

## 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 16/09/24)

<b>GAMAY</b>	Parcelles Précoces*	Parcelles Moyennes*	Parcelles Tardives*	<b>Toutes les parcelles*</b>
Sucres (g/L)		<b>182,9</b>	<b>185,1</b>	<b>183,4</b>
Degré (%vol.) <i>Évolution <b>journalière</b> du 12 au 16 septembre</i>	<b>Pas de parcelles prélevées</b>	<b>10,45</b> +0,15	<b>10,58</b> +0,18	<b>10,48</b> +0,16
Acidité Totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L) <i>Évolution <b>journalière</b> du 12 au 16 septembre</i>		<b>6,83</b> +0,11	<b>6,00</b> -0,10	<b>6,63</b> +0,08
pH <i>Évolution <b>journalière</b> du 12 au 16 septembre</i>		<b>3,00</b> -0,005	<b>3,00</b> -0,00	<b>3,00</b> -0,005

Résultats établis à partir de **8 parcelles** prélevées soit 4 % des parcelles du réseau (Pas de parcelles précoces, 6 moyennes, soit 6 % des parcelles moyennes, 2 tardives soit 6 % des parcelles tardives).

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

## CHARDONNAY

### 1 parcelle tardive

#### Chiffres donnés à titre purement indicatif

Degré : **10,51 % vol** (sur la base d'un rendement sucre / alcool de 16,5)

Evolution moyenne de **+0,18 %vol/jour**.

AT moyenne : **5,50 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L**

Diminution journalière moyenne de **-0,02 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L/j**

pH : **3,07**

Evolution moyenne de **+0,015 unité/jour**.

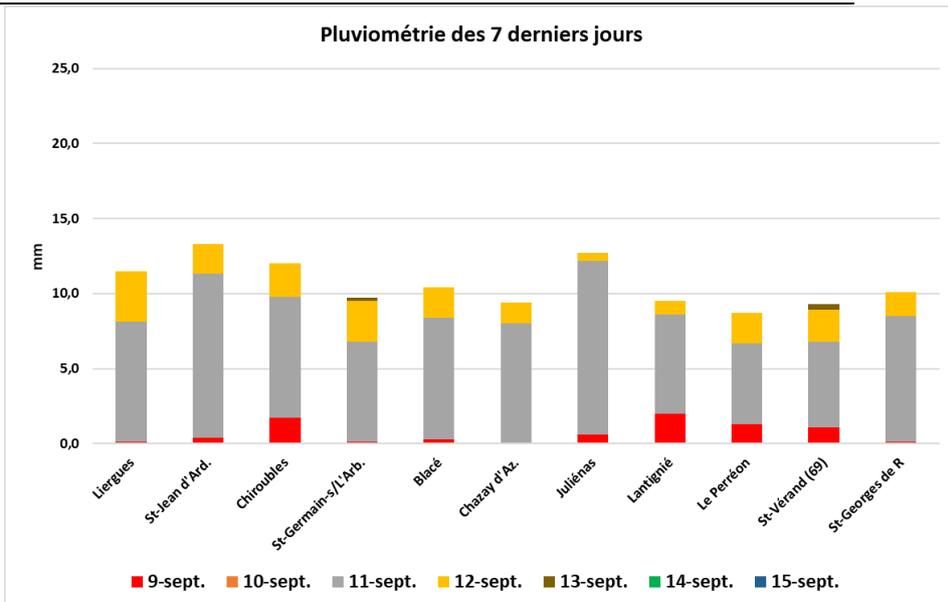
**Un grand merci à tous les protagonistes du réseau maturation (viticulteurs, cavistes, négoce...) pour cette 33<sup>ième</sup> campagne.**

## LES CONDITIONS CLIMATIQUES

Jeudi dernier, les nuages et le soleil ont alterné amenant quelques averses, les cumuls sont faibles : 2 mm en moyenne sur le Beaujolais.

Depuis vendredi le soleil a repris ses droits. Un vent du Nord était présent, jusqu'à 65km/h ce week-end.

Les températures moyennes journalières restent fraîches pour la saison : 12,1°C depuis vendredi. Les maximales n'ont pas dépassé 20°C, et les nuits sont descendues en-dessous de 8°C.



Ce lundi le soleil est encore présent, tout comme le vent du Nord, avec des rafales jusqu'à 55km/h. Les maximales seront encore inférieures à 20°C dans le Beaujolais.

La semaine s'annonce belle avec un soleil omniprésent. Les températures augmentent légèrement mais reste toujours fraîches (températures maximales autour de 20°C). Des averses orageuses pourraient arriver vendredi soir ou ce week-end.

## 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. **Nous avons ajouté 2016 qui est assez proche de 2024 en équilibre acide et pH.**

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 8 parcelles prélevées ce jour ont déjà atteint 100 % véraison.

Sur le réseau de suivi de la SICAREX, les 2 parcelles prélevées ce jour ont déjà atteint 100 % véraison.

## Le degré

Le **degré potentiel** à ce jour est de **10,48 %vol** sur l'ensemble des parcelles (10,45 %vol pour les moyennes et 10,58 %vol pour les tardives).

Depuis jeudi, le degré a augmenté **+0,16 %vol/jour** en moyenne. Ceci est une bonne évolution aux vues des températures.

**Plus aucune comparaison n'est possible avec les autres millésimes puisqu'il y a très peu de parcelles de prélevées.**

## Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

Le degré moyen est de **10,80 %vol** avec une évolution journalière (**+0,09 %vol/j**) depuis jeudi.

## L'acidité totale

Depuis jeudi, l'acidité totale a augmenté de **+0,08 g d'H2SO4/L par jour**.

**Elle est en moyenne de 6,63 g d'H2SO4/L** (6,83 g d'H2SO4/l pour les moyennes et 6,00 g d'H2SO4/l pour les tardives).

## Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

L'acidité totale atteint en moyenne **5,50 g d'H2SO4/l**. L'évolution constatée est de **-0,03 g d'H2SO4/l/j** depuis jeudi.

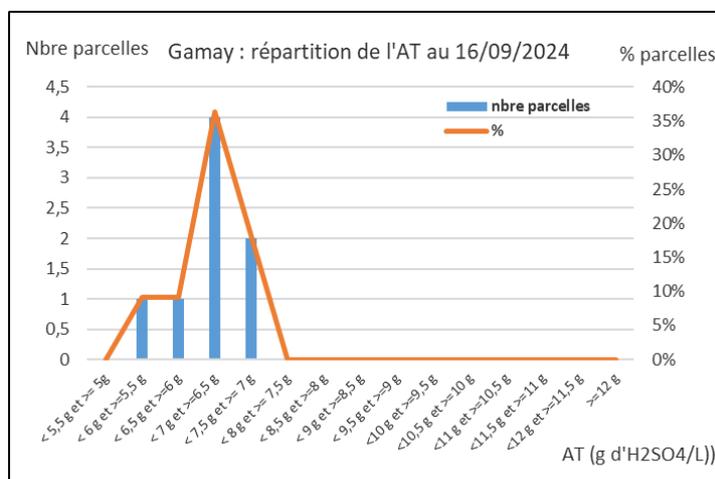
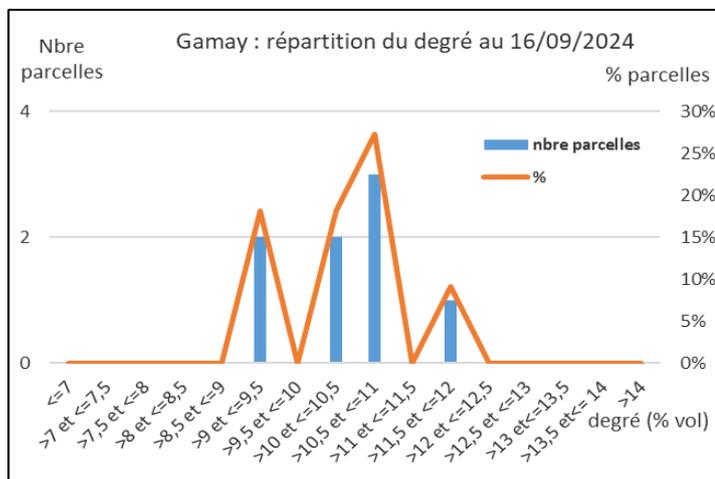
## Le pH

Le pH atteint aujourd'hui **3,00** en moyenne pour les 8 parcelles prélevées.

Depuis jeudi, **le pH a faiblement diminué** (-0,005 unité/jour en moyenne).

## Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

Le pH atteint en moyenne **3,19** avec une augmentation de **+0,001 unité/jour** depuis jeudi.



## LES ANALYSES COMPLEMENTAIRES

Pour les analyses complémentaires, les comparaisons de niveaux entre millésimes sont données à stade équivalent.

**L'acide malique est stable.**

**L'acide tartrique a diminué de façon modérée, depuis jeudi.**

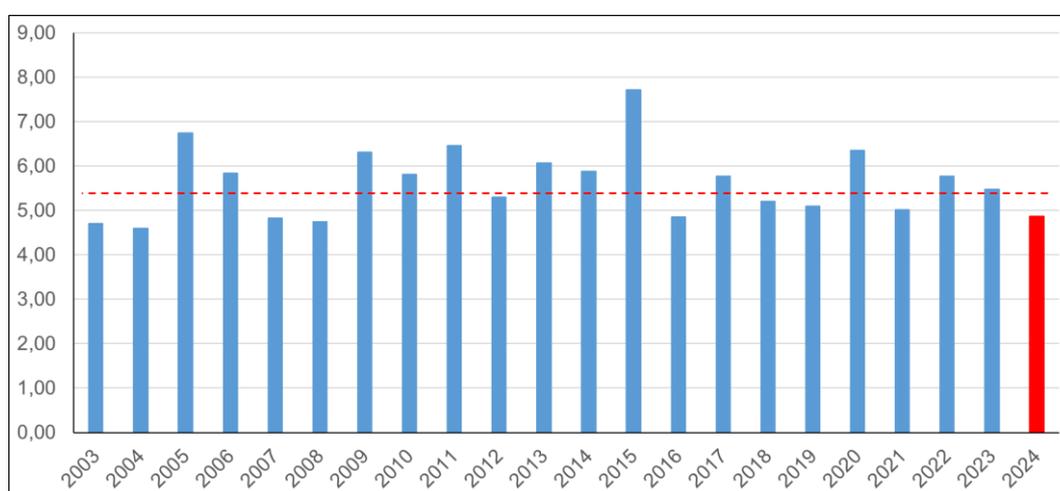
Les **teneurs en potassium** ont **très légèrement diminué.**

**L'azote ammoniacal a augmenté modérément.**

Le **potentiel anthocyanique a bien progressé depuis jeudi.**

**L'indice couleur a lui aussi bien augmenté.**

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



Indice IC aux vendanges

## CE QU'IL FAUT RETENIR

**La maturation continue à évoluer** dans le Beaujolais : **+ 0,16 %vol/j (+0,09%vol/j pour le réseau Sicarex).**

Les températures actuelles plutôt faible, entraîne une stabilisation du potentiel acide : AT, et pH.

La météo à venir devrait permettre une poursuite de la maturation mais toujours ralentie : +0,10-0,15%vol/j sur les prochains jours.

**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 état sanitaire), 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 gamay** :

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

Pour un objectif degré de 12 % vol.

Date de <b>début</b> de récolte en <b>zone moyenne</b>	A partir du 11 septembre*
--	---------------------------

\*Pour un objectif degré de 12 % vol, à raison d'une évolution moyenne de +0,15 %vol/jour.

Date de <b>début</b> de récolte en <b>zone tardives</b>	A partir du 16 septembre**
---	----------------------------

\*Pour un objectif degré de 12 % vol, à raison d'une évolution moyenne de +0,15 %vol/jour.

## DERNIER BULLETIN DE LA CAMPAGNE 2024, MERCI POUR PARTICIPATION.

Si vous voulez ajouter une parcelle dans ce beau réseau maturation pour la campagne 2025, n'hésitez pas à nous contacter.

## UN BULLETIN SYNTHÈSE DE LA CAMPAGNE DE MATURATION SERA ENVOYÉ DÉBUT OCTOBRE.

Réalisé avec la collaboration de :



Et le concours financier de :



Avec l'appui de :



ENGAGEMENT DE SERVICE

SERVICES AUX AGRICULTEURS ET ACTEURS DES TERRITOIRES REF. 221

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)