



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

23/08/2024

N° 2

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 22 AOÛT 2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 19 août) - 72 parcelles prélevées

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 :

84

17,1

Chardonnay Côte-d'Or :

115
+21

10,8
-1,7

Chardonnay Saône-et-Loire :

108
+20*

13,9
-1,3*

Aligoté Yonne :

/

/

Aligoté Côte-d'Or :

/

/

Aligoté Saône-et-Loire :

101
+12*

15,2
-0,2*

Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Yonne :

116
+12*

13,9
-0,7*

Pinot Noir Côte-d'Or :

124
+16*

11,6
-1,5*

Pinot Noir Saône-et-Loire :

138
+18*

11,2
-1,3*

Gamay Yonne :

/

/

Gamay Côte-d'Or :

/

/

Gamay Saône-et-Loire :

120
+13*

10,9
-0,7*

* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 19 et 22 août.

En résumé

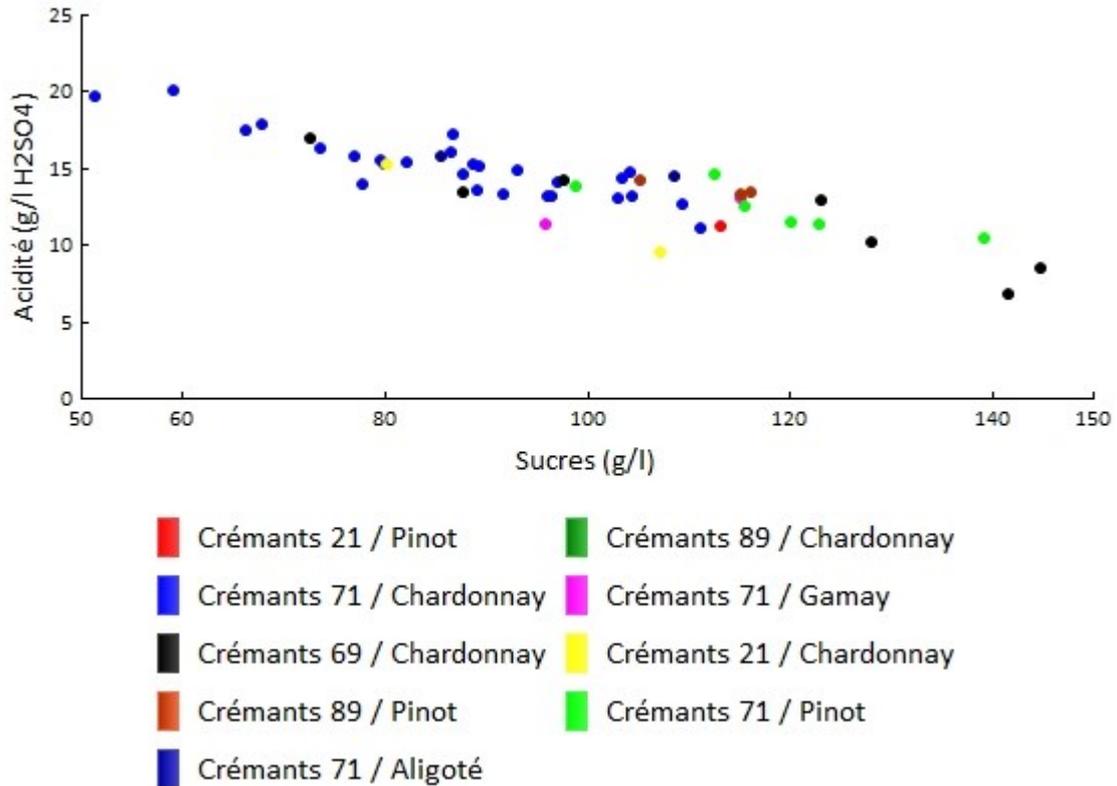
+ 0.3 % par jour d'augmentation du degré potentiel.

La maturation a relativement bien progressé, sur tous les cépages et les secteurs. Outre l'augmentation des teneurs en sucres, les valeurs d'acidité totale subissent une bonne diminution, liée à une forte diminution de l'acide malique (- 1.7 g/l en moyenne). Toutefois, les valeurs mesurées restent encore élevées. Les teneurs en acide tartrique et potassium sont stables. Après un pic de chaleur samedi, une dégradation orageuse est attendue en fin d'après-midi et dans la nuit, avec des cumuls qui pourront être localement importants. Par contre, des conditions anticycloniques, avec un temps sec et de plus en plus chaud, devraient intervenir la semaine prochaine, permettant sans doute une bonne évolution de la maturation. La grande diversité des situations doit inciter à réaliser des contrôles de maturité sur les parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 27 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.



MATURATION CREMANT (Chambre d'Agriculture 89):

7 parcelles ont été prélevées, 6 en Pinot noir et 1 en Chardonnay. La grande majorité d'entre elles (6) sont très touchées par le mildiou et ont un potentiel de récolte très faible (en estimation rapide : récolte de 5 à 15 hl/ha selon la parcelle). La septième parcelle a été touchée par le mildiou mais de façon plus faible (perte estimée autour de 20-25 %). Malgré cela, il n'est pas possible, sans identification de la parcelle, de retrouver la parcelle moins touchée des autres dans les résultats. Deux parcelles (Chardonnay et Pinot noir), très peu touchées par le mildiou, n'ont pas encore été prélevées (taux de véraison insuffisant).

Depuis lundi, la teneur en sucres a augmenté de 13 g/l ; ce qui, dans l'absolu, n'est pas mauvais mais cela pourrait être mieux pour un début de maturation. On retrouve cette impression avec l'évolution de la teneur en acide malique (- 1 g/l depuis lundi) : cet acide reste encore à des niveaux très élevés, digne d'un tout début de maturation.

Le poids des baies a eu tendance à augmenter, d'environ 5 % en 3 jours.

Côté acidité, il y a peu d'évolution car, en plus de la faible baisse de la teneur en acide malique, l'acide tartrique et le potassium sont à peu près stables. Le pH se maintient à son niveau de début de semaine.

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 22/08/2024

Côte d'Or	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	114.50	10.76	2.73	9.4	10.3	1 251
Ecart type	27.58	3.95	0.09	0.4	5.5	83
Mini	95.00	7.97	2.67	9.1	6.4	1 192
Maxi	134.00	13.55	2.80	9.7	14.2	1 310
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
123.50	11.56	2.76	9.3	11.2	1 309
7.78	2.52	0.08	0.7	3.0	85
118.00	9.78	2.71	8.8	9.1	1 249
129.00	13.34	2.82	9.8	13.3	1 369
2	2	2	2	2	2

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	129.01	11.18	2.80			
Ecart type	19.71	3.48	0.15			
Mini	99.30	7.40	2.55			
Maxi	154.80	17.00	2.96			
Parcelles	9	9	8			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	100.70	15.24	2.53	9.4	15.6	1 182
Ecart type	20.98	2.20	0.10	0.6	3.4	374
Mini	73.00	12.75	2.42	8.9	11.4	845
Maxi	120.30	18.11	2.66	10.1	19.6	1 666
Parcelles	4	4	4	4	4	4

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
107.61	13.90	2.59	8.6	14.6	1 187
16.92	2.13	0.10	0.9	3.0	153
79.00	10.10	2.44	6.6	8.9	965
149.50	18.00	2.82	12.0	19.4	1 455
34	34	34	34	34	30

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
120.30	10.87	2.66	8.7	10.1	1 033
4.65	2.00	0.19	0.6	2.9	207
115.70	9.38	2.51	8.3	7.6	803
125.00	13.14	2.87	9.3	13.3	1 203
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
138.21	11.16	2.73	8.1	11.0	1 136
18.04	1.86	0.15	0.8	2.5	305
110.40	8.07	2.52	6.7	7.0	598
169.00	13.43	3.02	9.4	14.5	1 571
11	11	11	11	11	11

Yonne	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	84.00	17.12	2.62	10.2	19.1	1 535
Ecart type						
Mini	84.00	17.12	2.62	10.2	19.1	1 535
Maxi	84.00	17.12	2.62	10.2	19.1	1 535
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
116.00	13.87	2.77	9.4	14.8	1 528
14.44	2.04	0.06	0.4	2.5	94
93.00	11.82	2.67	9.2	12.2	1 373
130.00	17.59	2.83	10.2	19.4	1 647
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 22/08/2024 et celui du 19/08/2024

Côte d'Or	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 21,0	- 1,8	+ 0,06	- 0,3	- 2,2	- 51	+ 16,0	- 1,5	+ 0,04	- 0,1	- 1,9	- 95

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 17,2	- 1,0	+ 0,01	- 0,3	- 2,2	- 51

Saône et Loire	ALIGOTE						CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 11,5	- 0,2	- 0,03	+ 0,3	- 0,6	- 103	+ 19,4	- 1,3	+ 0,06	- 0,2	- 2,0	- 28	+ 12,5	- 0,7	+ 0,01	+ 0,4	- 1,3	+ 49	+ 18,0	- 1,3	+ 0,06	- 0,1	- 1,5	+ 5

Yonne	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 12,3	- 0,7	- 0,01	- 0,2	- 0,8	- 50

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