



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

29/08/2023

N° 4

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 28 AOUT 2023

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 24 août) - 74 parcelles prélevées

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

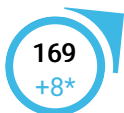
Acidité totale
g/l H₂SO₄

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

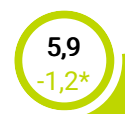
Pinot Noir Yonne :



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 24 et 28 août.

En résumé

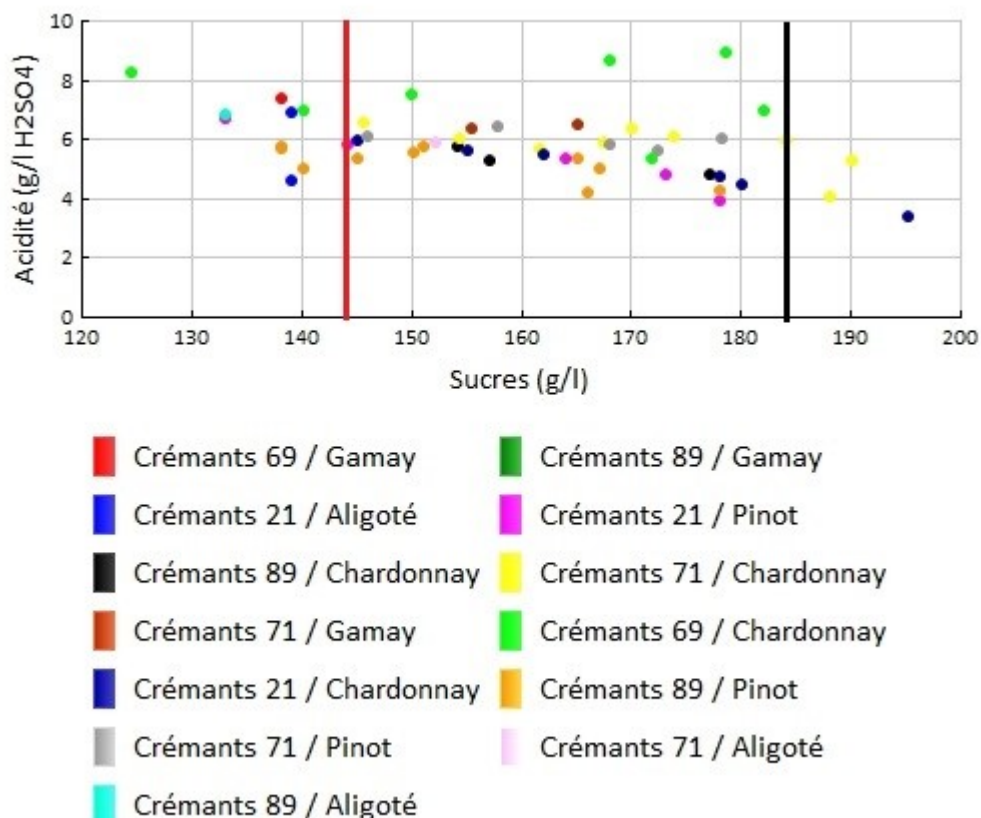
+ 0.05 % par jour d'augmentation moyenne du degré potentiel

La maturation a été globalement fortement ralentie par les conditions météorologiques des derniers jours, l'effet dilution prenant le dessus. Toutefois, les prélèvements effectués en Côte-d'Or et sur Pinot Noir en Saône-et-Loire indiquent un comportement un peu différent puisque le gain moyen journalier du degré potentiel est de 0.66 %, donc une évolution significative. Au delà des teneurs en sucres, les valeurs d'acidité diminuent assez fortement, en lien avec une baisse des teneurs en acides organiques, l'acide malique étant le plus impacté. 2/3 des parcelles ont désormais un pH supérieur ou égal à 3 unités. Les prochains jours s'annoncent relativement secs (quelques averses sont néanmoins prévues) et les températures remontent progressivement. La maturation devrait donc se poursuivre, sur un rythme plus lent qu'auparavant. Certaines parcelles pourront ainsi parachever leur maturation, sous réserve que l'état sanitaire ne se dégrade pas.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 1ER SEPTEMBRE 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.

3/4 des parcelles prélevées ont atteint la richesse minimale en sucres requise pour l'appellation.

MATURATION CREMANT (Chambre d'Agriculture 89):

Statu quo.

Dans l'ensemble, les résultats de ce lundi sont quasiment identiques à ceux de jeudi dernier, ce qui est compréhensible compte tenu des conditions météorologiques depuis le précédent prélèvement.

Dans le détail, quelques parcelles (ayant des poids de baies les plus faibles et/ou ayant été les plus arrosées) ont gagné en poids de baies mais cette augmentation reste peu importante : 10 % de poids en plus au maximum.

Quelques vignes ont vu leur teneur en sucres augmenter (augmentation faible : moins de 10 g/l depuis jeudi) et uniquement des vignes en « retard » par rapport aux autres. C'est donc plutôt un regroupement des parcelles qui a eu lieu.

Le retour de l'eau a eu aussi pour conséquence une absorption du potassium : les teneurs se sont élevées de plus de 15 % en moyenne. Accompagné par une baisse de l'acide malique (faible : 0,5 g/l en moins depuis jeudi), le pH a fortement augmenté pour atteindre 3,07.

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 28/08/2023

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	143.21	6.66	2.92	7.0	4.7	984
Ecart type	6.44	1.01	0.07	0.6	1.1	344
Mini	135.00	4.69	2.83	5.9	2.5	561
Maxi	152.00	7.81	3.02	7.6	6.0	1 377
Parcelles	7	7	7	7	7	4

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
169.17	4.99	3.07	6.5	3.2	994
18.43	0.94	0.07	0.6	1.2	205
145.00	3.42	3.00	5.7	1.3	753
195.00	5.99	3.19	7.4	4.6	1 210
6	6	6	6	6	6

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
182.65	6.29	3.16	6.2	4.5	
6.15	0.59	0.04	0.6	0.8	
178.30	5.87	3.13	5.8	4.0	
187.00	6.71	3.18	6.7	5.1	
2	2	2	2	2	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
154.66	5.93	3.02	6.7	4.1	1 019
19.47	1.13	0.08	0.5	1.2	156
129.60	4.00	2.89	5.9	2.2	792
178.00	7.46	3.10	7.3	5.8	1 198
8	8	8	8	8	5

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	159.19	7.57	3.13			
Ecart type	21.61	1.24	0.13			
Mini	124.30	5.40	2.98			
Maxi	182.00	9.00	3.31			
Parcelles	7	7	7			

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
138.00	7.40	2.96			
138.00	7.40	2.96			
138.00	7.40	2.96			
1	1	1			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	146.00	5.70	2.96	7.6	3.0	857
Ecart type	8.49	0.37	0.04	0.7	0.7	7
Mini	140.00	5.44	2.93	7.1	2.5	852
Maxi	152.00	5.96	2.98	8.1	3.5	862
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
163.99	5.75	3.02	6.2	4.1	1 089
20.91	0.82	0.10	0.7	1.1	144
109.00	4.12	2.90	4.9	1.8	914
190.00	7.00	3.21	7.4	5.3	1 379
15	15	15	15	15	8

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
160.20	6.50	2.97	7.9	3.9	1 130
6.79	0.08	0.13	0.3	0.3	
155.40	6.44	2.88	7.7	3.7	1 130
165.00	6.56	3.07	8.1	4.1	1 130
2	2	2	2	2	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
156.61	5.93	3.03	6.4	4.5	1 056
18.57	0.88	0.08	0.8	1.0	89
113.00	4.40	2.90	4.9	2.7	937
178.20	7.80	3.16	7.3	6.6	1 170
10	10	10	10	10	6

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	133.00	6.92	2.91	7.3	4.9	905
Ecart type						
Mini	133.00	6.92	2.91	7.3	4.9	905
Maxi	133.00	6.92	2.91	7.3	4.9	905
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
162.67	5.35	3.07	6.8	3.8	1 149
12.50	0.47	0.05	0.2	0.5	129
154.00	4.89	3.01	6.7	3.2	1 014
177.00	5.83	3.10	7.0	4.2	1 271
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
153.80	5.26	3.08	7.3	3.4	1 249
14.23	0.58	0.10	0.6	0.5	140
138.00	4.24	2.96	6.5	2.6	1 020
178.00	5.83	3.29	8.1	4.1	1 483
10	10	10	10	10	10



MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 28/08/2023 et celui du 24/08/2023

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	+ 11,8	- 1,9	+ 0,11	- 0,4	- 1,4	- 69	+ 7,7	- 0,8	+ 0,08	- 0,2	- 0,2	- 18	+ 12,2	- 0,8	+ 0,10	- 0,6	- 0,7	- 41

Rhône	CHARDONNAY						GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 7,0	- 0,0	- 0,00	- 0,4	- 1,4	- 69	+ 3,4	- 0,0	+ 0,03	- 0,2	- 0,2	- 18

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	- 5,5	- 0,4	- 0,00	- 0,3	- 0,2	- 133	+ 5,4	- 1,0	+ 0,05	- 1,0	- 1,0	- 47	- 3,6	- 0,9	- 0,01	- 1,0	- 1,0	- 105	+ 13,4	- 1,2	+ 0,09	- 1,5	- 0,9	- 62

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	- 0,3	+ 0,04	- 0,2	+ 0,3	- 25	+ 3,3	- 0,6	+ 0,09	+ 0,1	- 0,0	+ 135	+ 2,1	- 0,9	+ 0,12	- 0,1	- 0,4	+ 88