

Le bulletin de l'interpro


**MATURITE BOURGOGNE SPECIAL
CREMANT**


UPECB
132-134 route de Dijon
21200 Beaune

PRÉLÈVEMENTS DU 03/08/2026

CHAMBRE D'AGRICULTURE
DE L'YONNE
14 bis rue Guynemer
89800 Auxerre

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 30 juillet) – 85 parcelles prélevées

Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)
-----------------	---	-----------------	---	-----------------	---

Chardonnay

Yonne
162
9.0
Côte-d'Or
164
+15 *

8.3
-3.3 *

Saône-et-Loire
143
+24 *

9.8
-3.1 *

Aligoté

Yonne
/
/
Côte-d'Or
111
++25 *

15.6
-6.6 *

Saône-et-Loire
142
++14 *

9.5
-1.9 *

Pinot noir

Yonne
167
9.0
Côte-d'Or
130
++14 *

12
-3.9 *

Saône-et-Loire
150
++16 *

9.7
-2.2 *

Gamay

Yonne
/
/
Côte-d'Or
/
/
Saône-et-Loire
166
++14 *

8.5
-0.2 *

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 7 AOÛT 2026

*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 30 juillet et 3 août.

EN RÉSUMÉ

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

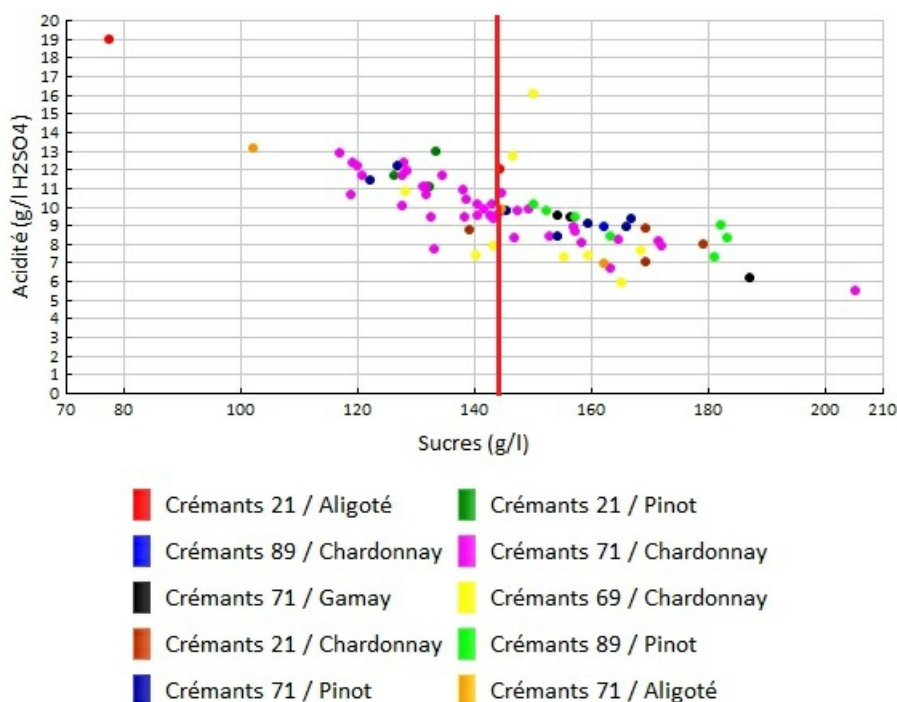
Comme à l'accoutumée, les évolutions les plus marquées, notamment sur les teneurs en sucres, concernent les parcelles les plus en retard. Les acidités totales chutent plus ou moins fortement mais les valeurs restent encore élevées. La diminution des teneurs en acide malique est en partie compensée par des teneurs élevées en acide tartrique, ce qui permet de maintenir les pH.

La maturation n'est pas encore acquise sur bon nombre de parcelles mais près de la moitié d'entre elles ont néanmoins déjà atteint la richesse minimale en sucres nécessaire à l'élaboration de Crémant de Bourgogne.

Les contrôles de maturité des parcelles destinées à l'élaboration de Crémant doivent s'intensifier afin d'appréhender le rythme d'évolution de la maturation au cours des prochains jours.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 7 AOÛT 2026

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. Près de la moitié des parcelles prélevées ont dépassé cette valeur.

MATURATION CRÉMANT (Chambre d'Agriculture de l'Yonne) :

Sur le réseau de maturité Crémant de l'Yonne, 6 parcelles de Pinot Noir, et 1 parcelle de Chardonnay ont été prélevées hier.

Le taux de véraison pour les parcelles de Pinot Noir varie de 35 à 85 %. Pour les 2 parcelles de Chardonnay, le taux de véraison se situe entre 45 et 70 %. Pour l'Aligoté, la véraison est à 45 %.

Les résultats des prélèvements du lundi 03 août 2026 montrent un taux de sucre de 162 g/L pour la parcelle en Chardonnay et de 167 g/L en moyenne pour le Pinot Noir.

L'acidité totale moyenne est de 9 g/L H₂SO₄ pour les Pinot Noir et le Chardonnay.

Les valeurs de pH sont de 3.00 pour la parcelle de Chardonnay et de 2,93 en moyenne pour les Pinot.

L'évolution de la maturité du réseau crémant sera discutée et mesurée lors du prochain bulletin de ce vendredi.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 7 AOÛT 2026

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 03/08/2026

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	110.50	15.61	2.69	12.9	10.8	959
Ecart type	47.38	4.92	0.15	1.2	5.2	131
Mini	77.00	12.13	2.58	12.1	7.2	866
Maxi	144.00	19.09	2.79	13.7	14.5	1 051
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
164.00	8.25	2.91	9.6	4.2	821
17.32	0.84	0.08	0.4	1.2	201
139.00	7.14	2.81	9.1	2.6	547
179.00	8.92	3.00	9.9	5.1	1 031
4	4	4	4	4	4

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
130.33	11.98	2.79	11.8	7.2	993
3.79	0.94	0.07	1.3	2.0	123
126.00	11.18	2.72	10.9	5.1	852
133.00	13.01	2.86	13.3	9.0	1 074
3	3	3	3	3	3

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	150.52	9.32	2.88	9.3	3.6	965
Ecart type	12.82	3.28	0.15			
Mini	127.90	6.00	2.63	9.3	3.6	965
Maxi	168.30	16.10	3.05	9.3	3.6	965
Parcelles	9	9	9	1	1	1

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	141.60	9.53	2.72	11.9	5.2	1 173
Ecart type	27.51	2.74	0.33	2.8	2.0	366
Mini	101.90	7.01	2.29	9.8	3.2	786
Maxi	162.00	13.19	3.01	15.7	7.7	1 558
Parcelles	4	4	4	4	4	4

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
142.98	9.81	2.67	11.3	6.1	1 448
17.25	1.69	0.17	1.6	1.9	242
116.80	5.57	2.44	7.6	2.6	409
205.00	12.97	3.08	14.0	10.2	1 743
42	42	42	42	42	40

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
165.73	8.49	2.70	12.1	3.5	1 202
18.44	1.93	0.30	2.4	1.3	338
154.10	6.26	2.48	9.6	2.3	821
187.00	9.64	3.04	14.4	4.9	1 466
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
150.42	9.65	2.65	11.2	5.5	1 263
17.02	1.57	0.15	1.7	1.9	197
121.80	6.60	2.44	8.8	2.5	1 000
166.60	12.28	2.88	13.6	8.6	1 622
10	10	10	10	10	9

Yonne	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	162.00	8.99	3.00	10.6	5.0	1 025
Ecart type						
Mini	162.00	8.99	3.00	10.6	5.0	1 025
Maxi	162.00	8.99	3.00	10.6	5.0	1 025
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
166.86	9.00	2.93	11.2	4.2	893
14.76	0.98	0.06	0.8	0.6	57
150.00	7.40	2.88	9.9	3.3	810
183.00	10.19	3.04	12.5	4.9	998
7	7	7	7	7	7

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 03/08/2026 et celui du 30/07/2026

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	+ 25,0	- 6,6	+ 0,10	- 4,7	- 7,7	- 259	+ 15,5	- 3,3	+ 0,04	- 3,5	- 3,9	- 364	+ 14,3	- 3,9	+ 0,06	- 3,7	- 4,8	- 170

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 9,1	- 2,0	+ 0,11	- 4,7	- 7,7	- 259

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	+ 13,7	- 1,9	+ 0,08	- 0,6	- 2,4	- 117	+ 23,9	- 3,1	+ 0,09	- 1,1	- 4,0	- 191	+ 13,7	- 0,2	- 0,01	+ 0,3	- 0,8	+ 31	+ 16,5	- 2,2	+ 0,07	- 1,1	- 2,8	- 44