

## 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 02/09/24)

<b>GAMAY</b>	Parcelles Précoces	Parcelles Moyennes	Parcelles Tardives	<b>Toutes les parcelles</b>
Sucres (g/L)	<b>194</b>	<b>179,6</b>	<b>164,8</b>	<b>180,6</b>
Degré (%vol.)	<b>11,08</b>	<b>10,26</b>	<b>9,42</b>	<b>10,32</b>
Évolution <b>journalière</b> du 29 au 2 septembre	+0,22	+0,22	+0,23	+0,23
Acidité Totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	<b>6,22</b>	<b>6,93</b>	<b>7,35</b>	<b>6,82</b>
Évolution <b>journalière</b> du 29 au 2 septembre	-0,20	-0,23	-0,37	-0,24
pH	<b>3,15</b>	<b>3,05</b>	<b>2,96</b>	<b>3,06</b>
Évolution <b>journalière</b> du 29 au 2 septembre	+0,022	+0,015	+0,012	+0,016

Résultats établis à partir de **107 parcelles** prélevées soit 59 % des parcelles du réseau (27 précoces, soit 58 % des parcelles précoces, 61 moyennes, soit 65 % des parcelles moyennes, 19 tardives soit 59 % des parcelles tardives).

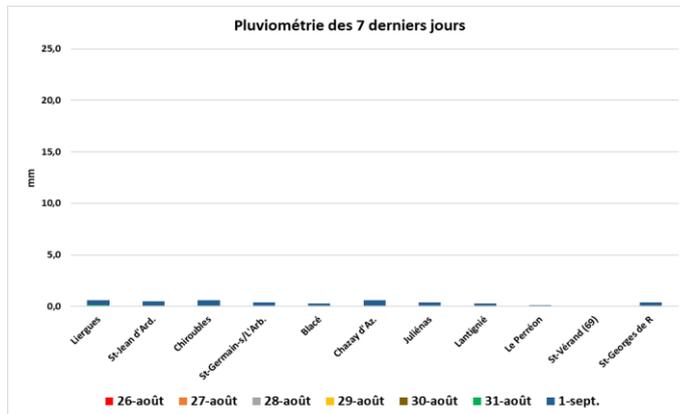
<b>CHARDONNAY</b>	Parcelles Précoces	Parcelles Moyennes	Parcelles Tardives	<b>Toutes les parcelles</b>
Sucres (g/L)	<b>182,0</b>	<b>172,6</b>	<b>152,9</b>	<b>169,9</b>
Degré (%vol.) (rendement sucre/alcool de 16,5)	<b>11,03</b>	<b>10,46</b>	<b>9,27</b>	<b>10,30</b>
Évolution <b>journalière</b> du 29 au 2 septembre	+0,27	+0,23	+0,20	+0,23
Acidité Totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L)	<b>5,82</b>	<b>7,15</b>	<b>8,13</b>	<b>7,06</b>
Évolution <b>journalière</b> du 29 au 2 septembre	-0,32	-0,31	-0,49	-0,36
pH	<b>3,15</b>	<b>3,06</b>	<b>2,96</b>	<b>3,06</b>
Évolution <b>journalière</b> du 29 au 2 septembre	+0,031	+0,025	+0,019	+0,025

Résultats établis à partir de **23 parcelles** prélevées soit 38 % des parcelles du réseau (6 précoces 33 %, 11 moyennes 33 % et 6 tardives 67 %).

## LES CONDITIONS CLIMATIQUES

Les moyennes journalières de la fin de semaine dernière ont été élevées entre 25,3°C jeudi et 24,1°C vendredi.

La température journalière moyenne, de dimanche 1<sup>er</sup> septembre, a été plus fraîche (22,2°C). A noter aussi la présence du vent en fin de journée et de quelques gouttes anecdotiques (< 0,5mm).



La journée de lundi est ensoleillée avec la présence de nuage plus ou moins nombreux selon les secteurs. Quelques averses sont attendus dans la région lyonnaise. Sur le Beaujolais les maximales sont de 24°C.

Ce mardi, la journée sera lourde avec des nuages et des risques de tonnerre et de pluie. Sur le Beaujolais de forts cumuls de pluie sont attendus (15-20 mm). Pour les températures, les maximales de la journée varieront entre 26 et 28°C, la nuit les minimales devraient descendre jusqu'à 15°C sur certains secteurs.

Mercredi et jeudi seront des journées humides avec des températures maximales de 22 à 25°C. Des pluies sont annoncées avec des cumuls maximum de 15-20 mm sur les deux jours.



## 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.

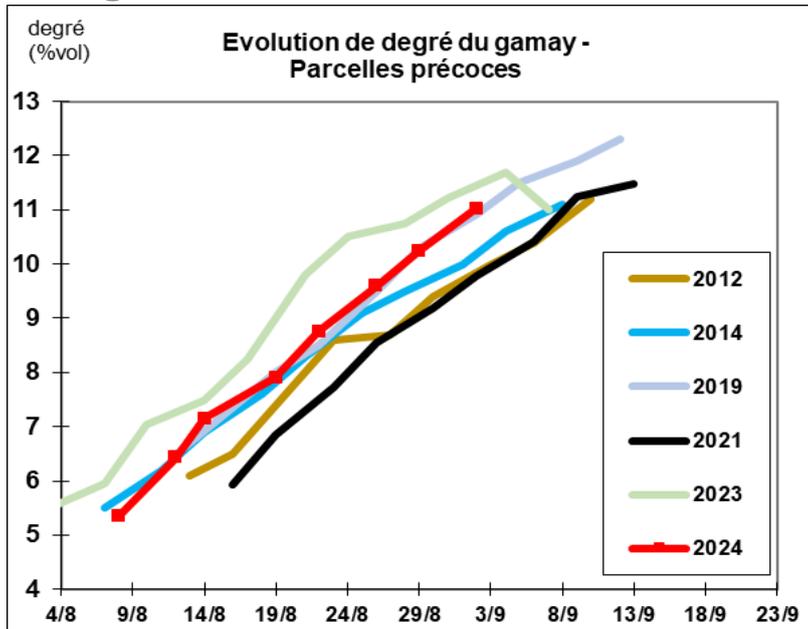
## GAMAY

### La véraison

Les 107 parcelles prélevées ce jour atteignent en moyenne 98 % véraison (parcelles précoces : 100 %, parcelles moyennes : 98 %, parcelles tardives : 94 %).

Sur le réseau de suivi de la SICAREX, les 13 parcelles prélevées ce jour atteignent en moyenne 99 % véraison.

## Le degré



Le degré moyen des **parcelles précoces** est de **11,08 %vol**, **10,26 %vol** pour les **parcelles moyennes**, et **9,42 %vol** pour les **parcelles tardives**.

Depuis jeudi, le degré a progressé de **+0,23 %vol/jour** en moyenne. C'est encore une bonne progression.

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

A ce jour, d'un point de vue degré, dans les **zones précoces du vignoble**, le millésime 2024 présente :

- maintenant un retard d'environ 4 jours par rapport à 2023.
- une avance de 1 jour sur 2019 et 7,5 jours par rapport à 2012-2021.

**En zone moyenne**, 2024 est équivalent à 2019 et présente :

- un retard de 4 jours par rapport à 2023.
- une avance de 6 jours sur 2014-2021.

**En zone tardive**, 2024 présente :

- un retard de 2 jours sur 2019 et 3,5 jours par rapport à 2023.
- une avance de 7 jours sur 2012-2021.

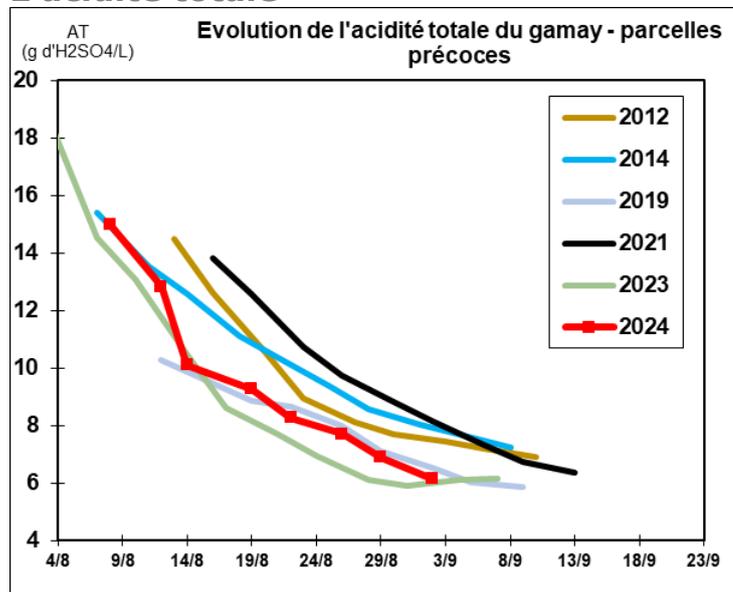
### Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

Le degré moyen est de **11,1 %vol** avec une évolution journalière de **+0,23 %vol/j** depuis jeudi sur les 13 parcelles prélevées.

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

- en avance de 2 jours sur 2019, 4 jours sur 2014.
- en retard 5 jours par rapport à 2023.

## L'acidité totale



L'acidité totale se situe aujourd'hui, pour les 27 parcelles précoces prélevées à **6,22 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L**, à **6,93 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L** pour les 61 parcelles moyennes **et à 7,35 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L** pour les 19 parcelles tardives.

Depuis jeudi, l'acidité totale a diminué en moyenne de **-0,24 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L par jour**. La même évolution que lors des deux derniers prélèvements.

### Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

L'acidité totale atteint en moyenne **6,20 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L**. L'évolution constatée est de **-0,14 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L/j** depuis jeudi.

## Potentiel acide

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

- **inférieures à celles de 2019** (-0,2 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L) et à **celles de 2012-2021** (-0,8 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L).
- **supérieurs à 2023** (+0,2 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L).

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

- **inférieurs à 2012-2019** (-0,4 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L) et à **2021** (-1,2 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L).
- **supérieurs à 2023** (+0,2 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L).

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

- **inférieurs à 2012** (-1,2 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L), **2019-2021** (-1,6 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L).
- **identiques à 2023**.

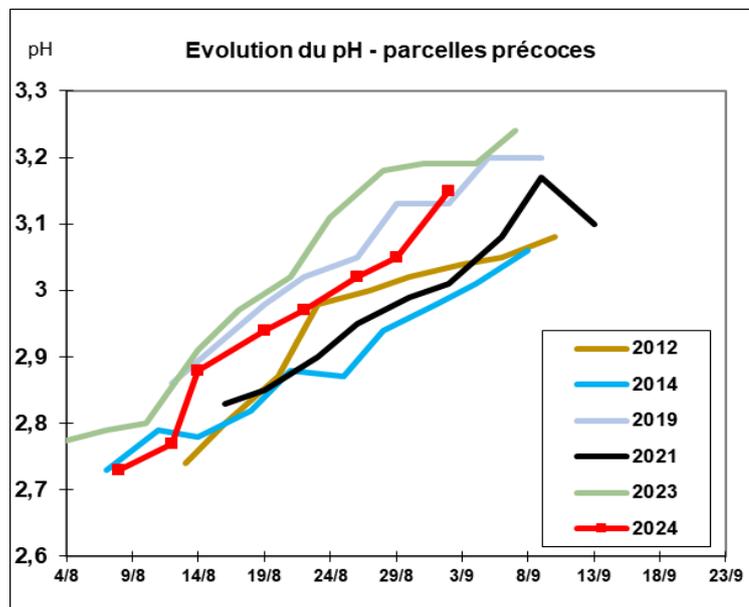
**Le potentiel acide se situe toujours dans la moyenne basse** des millésimes depuis 2000 (toutes classes confondues). **Il est très proche de 2016.**

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

Les valeurs actuelles sont :

- **proches de 2019** et **2023**
- **inférieures** de -0,7 g par rapport à **2014**.

## Le pH

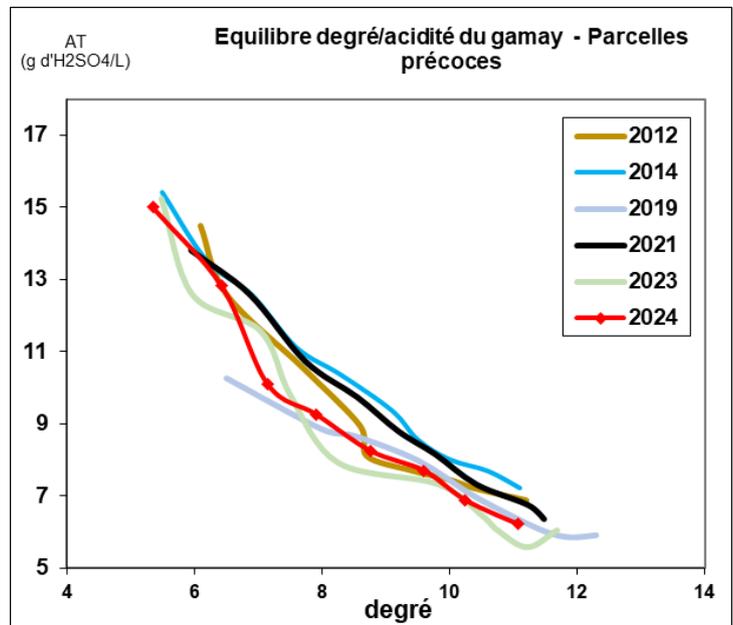


Le pH atteint aujourd'hui **3,06** en moyenne pour les 107 parcelles prélevées (3,15 pour les précoces, 3,05 pour les moyennes et 2,96 pour les tardives).

Depuis jeudi, **le pH a augmenté de +0,016 unité/jour** en moyenne.

### Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

Le pH atteint en moyenne **3,17** avec une augmentation de **+0,022 unité/jour** depuis jeudi.



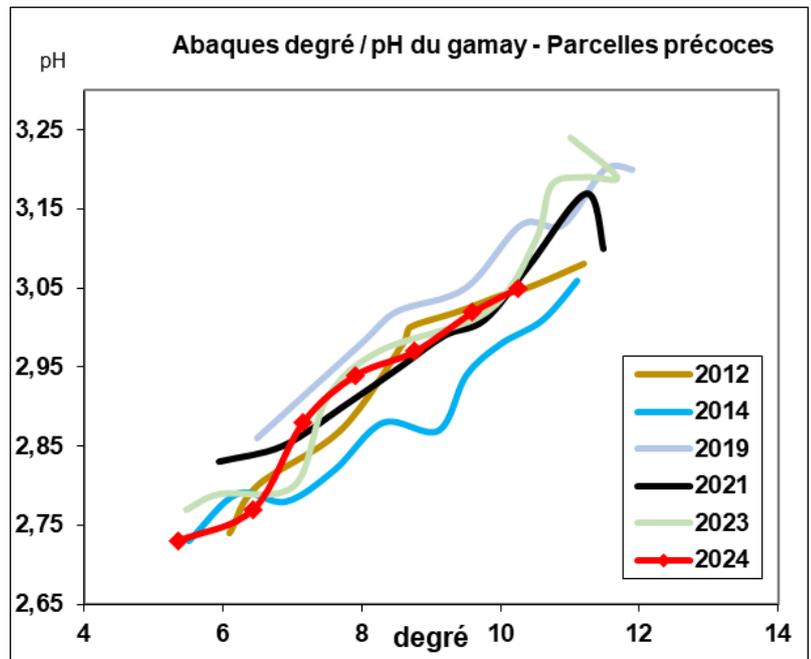
A degré égal, les valeurs de pH atteintes ce jour se situent toujours à des **niveaux moyens à élevés** par rapport à l'ensemble des millésimes suivis par le réseau.

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

- **équivalentes à 2019-2021.**
- **inférieures à celles de 2023** (-0,04 unité pH)
- **supérieures à celles de 2012** (+0,08 unité pH).

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

- **inférieures à 2023** (-0,06 unité pH).
- **supérieures à celles de 2021** (+0,02 unité pH) **2012-2019** (+0,05 unité pH).

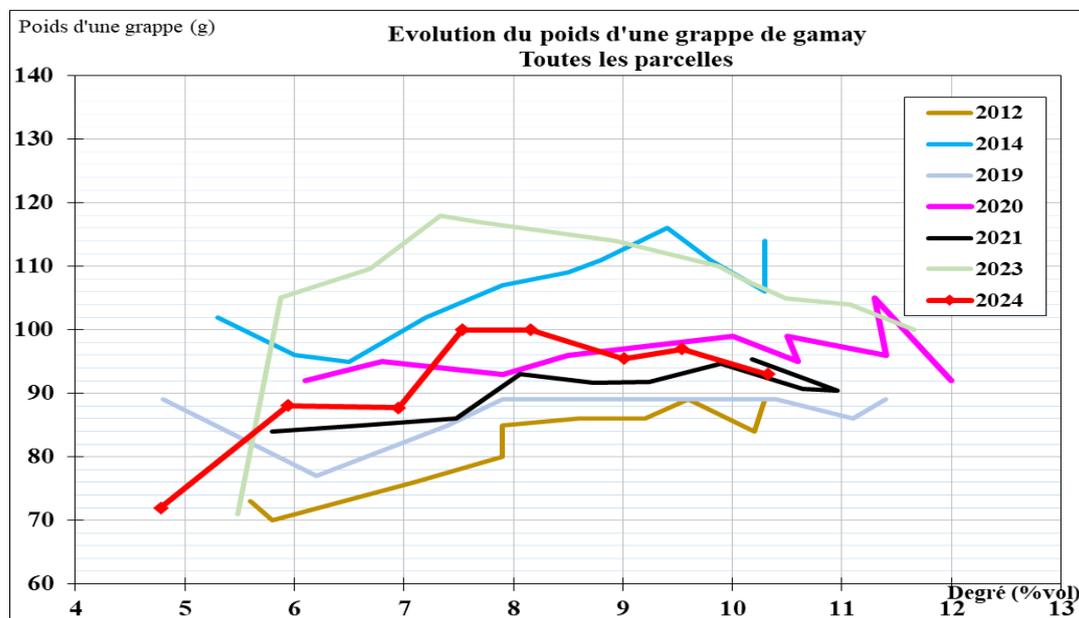


Les valeurs actuelles pour **les parcelles tardives** sont :

- **équivalentes à 2012.**
- **inférieures à 2021** (-0,06 unité pH), **et à 2023** (-0,15 unité pH).
- **supérieures à celles de 2019** (+0,03 unité pH).

Toujours à degré égal, sur le **réseau SICAREX**, les valeurs actuelles sont **plutôt élevées** : **-supérieures** de 0,05 unité à **2019-2023** et 0,13 unité par rapport à **2014**.

## Le poids des grappes

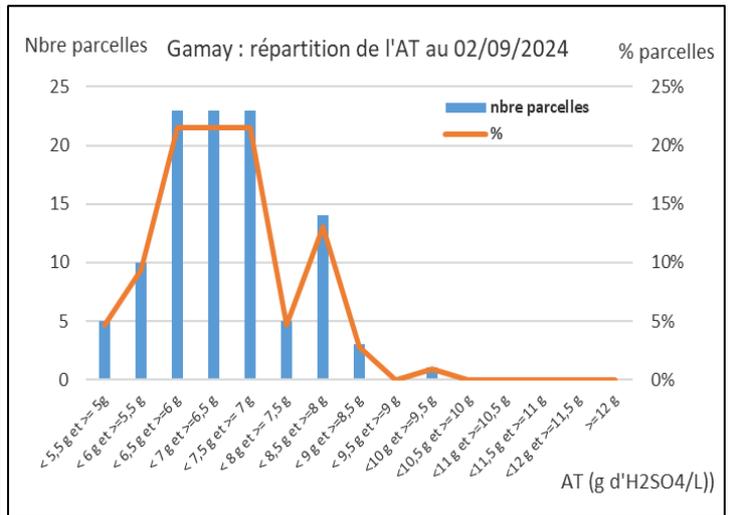
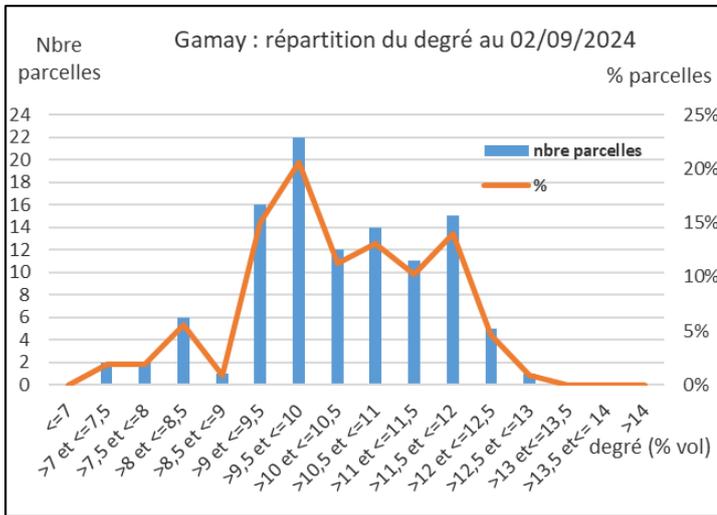


Le poids des grappes a diminué en valeur : **93 g sur l'ensemble des parcelles**. Son évolution est très légèrement négative à **-0,1 g/jour** en regardant parcelle par parcelle.

**Il est encore moyen en comparaison des 30 derniers millésimes.**

A degré égal, le poids des grappes **est équivalent à 2021**. Il est :

- **inférieur** de 4 g par rapport à **2020** et 15 g par rapport à ceux de **2014-2023**.
- **supérieur** de 4 g par rapport à **2012-2019**.



## 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 faiblement diminué. Il présente des valeurs similaires à 2019, inférieures à 2014 (-1 g) et toujours supérieures à 2023 (+0,5 g).

**L'acide tartrique est stable depuis jeudi avec une légère diminution.** Il se situe dans la moyenne des millésimes. Les valeurs de ce jour sont similaires à 2023, supérieur à 2019 (+0,3 g) et toujours inférieures à 2014 (-0,2 g).

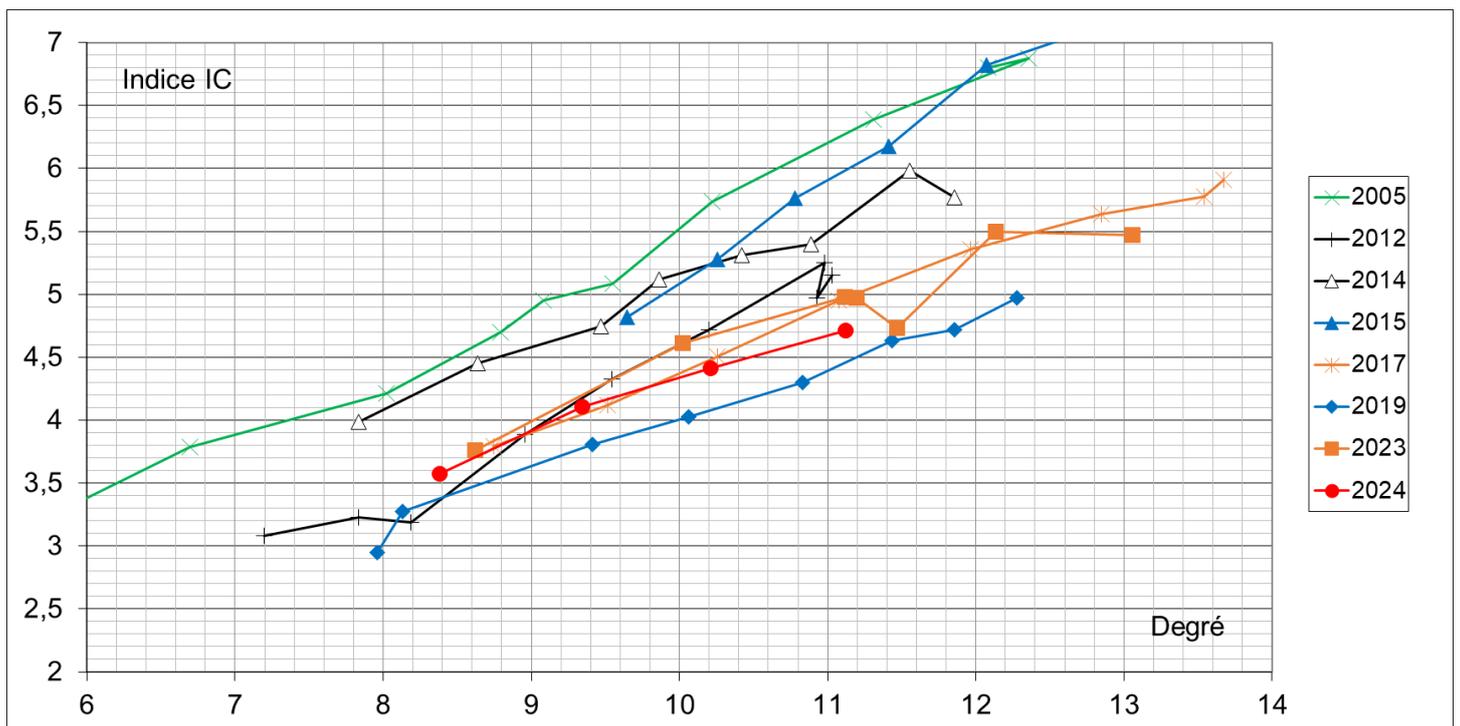
Les **teneurs en potassium ont augmenté de façon modérée** et se situe à **des valeurs moyennes à élevées**. Elles sont équivalentes à 2023 et sont supérieures à 2014-2019 (110 mg).

**L'azote ammoniacal a légèrement diminué,** il est **dans la moyenne depuis 2000**. Il est équivalent à 2023, inférieur de 6 mg par rapport à 2019, et de 18 mg à 2014.

Le **potentiel anthocyanique a encore bien augmenté depuis jeudi, et se situe dans la moyenne pour l'instant.** Il est proche de 2023, toujours nettement supérieur à 2019, et légèrement inférieur à 2014.

**L'indice couleur a progressé de façon modérée, mais il reste faible.** Il est très nettement inférieur à 2014, légèrement inférieur à 2023 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 **21 parcelles** de parcelles ont été prélevées : 6 parcelles précoces, 11 moyennes et 6 tardives. Parmi ces **38 % de parcelles prélevées**, il y a **5 parcelles de créchants de Bourgogne**.

En moyenne la **véraison est de 89 %** (100 % pour les parcelles précoces)

Le **degré moyen** aujourd'hui est de **10,30 %vol.** (sur la base d'un rendement fermentaire de 16,5 g/L). L'évolution est de **+0,23 %vol/jour.**

Le millésime présente **un retard** de 2 jours sur **2014** et toujours de 4 jours sur **2019**.

Il a une **avance** de 3 jours par rapport à **2012-2021**.

L'**acidité totale moyenne** des parcelles d'aujourd'hui est de **7,06 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L.** L'évolution journalière est de **-0,36 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L.**

### Equilibre degré/AT :

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

Les résultats sont **équivalent à 2023**.

Ils sont **inférieurs** de -0,2 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L par rapport à **2012**, de -0,8 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> à **2019** et de -1,1 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L à **2014**.

Le **pH moyen** est de **3,06**, avec une évolution stable de **+0,025 unité par jour.**

### Equilibre degré/pH :

A degré égal, le **pH est passé dans moyenne haute parmi les millésimes depuis 2006.**

Ce pH moyen à ce jour est toujours **inférieur** d'environ 0,02 unité à **2023**.

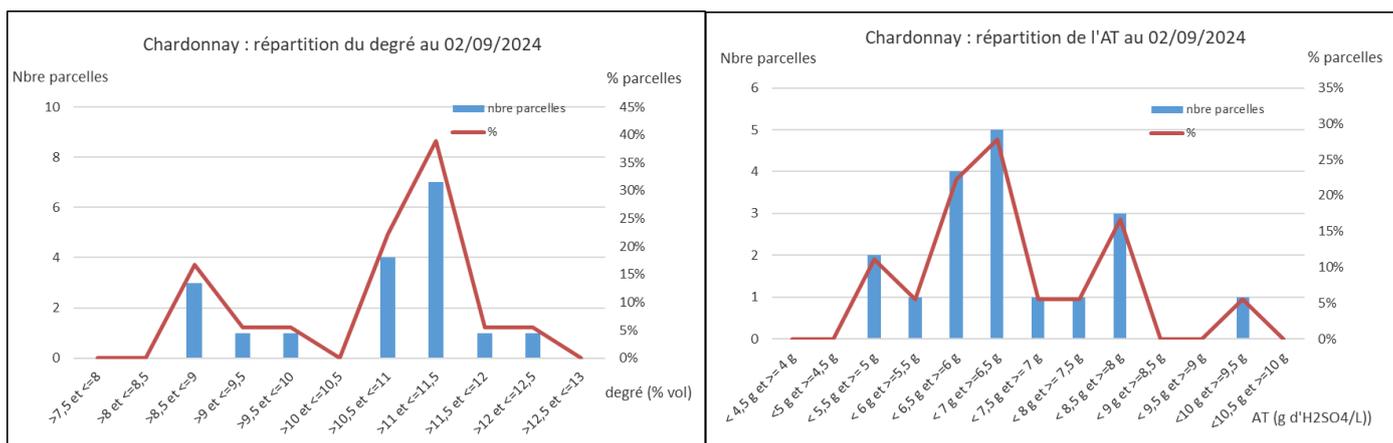
Il est **supérieur** aux autres millésimes de référence (**2019** de +0,03 unité, **2012** +0,12, **2021** +0,10 et **2014** de +0,14).

Le **poids moyen d'une grappe** est de **104 g**, avec une évolution de **+0,5 g/jour** depuis jeudi.

A degré égal, il reste **dans la moyenne** depuis 2006 et se **situe proche de 2021**.

Il est **supérieur** à **2019** de 20 g.

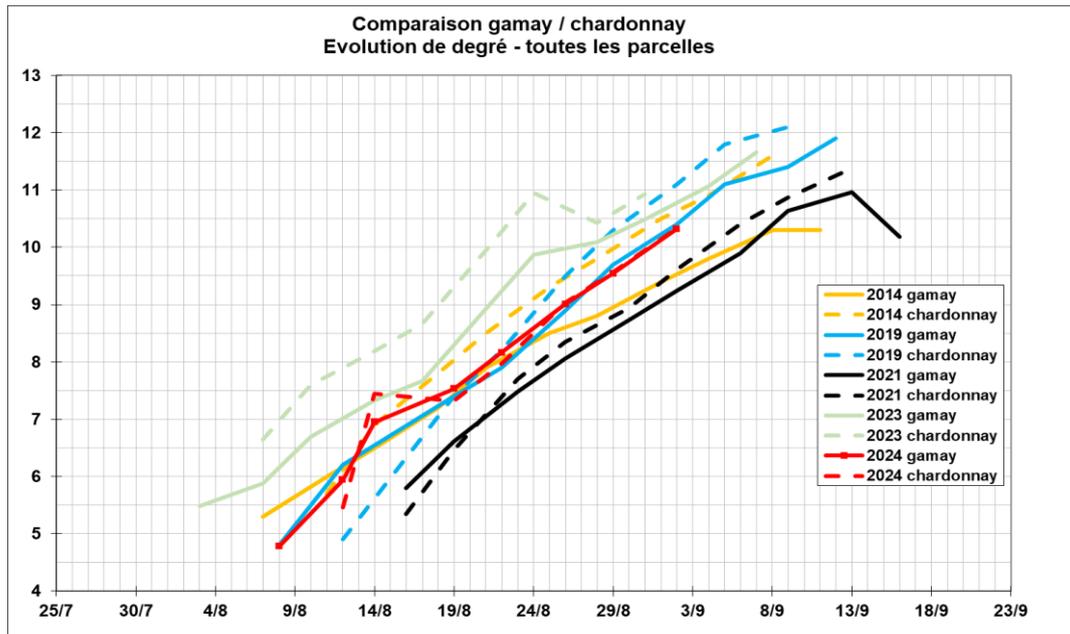
Il est **inférieur** à **2012** de 8 g, de 16 g à **2021** et 20 g de **2023**.



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

## COMPARAISON GAMAY-CHARDONNAY

Gamay et Chardonnay ont des évolutions semblables depuis jeudi. **Nous sommes aujourd'hui à des degrés toujours proches.**



## CE QU'IL FAUT RETENIR

Sur les 107 parcelles de Gamay la véraison est de 98 % (99 % pour le réseau SICAREX).

Aujourd'hui nous nous situons, toutes parcelles confondues, à un degré de **10,32 %vol** (11,1 pour le réseau SICAREX), une acidité totale de **6,82 g** d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L (6,20 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L pour le réseau SICAREX) et un pH de **3,06** (3,17 pour le réseau SICAREX).

**La maturation continue à bien avancer**, avec une évolution de +0,23 %vol/jour, grâce aux conditions météorologique.

**Le potentiel acide est toujours moyen à faible. L'acide tartrique et malique ont faiblement évolués.**

**Les pH sont moyens à hauts, les teneurs en potassium ont encore légèrement augmenté.**

**Le poids des baies a légèrement diminué**, il est **toujours dans la moyenne**. Le millésime se situe proche de 2016. Nous avons peut-être un début de phénomène de concentration des baies.

Le poids des grappes de Gamay **a également faiblement diminué** (-0,1 g/jour), il est de **93 g** en moyenne. Il est **toujours 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. Il y a aussi des écarts plus importants que d'habitude entre zones de précocité.

Ces dates sont à moduler en fonction des caractéristiques propres de chaque parcelle (charge de la parcelle), 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** :

Date de <b>début</b> de récolte en zone précoce	A partir du 6 septembre *
---	---------------------------

\*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 <b>début</b> de récolte en <b>zone précoce</b>	A partir du 6 septembre **
--	----------------------------

Date de <b>début</b> de récolte en <b>zone moyenne</b>	A partir du 10 septembre**
--	----------------------------

\*\*Pour un objectif degré de 12 % vol, à raison d'une évolution moyenne de +0,20 %vol/jour.

**PROCHAIN BULLETIN LE JEUDI 5 SEPTEMBRE 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](http://www.rhone.chambre-agriculture.fr)

**Axel DE COUET**  
Tél : 06 76 99 06 77

[Axel.jansondecouet@rhone.chambagri.fr](mailto:Axel.jansondecouet@rhone.chambagri.fr)

**Juliette SARRAZIN**  
Tél. : 06 72 05 80 62

[juliette.sarrazin@rhone.chambagri.fr](mailto:juliette.sarrazin@rhone.chambagri.fr)

**Jean-Yves CAHUREL**  
IFV / Sicarex  
Tél. : 04 74 02 22 43

[jean-yves.cahurel@vignevin.com](mailto:jean-yves.cahurel@vignevin.com)