



BIVB Infos

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

PRÉLÈVEMENTS DU 18/08/2025

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

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 14 août) – 147 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

172
+8 *6.6
-1.8 *

Côte-d'Or

168

7.1

Saône-et-Loire

166
+17 *7.6
-1.8 *

Aligoté

Yonne

163
+8 *7.0
-1.8 *

Côte-d'Or

153
+3 *8.6
-1.3 *

Saône-et-Loire

167
+9 *7.2
-1.5 *

Pinot noir

Yonne

166
+127.2
-1.7 *

Côte-d'Or

169
+15 *7.4
-2.4 *

Saône-et-Loire

174
+11 *6.9
-1.5 *

Gamay

Yonne

/

/

Côte-d'Or

175
+4 *8.0
-1.8 *

Saône-et-Loire

179
+8 *7.4
-0.9 *

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 22 AOÛT 2025



EN RÉSUMÉ

+ 0.2 % par jour d'augmentation du degré potentiel.

La maturation a quelque peu ralenti son rythme tant sur l'évolution des teneurs en sucres que sur la baisse de l'acidité, en relation avec les dernières précipitations du 13 août pour les secteurs ayant reçu des cumuls significatifs. Sur ce prélèvement, la grande majorité des parcelles a d'ores et déjà dépassé la richesse minimale nécessaire pour l'élaboration de Crémants de Bourgogne et certaines parcelles ont même atteint des valeurs dignes de vins tranquilles. Néanmoins, de part l'hétérogénéité entre parcelles, l'attente pourra être bénéfique pour certaines d'entre elles.

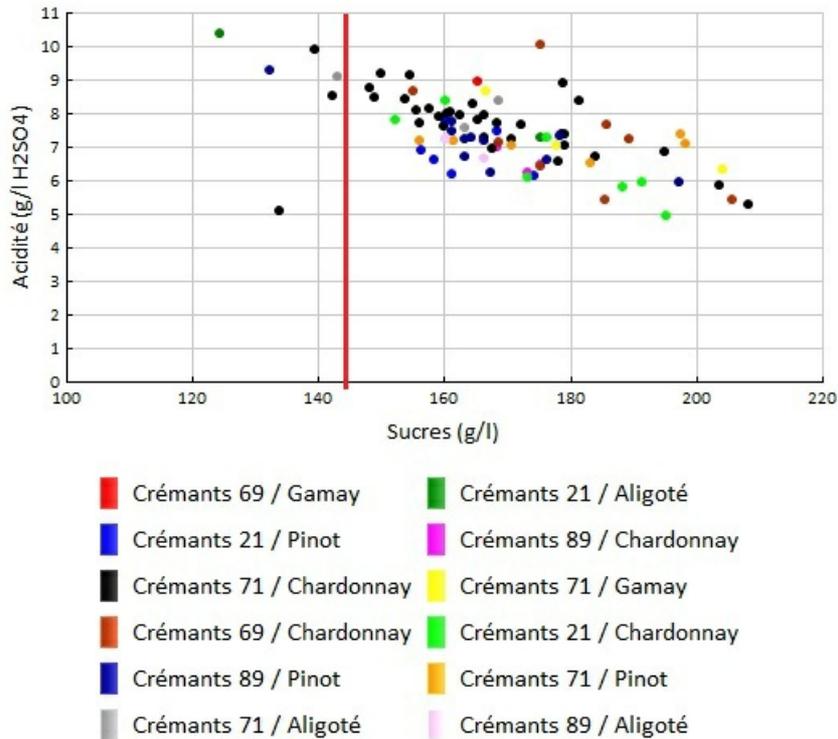
Un temps perturbé va dominer ces prochains jours, avec des précipitations qui pourront s'avérer parfois copieuses, mais surtout une nette diminution des températures.

La maturation risque de s'en trouver temporairement ralentie. Les prochains contrôles de maturité permettront d'appréhender cette évolution.

Réunions pré-vendanges :

- mercredi 20 août - 16h00 - Lycée d'Auxerre -La Brosse
- jeudi 21 août - 9h30 - Fuissé (salle Romanin)
- jeudi 21 août - 15h00 - Mercurey (salle des fêtes)
- lundi 25 août - 17h00 - Beaune (CAVB)
- mardi 26 août - 17h00 - Nuits-Saint-Georges (Maison des Vins)

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 crémant dans l'Yonne, 9 parcelles de Pinot Noir sont prélevées, dont deux parcelles grêlées, une parcelle d'Aligoté et trois parcelles de Chardonnay.

Le taux de véraison pour les parcelles de Pinot Noir varie de 90 à 100 % et de 85 à 90 % pour les parcelles où des dégâts de grêle sont observés. Pour les deux parcelles de Chardonnay, le taux de véraison est atteint à 100 %.

La taille et le poids des baies ont augmenté par rapport au dernier prélèvement et suite aux précipitations du 13 août.

Les résultats des prélèvements du lundi 18 août 2025 montrent une évolution du taux de sucres avec **en moyenne + 10 g/l de sucres et + 17 g/l de sucres pour les parcelles les plus précoces depuis le 14 août 2025**. Comme présumé lors du bulletin du 14 août, la maturation poursuit son évolution mais plus lentement.

Les teneurs en acidité totale ont fortement diminué et les valeurs de pH ont très peu évolué pour les trois cépages.

Quant aux teneurs en acide malique, elles ont fortement diminué, notamment pour le cépage Chardonnay. Cette forte diminution montre que la maturation se déroule très rapidement.

Suite aux conditions climatiques de ces dernières semaines, la maturation se déroule de façon très hétérogène selon les parcelles, selon les cépages et les secteurs géographiques.

L'échaudage est toujours observé sur de nombreuses parcelles et plus marqué sur les parcelles de Chardonnay.

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 18/08/2025

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	153,09	8,64	2,66	8,6	6,2	975
Ecart type	17,51	1,19	0,38	1,0	1,7	43
Mini	119,00	7,00	2,00	7,0	3,0	944
Maxi	184,00	10,86	3,00	10,8	9,2	1 005
Parcelles	18	18	18	18	18	2

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
168,33	7,12	2,84	8,2	5,5	1 204	
17,46	1,24	0,42	0,7	2,1	145	
145,00	4,98	2,00	7,0	1,5	942	
195,00	9,00	3,14	9,0	8,3	1 460	
11	11	11	10	11	8	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
175,43	8,04	2,82	8,8	5,1		
18,93	1,43	0,32	0,9	1,7		
153,80	5,00	2,00	7,0	2,0		
211,00	9,86	3,03	9,8	7,5		
9	9	9	9	9		

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
168,65	7,37	2,94	7,9	5,4	1 117	
12,66	0,92	0,24	1,0	1,2	130	
152,80	6,00	2,00	6,0	3,0	931	
195,40	9,50	3,20	9,4	7,1	1 216	
21	21	21	19	21	6	

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	179,75	7,31	3,01			
Ecart type	15,11	1,56	0,14			
Mini	154,80	5,50	2,76			
Maxi	205,30	10,10	3,15			
Parcelles	8	8	8			

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
164,90	9,00	3,06				
164,90	9,00	3,06				
164,90	9,00	3,06				
1	1	1				

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	167,20	7,19	2,90	9,4	4,2	1 045
Ecart type	15,91	1,74	0,23	1,2	1,4	110
Mini	142,80	5,24	2,61	8,1	2,9	937
Maxi	184,00	9,14	3,18	10,8	6,0	1 203
Parcelles	5	5	5	5	5	5

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
166,49	7,56	2,88	8,9	5,2	1 174	
15,78	1,15	0,13	0,8	1,5	128	
133,40	4,61	2,64	6,6	2,0	980	
208,00	9,94	3,20	10,8	9,0	1 506	
43	43	43	43	43	38	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
178,68	7,45	2,93	9,8	4,3	1 113	
17,65	0,98	0,12	0,4	1,5	95	
166,20	6,40	2,80	9,4	2,6	1 024	
204,00	8,72	3,06	10,4	5,6	1 202	
4	4	4	4	4	4	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
173,75	6,92	2,93	8,9	4,4	1 124	
21,36	0,75	0,12	1,0	0,6	79	
126,00	5,97	2,78	6,8	3,7	931	
198,10	8,60	3,11	10,9	5,5	1 197	
11	11	11	11	11	10	

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	163,00	7,00	2,98	9,3	5,2	1 162
Ecart type	4,24	0,38	0,07	0,2	1,2	61
Mini	160,00	6,73	2,93	9,1	4,3	1 119
Maxi	166,00	7,27	3,03	9,4	6,0	1 205
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
172,00	6,61	3,04	8,9	5,1	1 093	
3,61	0,39	0,03	0,1	0,7	38	
168,00	6,29	3,00	8,8	4,5	1 053	
175,00	7,04	3,06	9,0	5,9	1 129	
3	3	3	3	3	3	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
166,18	7,24	3,03	9,1	5,6	1 308	
15,60	0,88	0,09	0,6	0,8	61	
132,00	6,00	2,85	8,0	4,4	1 197	
197,00	9,31	3,17	10,6	7,3	1 399	
11	11	11	11	11	11	

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 18/08/2025 et celui du 14/08/2025

Côte d'Or	ALIGOTE						GAMAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 3,3	- 1,3	+ 0,10	- 0,7	- 1,4		+ 4,1	- 1,8	+ 0,14	- 1,0	- 1,7		+ 15,3	- 2,4	+ 0,17	- 0,6	- 2,9	

Rhône	CHARDONNAY						GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 12,4	- 1,5	+ 0,08	- 0,7	- 1,4		+ 35,3	- 3,1	+ 0,23	- 1,0	- 1,7	

Saône et Loire	ALIGOTE						CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 8,5	- 1,5	+ 0,05	- 0,7	- 1,6	- 91	+ 17,4	- 1,8	+ 0,11	- 0,7	- 2,1	- 14	+ 7,5	- 0,9	+ 0,05	- 0,3	- 1,0	+ 9	+ 11,3	- 1,5	+ 0,07	- 0,6	- 1,7	- 20

Yonne	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 8,0	- 1,8	+ 0,01	- 1,4	- 1,0	- 108	+ 9,0	- 1,7	+ 0,04	- 1,2	- 1,0	- 39	+ 11,6	- 1,7	+ 0,04	- 1,4	- 0,7	- 24