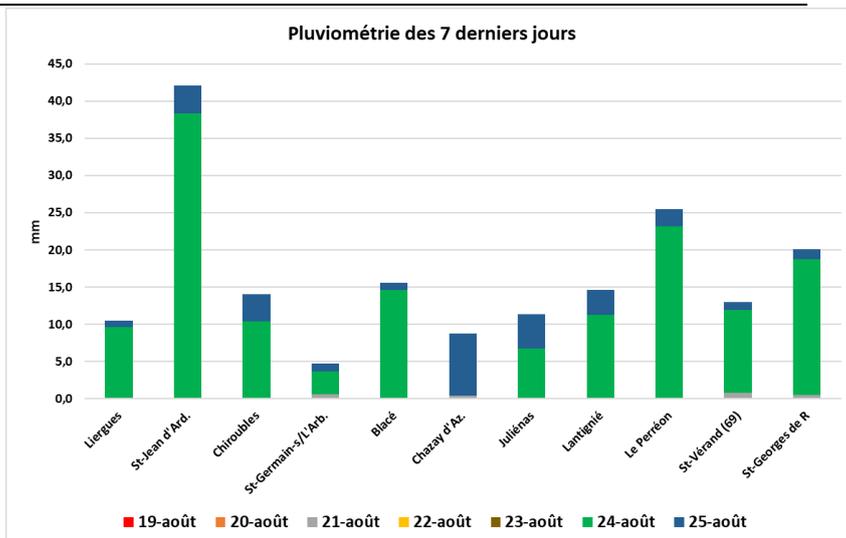
LES CONDITIONS CLIMATIQUES

Vendredi et samedi ont été des journées ensoleillées avec des températures moyennes journalières de 23°C.

Samedi 24 août en milieu d'après-midi des orages sont venus du Nord et ont apporté plus ou moins de pluies (de 5 à 40 mm) suivant les zones. Cela a débordé dans la nuit, ce qui explique les pluviométries dimanche 25 août.

On a aussi observé des grosses rafales de vent, assez séchant samedi 24 août.

Dimanche a été plus frais avec une moyenne journalière de 18°C, cependant le soleil était présent l'après-midi faisant monter le thermomètre.



Le soleil est présent toute la journée de ce lundi, avec un vent du Nord généralement modéré. Suites aux orages et aux pluies de ce weekend les maximales atteignent 21 à 24°C sur la journée.

Mardi le soleil sera de nouveau présent et la nuit sera claire. Les maximales seront de 26-28°C sur le département, mais un petit 24°C est annoncé sur le Beaujolais.

Le mercredi sera ensoleillé et un vent du Sud soufflera dans l'après-midi. Les températures vont remonter dans le Beaujolais jusqu'à 29°C prévu et entre 31 et 33°C sur le département. La nuit sera plus chaude que les dernières, avec des minimales entre 15 et 18°C.

Jeudi quelques nuages seront de passage, mais le soleil restera très présent. Les températures maximales attendus sont similaires à mercredi avec 28°C sur le Beaujolais.



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.

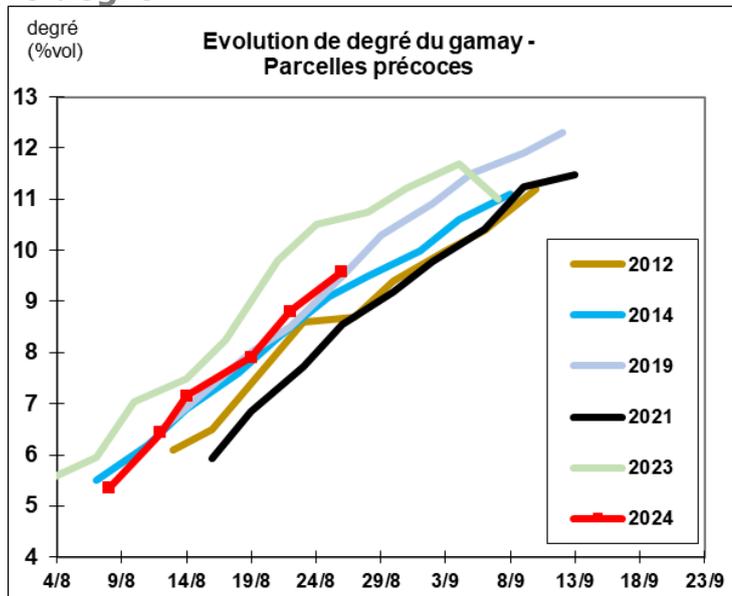
GAMAY

La véraison

Les 118 parcelles prélevées ce jour atteignent en moyenne 87 % véraison (parcelles précoces : 92 %, parcelles moyennes : 87 %, parcelles tardives : 73 %).

Sur le réseau de suivi de la SICAREX, les 13 parcelles prélevées ce jour atteignent en moyenne 92 % véraison.

Le degré



Le degré moyen des **parcelles précoces** est de **9,58 %vol**, **8,90 %vol** pour les **parcelles moyennes**, et **7,94 %vol** pour les **parcelles tardives**.

Depuis jeudi, le degré a progressé de **+0,22 %vol/jour** en moyenne. Cela correspond à une évolution moyenne de la maturation.

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

- toujours un retard d'environ 5 jours par rapport à 2023.
- une avance de 3 jours par rapport à 2014 et de 5 jours par rapport à 2012 et 2021.

En zone moyenne, 2024 est équivalent à 2019. Il présente :

- un retard de 5 jours par rapport à 2023.
- une avance de 2 jours sur 2014, 4 jours sur 2012 et 6 jours sur 2021.

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

- un retard de 4 jours par rapport à 2023.
- une avance de 3 jours sur 2014, et 5 jours sur 2012 et 2021.

Cela situe toujours 2024 comme un millésime moyen en termes de précocité depuis 2000.

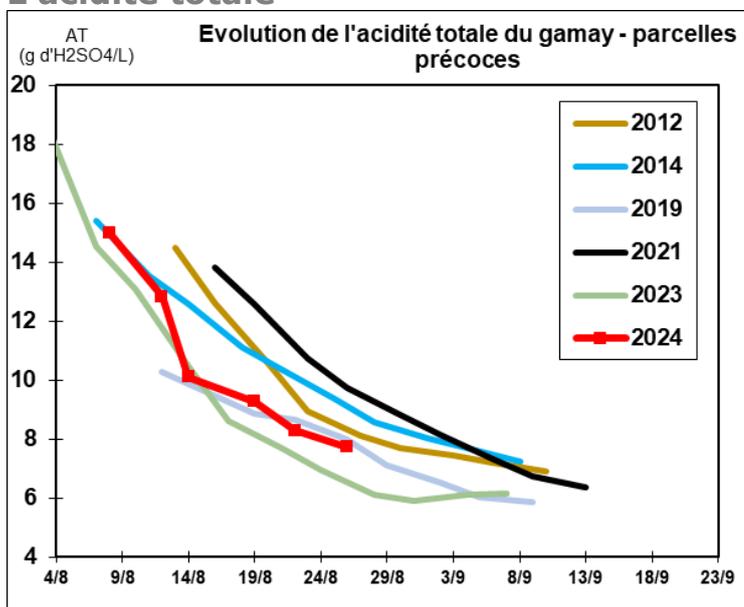
Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

Le degré moyen est de **9,3 %vol** avec une évolution journalière de **+0,24 %vol/j** depuis jeudi sur les 13 parcelles prélevées, assez proche du grand réseau.

D'un point de vue degré, le millésime 2024 est similaire à 2019 :

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

L'acidité totale



L'acidité totale se situe aujourd'hui, pour les 41 parcelles précoces prélevées à **7,72 g d'H₂SO₄/L**, à **8,44 g d'H₂SO₄/L** pour les 60 parcelles moyennes et à **9,84 g d'H₂SO₄/L** pour les 17 parcelles tardives.

Depuis jeudi, l'acidité totale a diminué en moyenne de **-0,25 g d'H₂SO₄/L par jour**. On observe un ralentissement de la diminution.

Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

L'acidité totale atteint en moyenne **7,50 g d'H₂SO₄/L**. L'évolution constatée est de **-0,17 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 :

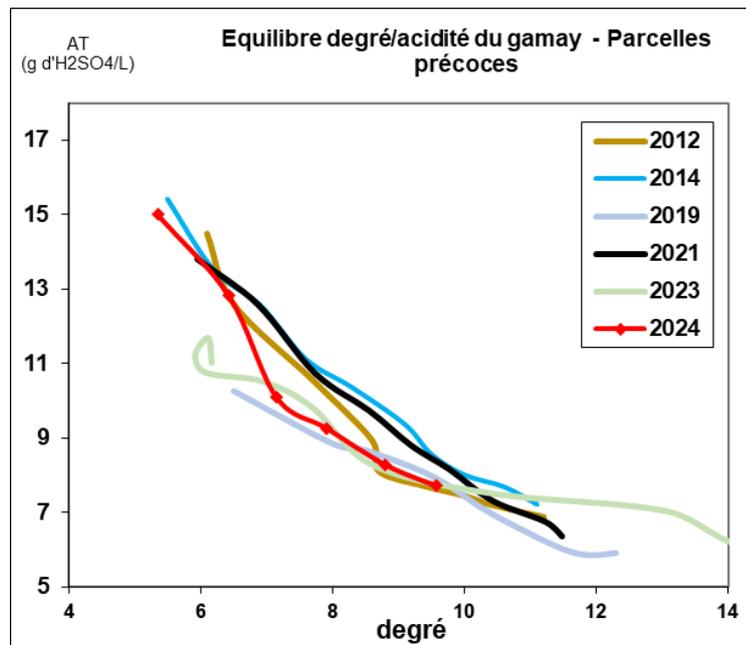
- **équivalentes à 2012-2023.**
- **inférieures à celles de 2019** (-0,2 g d'H₂SO₄/L), **2014-2021** (-0,6 g d'H₂SO₄/L).

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

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

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

- **inférieurs à 2012** (-0,2 g d'H₂SO₄/L), **2021** (-0,8 g d'H₂SO₄/L), **2014** (-1,2 g d'H₂SO₄/L) et **2019** (-1,8 g d'H₂SO₄/L).
- **supérieurs à 2023** (+0,8 g d'H₂SO₄/L).



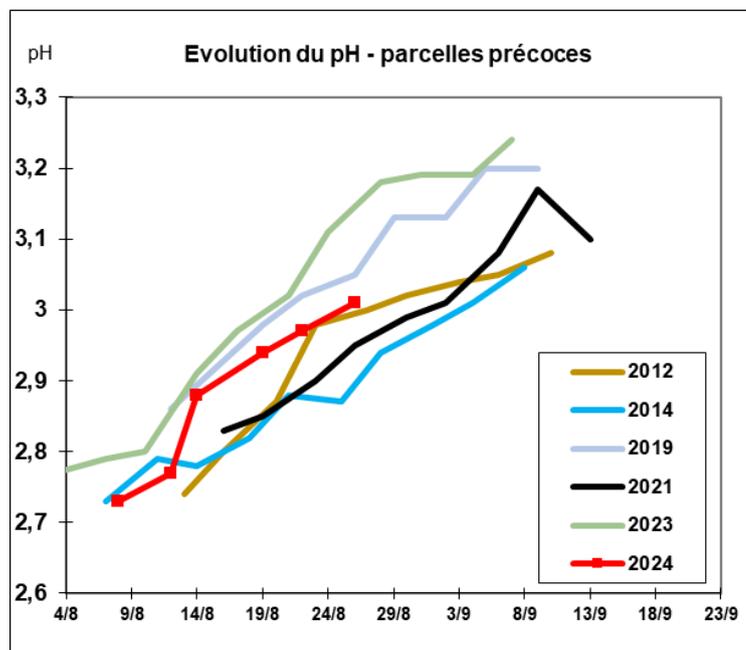
Le potentiel acide reste dans la moyenne basse des millésimes depuis 2000 (toutes classes confondues).

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

Les valeurs actuelles sont :

- **proches de 2012** (-0,2 g)
- **inférieures** de -0,3 g par rapport à **2023**, -0,4 g par rapport à **2019** et -1,3 g par rapport à **2014**.

Le pH



Le pH atteint aujourd'hui **2,96** en moyenne pour les 118 parcelles prélevées (3,01 pour les précoces, 2,96 pour les moyennes et 2,84 pour les tardives).

Depuis jeudi, **le pH a augmenté** de +0,019 unité/jour en moyenne.

Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

Le pH atteint en moyenne **3,01** avec une augmentation de +0,010 unité/jour depuis jeudi.

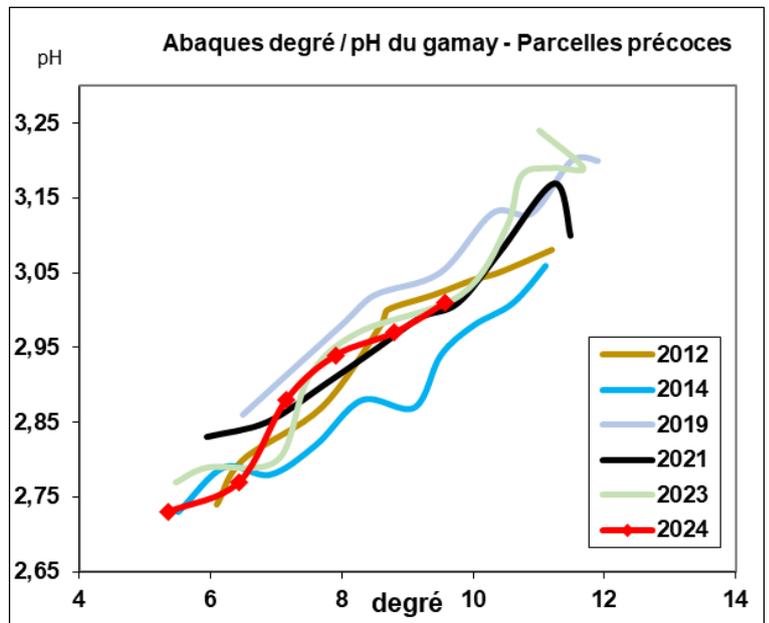
A degré égal, les **valeurs de pH** atteintes ce jour se situent toujours à des **niveaux moyens** par rapport à l'ensemble des millésimes suivis par le réseau.

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

- **équivalentes à 2021-2023.**
- **inférieures à celles de 2012** (-0,02 unité pH), **et de 2019** (-0,06 unité pH)
- **supérieures à celles de 2014** (+0,06 unité pH).

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

- **équivalentes à 2021.**
- **inférieures à 2012** (-0,02 unité pH) **et à 2023** (-0,06 unité pH).
- **supérieures à celles de 2019** (+0,02 unité pH) **et 2014** (+0,12 unité pH).



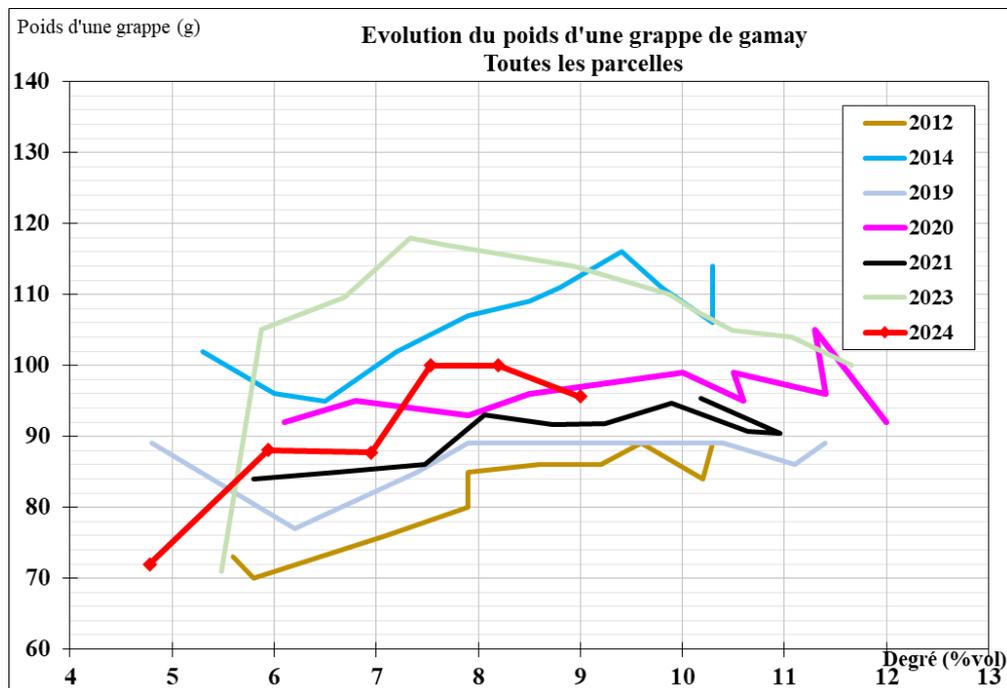
Les valeurs actuelles pour **les parcelles tardives** sont équivalentes à 2014 :

- **inférieures à 2012-2021** (-0,06 unité pH), **et à 2023** (-0,14 unité pH).
- **supérieures à celles de 2019** (+0,02 unité pH).

Toujours à degré égal, sur le **réseau SICAREX**, les valeurs actuelles sont moyennes et sont toujours proches **de 2019 et 2023 (+0,01 unité pH)**. Elles sont :

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

Le poids des grappes

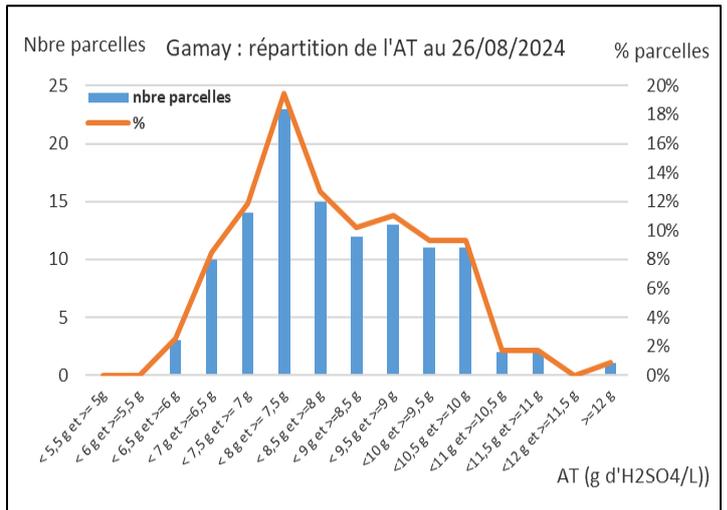
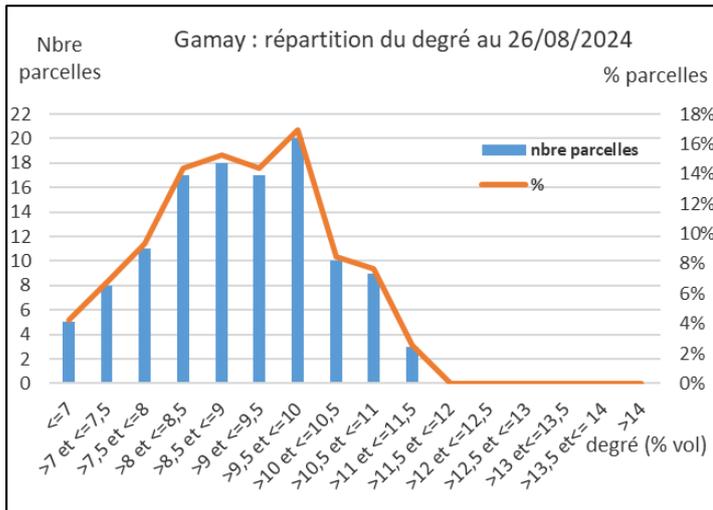


Le poids des grappes est légèrement plus faible que jeudi : **96 g**. Avec une diminution de **-0,6 g/jour** en regardant parcelle par parcelle. Peut-être une concentration avec le vent séchant de samedi.

Il est toujours moyen en comparaison des 30 derniers millésimes.

A degré égal, le poids des grappes est :

- **inférieur** de 18 g par rapport à celui de **2014-2023**.
 - **supérieur** de 4 g par rapport à **2021**, de 6 g par rapport à **2019** et de 8 g et **2012**.
- Il est assez proche de 2020.**



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 est moyen à faible. Il a diminué de façon modérée. Il présente des valeurs inférieures à 2019 (-0,3 g), à 2012 (-0,5 g) et 2014 (-2,1 g) et supérieures à 2023 (+0,3 g).

L'acide tartrique est stable depuis jeudi et se situe dans la moyenne. Les valeurs de ce jour sont similaires à 2012, inférieures à 2019 (-0,2 g), à 2014 (-0,3 g) et à 2023 (-1,1 g).

Les **teneurs en potassium** ont légèrement augmenté, mais sont toujours moyennes. Elles sont inférieures par rapport à 2012 (-25 mg), 2019 (-55 mg) et 2023 (-120 mg) et sont supérieures à 2014 (+115 mg).

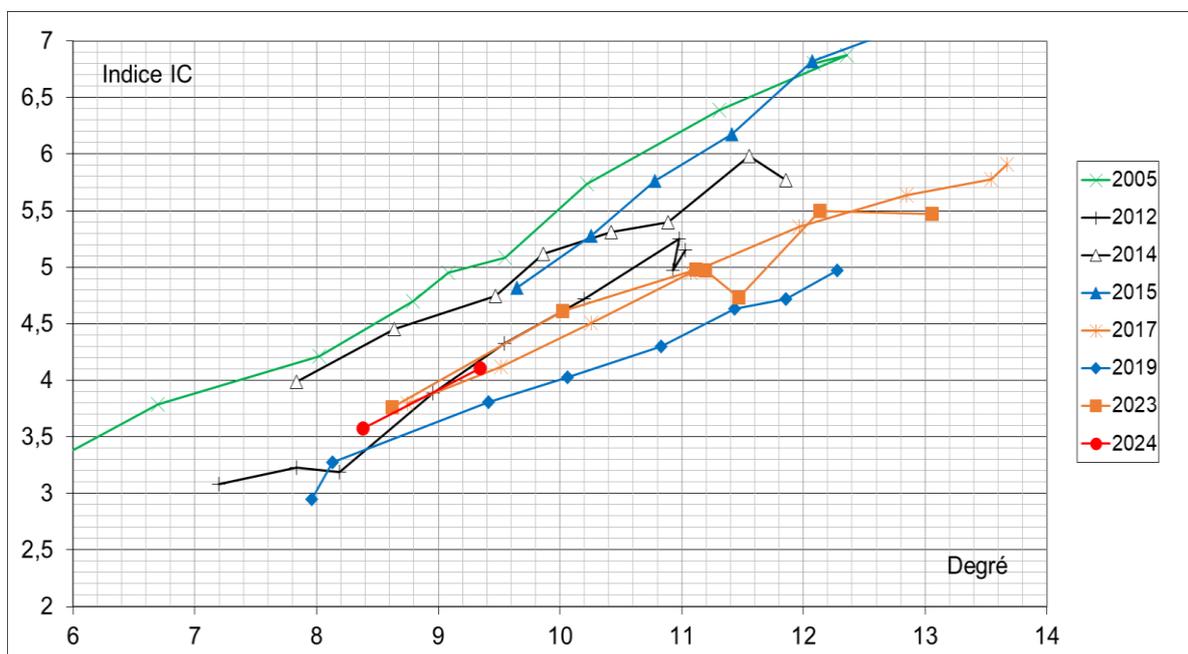
L'azote ammoniacal a diminué normalement, il est dans la moyenne depuis 2000. Il est équivalent à 2023, inférieur de 7 mg par rapport à 2019, de 11 mg par rapport à 2012, et de 26 mg à 2014.

Le **potentiel anthocyanique est en augmentation normale depuis jeudi, moyen pour l'instant**. Il est proche de 2021 et 2023, nettement supérieur à 2019, et supérieur à 2014.

L'indice couleur a bien augmenté, mais il reste faible. Il est assez proche de 2012, 2017 et 2023.

Il est très nettement inférieur à 2014 et supérieur à 2019.

Rappel : il est corrélé positivement par rapport au degré et aux anthocyanes et négativement par rapport au pH.



CHARDONNAY

Ce lundi, en Chardonnay **31 parcelles** de parcelles ont été prélevées : 11 parcelles précoces, 16 moyennes et 4 tardives. Parmi ces 50 % de parcelles prélevées, il y a 11 parcelles de crémant de Bourgogne.

En moyenne la véraison est de 84 % (96 % pour les parcelles précoces)

Le **degré moyen** aujourd'hui est de **8,73 %vol.** (sur la base d'un rendement fermentaire de 16,5 g/L). L'évolution est de **0,28 %vol/jour.**

Le millésime, ce lundi, présente un retard de 1,5 jours sur 2019 et 2,5 jours sur 2014. Il a une avance de 2,5 jours par rapport à 2012 et 4 jours sur 2021.

L'acidité totale moyenne des parcelles d'aujourd'hui est de **8,84 g d'H₂SO₄/L.** L'évolution moyenne journalière est de **-0,44 g d'H₂SO₄/L.**

Equilibre degré/AT :

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

Les résultats sont supérieurs à 2012 et 2023 de +0,4 et +0,6 g d'H₂SO₄/L. Ils sont inférieurs de -1,2 g d'H₂SO₄/L par rapport à 2014-2019 et de -1,4 g d'H₂SO₄/L à 2021.

Le **pH moyen** est de **2,92**, avec une évolution forte de **+0,024 unité par jour.**

Equilibre degré/pH :

A degré égal, le **pH est toujours dans moyenne basse des millésimes.**

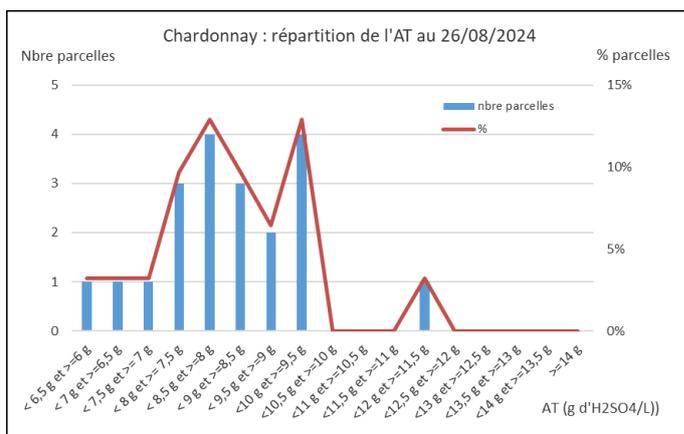
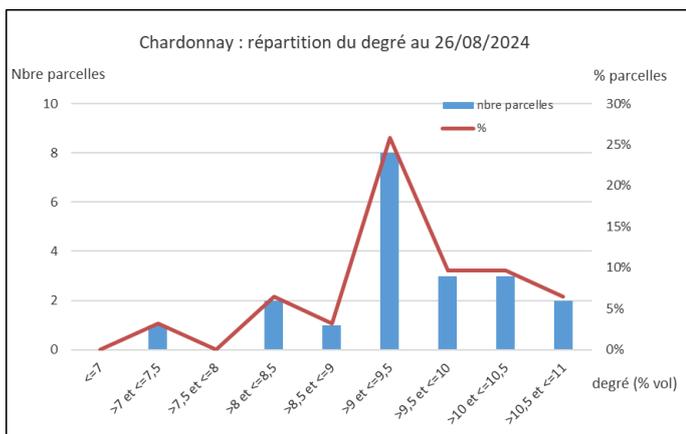
Ce pH moyen à ce jour se situe entre 2019 et 2021.

Il reste supérieur à 2014 de +0,10 unité, se positionne en-dessous de 2012 de -0,04 unité et -0,08 unités par rapport à 2023 d'environ.

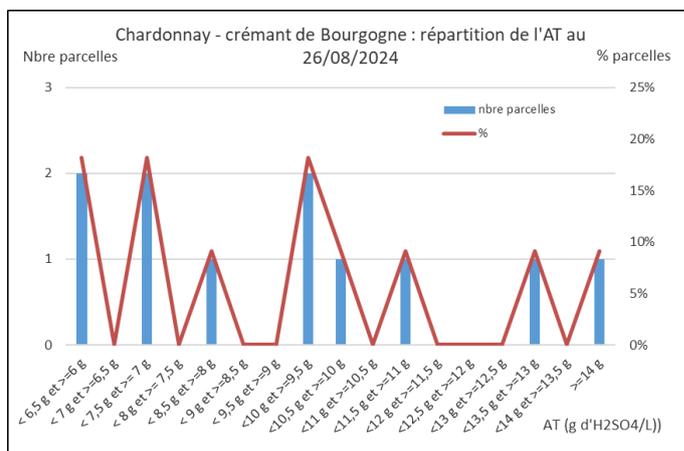
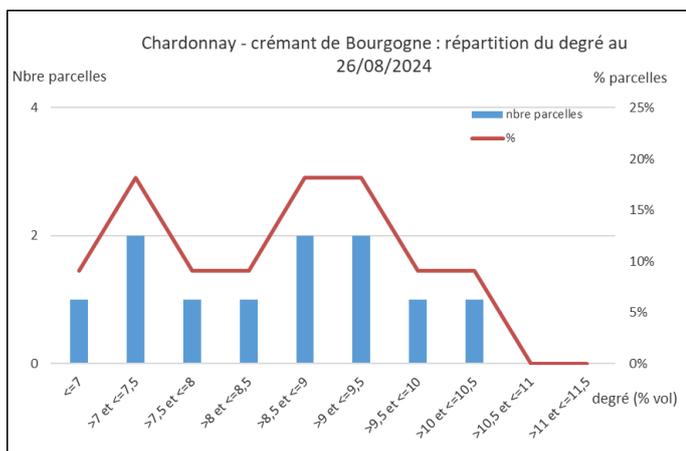
Le poids moyen d'une grappe est de **108 g** avec une diminution de **-0,3 g par jour.**

A degré égal, il reste dans la moyenne depuis 2006 et proche de 2012.

Il est supérieur à 2021 de 6 g et est toujours inférieur à 2023 de 12 g.

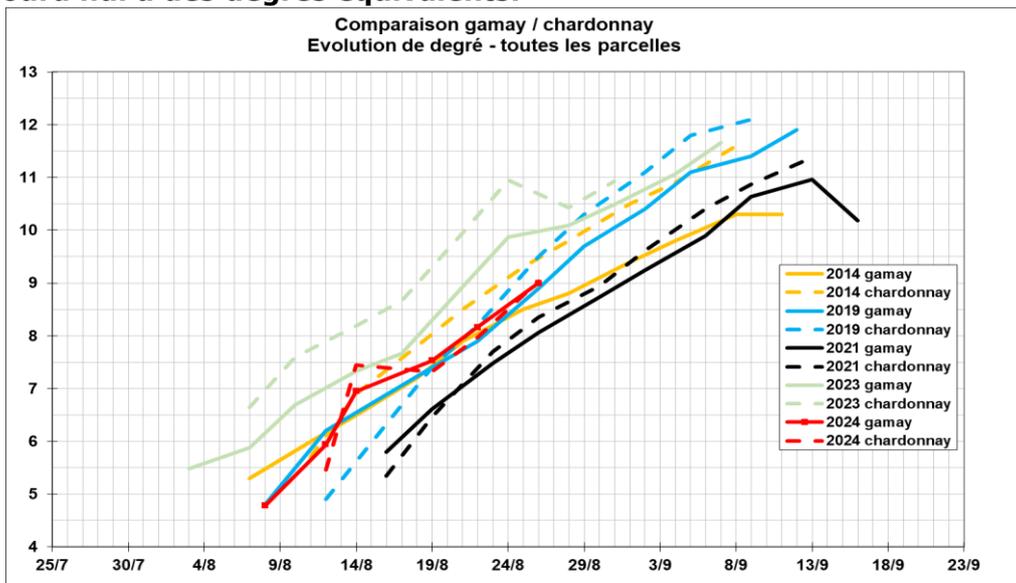


Répartition faite en retirant les parcelles de chardonnay valorisées en crémant de Bourgogne.



COMPARAISON GAMAY-CHARDONNAY

L'évolution de la maturation du Chardonnay a été plus importante que le Gamay depuis jeudi. **Nous sommes aujourd'hui à des degrés équivalents.**



CE QU'IL FAUT RETENIR

Sur les 118 parcelles de Gamay la véraison est de 87 % (92 % pour le réseau SICAREX).

Aujourd'hui nous nous situons, toutes parcelles confondues, à un degré de **9,0 %vol** (9,30 pour le réseau SICAREX), une acidité totale de **8,38 g** d'H₂SO₄/L (7,50 g d'H₂SO₄/L pour le réseau SICAREX) et un pH de **2,96** (3,01 pour le réseau SICAREX).

La maturation a un peu ralenti depuis jeudi, avec une évolution de +0,22 %vol/jour. Cela peut s'expliquer par une assimilation partielle des pluies de ce week-end.

Les évolutions sont assez semblables entre le grand réseau et le réseau SICAREX, on peut donc extrapoler les résultats des analyses complémentaires faites aujourd'hui.

Depuis jeudi l'acidité a diminué plus faiblement, cela situe le millésime 2024 dans la moyenne, en comparaison aux millésimes depuis les années 2000.

Les pH sont maintenant moyens, les teneurs en acides tartrique et en potassium sont également moyennes.

Le poids des baies a peu évolué depuis jeudi, il est toujours moyen à élevé. Il se situe proche de 2010 et légèrement inférieur à 2014.

Le poids des grappes de Gamay a légèrement diminué depuis jeudi, il est de 96 g en moyenne. Il est toujours moyen toutes parcelles confondues.

Sur ce prélèvement de lundi on ne sait pas encore si les pluies de ce weekend ont été assimilées en totalité car il n'y a pas ou peu d'évolution du poids de baies et des grappes. Mais ce phénomène, de légère concentration, est peut-être aussi lié au vent séchant de samedi.

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. Il y a aussi des écarts plus importants que d'habitude entre zones de précocité.

Ces dates ne sont qu'une première tendance, qui reste à affiner lors des prochains prélèvements. Elles sont également à moduler en fonction des caractéristiques propres de chaque parcelle (charge en raisins), et de votre objectif produit. Compte tenu de la forte hétérogénéité constatée cette année, nous vous invitons plus que jamais à suivre de près chacune de vos parcelles.

Préconisations de dates de **début de récolte chardonnay** objectif vin de base crémant :

Date de début de récolte	A partir du 28 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 6 septembre +/- 2 j - Première tendance à confirmer lors des prochains prélèvements**
---	---

**Pour un objectif degré 12,5 % vol dans les zones précoces, à raison d'une évolution moyenne de +0,20-0,25 %vol/jour

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

Date de début de récolte en zone précoce	A partir du 6 septembre* +/- 2 j - Première tendance à confirmer lors des prochains prélèvements***
---	---

***Pour un objectif degré de 12 % vol dans les zones précoces, à raison d'une évolution moyenne de +0,20-0,25 %vol/jour.

La réunion technique du Réseau Maturation Beaujolais se tiendra cette année le vendredi 30 août à la salle des Fresques à Villefranche de 14h30 à 16h.

Tout viticulteur et autre professionnel du vin en Beaujolais peut assister à cette réunion durant laquelle vous serez présentés :

- le déroulement de la campagne maturation 2024
- les préconisations de dates de récolte et la proposition de date technique de ban des vendanges pour les AOC Beaujolais et Beaujolais Villages rouges et rosés, et blanc.

PROCHAIN BULLETIN LE JEUDI 29 AOUT 2024

Réalisé avec la collaboration de :

Et le concours financier de :

Avec l'appui de :



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

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