

Le bulletin de l'interpro

MATURITE BOURGOGNE SPECIAL
CREMANT

UPECB
132-134 route de Dijon
21200 Beaune

PRÉLÈVEMENTS DU 06/08/2026

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

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 3 août) – 70 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

170
+11 *

7.4
-1.9 *

Côte-d'Or

174
+15 *

7.2
-1.6 *

Saône-et-Loire

156
+14 *

7.9
-1.9 *

Aligoté

Yonne

171

7.0

Côte-d'Or

136
+25 *

11.8
-3.8 *

Saône-et-Loire

169
+9 *

6.2
-1.3 *

Pinot noir

Yonne

174
+10 *

8.0
-1.4 *

Côte-d'Or

151
+21 *

8.3
-3.7 *

Saône-et-Loire

154
+7 *

7.5
-1.8 *

Gamay

Yonne

/

/

Côte-d'Or

/

/

Saône-et-Loire

179
+8 *

6.6
-1.3 *

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 11 AOÛT 2026

*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 3 et 6 août.

EN RÉSUMÉ

+ 0.27 % par jour d'augmentation du degré potentiel.

Le rythme d'évolution des teneurs en sucres se maintient mais les acidités totales subissent une forte diminution, corrélée à la baisse des teneurs en acide malique. Les teneurs en acide tartrique subissent également une légère baisse mais les teneurs restent encore élevées, permettant de limiter l'augmentation des pH.

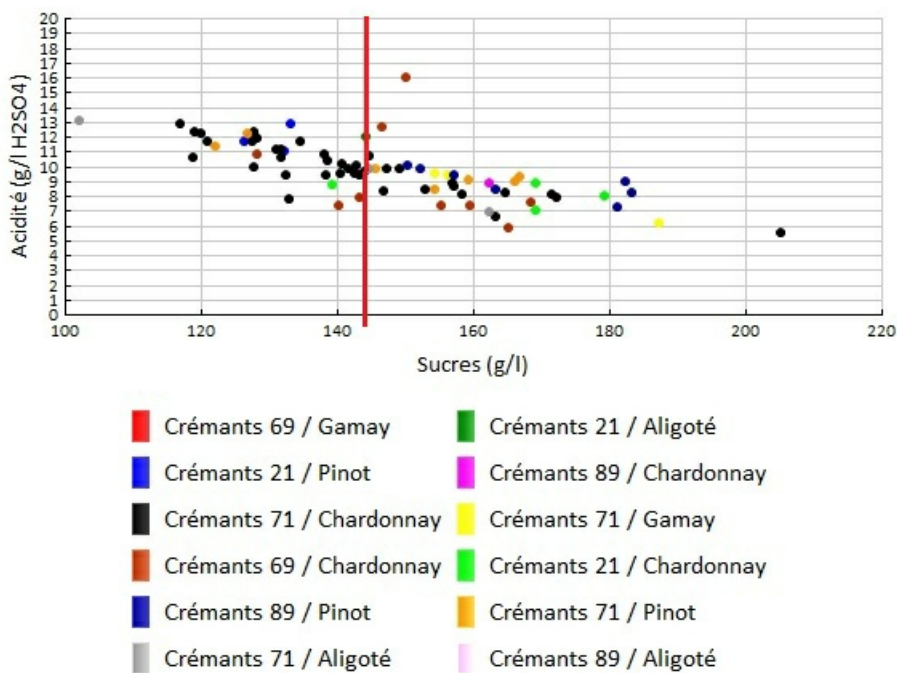
Une grande majorité des parcelles prélevées a désormais atteint la richesse minimale en sucres requise pour l'élaboration de Crémant de Bourgogne et certaines d'entre elles sont même bien au-delà...

Les prévisions météorologiques font état d'orages dimanche et lundi mais les cumuls de précipitations semblent faibles. Par contre, une nouvelle vague de chaleur est prévue dans le courant de la semaine prochaine. En fonction de leur état physiologique, toutes les parcelles ne se comporteront pas de la même façon et seuls des contrôles de maturité permettront d'appréhender cette évolution.

*Les premières vendanges de parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne vont débuté ce samedi, notamment dans le Mâconnais, mais **les contrôles de maturité doivent néanmoins se poursuivre** car il existe une grande hétérogénéité de situations entre cépages et secteurs.*

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 11 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 rouge vertical symbolise la richesse minimale en sucres nécessaire à l'élaboration de Crémant de Bourgogne. 80 % des parcelles ont dépassé ce seuil.

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

Sur le réseau de maturité Crémant de l'Yonne, 9 parcelles de Pinot Noir, 1 parcelle d'Aligoté et 2 parcelles de Chardonnay sont prélevées.

Le taux de véraison pour les parcelles de Pinot Noir varie de 55 à 90 %. Pour les 2 parcelles de Chardonnay, le taux de véraison se situe entre 50 et 70 %. Pour l'Aligoté, la véraison se situe entre 55 et 60 %.

L'évolution de ces résultats est à nuancer, compte tenu de l'ajout de parcelles lors des prélèvements de ce jeudi par rapport à ceux de lundi.

Les résultats des prélèvements du jeudi 06 août montrent une légère évolution du taux de sucres, avec **+ 7 g/L de sucres pour les Pinot Noir et + 8 g/L pour les Chardonnay depuis le 3 août 2026.**

Les teneurs en acidité totale connaissent une légère baisse, puisque, en moyenne, pour certaines parcelles, les teneurs sont passées de 9 g/L d'H₂SO₄ à 8 g/L d'H₂SO₄ pour les Pinot Noir et de 9 g/l H₂SO₄ à 7,4 g/l H₂SO₄ pour les Chardonnay. Les teneurs en pH ont légèrement augmenté pour les Pinot Noir et les Chardonnay.

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 06/08/2026

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	136.00	11.81	2.77	11.8	6.9	843
Ecart type	48.08	4.67	0.18	2.3	3.9	59
Mini	102.00	8.51	2.65	10.2	4.2	801
Maxi	170.00	15.12	2.90	13.4	9.7	885
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
174.00	7.21	2.97	9.2	3.4	824
17.56	1.41	0.05	0.7	1.8	235
154.00	6.05	2.91	8.6	1.6	457
194.00	9.58	3.03	10.2	6.4	1 085
5	5	5	5	5	5

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
151.00	8.30	2.87	10.2	4.1	827
13.53	0.67	0.06	1.5	1.0	152
137.00	7.54	2.81	8.7	3.0	652
164.00	8.82	2.92	11.8	4.7	932
3	3	3	3	3	3

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	163.03	7.26	2.90			
Ecart type	16.06	1.31	0.10			
Mini	143.50	5.00	2.74			
Maxi	196.00	9.40	3.03			
Parcelles	10	10	10			

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
153.20	7.70	2.89			
153.20	7.70	2.89			
153.20	7.70	2.89			
1	1	1			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	169.00	6.21	2.96	8.6	2.9	768
Ecart type	1.41	0.66	0.09	0.3	0.8	76
Mini	168.00	5.74	2.89	8.4	2.3	714
Maxi	170.00	6.68	3.02	8.8	3.5	822
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
156.48	7.87	2.81	10.1	4.3	1 302
19.95	1.70	0.19	1.7	1.6	287
124.30	5.21	2.44	7.1	1.6	709
211.00	11.37	3.13	13.5	7.3	1 731
26	26	26	26	26	20

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
178.80	6.64	2.92	9.5	2.9	1 206
22.91	0.43	0.09	1.0	0.0	570
162.60	6.34	2.86	8.8	2.9	803
195.00	6.95	2.99	10.3	3.0	1 609
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
154.30	7.49	2.87	9.5	4.1	1 121
16.14	1.52	0.16	1.4	1.5	263
131.50	5.50	2.64	8.3	1.3	850
176.00	9.69	3.04	12.0	6.0	1 479
7	7	7	7	7	5

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	171.00	7.02	3.05	10.0	3.2	939
Ecart type						
Mini	171.00	7.02	3.05	10.0	3.2	939
Maxi	171.00	7.02	3.05	10.0	3.2	939
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
169.50	7.44	3.05	10.3	3.5	946
4.95	0.50		1.0	0.2	18
166.00	7.08	3.05	9.6	3.4	933
173.00	7.79	3.05	11.0	3.7	959
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
174.11	7.96	2.97	10.7	3.5	932
15.96	1.12	0.08	0.9	0.6	47
158.00	6.64	2.85	9.6	2.6	876
201.00	9.83	3.11	12.1	4.4	1 010
9	9	9	9	9	9

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 06/08/2026 et celui du 03/08/2026

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	+ 25,5	- 3,8	+ 0,09	- 1,1	- 3,9	- 115	+ 15,0	- 1,6	+ 0,07	- 0,6	- 1,5	- 62	+ 20,7	- 3,7	+ 0,08	- 1,7	- 3,0	- 166

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 15,5	- 2,4	+ 0,03	- 1,1	- 3,9	- 115

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	+ 9,0	- 1,3	- 0,03	- 1,2	- 0,7	- 97	+ 14,0	- 1,9	+ 0,10	- 0,7	- 2,1	- 64	+ 8,3	- 1,3	+ 0,12	- 1,4	- 0,7	+ 136	+ 7,4	- 1,8	+ 0,08	- 0,6	- 1,6	- 59

Yonne	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 11,0	- 1,9	+ 0,05	- 1,0	- 1,3	- 92	+ 10,4	- 1,4	+ 0,05	- 0,7	- 0,9	+ 40