

Le bulletin de l'interpro

Crémant
Bourgogne
Union des Producteurs et Laboratoires

**MATURITE BOURGOGNE SPECIAL
CREMANT**

CHAMBRE
D'AGRICULTURE
YONNE

UPECB
132-134 route de Dijon
21200 Beaune

PRÉLÈVEMENTS DU 30/07/2026

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

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 27 juillet) – 61 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

149
+36 *

11.6
-4.2 *

Saône-et-Loire

117

13.2

Aligoté

Yonne

/

/

Côte-d'Or

119
+37 *

18.7
-6 *

Saône-et-Loire

110

13.5

Pinot noir

Yonne

/

/

Côte-d'Or

116
+30 *

15.9
-5.6 *

Saône-et-Loire

134

12.1

Gamay

Yonne

/

/

Côte-d'Or

/

/

Saône-et-Loire

141

9.8

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 4 AOÛT 2026

*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 27 et 30 juillet.

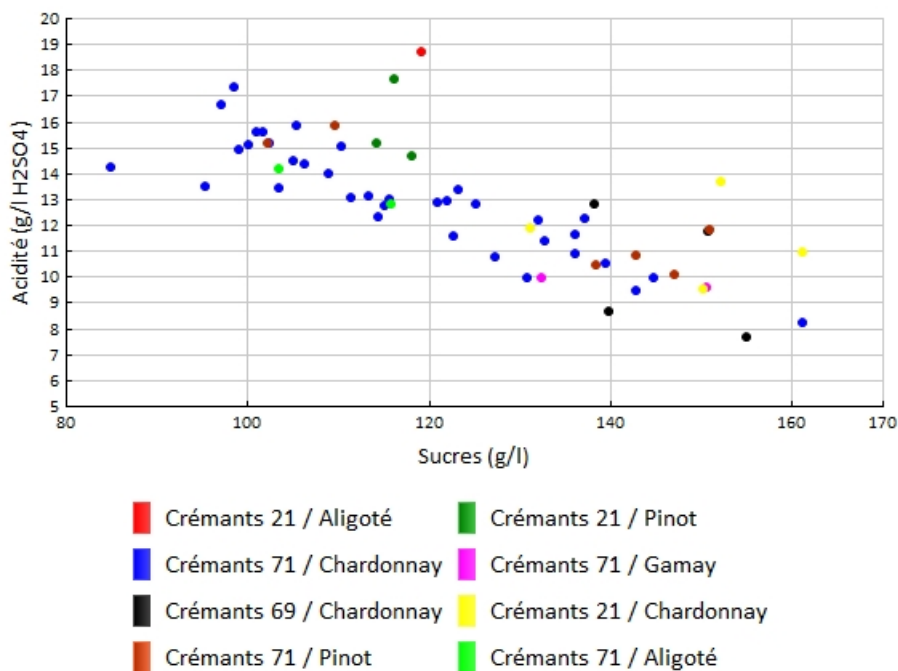
EN RÉSUMÉ

*Sur les quelques parcelles prélevées lundi 27 juillet, les teneurs en sucres augmentent de 34 g/l en moyenne, soit + 0.65 % par jour de degré potentiel. Les valeurs d'acidité totale subissent une baisse importante mais restent encore élevées, en raison d'une teneur importante en acide tartrique. **Ces évolutions sont données à titre indicatif, eu égard au nombre restreint de parcelles sur lequel elles ont été calculées.***

Des précipitations orageuses sont attendues aujourd'hui et en début de semaine mais les cumuls pourront être très variables en fonction des secteurs. Les prochains prélèvements permettront de suivre l'évolution des différents paramètres de ce millésime.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 4 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.



En Saône-et-Loire, les teneurs en sucres sur Chardonnay et Pinot Noir sont similaires à celles mesurées le 8 août 2022 mais les acidités totales cette année sont plus élevées, respectivement de 0.7 g/l H₂SO₄ et 1.2 g/l H₂SO₄ .

Sur Pinot Noir en Côte-d'Or, la comparaison s'établit à la date du 30 juillet 2020 pour les teneurs en sucres, l'acidité totale de 2026 étant supérieure de 1.2 g/l H₂SO₄ .

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 30/07/2026

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	119.00	18.74	2.69	16.7	14.9	1 310
Ecart type						
Mini	119.00	18.74	2.69	16.7	14.9	1 310
Maxi	119.00	18.74	2.69	16.7	14.9	1 310
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
148.50	11.57	2.88	13.1	8.2	1 186
12.61	1.73	0.07	0.2	2.5	107
131.00	9.57	2.82	12.9	5.2	1 057
161.00	13.71	2.98	13.3	11.1	1 315
4	4	4	4	4	4

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
116.00	15.90	2.73	15.5	12.0	1 164
2.00	1.60	0.05	2.3	3.7	94
114.00	14.72	2.68	14.0	8.3	1 076
118.00	17.72	2.77	18.1	15.6	1 263
3	3	3	3	3	3

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	145.75	10.28	2.72			
Ecart type	8.19	2.47	0.22			
Mini	138.00	7.70	2.47			
Maxi	154.80	12.90	3.01			
Parcelles	4	4	4			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	109.50	13.54	2.38	14.5	9.3	1 597
Ecart type	8.77	0.95	0.11	0.9	0.5	146
Mini	103.30	12.87	2.30	13.8	8.9	1 494
Maxi	115.70	14.21	2.46	15.2	9.7	1 701
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
116.93	13.18	2.53	12.7	10.3	1 675
16.75	2.12	0.14	1.2	2.5	212
84.70	8.26	2.26	8.9	4.4	1 013
161.00	17.40	2.96	15.0	14.7	2 019
38	38	38	38	38	38

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
141.35	9.84	2.54	13.1	4.9	1 360
12.80	0.25	0.04	0.7	1.1	42
132.30	9.66	2.51	12.6	4.1	1 330
150.40	10.01	2.56	13.6	5.7	1 389
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
134.44	12.12	2.51	13.1	8.3	1 355
20.25	2.43	0.15	0.9	3.0	249
102.00	10.13	2.33	12.0	5.3	982
151.00	15.89	2.80	14.7	13.3	1 751
7	7	7	7	7	7

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