

## 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 31/08/23)

<b>GAMAY</b>	Parcelles Précoces*	Parcelles Moyennes	Parcelles Tardives	<b>Toutes les parcelles</b>
Sucres (g/L)	<b>195,5</b>	<b>183,2</b>	<b>169,4</b>	<b>183,1</b>
Degré (%vol.) (rendement sucre/alcool de 17,5) <i>Évolution journalière du 28 au 31 août</i>	<b>11,17</b> +0,13	<b>10,47</b> +0,12	<b>9,68</b> +0,17	<b>10,46</b> +0,13
Acidité Totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L) <i>Évolution journalière du 28 au 31 août</i>	<b>5,98</b> -0,13	<b>6,43</b> -0,18	<b>6,93</b> -0,18	<b>6,43</b> -0,17
pH <i>Évolution journalière du 28 au 31 août</i>	<b>3,17</b> +0,003	<b>3,12</b> +0,002	<b>3,11</b> +0,005	<b>3,13</b> +0,003

Résultats établis à partir de **93 parcelles** prélevées soit **50% des parcelles** (23 précoces soit 40% des parcelles précoces, 48 moyennes soit 50% et 22 tardives soit 67%).

<b>CHARDONNAY</b>	Parcelles Précoces*	Parcelles Moyennes*	Parcelles Tardives*	<b>Toutes les parcelles*</b>
Sucres (g/L)	<b>188,1</b>	<b>188,1</b>	<b>156,9</b>	<b>180,3</b>
Degré (%vol.) (rendement sucre/alcool de 16,5) <i>Évolution journalière du 28 au 31 août</i>	<b>11,40</b> +0,21	<b>11,40</b> +0,15	<b>9,51</b> +0,20	<b>10,93</b> +0,17
Acidité Totale (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /L) <i>Évolution journalière du 28 au 31 août</i>	<b>5,20</b> +0,10	<b>5,17</b> -0,18	<b>6,00</b> -0,31	<b>5,39</b> -0,20
pH <i>Évolution journalière du 28 au 31 août</i>	<b>3,33</b> +0,028	<b>3,18</b> -0,002	<b>3,24</b> +0,005	<b>3,23</b> +0,006

Résultats établis à partir de **20 parcelles** prélevées soit **32% des parcelles** (4 précoces soit 20% des parcelles précoces, 11 moyennes soit 33%, et 5 parcelles tardives soit 44%)

**\* Attention : faible nombre de parcelles prélevées (<50%) : chiffres donnés à titre indicatif, moyennes non représentatives de l'ensemble des parcelles du réseau.**

## LES CONDITIONS CLIMATIQUES

Lundi et mardi les températures sont restées fraîches, 16°C en moyenne. Mercredi les températures sont remontées à 17,5°C en moyenne journalière sur le Beaujolais. Quelques légères pluies sont tombées lundi et mardi mais les cumuls sont très faibles (1,2 mm en moyenne).

Le soleil est présent ce jeudi après-midi avec des températures allant de 22 à 27°C selon les reliefs. Vendredi sera ensoleillé le matin, un léger voile apparaîtra dans l'après-midi. Les températures maximales atteindront entre 29 et 30°C, 26°C est annoncé pour le Beaujolais.

Ce weekend le soleil sera présent avec quelques nuages sur la journée de samedi. Les températures monteront jusqu'à 31°C. Un faible vent est prévu sur la fin de semaine.

## GAMAY

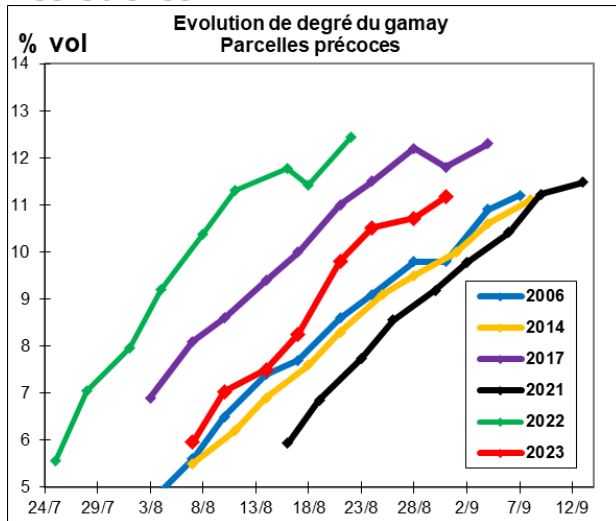
### La véraison

Les **93 parcelles prélevées** ce jour ont atteint **100% véraison**.

Sur le **réseau de suivi de la SICAREX**, toutes les parcelles prélevées sont déjà à **100% véraison**. 12 parcelles sur 13 ont été prélevées aujourd'hui.



### Les sucres



Le **degré potentiel** à ce jour est de **10,46 %vol** sur l'ensemble des parcelles (11,17 %vol pour les précoces, 10,47 %vol pour les moyennes et 9,68 %vol pour les tardives).

Depuis lundi, le degré a augmenté **+0,13 %vol/jour** en moyenne.

On a eu depuis lundi une reprise de la maturation après la période fraîche.

Celle-ci devrait continuer à augmenter avec la météo du weekend.

A ce jour, d'un point de vue degré, la maturation a repris. Dans les zones précoces du vignoble, le millésime 2023 présente maintenant :

- un retard de 9 jours par rapport à 2017, et de 20 jours par rapport à 2022.
- une avance de 7 jours sur 2006, 8 jours par rapport à 2014 et de 9 jours par rapport à 2021.

En zone moyenne, 2023 présente maintenant une avance de 7 et 8 jours par rapport à 2006 et 2014 et un retard de 9 jours par rapport à 2017.

En zone tardive, 2023 possède 6j d'avance sur 2006, 9j d'avance sur 2021 et un retard de 9j sur 2017.

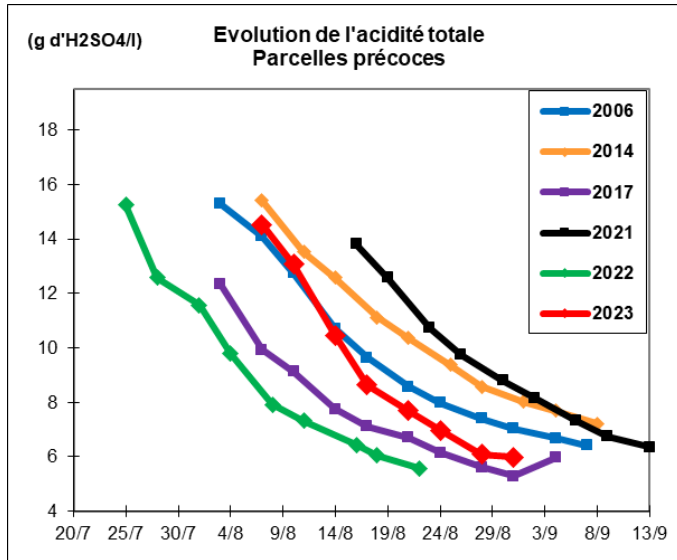
**Cela situe toujours 2023 comme un millésime moyen en termes de précocité depuis 2000.**

### Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

Le degré moyen est de **11,50 %vol** avec une évolution journalière similaire au grand réseau de **+0,08 %vol/j** depuis lundi.

D'un point de vue degré, les résultats présentent un retard 4 jours sur 2018, 8 jours sur 2017 et 18 jours par rapport à 2022.

## L'acidité totale



Depuis lundi, l'acidité totale a diminué en moyenne de **-0,17 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L par jour** (-0,13 en zone précoce, -0,18 en zone moyenne et -0,18 en zone tardive).

Elle est en moyenne de **6,43 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L** (5,98 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l pour les précoces, 6,43 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l pour les moyennes et 6,93 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l pour les tardives).

L'évolution de l'acidité est faible et s'explique par la météo nuageuse et fraîche des derniers jours.

### Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

L'acidité totale atteint en moyenne **5,20 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l**. L'évolution constatée est proche de celle du grand réseau (**-0,16 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l/j** depuis lundi).

## Potentiel acide

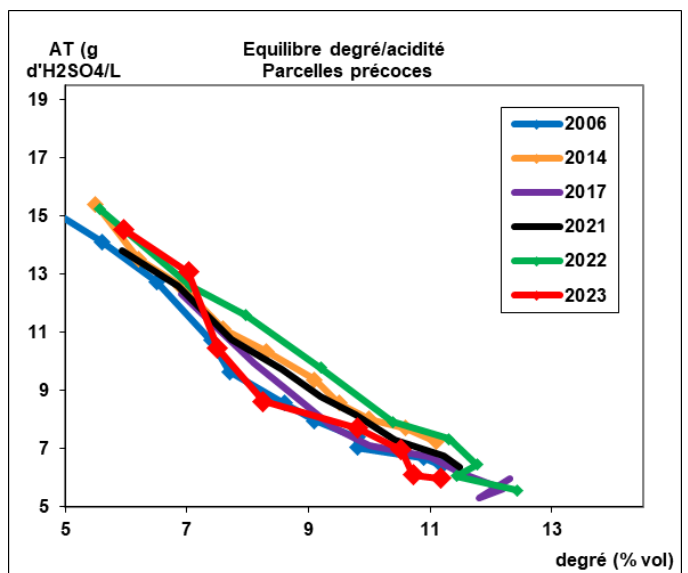
A degré égal, les valeurs d'acidité totale atteintes ce jour sur **les parcelles précoces** :

- Sont inférieures à celles de 2006 et 2017 (-0,6 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L). Inférieures à celles de 2021 (-0,8 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L) et inférieures à celles de 2014 et 2022 (-1,4 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L).

Pour **les parcelles moyennes**, le niveau d'acidité est inférieur à 2006 et 2017 (-1 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L) et inférieures à 2014, 2021 et 2022 (-1,8 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L).

Pour **les parcelles tardives**, l'acidité totale est inférieure à 2006 de -0,4 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L, de -1 g sur 2017 et de -1,8 g par rapport à 2014, 2021 et 2022.

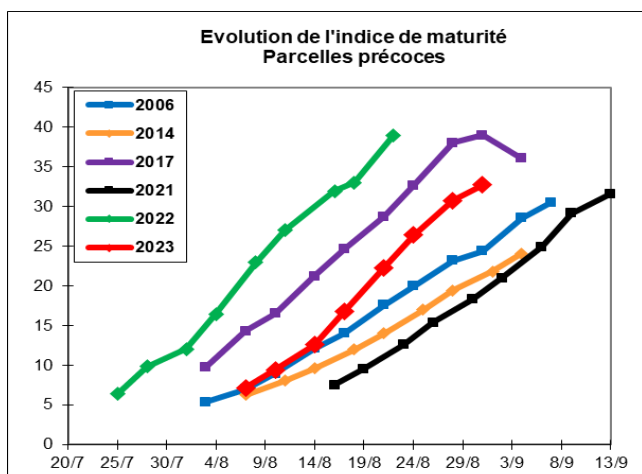
Le potentiel acide **est toujours dans la moyenne basse des millésimes depuis 2000 (toutes classes confondues). Il est très proche de 2016.**



Sur le **réseau SICAREX**, l'équilibre sucre / acidité a aussi diminué et se situe comme le grand réseau dans la **moyenne basse** des millésimes.

Les valeurs actuelles sont équivalentes à celles de 2018. Elles sont en-dessous 2006 (-0,6 g), de 2017 (-1 g) et 2014 et 2022 (-1,6 g).

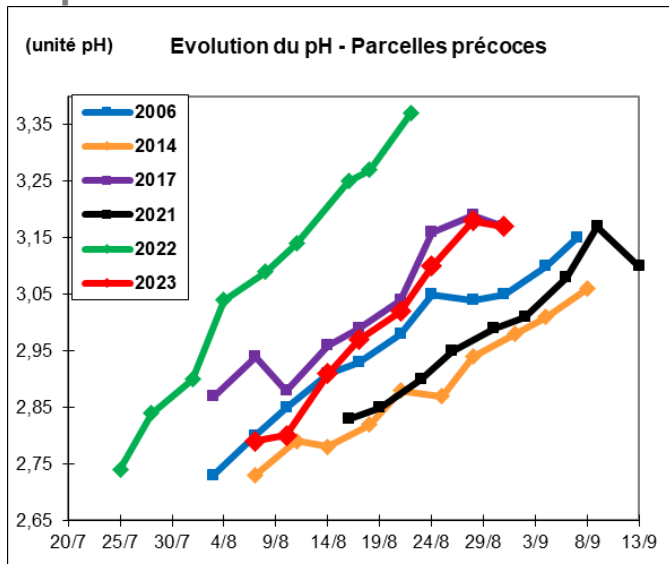
## L'indice de maturité



**L'indice de maturité** (rapport sucres / acidité totale), atteint aujourd'hui **32,69** pour les parcelles précoces, **28,50** pour les parcelles moyennes et **24,44** pour les parcelles tardives prélevées ce jour.

L'ensemble des parcelles prélevées ce jour, comptent maintenant un retard de 6 jours sur 2017 et a une avance de 11 jours par rapport à 2006.

## Le pH



Le pH atteint aujourd'hui **3,13** en moyenne pour les 93 parcelles prélevées. (3,17 pour les précoces, 3,12 pour les moyennes et 3,11 pour les tardives).

Depuis lundi, **le pH est quasiment stable** (+0,003 unité/jour en moyenne).

### Analyses complémentaires réalisées par la SICAREX

Le pH atteint en moyenne **3,21** avec une forte augmentation (+0,028 unité/jour depuis lundi).

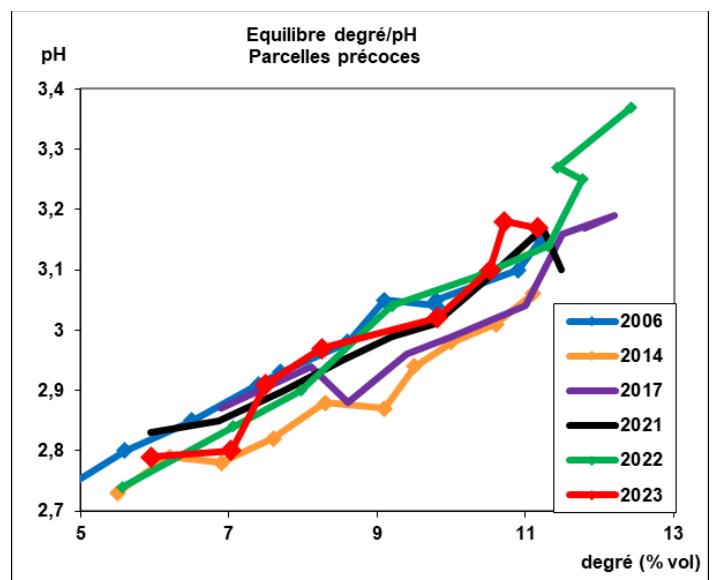
**A degré égal, les valeurs de pH** situent 2023 dans la **moyenne haute** par rapport à l'ensemble des millésimes suivis par le réseau.

**En zones précoces, à degré égal, les valeurs actuelles :**

- Sont équivalentes à 2006 et 2021.
- Supérieures à celles de 2022 (+0,05 unité), et +0,12 par rapport à 2014 et 2017

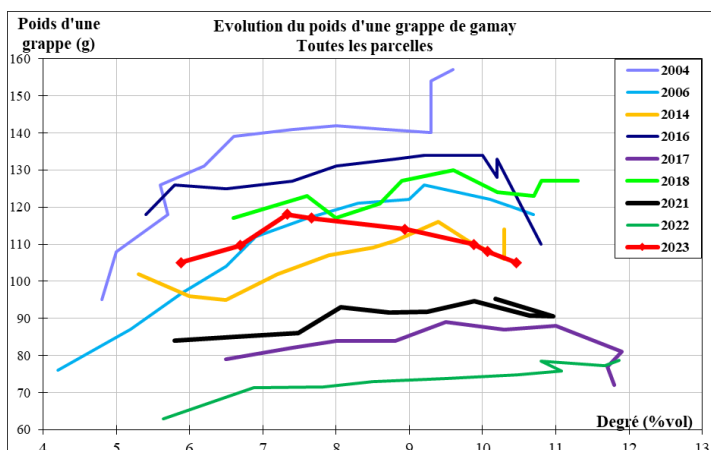
**En zone moyenne, toujours à degré égal, les pH** sont supérieurs à 2016, 2021 et 2022 (+0,06 unité). Ils sont supérieurs à 2014 (+0,12 unité).

**En zone tardive** les pH sont supérieurs à 2006, 2021 et 2022 (+0,06 unité), et 2014 (+0,10 unité), toujours à degré égal.



Toujours à degré égal, sur **le réseau SICAREX**, les valeurs actuelles sont dans la **moyenne haute**. Elles sont au-dessus de 2006 et 2018 (+0,03 unité) et 2017 (+0,09 unité). Elles sont supérieures de +0,13 unité à 2022 et de +0,15 unité par rapport à 2014.

## Le poids des grappes



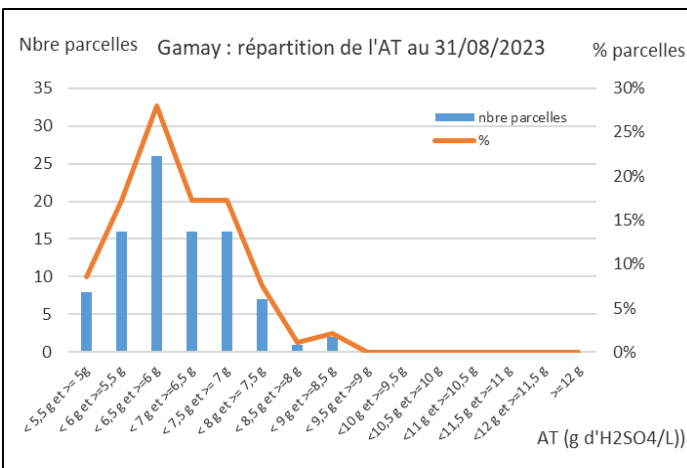
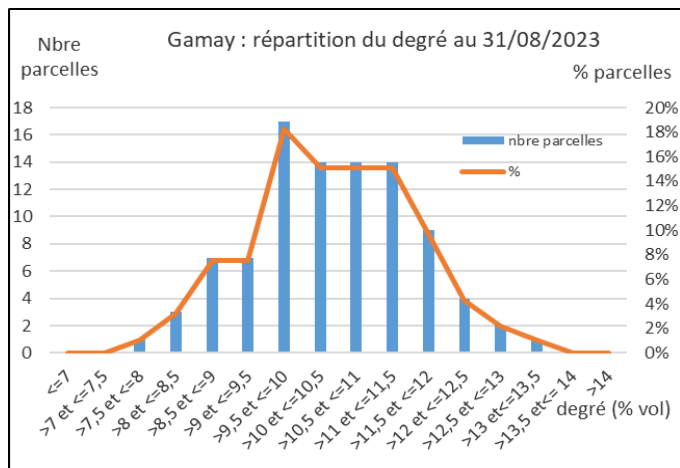
Le poids des grappes est aujourd'hui de **105 g**.

Malgré la diminution de la moyenne nous avons, parcelle à parcelle, une très légère augmentation de +0,06 g/j.

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

A degré égal, il est toujours inférieur de 15 g par rapport à celui de 2006 et 2018. Il est toujours équivalent à 2014.

Il reste encore largement supérieur à **2022** (+30 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 faible que la semaine dernière, toujours avec des valeurs faibles. Il présente des valeurs inférieures à 2018 (-0,5 g), 2022 (-0,9 g) et 2006 (-1,3 g), 2017 (-1,5 g) et 2014 (-1,9 g).

**L'acide tartrique est stable sur la dernière semaine** et arrive à un niveau moyen. Il est maintenant équivalent à 2006 et 2017. Il est supérieur à 2018 de +0,3 g. Inférieur à 2014 (-0,4 g) et 2022 (-1,1 g)

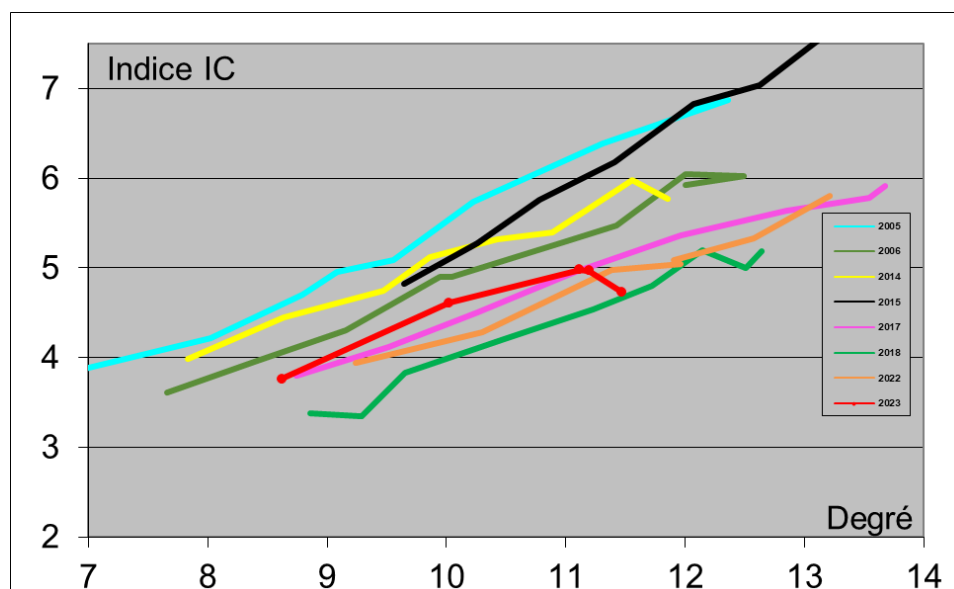
Les **teneurs en potassium** ont augmenté, avec un niveau moyen. Elles sont équivalentes à 2017 et 2022. Elles sont en-dessous de 2006 de 80 mg et au-dessus de 2014 et 2018 +40 mg.

La teneur en **azote est stable** et se situe dans la moyenne basse des millésimes depuis 2000. Il est équivalent à 2017 et 2022. Il est inférieur de 20 mg par rapport à 2014, supérieur de 10 mg par rapport à 2018 et 2006.

Le **potentiel anthocyanique a subi une légère augmentation**. Il est supérieur à 2017, 2018 et 2022.

**L'indice couleur diminue fortement (à cause de la forte augmentation du pH), il est assez faible**. Il est équivalent à 2018.

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





## CE QU'IL FAUT RETENIR

La remontée des températures et l'ensoleillement ont permis de relancer la maturité **(+0,13 %vol/jour)**. Celle-ci devrait poursuivre son augmentation lors de ces prochains jours.

**L'évolution de l'acidité totale se stabilise** (-0,16 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/L/j).

Le **millésime 2023 est toujours dans la moyenne basse des équilibres acide depuis 2000.**

**Les pH** ont faiblement augmenté sur les grand réseau (+ 0,003 unité/j depuis lundi). Sur le réseau SICAREX cette évolution est plus marquée (+0,028 unité/jour).

**2023 est toujours dans la moyenne haute des millésimes suivis par le réseau.**

Le poids des baies est **toujours faible cette année**, et reste stable. Il est maintenant supérieur à 2003 et présente un poids supérieur de +19% par rapport à celui de 2022 à degré égal.

Le poids des grappes est quasiment stable depuis lundi, et situe toujours 2023 dans la **moyenne des millésimes depuis 2000**. A degré égal, il est toujours inférieur à celui de 2018 d'environ 15 g, équivalent à 2014 et supérieur de 30 g à 2022.

On remarque toujours une **grande hétérogénéité de la charge en fonction des parcelles**. **Le potentiel qualité du millésime est beau**. On note **une bonne maturation phénolique**, les pépins sont bien colorés, les peaux plutôt épaisses et peu amers.

Les dates de vendanges 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 <b>en zone précoce</b>	A partir du 28 août
--	---------------------

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

Date de <b>début</b> de récolte <b>en zone précoce</b>	A partir du 1 septembre*
--	--------------------------

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

Date de <b>début</b> de récolte <b>en zone moyenne</b>	A partir du 5 septembre*
--	--------------------------

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

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

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

**PROCHAIN BULLETIN LE LUNDI 4 SEPTEMBRE 2023**

Réalisé avec la  
collaboration de :



Et le concours  
financier de :



Avec l'appui de :



[www.afnor.org](http://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 91 11 78

[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)