



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

03/09/2024

N° 5

# 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 2 SEPTEMBRE 2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 29 août) - 73 parcelles prélevées

Sucres  
g/l

Acidité totale  
g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Sucres  
g/l

Acidité totale  
g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Sucres  
g/l

Acidité totale  
g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

### Chardonnay et Aligoté

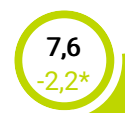
Chardonnay Yonne :



Chardonnay Côte-d'Or :



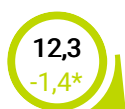
Chardonnay Saône-et-Loire :



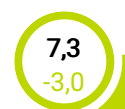
Aligoté Yonne :



Aligoté Côte-d'Or :



Aligoté Saône-et-Loire :



### Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Yonne :



Pinot Noir Côte-d'Or :



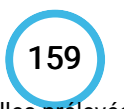
Pinot Noir Saône-et-Loire :



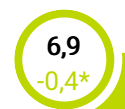
Gamay Yonne :



Gamay Côte-d'Or :



Gamay Saône-et-Loire :



\* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 29 août et 2 septembre.

### En résumé

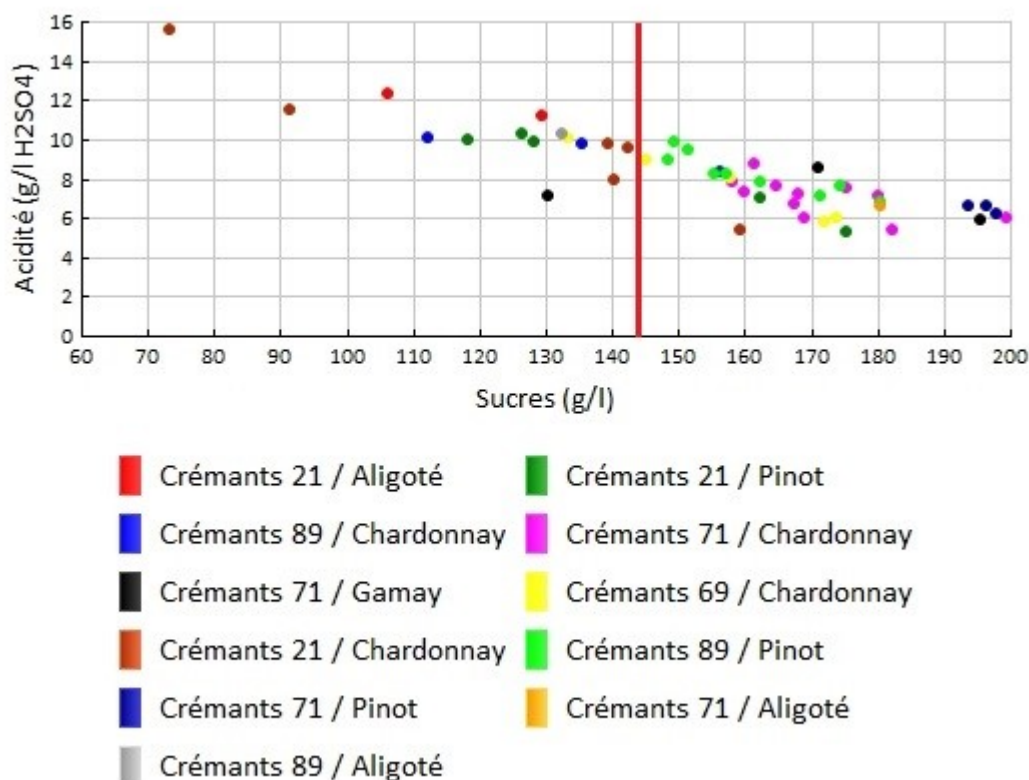
**+ 0.2 % par jour d'augmentation moyenne du degré potentiel.**

Les évolutions moyennes des teneurs en sucres sont un peu moins marquées que lors du dernier prélèvement mais on observe des comportements un peu différents selon les secteurs et les cépages. Ce sont surtout les valeurs d'acidité totale et les teneurs en acide malique qui diminuent le plus fortement. On observe également une légère diminution des teneurs en acide tartrique alors que le potassium demeure stable. De ce fait, les pH subissent une augmentation parfois marquée. La récolte de parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne a débuté dans le Sud de la région mais toutes ne sont pas encore prêtes. Les orages de cette fin de journée et nuit pourront apporter des cumuls parfois importants et les températures vont connaître une nette diminution pour retrouver des valeurs de saison. Les contrôles de maturité doivent se poursuivre afin d'évaluer le comportement des parcelles face à ces nouvelles conditions météorologiques.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 6 SEPTEMBRE 2024



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



Le trait vertical rouge symbolise la richesse minimale en sucres nécessaire pour l'élaboration de Crémant de Bourgogne. 65 % des parcelles prélevées ont atteint ou dépassé cette valeur.

#### MATURATION CREMANT (Chambre d'Agriculture 89):

10 parcelles ont été prélevées, 7 en Pinot noir et 3 en Chardonnay.

L'ensemble des parcelles suit la même évolution depuis une semaine : une très forte progression en début de semaine dernière suivie, entre jeudi et hier lundi, d'une évolution moins marquée mais nette malgré tout (+ 13 g/l de sucres et - 3,1 g/l d'acide malique depuis jeudi).

Il y a, comme souvent, une tendance au rattrapage des parcelles tardives, qui se trouvent cette année être les deux parcelles de Chardonnay à rendement normal (toutes les deux à 141 g/l de sucres et moins) mais sans que ces parcelles ne se démarquent trop des autres.

Côté acide malique, les parcelles les plus avancées en sucres (plus de 170 g/l) ont perdu peu d'acide malique : baisse de 0,5 g/l en moyenne depuis jeudi dernier. Nous verrons jeudi prochain si un plafond n'est pas en approche pour ces trois parcelles à petit rendement (mais feuillage abîmé).

Au niveau de l'acidité, la baisse quasi-générale de la teneur en potassium (- 0,1 g/l en moyenne) se conjugue à la baisse de la teneur en acide malique pour faire évoluer un peu plus franchement le pH : passage de 2,87 jeudi à 2,96 lundi.

#### Réunions pré-vendanges :

- mercredi 4 septembre à 10 h - Salle des Fêtes de Mercurey (53 Grande Rue)
- mercredi 4 septembre à 15 h - Lycée Viticole de Davayé
- jeudi 5 septembre à 17 h - Maison de Nuits-Saint-Georges (Salle du pressoir)

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

# MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 02/09/2024

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	121.55	12.28	2.66	8.1	11.7	1 198
Ecart type	15.37	1.87	0.10	1.0	2.4	264
Mini	104.70	9.44	2.52	7.3	8.2	1 011
Maxi	141.90	14.66	2.78	9.4	15.0	1 384
Parcelles	6	6	6	6	6	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
124.60	10.55	2.82	8.5	9.5	1 410
26.76	2.85	0.09	1.0	3.2	176
73.00	5.47	2.69	6.9	3.3	1 206
159.00	15.70	2.95	9.8	14.6	1 703
9	9	9	9	9	7

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
158.70	8.38	2.88	7.4	7.0	
158.70	8.38	2.88	7.4	7.0	
158.70	8.38	2.88	7.4	7.0	
1	1	1	1	1	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
144.57	8.95	2.91	7.9	7.9	1 335
21.39	2.02	0.11	1.2	2.4	325
118.00	5.38	2.74	6.1	4.1	958
175.00	10.96	3.07	9.1	10.7	1 598
7	7	7	7	7	5

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	156.04	7.90	3.02			
Ecart type	17.35	1.87	0.10			
Mini	133.00	5.90	2.94			
Maxi	173.30	10.20	3.17			
Parcelles	5	5	5			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	166.00	7.29	2.98	7.8	5.2	1 238
Ecart type	19.80	0.78	0.06	0.6	1.6	162
Mini	152.00	6.74	2.94	7.3	4.1	1 123
Maxi	180.00	7.85	3.02	8.2	6.3	1 352
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
162.01	7.59	2.89	7.6	6.0	1 178
18.78	1.20	0.11	0.8	1.7	177
125.00	5.49	2.72	6.4	3.4	813
199.10	9.90	3.07	9.1	9.0	1 439
16	16	16	16	16	9

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
165.75	6.92	2.98	8.2	5.0	1 257
26.94	1.34	0.17	0.3	2.2	237
130.00	5.76	2.74	7.9	2.7	996
195.30	8.68	3.13	8.5	7.4	1 458
4	4	4	4	4	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
177.21	6.95	3.02	7.4	5.4	1 298
17.29	1.21	0.10	0.8	1.2	143
143.00	5.44	2.88	6.2	4.2	1 139
197.70	9.83	3.17	8.6	8.1	1 495
10	10	10	10	10	8

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	132.00	10.43	2.89	9.2	9.0	1 336
Ecart type						
Mini	132.00	10.43	2.89	9.2	9.0	1 336
Maxi	132.00	10.43	2.89	9.2	9.0	1 336
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
134.33	9.50	2.88	8.9	8.7	1 381
22.01	0.96	0.02	0.6	1.1	119
112.00	8.41	2.86	8.2	7.4	1 294
156.00	10.21	2.90	9.4	9.4	1 517
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
160.78	8.37	3.01	8.3	7.5	1 491
11.70	1.03	0.06	0.3	1.4	84
148.00	6.98	2.90	8.0	5.7	1 372
180.00	9.99	3.07	8.9	9.8	1 603
9	9	9	9	9	9

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

# MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 02/09/2024 et celui du 29/08/2024

Côte d'Or	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 6,0	- 1,4	+ 0,07	- 0,3	- 2,5	- 163	+ 5,0	- 0,5	+ 0,03	- 0,4	- 0,7	- 250

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 15,9	- 2,3	+ 0,14	- 0,3	- 2,5	- 163

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	+ 26,0	- 3,0	+ 0,12	- 0,8	- 3,9	- 67	+ 14,6	- 2,2	+ 0,10	- 0,6	- 2,9	- 80	+ 1,8	- 0,4	+ 0,07	+ 0,3	- 0,6	+ 104	+ 13,8	- 1,1	+ 0,06	- 0,3	- 1,7	- 26

Yonne	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 26,0	- 3,4	+ 0,14	- 0,8	- 5,6	- 216	+ 15,7	- 2,7	+ 0,11	- 0,6	- 3,9	- 137	+ 8,6	- 1,7	+ 0,08	- 0,5	- 2,4	- 51

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