



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

20/08/2024

N° 1

BIVB Infos



UPECB
132-134 route de Dijon
21200 Beaune

MATURITE BOURGOGNE
SPECIAL CREMANT



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

PRELEVEMENTS DU 19 AOÛT 2024

Valeurs moyennes - 55 parcelles

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay et Aligoté

Chardonnay Yonne :

/

/

Chardonnay Côte-d'Or :

94

12,5

Chardonnay Saône-et-Loire :

85

15,4

Aligoté Yonne :

/

/

Aligoté Côte-d'Or :

/

/

Aligoté Saône-et-Loire :

97

15,2

Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Yonne :

112

13,8

Pinot Noir Côte-d'Or :

113

11,3

Pinot Noir Saône-et-Loire :

119

12,6

Gamay Yonne :

/

/

Gamay Côte-d'Or :

/

/

Gamay Saône-et-Loire :

105

12,3

En résumé

+ 0.3 % par jour d'augmentation moyenne du degré potentiel

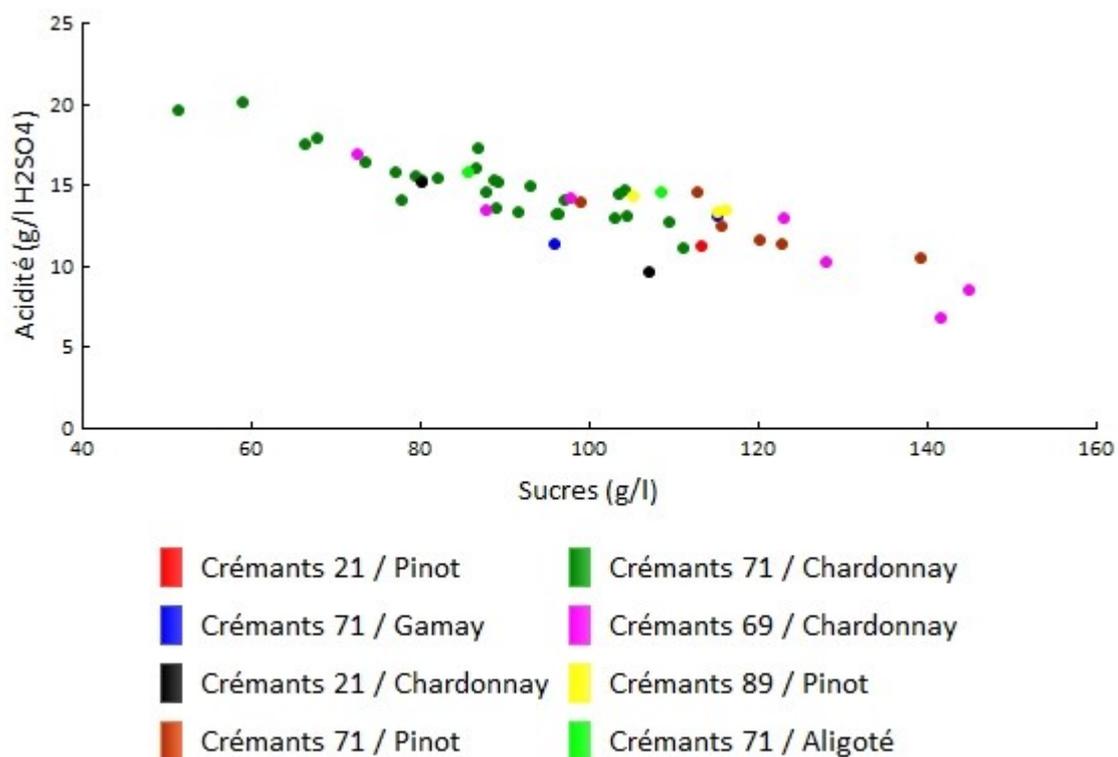
Cette progression du degré probable a été calculée sur les parcelles ayant fait l'objet de prélèvements la semaine dernière, lundi 12 août. Les cépages blancs accusent un léger retard par rapport aux cépages noirs mais la semaine écoulée leur a été profitable, les évolutions des différents paramètres analysés étant un peu plus marquées.

Les conditions météorologiques actuelles vont perdurer malgré un passage pluvieux de faible intensité dans la nuit de mardi à mercredi. Les prochains prélèvements permettront d'appréhender le comportement de la maturation.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 23 AOÛT 2024



Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.



Les résultats de ce prélèvement par cépage, figurent dans le tableau joint en dernière page de ce bulletin.

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 19/08/2024

Côte d'Or	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	93.50	12.51	2.67	9.8	12.5	1 302
Ecart type	19.09	3.97	0.04	0.4	5.7	54
Mini	80.00	9.70	2.65	9.5	8.5	1 264
Maxi	107.00	15.32	2.70	10.0	16.5	1 340
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
113.00	11.28	2.78	8.9	11.0	1 344
113.00	11.28	2.78	8.9	11.0	1 344
113.00	11.28	2.78	8.9	11.0	1 344
1	1	1	1	1	1

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	113.49	11.94	2.85			
Ecart type	27.89	3.51	0.10			
Mini	72.40	6.90	2.72			
Maxi	144.70	17.00	2.98			
Parcelles	7	7	6			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	96.90	15.22	2.49	9.0	16.3	993
Ecart type	16.26	0.86	0.08	0.9	0.6	101
Mini	85.40	14.62	2.43	8.4	15.9	921
Maxi	108.40	15.83	2.55	9.6	16.7	1 065
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
84.95	15.37	2.51	8.6	17.1	1 202
16.38	2.15	0.10	0.7	3.1	128
51.20	11.16	2.31	6.8	10.8	914
111.00	20.20	2.74	10.0	24.4	1 466
29	29	29	29	29	29

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
105.40	12.32	2.54	8.5	12.6	899
13.58	1.20	0.02	0.0	1.6	15
95.80	11.47	2.53	8.5	11.4	888
115.00	13.16	2.56	8.5	13.7	910
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
118.61	12.58	2.61	7.8	12.9	970
12.20	1.48	0.04	0.5	2.2	75
98.70	10.55	2.53	7.1	10.7	865
139.10	14.69	2.66	8.6	16.6	1 076
7	7	7	7	7	7

Yonne	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	112.00	13.80	2.80	9.4	14.8	1 514
Ecart type	6.08	0.50	0.06	0.2	0.5	77
Mini	105.00	13.47	2.74	9.2	14.2	1 429
Maxi	116.00	14.37	2.86	9.6	15.2	1 578
Parcelles	3	3	3	3	3	3

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 19/08/2024 et celui du 12/08/2024

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 21,9	- 4,5	+ 0,18			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 55,2	- 7,7	+ 0,28	- 1,7	- 9,3	- 61

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 38,4	- 6,3	+ 0,16	- 1,2	- 7,9	- 124

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 25,2	- 4,4	+ 0,10	- 0,6	- 5,7	- 196

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 21,1	- 6,0	+ 0,17	- 1,4	- 7,4	- 49

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