



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE SPECIAL
CREMANTUPECB
132-134 route de Dijon
21200 Beaune

PRÉLÈVEMENTS DU 07/08/2025

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

Valeurs moyennes - 53 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

112

15.7

Côte-d'Or

129

14.5

Saône-et-Loire

104

16.8

Aligoté

Yonne

113

14.6

Côte-d'Or

/

/

Saône-et-Loire

98

18.6

Pinot noir

Yonne

119

14.4

Côte-d'Or

131

15.1

Saône-et-Loire

128

14.9

Gamay

Yonne

/

/

Côte-d'Or

/

/

Saône-et-Loire

124

14

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 12 AOÛT 2025



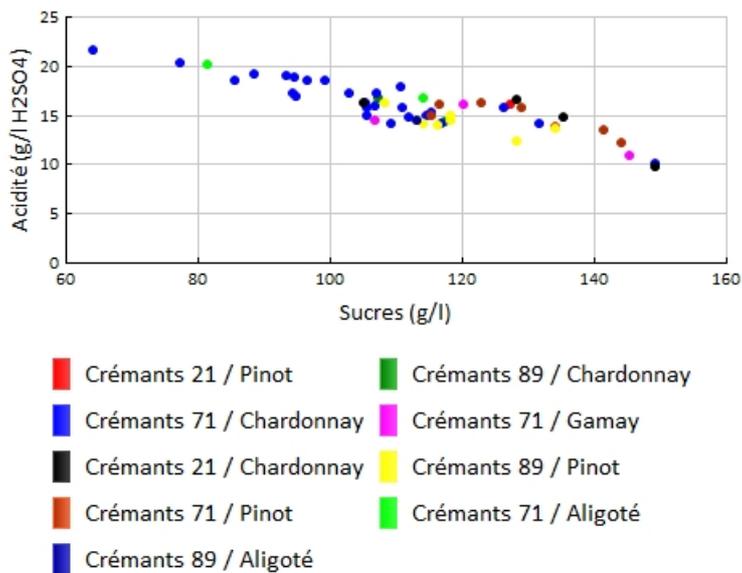
EN RÉSUMÉ

Ce premier prélèvement montre, au global, une avance des cépages noirs sur les cépages blancs, avec toutefois une grande hétérogénéité de situations. En effet, l'écart sur les teneurs en sucres entre les parcelles les plus en retard et les plus avancées varie de 85 g/l sur Chardonnay et 36 g/l sur Pinot Noir. Si certaines teneurs en sucres sont relativement comparables à celles mesurées les 4 ou 8 août 2022, les valeurs d'acidité totale de cette année sont très supérieures, en relation avec des teneurs en acide malique encore importantes.

Un pic de chaleur, voire un épisode caniculaire, est en cours et devrait se maintenir jusqu'en début de semaine prochaine. Le rythme d'évolution de la maturation sera dépendant des températures effectives, pour peu qu'elles ne soient pas trop importantes. Dans ce dernier cas, elle risque d'être momentanément ralentie, du moins aux heures les plus chaudes des journées. Les prochains prélèvements permettront d'appréhender cette évolution.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 12 AOÛT 2025

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



4 parcelles (1 Pinot Noir, 1 Gamay et 2 Chardonnay) ont d'ores et déjà atteint ou dépassé la richesse minimale en sucres nécessaire pour l'élaboration de Crémant de Bourgogne.

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 07/08/2025

Côte d'Or	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	129.25	14.50	2.70	9.3	13.5	1 146
Ecart type	18.37	3.16	0.07	1.1	5.2	67
Mini	105.00	9.90	2.66	8.5	5.9	1 060
Maxi	149.00	16.76	2.81	10.9	17.3	1 206
Parcelles	4	4	4	4	4	4

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
130.50	15.12	2.74	8.0	15.4	1 080
4.95	1.58	0.08	0.8	1.6	18
127.00	14.00	2.68	7.4	14.3	1 067
134.00	16.24	2.79	8.5	16.5	1 093
2	2	2	2	2	2

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	97.55	18.59	2.35	11.6	18.3	789
Ecart type	22.98	2.38	0.12	0.8	2.7	78
Mini	81.30	16.91	2.27	11.0	16.5	733
Maxi	113.80	20.27	2.44	12.2	20.2	844
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
104.35	16.79	2.46	10.6	16.6	1 009
17.03	2.41	0.11	0.7	3.2	103
64.00	10.16	2.22	8.8	7.0	818
149.00	21.78	2.76	12.6	22.1	1 186
26	26	26	26	26	26

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
123.87	13.96	2.61	10.1	13.1	920
19.46	2.65	0.16	0.5	3.5	149
106.70	11.07	2.48	9.5	9.4	803
145.00	16.27	2.78	10.5	16.3	1 087
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
128.03	14.92	2.50	10.6	13.7	818
12.33	1.59	0.13	0.4	2.0	162
115.20	12.41	2.39	9.9	10.8	642
144.00	16.40	2.75	11.0	15.6	1 045
6	6	6	6	6	6

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	113.00	14.57	2.70	9.8	13.2	1 080
Ecart type						
Mini	113.00	14.57	2.70	9.8	13.2	1 080
Maxi	113.00	14.57	2.70	9.8	13.2	1 080
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
112.00	15.70	2.71	8.8	16.4	1 120
7.07	1.78	0.01	0.4	3.0	51
107.00	14.44	2.71	8.5	14.2	1 084
117.00	16.96	2.72	9.0	18.5	1 156
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
119.43	14.40	2.73	9.2	13.6	1 189
8.77	1.16	0.03	0.3	1.7	69
108.00	12.58	2.71	8.9	11.4	1 077
134.00	16.34	2.77	9.6	16.1	1 295
7	7	7	7	7	7

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