



BIVB Infos



MATURITE BOURGOGNE SPECIAL CREMANT



UPECB
132-134 route de Dijon
21200 Beaune

PRÉLÈVEMENTS DU 11/08/2025

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

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 7 août) – 78 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



Côte-d'Or



Saône-et-Loire

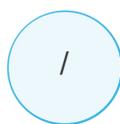


Aligoté

Yonne



Côte-d'Or



Saône-et-Loire



Pinot noir

Yonne



Côte-d'Or

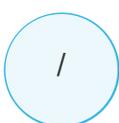


Saône-et-Loire

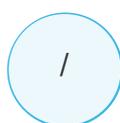


Gamay

Yonne



Côte-d'Or



Saône-et-Loire



PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 15 AOÛT 2025

*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 7 et 11 août.

EN RÉSUMÉ

+ 0.38 % par jour d'augmentation du degré potentiel

De fortes évolutions des paramètres de la maturité sont observées depuis le dernier prélèvement. Les teneurs en sucres augmentent d'autant plus fortement que les parcelles présentent du retard. Les valeurs d'acidité totale chutent rapidement, en lien avec une diminution parallèle des teneurs en acide malique. De ce fait les pH progressent en moyenne de 0.16.

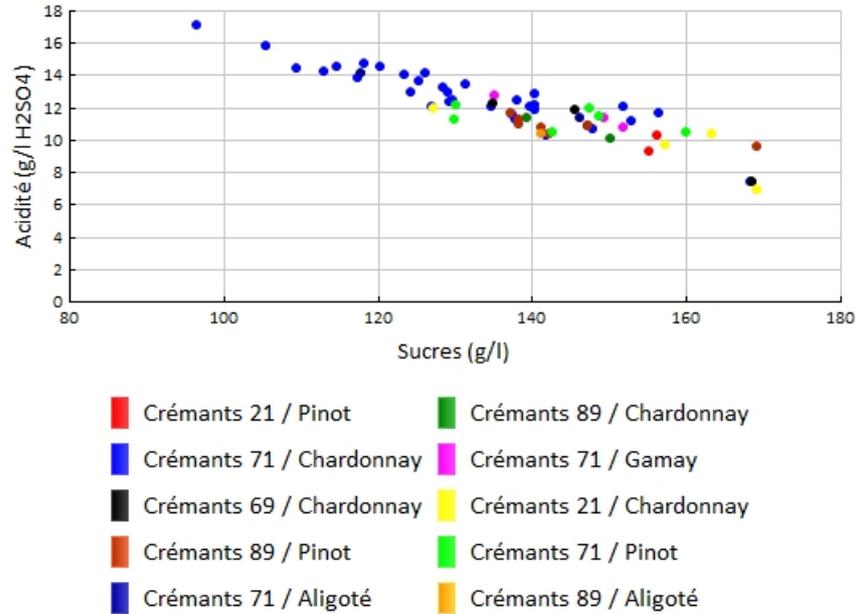
Toutefois, les acidités restent encore élevées.

La maturité n'est pas encore acquise sur bon nombre de parcelles mais 40 % d'entre elles ont d'ores et déjà atteint la richesse minimale en sucres nécessaire à l'élaboration de Crémant de Bourgogne.

Les conditions météorologiques annoncées pour les prochains jours pourront être à double tranchant, soit en favorisant l'évolution de la maturation, soit en la ralentissant si les températures deviennent vraiment trop importantes. Seuls les contrôles de maturité permettront de s'en rendre compte et d'évaluer les effets de ces conditions extrêmes.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 15 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.



MATURATION CRÉMANT (Chambre d'Agriculture 89):

Sur le réseau de parcelles crémants dans l'Yonne, sept parcelles de Pinot Noir sont prélevées, une parcelle d'Aligoté et deux parcelles de Chardonnay.

Le taux de véraison pour les parcelles de Pinot Noir varie de 70 à 90% ; pour les deux parcelles de Chardonnay le taux de véraison se situe entre 85 et 98 %.

Les résultats des prélèvements du lundi 11 août 2025 montrent une nette évolution du taux de sucre avec **+ 35 g/l de sucre sur certaines parcelles depuis le 7 août 2025** (soit en 4 jours). Une parcelle de Pinot Noir a même atteint une concentration en sucres de 169 g/l. Les températures élevées de ces derniers jours ont permis une évolution rapide. Excepté une parcelle de Pinot Noir précoce, les parcelles de Chardonnay sont maintenant plus en avance que les parcelles de Pinot Noir. Les teneurs en acidité totale ont également bien progressé puisque, pour certaines parcelles de Pinot Noir, les teneurs en acidité totale sont passées de 15 g/l d'H₂SO₄ à 10 g/l d'H₂SO₄. Face à ces teneurs, le pH a également évolué de 0.2 point. Les teneurs en acide malique sont correctes et ont fortement diminué.

Suite à une évolution rapide de la maturation, et aux conditions météorologiques cette semaine et la semaine prochaine, la maturité pour le réseau des crémants sera atteinte au milieu de la semaine prochaine. Cependant, ces résultats seront à confirmer lors du prochain prélèvement puisque le pic de chaleur annoncé pourra ralentir le processus de maturation.

De l'échaudage est observé sur 3 parcelles de Pinot Noir. Ce phénomène se poursuivra cette semaine suite aux températures élevées.

Réunions pré-vendanges :

- mercredi 20 août - 16h00 - Lycée d'Auxerre -La Brosse
- jeudi 20 août - 9h30 - Fuissé (salle Romanin)
- jeudi 20 août - 15h00 - Mercurey (salle des fêtes)
- lundi 25 août - 17h00 - Beaune (CAVB)
- mardi 26 août - 17h00 - Nuits-Saint-Georges (Maison des Vins)

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 11/08/2025

Côte d'Or	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	154,00	9,84	2,88	9,0	7,2	1 251
Ecart type	18,65	2,13	0,05	0,3	2,7	89
Mini	127,00	6,98	2,82	8,6	3,4	1 134
Maxi	169,00	12,07	2,95	9,3	9,8	1 347
Parcelles	4	4	4	4	4	4

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
155,50	9,88	2,88	8,7	7,5	1 159
0,71	0,66	0,01	0,1	0,8	67
155,00	9,42	2,87	8,6	6,9	1 111
156,00	10,35	2,88	8,7	8,1	1 206
2	2	2	2	2	2

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	148,80	10,72	2,77			
Ecart type	14,11	2,23	0,16			
Mini	134,60	7,50	2,56			
Maxi	168,30	12,40	2,93			
Parcelles	4	4	4			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	141,15	10,87	2,72	9,7	8,9	1 108
Ecart type	18,01	2,55	0,23	1,2	2,8	117
Mini	117,60	8,49	2,44	8,6	6,1	958
Maxi	161,00	14,21	2,91	11,3	12,5	1 224
Parcelles	4	4	4	4	4	4

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
132,02	12,43	2,64	9,9	11,1	1 162
15,64	1,99	0,15	0,9	2,6	135
96,20	7,53	2,40	7,5	4,4	877
168,00	17,16	2,93	12,6	16,9	1 459
40	40	40	40	40	40

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
142,63	11,52	2,71	10,1	9,4	1 034
8,93	0,94	0,12	0,7	1,6	71
134,90	10,83	2,60	9,5	8,0	933
151,60	12,86	2,84	10,9	11,3	1 099
4	4	4	4	4	4

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
148,23	10,72	2,72	9,5	8,8	1 047
11,60	1,09	0,17	0,9	1,4	164
129,60	9,07	2,56	7,7	6,8	729
164,00	12,31	2,96	10,5	10,9	1 252
10	10	10	10	10	10

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	141,00	10,48	2,85	9,8	7,7	1 106
Ecart type						
Mini	141,00	10,48	2,85	9,8	7,7	1 106
Maxi	141,00	10,48	2,85	9,8	7,7	1 106
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
144,50	10,84	2,94	9,2	9,3	1 258
7,78	0,95	0,01	0,1	1,6	11
139,00	10,16	2,93	9,1	8,2	1 250
150,00	11,51	2,94	9,2	10,4	1 266
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
144,57	10,89	2,92	9,3	8,8	1 329
11,30	0,65	0,04	0,3	0,8	98
137,00	9,67	2,85	8,7	7,5	1 213
169,00	11,73	2,97	9,5	9,8	1 483
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 11/08/2025 et celui du 07/08/2025

Côte d'Or	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 24,8	- 4,7	+ 0,18	- 0,3	- 6,3	+ 104	+ 25,0	- 5,2	+ 0,14	+ 0,7	- 7,9	+ 78

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 26,9	- 4,7	+ 0,19	- 0,3	- 6,3	+ 104

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	+ 34,3	- 5,8	+ 0,18	- 1,0	- 7,3	+ 229	+ 26,4	- 3,9	+ 0,12	- 0,4	- 5,2	+ 105	+ 21,3	- 2,2	+ 0,06	+ 0,3	- 3,3	+ 92	+ 18,1	- 3,8	+ 0,15	- 0,6	- 4,7	+ 209

Yonne	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 28,0	- 4,1	+ 0,15	- 0,0	- 5,5	+ 26	+ 32,5	- 4,9	+ 0,22	+ 0,4	- 7,1	+ 138	+ 25,1	- 3,5	+ 0,18	- 0,0	- 4,8	+ 139

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