



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

22/08/2023

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 21 AOÛT 2023

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 17 août) - 71 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 :



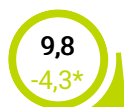
Chardonnay Saône-et-Loire :



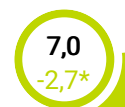
Aligoté Yonne :



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 :



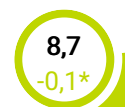
Gamay Yonne :



Gamay Côte-d'Or :



Gamay Saône-et-Loire :



\* : Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 17 et 21 août.

### En résumé

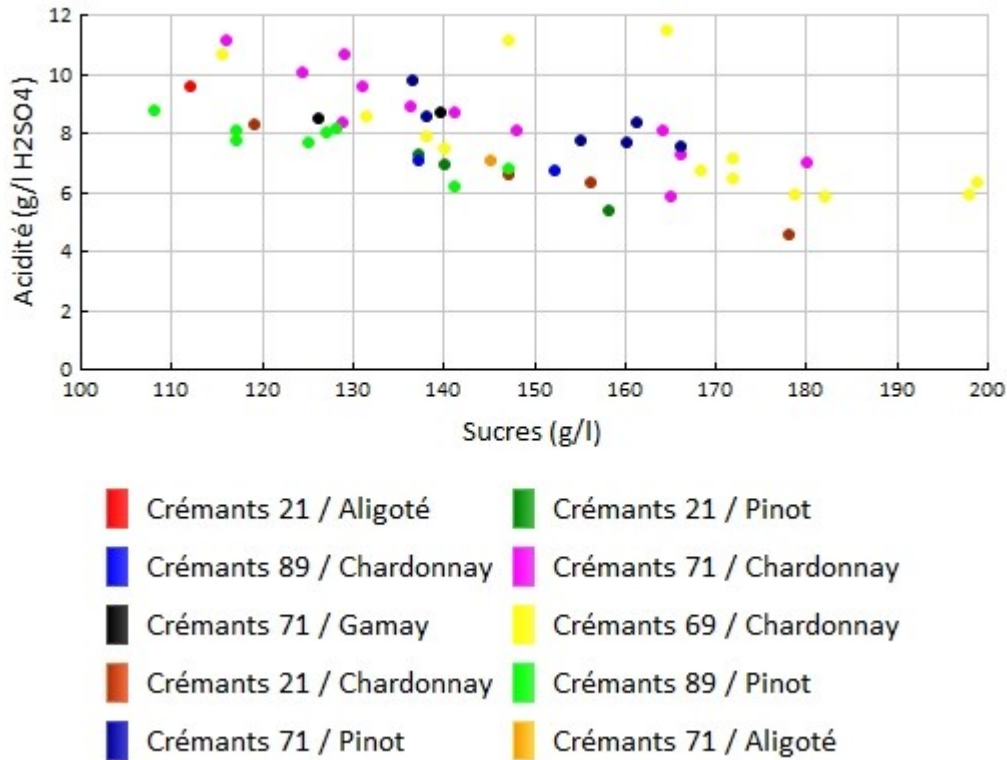
+ 0.25 % par jour d'augmentation du degré potentiel.

La maturation a relativement bien progressé avec une meilleure progression des teneurs en sucres que lors du dernier prélèvement. Toutefois, les fortes chaleurs qui sévissent actuellement ont également provoqué des baisses des valeurs d'acidité totale, en lien avec la diminution des teneurs en acide malique. Ces dernières sont d'ailleurs déjà basses, et ce d'autant plus que les parcelles sont avancées en maturité. L'épisode caniculaire devrait se poursuivre jusqu'en fin de semaine, avant l'arrivée d'orages et une chute assez brutale des températures. Les contrôles de maturité doivent se poursuivre sur les parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne afin de suivre l'évolution des parcelles sur les différents paramètres de la maturation et plus particulièrement sur ceux liés à l'acidité. Une attention particulière devra également porter sur l'état sanitaire, notamment sur cépages noirs.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 25 AOÛT 2023



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



Bien qu'ayant progressé en maturité, l'hétérogénéité entre les parcelles demeure mais certaines d'entre elles sont d'ores et déjà bien avancées.

MATURATION CREMANT (Chambre d'Agriculture 89):

Poids des baies :

Nous enregistrons une évolution nulle à modérée (gain de 10 % depuis jeudi dernier), les gains étant plutôt enregistrés dans des parcelles actives et bien alimentées en eau. La valeur moyenne (1,2 g / baie) est encore assez faible.

Evolution de la maturation :

La teneur en acide malique a perdu autour de 2 g/l depuis lundi dans toutes les situations pour se situer à un niveau déjà bas (5,7 g/l). Cette évolution va perdurer au moins pendant les jours de grandes chaleurs.

La teneur en sucres a augmenté d'environ 15 g/l depuis jeudi. Comme pour l'acide malique, cette hausse est à peu près identique dans toutes les parcelles mais cela ne signifie pas que toutes les parcelles sont égales face à la météorologie actuelle : certaines parcelles (bien alimentées en eau mais seulement celles-là) montrent une activité de maturation correcte tandis que d'autre semblent « patiner » un peu (parcelles fortement chargées en particulier). Enfin, cette hausse de 15 g/l n'est pas spécialement importante au regard du niveau de maturation actuel, elle est simplement correcte.

Structure de l'acidité :

Comme nous l'avons déjà indiqué plus haut, la teneur en acide malique est déjà basse. La teneur en acide tartrique est correcte mais sans plus. La teneur en potassium est correcte à un peu basse ce qui nous donne un pH plutôt haut pour le niveau de maturation.

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

# MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 21/08/2023

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	118.00	9.83	2.78	7.7	8.0	1 237
Ecart type	8.49	0.31	0.10	0.4	0.1	134
Mini	112.00	9.61	2.71	7.4	7.9	1 142
Maxi	124.00	10.05	2.85	8.0	8.1	1 332
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
150.00	6.49	2.92	6.9	4.4	1 146
24.43	1.52	0.09	0.4	2.1	123
119.00	4.62	2.82	6.5	1.7	971
178.00	8.34	3.04	7.5	6.8	1 259
4	4	4	4	4	4

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
145.00	6.56	2.92	7.0	4.6	1 078
11.36	1.00	0.06	0.5	1.2	68
137.00	5.43	2.86	6.4	3.3	1 015
158.00	7.31	2.96	7.3	5.5	1 151
3	3	3	3	3	3

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	161.90	7.86	3.02			
Ecart type	25.67	2.03	0.10			
Mini	115.50	5.90	2.86			
Maxi	198.60	11.50	3.16			
Parcelles	13	13	13			

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
107.90	10.50	2.78			
107.90	10.50	2.78			
107.90	10.50	2.78			
1	1	1			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	133.00	6.97	2.85	8.2	4.0	1 000
Ecart type	16.97	0.25	0.06	0.6	0.1	66
Mini	121.00	6.79	2.81	7.7	4.0	953
Maxi	145.00	7.15	2.89	8.6	4.1	1 046
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
138.59	8.46	2.87	7.5	7.4	1 198
21.89	1.67	0.11	0.8	2.4	112
97.00	5.30	2.75	6.5	3.1	1 033
179.90	11.16	3.09	9.8	11.6	1 407
20	20	20	20	20	12

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
129.17	8.73	2.85	8.7	6.9	1 295
9.17	0.18	0.08	1.1	0.5	59
122.00	8.53	2.77	7.9	6.5	1 253
139.50	8.89	2.92	10.0	7.4	1 336
3	3	3	3	3	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
139.48	8.09	2.88	7.5	6.7	1 159
20.06	1.08	0.10	0.6	1.3	96
91.00	6.27	2.67	6.7	4.2	1 049
165.90	10.00	3.07	9.0	8.4	1 346
13	13	13	13	13	8

Yonne	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	144.50	6.95	2.91	7.0	5.3	1 090
Ecart type	10.61	0.24	0.03	0.3	0.5	71
Mini	137.00	6.78	2.89	6.8	5.0	1 039
Maxi	152.00	7.12	2.93	7.2	5.7	1 140
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
126.25	7.72	2.83	7.6	5.5	1 222
12.86	0.83	0.10	0.4	1.0	72
108.00	6.21	2.72	6.9	4.3	1 113
147.00	8.84	3.03	8.1	7.1	1 356
8	8	8	8	8	8



# MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 21/08/2023 et celui du 17/08/2023

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	+ 19,0	- 4,3	+ 0,11	- 0,4	- 3,4	+ 63	+ 19,5	- 2,0	+ 0,11	- 0,4	- 1,7	+ 94	+ 16,3	- 2,1	+ 0,10	- 0,4	- 1,7	+ 174

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 21,4	- 1,3	+ 0,05	- 0,4	- 3,4	+ 63

Saône et Loire	ALIGOTE						CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 18,5	- 2,7	+ 0,12	+ 0,3	- 3,6	- 93	+ 19,5	- 1,8	+ 0,09	- 0,3	- 2,3	+ 199	+ 0,7	- 0,1	+ 0,03	- 0,1	- 0,0	+ 174	+ 18,5	- 1,9	+ 0,09	- 0,3	- 2,1	+ 3

Yonne	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 16,6	- 2,7	+ 0,11	- 0,3	- 2,3	+ 91