



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

25/08/2023

N° 3

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 24 AOUT 2023

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 21 août) - 82 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 21 et 24 août.

En résumé

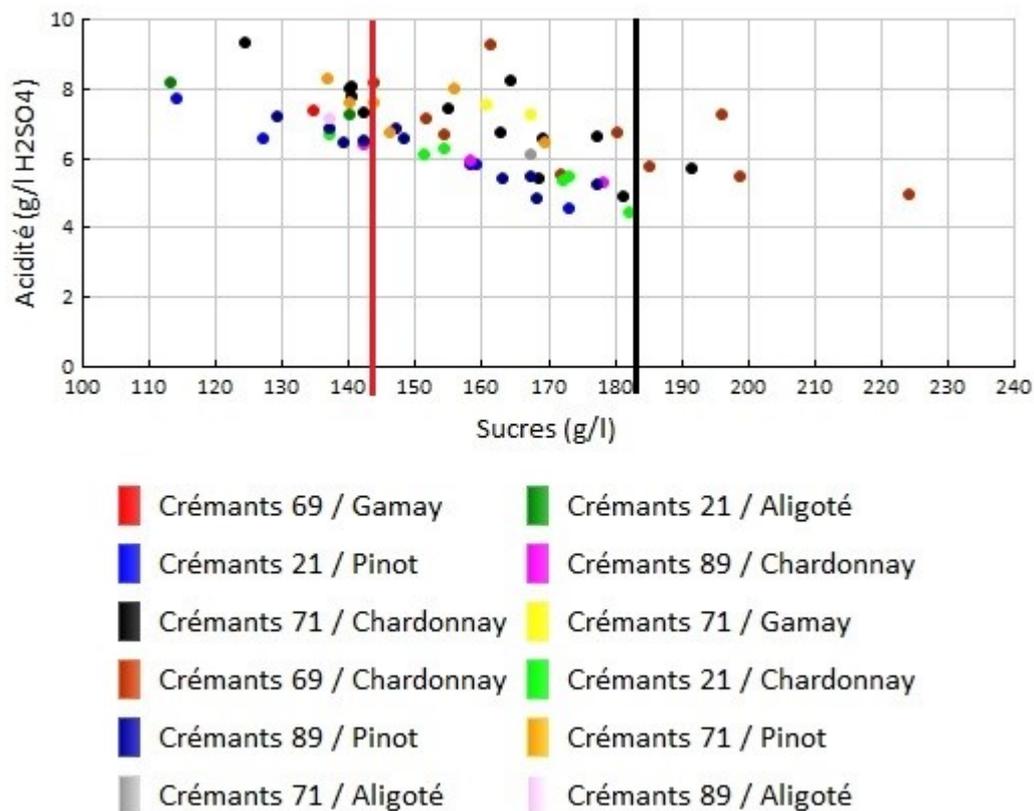
+ 0.39 % par jour d'augmentation moyenne du degré potentiel

La plupart des secteurs et des cépages subissent de bonnes évolutions eu égard aux fortes températures de ces derniers jours. Au-delà des teneurs en sucres, l'acidité poursuit sa baisse, en lien avec la diminution des teneurs en acide malique. De ce fait, les pH augmentent mais restent in fine corrects en raison de teneurs en potassium assez basses. Un changement de temps s'est amorcé avec l'arrivée des orages, aux cumuls qui peuvent être très variables selon les secteurs. Par contre, les températures vont nettement baisser dans les prochains jours. Tous ces éléments risquent de limiter quelque peu l'évolution de la maturation. Les prochains contrôles de maturité permettront d'évaluer l'impact de ces nouvelles conditions météorologiques et de surveiller également l'état sanitaire des parcelles.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 22 AOÛT 2023



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



La barre verticale rouge symbolise la richesse minimale en sucres de l'appellation et la barre verticale noire la richesse maximale.

Plus de la moitié des parcelles a atteint la richesse minimale en sucres nécessaire pour l'appellation.

MATURATION CREMANT (Chambre d'Agriculture 89):

Poids des baies :

En moyenne, le poids des baies reste constant depuis lundi. Dans le détail des parcelles, on note une légère perte de poids pour la majorité et un petit gain dans quelques-unes (plutôt des Chardonnay).

Evolution de la maturation :

Nous enregistrons une perte générale d'un peu moins de 2 g d'acide malique / l depuis lundi pour arriver à une très faible teneur de 3,9 g/l en moyenne.

Le gain de sucres durant la même période est de 21 g/l en moyenne ; un peu plus dans les parcelles qui perdent du poids de baies et un peu moins généralement dans les parcelles qui en gagnent.

Globalement, les derniers jours ont été surtout marqué par une concentration (avec perte de turgescence des baies – plus molle).

Structure de l'acidité :

Mis à part l'acide malique, les éléments explicatifs de l'acidité des baies sont restés constants avec pour conséquence une hausse du pH.

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 24/08/2023

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	129.50	8.40	2.82	7.7	6.0	1 053
Ecart type	14.39	1.44	0.09	0.1	1.6	265
Mini	113.00	7.31	2.76	7.6	4.4	764
Maxi	143.00	10.48	2.96	7.8	8.1	1 367
Parcelles	4	4	4	4	4	4

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
160.01	6.15	2.97	6.8	3.8	1 013
15.93	1.24	0.06	0.3	1.4	163
137.00	4.47	2.90	6.4	1.9	740
182.00	8.40	3.09	7.1	6.0	1 188
7	7	7	7	7	6

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
143.97	7.18	2.92	7.4	5.3	1 060
20.58	2.01	0.10	0.6	1.9	195
114.00	4.59	2.78	6.3	2.1	732
173.00	9.95	3.03	8.0	7.5	1 227
7	7	7	7	7	5

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	176.55	6.74	3.13			
Ecart type	25.16	1.33	0.11			
Mini	143.50	5.00	2.95			
Maxi	224.00	9.30	3.32			
Parcelles	10	10	9			

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
134.60	7.40	2.93			
134.60	7.40	2.93			
134.60	7.40	2.93			
1	1	1			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	151.50	6.07	2.96	7.9	3.2	990
Ecart type	21.92	0.11	0.09	0.7	0.3	115
Mini	136.00	5.99	2.89	7.4	3.0	909
Maxi	167.00	6.15	3.02	8.4	3.4	1 071
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
156.06	6.89	2.95	7.3	5.5	1 169
18.14	1.27	0.10	0.7	1.9	179
124.30	4.50	2.78	6.1	2.3	905
191.30	9.36	3.16	8.8	8.9	1 397
21	21	21	21	21	13

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
152.53	7.38	2.98	8.4	4.8	1 276
19.78	0.16	0.09	0.9	0.2	58
130.00	7.27	2.90	7.5	4.7	1 235
167.00	7.56	3.07	9.3	5.0	1 317
3	3	3	3	3	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
142.81	7.10	2.93	8.0	5.4	1 127
21.41	1.22	0.12	0.9	1.3	126
84.00	4.86	2.68	6.4	2.5	870
171.00	9.80	3.09	10.0	7.7	1 288
13	13	13	13	13	8

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	137.00	7.19	2.87	7.5	4.6	930
Ecart type						
Mini	137.00	7.19	2.87	7.5	4.6	930
Maxi	137.00	7.19	2.87	7.5	4.6	930
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
159.33	5.93	2.98	6.7	3.8	1 014
18.04	0.55	0.02	0.4	0.7	101
142.00	5.35	2.96	6.3	3.0	938
178.00	6.45	3.00	7.0	4.4	1 129
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
151.70	6.19	2.96	7.4	3.8	1 160
15.95	0.81	0.12	0.7	0.6	103
129.00	4.91	2.80	6.3	2.8	1 050
177.00	7.27	3.14	8.6	4.6	1 298
10	10	10	10	10	10



MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 24/08/2023 et celui du 21/08/2023

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	+ 23,5	- 2,4	+ 0,10	- 0,0	- 2,7	- 92	+ 20,3	- 1,1	+ 0,08	- 0,3	- 1,5	- 117	+ 18,3	- 1,1	+ 0,06	+ 0,2	- 1,2	- 88

Rhône	CHARDONNAY						GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 20,6	- 1,1	+ 0,12	- 0,0	- 2,7	- 92	+ 26,7	- 3,1	+ 0,15	- 0,3	- 1,5	- 117

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	- 0,9	+ 0,10	- 0,3	- 0,8	- 9	+ 18,3	- 1,6	+ 0,09	- 0,2	- 2,0	- 47	+ 23,4	- 1,3	+ 0,13	- 0,3	- 2,1	- 18	+ 3,3	- 1,0	+ 0,05	+ 0,4	- 1,3	- 31

Yonne	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 23,5	- 1,3	+ 0,08	- 0,5	- 1,9	- 133	+ 22,1	- 1,4	+ 0,09	- 0,3	- 1,8	- 82