



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE SPECIAL
CREMANTUPECB
132-134 route de Dijon
21200 Beaune

PRÉLÈVEMENTS DU 21/08/2025

CHAMBRE D'AGRICULTURE
DE L'YONNE
14 bis rue Guynemer
89800 Auxerre

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 18 août) – 63 parcelles prélevées

Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)
--------------	--	--------------	--	--------------	--

Chardonnay

Yonne

171
-15.2
-1.4

Côte-d'Or

175
+25.9
-0.9

Saône-et-Loire

179
=*6.1
-0.9 *

Aligoté

Yonne

165
+25.6
-1.4

Côte-d'Or

155
+57.9
-1.0

Saône-et-Loire

169
-6 *5.4
-0.7 *

Pinot noir

Yonne

171
+1 *5.7
-1.2 *

Côte-d'Or

169
-1 *6.3
-0.6 *

Saône-et-Loire

182
+1 *5.8
-1.0 *

Gamay

Yonne

/

/

Côte-d'Or

/

/

Saône-et-Loire

170
-16 *6.8
-0.1 *

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 26 AOÛT 2025 (en fonction du nombre de parcelles prélevées)



*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 18 et 21 août.

EN RÉSUMÉ

+ 0.16 % par jour d'augmentation du degré potentiel sur cépages blancs

+ 0.03 % par jour d'augmentation du degré potentiel sur Pinot Noir

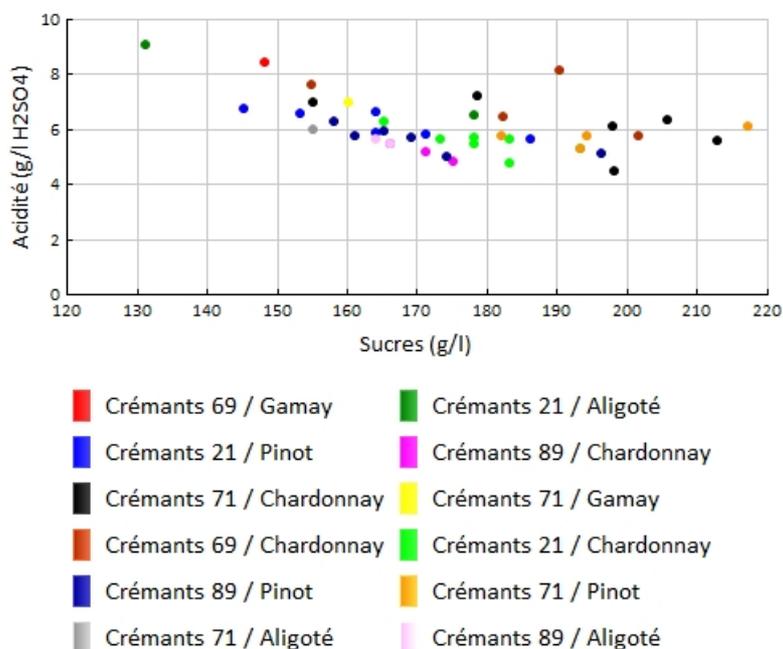
- 0.32 % par jour de diminution du degré potentiel sur Gamay

Les cumuls des dernières précipitations ont été très variables, allant d'une dizaine de millimètres à plus de 70 mm. Elles ont permis de débloquer certaines situations où le manque d'eau se faisait sentir. Par contre, les impacts sur l'évolution des paramètres sont différents en fonction des cumuls reçus et du niveau de maturité des parcelles. Si certaines ont progressé en maturité, avec augmentation des teneurs en sucres et diminution des paramètres de l'acidité, l'effet dilution l'a emporté sur d'autres, conduisant à une diminution conjointe des teneurs en sucres et des paramètres de l'acidité. Toutefois, eu égard aux conditions météorologiques annoncées pour les prochains jours, avec un temps sec et ensoleillé, la maturation devrait reprendre le dessus et ce, d'autant plus que les températures vont progressivement atteindre des valeurs de saison. Les vendanges des parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne ont débuté et vont se poursuivre aux cours de prochains jours.

L'édition d'un prochain bulletin sera fonction du nombre de parcelles prélevées lundi 25 août.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 26 AOÛT 2025 (en fonction du nombre de parcelles prélevées)

Ce graphique permet d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.



MATURATION CRÉMANT (Chambre d'Agriculture 89):

Sur le réseau de parcelles crémants dans l'Yonne, 4 parcelles de Pinot Noir sont prélevées, une parcelle d'Aligoté et trois parcelles de Chardonnay. Suite aux conditions climatiques de ce jeudi 21 août, toutes les parcelles n'ont pas pu être prélevées, faute d'accessibilité (sol non portant). Les résultats et les moyennes sont réalisés à partir des mêmes parcelles afin de pouvoir obtenir des résultats significatifs.

Ces prélèvements sont réalisés très peu de temps après l'épisode pluvieux et ne sont pas significatifs concernant les quantités d'eau que la plante doit assimiler sur les teneurs des différents paramètres physico-chimiques. Ceux-ci seront plus significatifs lors des prélèvements qui seront réalisés lundi 25 août.

Les résultats présentés pour le réseau des crémants montrent une très faible évolution des indicateurs de la maturation. On constate que le poids des baies a quelque peu augmenté et que, pour la plupart des parcelles, les teneurs en sucres ont diminué, notamment pour une parcelle de Sauvignon où les teneurs en sucres ont fortement chuté. Début de l'effet dilution. Quant aux teneurs en acidité tartrique, malique et totale, les teneurs ont faiblement diminué mais montrent que la maturation se poursuit pour l'ensemble des parcelles.

Suites aux dernières conditions climatiques de cette semaine, où certains secteurs ont reçu plus de 70 mm, cela pourrait laisser présager des démarrages de foyers de pourriture. Cependant, les conditions ensoleillées des prochains jours et les teneurs encore élevées en acide tartrique devraient préserver l'état sanitaire actuel, jusqu'aux vendanges. Ces cumuls de pluie importants ne seront pas sans conséquence sur le potentiel de récolte et vont permettre de débloquent la maturation sur bon nombre de parcelles qui présentaient des symptômes de stress hydrique.

Les vendanges ont débuté pour le réseau crémants.

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 21/08/2025

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	154.50	7.86	2.86	9.4	5.3	1 132
Ecart type	33.23	1.82	0.16	1.4	1.6	175
Mini	131.00	6.57	2.75	8.4	4.2	1 008
Maxi	178.00	9.14	2.97	10.4	6.4	1 256
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
174.75	5.88	3.11	8.2	4.0	1 338
14.51	0.92	0.07	0.5	1.3	131
145.00	4.82	3.00	7.6	1.7	1 101
193.00	7.89	3.24	9.2	6.1	1 524
8	8	8	8	8	8

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
168.77	6.33	3.07	8.0	4.3	1 294
14.81	0.66	0.09	0.6	1.1	140
145.00	5.62	2.94	6.9	2.6	1 109
194.70	7.74	3.20	8.8	6.0	1 468
10	10	10	10	10	6

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	182.07	7.05	2.97			
Ecart type	19.83	1.10	0.11			
Mini	154.80	5.80	2.86			
Maxi	201.30	8.20	3.07			
Parcelles	4	4	4			

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
148.10	8.50	3.05			
148.10	8.50	3.05			
148.10	8.50	3.05			
1	1	1			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	169.33	5.42	3.07	8.3	2.8	1 282
Ecart type	12.66	0.59	0.21	0.2	0.1	306
Mini	155.00	4.90	2.83	8.1	2.7	932
Maxi	179.00	6.06	3.23	8.5	2.8	1 496
Parcelles	3	3	3	3	3	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
178.74	6.06	3.00	7.9	3.8	1 233
20.07	0.96	0.11	0.7	1.5	113
152.00	4.33	2.83	6.6	1.9	1 051
212.70	7.30	3.26	9.3	6.8	1 438
14	14	14	14	14	10

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
169.50	6.85	3.00	8.8	4.5	1 197
13.44	0.25	0.04	0.5	0.6	5
160.00	6.67	2.98	8.4	4.1	1 193
179.00	7.03	3.03	9.1	4.9	1 200
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
181.75	5.83	3.09	7.8	3.8	1 224
23.06	0.96	0.10	1.0	1.2	185
137.00	4.70	2.94	5.9	3.0	1 014
217.10	7.90	3.25	8.9	6.7	1 500
8	8	8	8	8	6

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	165.00	5.61	3.04	8.8	3.4	1 212
Ecart type	1.41	0.13	0.05	0.1	0.5	54
Mini	164.00	5.52	3.00	8.8	3.0	1 173
Maxi	166.00	5.70	3.07	8.9	3.7	1 250
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
170.67	5.23	3.08	8.1	3.5	1 151
4.51	0.31	0.02	0.2	0.6	70
166.00	4.91	3.06	8.0	2.9	1 090
175.00	5.52	3.09	8.3	4.0	1 228
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
170.50	5.68	3.16	8.5	3.9	1 421
13.72	0.49	0.07	0.3	0.6	69
158.00	5.03	3.08	7.9	3.3	1 342
196.00	6.33	3.26	8.8	4.6	1 520
6	6	6	6	6	6

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 21/08/2025 et celui du 18/08/2025

Côte d'Or	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 5,0	- 1,0	+ 0,05	- 0,6	- 2,0	+ 157	+ 1,8	- 0,9	+ 0,06	- 0,3	- 1,4	+ 134	- 1,0	- 0,6	+ 0,01	- 0,3	- 1,1	+ 177

Rhône	CHARDONNAY						GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 6,0	- 1,4	+ 0,01	- 0,6	- 2,0	+ 157	- 16,8	- 0,5	- 0,01	- 0,3	- 1,4	+ 134

Saône et Loire	ALIGOTE						CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 5,7	- 0,7	+ 0,03	- 0,8	- 0,4	+ 169	+ 0,3	- 0,9	+ 0,01	- 0,3	- 1,1	+ 75	- 16,0	- 0,1	- 0,02	- 0,8	+ 0,4	+ 83	+ 1,0	- 1,0	+ 0,11	- 0,7	- 0,5	+ 94

Yonne	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 2,0	- 1,4	+ 0,06	- 0,4	- 1,8	+ 49	- 1,3	- 1,4	+ 0,04	- 0,7	- 1,5	+ 57	+ 1,3	- 1,2	+ 0,08	- 0,4	- 1,5	+ 104

* : en g/l ** : en g/l H2SO4 K *** : potassium en mg/l