



BIVB Infos


**MATURITE BOURGOGNE SPECIAL
CREMANT**

 UPECB
 132-134 route de Dijon
 21200 Beaune

PRÉLÈVEMENTS DU 25/08/2025

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

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 21 août) – 26 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

 185
+15 *

 5.6
+0.4 *

Côte-d'Or

 186
+20 *

 6.0
-0.8 *

Saône-et-Loire

 194
+19

 6.3
-0.6 *

Aligoté
Yonne

 179
+13 *

 5.2
-0.3 *

Côte-d'Or

 164
+20 *

 7.7
-0.8 *

Saône-et-Loire

 192
+13 *

 5
-0.3 *

Pinot noir
Yonne

 177
+15 *

 6.0
-0.2 *

Côte-d'Or

 174
+3 *

 6.5
-0.2 *

Saône-et-Loire

/

/

Gamay
Yonne

/

/

Côte-d'Or

162

7.6

Saône-et-Loire

/

/

DERNIER NUMÉRO – BONNES VENDANGES !

*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 21 et 25 août.

EN RÉSUMÉ

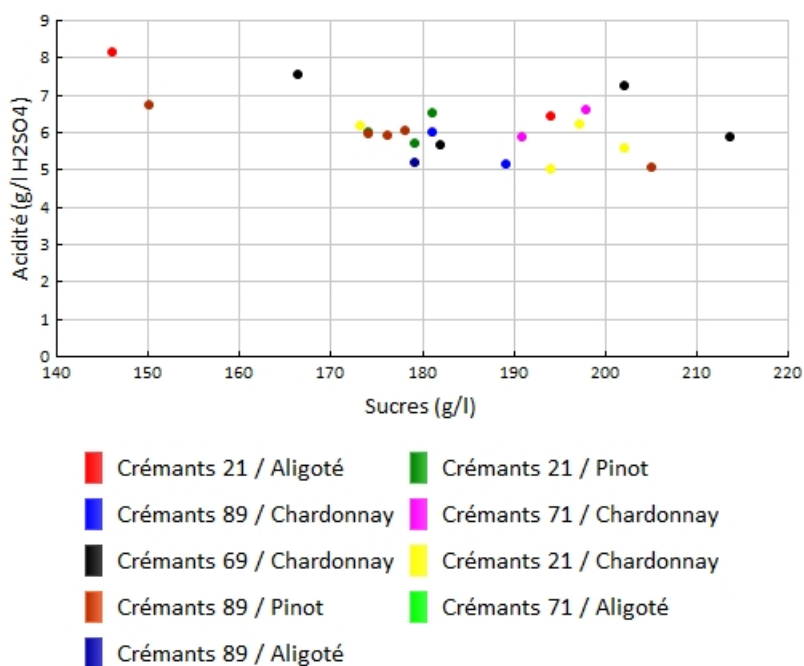
+ 0.24 % par jour d'augmentation du degré potentiel sur cépages blancs

+ 0.13 % par jour d'augmentation du degré potentiel sur Pinot Noir

Ce dernier prélèvement, sur un nombre restreint de parcelles, montre la poursuite de la maturation dans la plupart des cas, avec une progression des teneurs en sucres, parfois conséquente, et une diminution plus modérée des paramètres de l'acidité.

La récolte des parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne a débuté sur la plupart des secteurs. Toutefois, le changement de temps des prochains jours ne sera sans doute pas favorable à une évolution importante de la maturation, en raison des précipitations et de la baisse concomitante des températures.

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):

Les résultats montrent une très forte évolution des teneurs en sucres, +16 g/l pour certaines parcelles de Chardonnay depuis jeudi 21 août. On constate que le poids des baies a quelque peu augmenté. Certaines parcelles de Pinot Noir commencent même à perdre du volume malgré des quantités d'eau importantes. Pour la plupart des parcelles, les teneurs en acidité totale ont faiblement diminué. Quant aux teneurs en acidité tartrique, malique et les valeurs de pH, celles-ci ont faiblement évolué.

La situation sanitaire a évolué par rapport à jeudi 21 août, où des foyers de Botrytis sont observés, notamment sur les parcelles de Chardonnay qui ont reçu plus de 70 mm et qui présentent une vigueur et des rendements élevés.

Les conditions météorologiques annoncées cette semaine risque de faire évoluer ces foyers qui seront dépendants des quantités d'eau reçues alors que la maturation n'est pas terminée pour la plupart des cépages. Malgré des teneurs en acide tartrique élevées, les teneurs en acidité totale sont maintenant plus faibles.

Le vignoble de l'Yonne est partagé sur deux situations entre le vignoble de l'Auxerrois et du Nord Chablisien qui ont reçu deux épisodes pluvieux un du 13 et du 21 août, et le vignoble du Sud Chablisien qui n'a reçu qu'un épisode pluvieux du 21 août. Ainsi l'état sanitaire n'est pas le même en fonction des secteurs.

Même si les cumuls de pluie de ces derniers jours ont été importants, certaines parcelles présentent toujours des symptômes de stress hydrique : jaunissement des feuilles âgées de la base et parfois des débuts de défoliations. Ce phénomène est visible sur de nombreuses parcelles de SO4. Sur ces parcelles, la maturation sera plus longue.

Quant à la maturité phénolique, celle-ci n'est pas encore acquise. Dans les baies, nous observons deux pépins par baie qui sont encore bien verts et la pulpe est encore bien agglomérée autour des pépins. Quant à la pellicule, elle est épaisse pour le Pinot Noir et l'Aligoté et plutôt très fine pour le Chardonnay.

Dans ces conditions, surveiller l'évolution de la maturation et de l'état sanitaire sur vos parcelles, pour déterminer la date de vendange optimale en fonction des conditions météorologiques et du maintien de l'état sanitaire.

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 25/08/2025

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	159.17	7.92	2.87	7.9	5.5	
Ecart type	9.56	0.66	0.10	0.7	0.7	
Mini	151.30	7.42	2.80	7.3	4.7	
Maxi	169.80	8.67	2.99	8.6	6.1	
Parcelles	3	3	3	3	3	

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
165.00	7.04	3.02	9.2	4.6	1 371
165.00	7.04	3.02	9.2	4.6	1 371
165.00	7.04	3.02	9.2	4.6	1 371
1	1	1	1	1	1

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
161.80	7.61	2.97	7.6	5.5	
161.80	7.61	2.97	7.6	5.5	
161.80	7.61	2.97	7.6	5.5	
1	1	1	1	1	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
172.37	6.51	3.00	7.7	4.1	1 208
11.57	0.64	0.07	0.7	0.8	46
158.20	5.74	2.87	6.7	3.0	1 175
189.90	7.27	3.07	8.6	5.0	1 240
6	6	6	6	6	2

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	190.90	6.63	3.14			
Ecart type	20.99	0.96	0.12			
Mini	166.30	5.70	3.00			
Maxi	213.50	7.60	3.30			
Parcelles	4	4	4			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	192.00	5.04	3.08	8.2	2.3	1 311
Ecart type						
Mini	192.00	5.04	3.08	8.2	2.3	1 311
Maxi	192.00	5.04	3.08	8.2	2.3	1 311
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
194.25	6.28	2.92	7.8	3.0	1 338
4.88	0.49	0.15	0.5	0.2	
190.80	5.93	2.81	7.4	2.9	1 338
197.70	6.63	3.02	8.1	3.2	1 338
2	2	2	2	2	1

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	179.00	5.21	3.02	8.7	2.5	1 190
Ecart type						
Mini	179.00	5.21	3.02	8.7	2.5	1 190
Maxi	179.00	5.21	3.02	8.7	2.5	1 190
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
185.00	5.62	3.04	8.3	3.4	1 206
5.66	0.63	0.01	0.2	0.9	43
181.00	5.17	3.04	8.2	2.8	1 175
189.00	6.06	3.05	8.5	4.1	1 236
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
176.60	5.99	3.06	8.7	3.7	1 386
19.51	0.59	0.08	0.7	0.6	66
150.00	5.11	2.98	7.6	2.8	1 327
205.00	6.77	3.18	9.7	4.3	1 491
5	5	5	5	5	5

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 25/08/2025 et celui du 21/08/2025

Côte d'Or	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 20,0	- 0,8	- 0,02	- 0,0	- 1,5	- 153	+ 2,6	- 0,2	+ 0,01	- 0,0	- 0,2	+ 60

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 18,3	- 0,5	+ 0,08	- 0,0	- 1,5	- 153

Saône et Loire	ALIGOTE						CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 13,0	- 0,3	- 0,06	- 0,1	- 0,4	- 107	+ 19,4	- 0,6	- 0,02	- 0,7	- 1,5	+ 60

Yonne	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 13,0	- 0,3	+ 0,02	- 0,2	- 0,5	+ 17	+ 14,5	+ 0,4	- 0,03	+ 0,1	- 0,0	+ 93	+ 14,5	- 0,2	- 0,04	- 0,2	- 0,6	+ 5

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