



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

06/09/2024

N° 6

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 5 SEPTEMBRE 2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 2 septembre)- 35 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 :



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 2 et 5 septembre.

En résumé

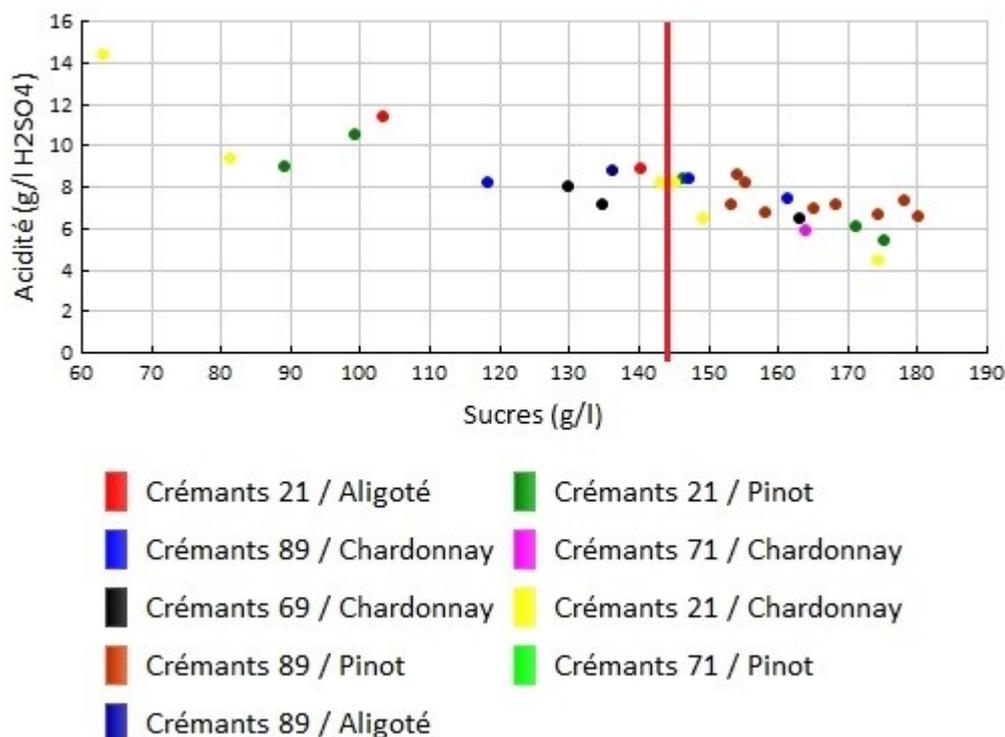
-0.07 % par jour d'évolution moyenne du degré potentiel.

La récolte de parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne a débuté, le nombre de parcelles prélevées est donc moins important sur ce prélèvement. L'effet dilution, plus ou moins marqué selon les cumuls reçus, a été prépondérant par rapport à l'évolution de la maturation. Les gains sur les teneurs en sucres sont faibles, voire en régression parfois. A contrario, les acidités totales ainsi que les acides organiques subissent une diminution parfois assez marquée, les teneurs en potassium étant relativement stables. De ce fait, les pH progressent. Après une légère remontée des températures, des orages sont prévus dans le week-end, suivis d'une chute des températures en début de semaine. L'évolution de la maturation risque de s'en trouver ralentie. La détermination d'une date de récolte, outre les paramètres analytiques, devra également tenir compte de l'état du feuillage ainsi que de l'état sanitaire des parcelles.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 10 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.

Les prélèvements ont majoritairement été effectués avant les pluies du 5 septembre (fin d'après-midi du 4).

Les pluies de fin août - tout début septembre n'ont pas été importantes dans le secteur prélevé mais nous constatons malgré tout un début d'effet dilution :

- Le poids de baies augmente modérément (plutôt des parcelles à très faible rendement et peu de feuilles saines) à nettement (plus de 15 % de gain depuis le 2 septembre pour plusieurs parcelles).
- La teneur en sucres est stable, les gains n'étant que de quelques grammes depuis lundi.
- Tous les autres paramètres sont à la baisse : la teneur en acide malique baisse de 1 à 2 g/l, celle de l'acide tartrique de 0,5 g/l en moyenne, la teneur en potassium baisse. Ces évolutions sont plus visibles dans les parcelles munies d'un feuillage sain.
- Les pH passent la barre des 3 sauf les Chardonnays qui s'en rapprochent fortement.

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 05/09/2024

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	121.50	10.24	2.80	8.6	9.8	1 313
Ecart type	26.16	1.77	0.10	0.7	2.5	223
Mini	103.00	8.99	2.73	8.1	8.0	1 155
Maxi	140.00	11.49	2.87	9.1	11.5	1 470
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
125.86	8.85	2.92	8.2	8.2	1 434
39.74	3.11	0.09	1.0	4.1	208
63.00	4.54	2.80	6.6	2.4	1 206
174.00	14.42	3.07	9.6	15.6	1 827
7	7	7	7	7	7

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
136.00	7.96	3.01	7.8	7.3	1 495
40.07	2.15	0.06	1.2	2.8	221
89.00	5.45	2.94	6.6	4.2	1 263
175.00	10.65	3.08	9.3	10.9	1 741
5	5	5	5	5	5

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	142.30	7.30	3.00			
Ecart type	17.94	0.75	0.11			
Mini	129.50	6.60	2.91			
Maxi	162.80	8.10	3.12			
Parcelles	3	3	3			

Saône et Loire	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	149.27	7.60	2.92	6.9	7.1	1 163
Ecart type	18.83	1.39	0.06	0.7	1.7	199
Mini	128.00	6.00	2.85	6.2	5.1	946
Maxi	163.80	8.50	2.97	7.5	8.2	1 337
Parcelles	3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
156.50	6.50	2.98	7.0	5.2	1 183
9.19	0.71	0.02	0.5	0.8	33
150.00	6.00	2.96	6.7	4.6	1 159
163.00	7.00	2.99	7.4	5.7	1 206
2	2	2	2	2	2

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	136.00	8.91	2.94	8.6	8.4	1 369
Ecart type						
Mini	136.00	8.91	2.94	8.6	8.4	1 369
Maxi	136.00	8.91	2.94	8.6	8.4	1 369
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
142.00	8.10	2.95	8.4	7.0	1 245
21.93	0.51	0.01	0.4	1.0	200
118.00	7.52	2.94	8.0	6.0	1 074
161.00	8.49	2.96	8.7	7.9	1 464
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
165.00	7.35	3.09	7.9	6.3	1 449
10.59	0.71	0.06	0.3	0.8	121
153.00	6.63	2.99	7.6	5.2	1 206
180.00	8.70	3.16	8.4	7.6	1 606
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 05/09/2024 et celui du 02/09/2024

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	+ 4,0	- 1,7	+ 0,08	- 0,7	- 1,0	+ 115	+ 1,7	- 1,5	+ 0,07	- 0,7	- 0,9	+ 23	- 5,8	- 0,6	+ 0,06	- 0,6	- 0,0	+ 160

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	- 2,8	- 1,9	+ 0,04	- 0,7	- 1,0	+ 115

Saône et Loire	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 6,0	- 0,6	+ 0,06	- 0,4	- 0,3	- 104	- 10,5	- 1,1	+ 0,04	- 0,0	- 1,3	- 30

Yonne	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 4,0	- 1,5	+ 0,05	- 0,6	- 0,6	+ 33	+ 7,7	- 1,4	+ 0,07	- 0,5	- 1,7	- 136	+ 4,2	- 1,0	+ 0,08	- 0,5	- 1,3	- 41

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