



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

## BIVB Infos

MATURITE YONNE



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) – 25 parcelles prélevées

Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
--------------	--	--------------	--	--------------	--

## Chardonnay

Auxerrois

177  
+10 \*6.2  
-1.5 \*

Chablisien

184

5.9

Tonnerrois

178  
+15 \*6.4  
-2.1 \*

## Pinot noir

Auxerrois

189  
+11 \*5.8  
-1.7 \*

Tonnerrois

194  
= \*5.7  
-1.0 \*

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 22 AOÛT 2025



\*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 14 et 18 août.

## EN RÉSUMÉ

la maturation poursuit son évolution mais plus lentement. Les résultats des prélèvements du lundi 18 août 2025 montrent une évolution du taux de sucre avec **en moyenne + 10 g/l de sucres**. Les teneurs en acidité totale ont fortement diminué et les valeurs de pH ont très peu évolué. 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.

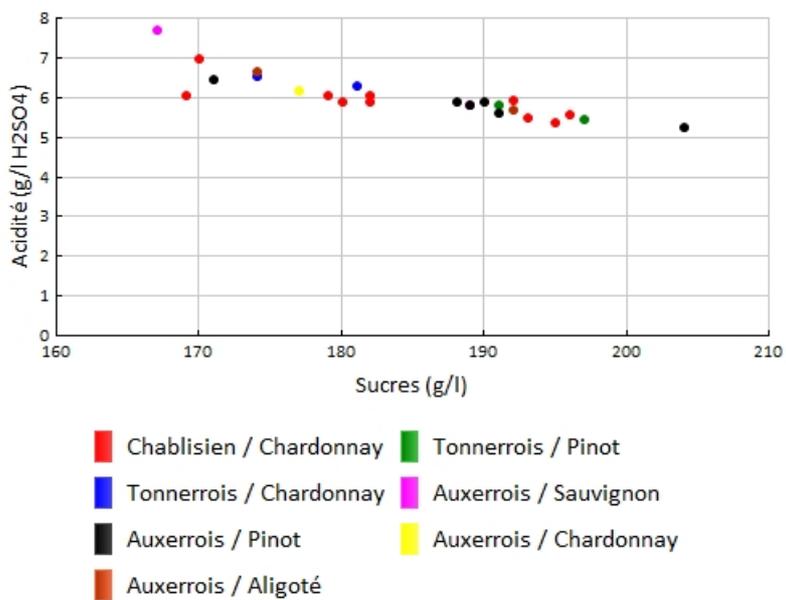
L'échaudage est toujours observé sur de nombreuses parcelles et plus marqué sur les parcelles de Chardonnay.

Les contrôles de maturité **doivent se poursuivre régulièrement afin d'anticiper les phénomènes de maturité plus rapide** sur certaines parcelles, et de suivre les phénomènes de ramollissements et de flétrissements des grappes qui sont observés sur de nombreuses parcelles de Pinot Noir et de Chardonnay.

Les cumuls de pluie inégaux en fonction des secteurs géographiques sur le vignoble montrent un comportement de la maturation très différent, notamment sur les parcelles qui n'ont pas reçu de pluie. Des jaunissements sur la base des feuilles sont observés sur quelques parcelles. Un risque orageux est annoncé à partir du milieu de la semaine avec des cumuls de pluie qui pourront être de nouveau importants. Dans ces conditions, la maturation devrait évoluer moins rapidement.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 22 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.



PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 22 AOÛT 2025

Auxerrois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	183,00	6,19	3,04	8,9	3,8	1 180
Ecart type	12,73	0,69	0,04	0,4	1,2	21
Mini	174,00	5,70	3,01	8,7	2,9	1 165
Maxi	192,00	6,68	3,06	9,2	4,6	1 194
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
177,00	6,21	3,07	8,7	4,5	1 275
177,00	6,21	3,07	8,7	4,5	1 275
177,00	6,21	3,07	8,7	4,5	1 275
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
188,83	5,83	3,18	8,3	4,2	1 333
10,53	0,39	0,06	0,4	0,4	114
171,00	5,26	3,11	7,9	3,7	1 135
204,00	6,47	3,26	8,9	4,8	1 441
6	6	6	6	6	6

SAUVIGNON					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
178,00	6,78	3,02	8,5	5,3	1 265
15,56	1,32	0,15	0,5	1,3	29
167,00	5,84	2,91	8,2	4,4	1 244
189,00	7,71	3,12	8,9	6,2	1 285
2	2	2	2	2	2

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	183,80	5,95	3,11	8,4	4,2	1 211
Ecart type	9,89	0,45	0,06	0,3	0,6	68
Mini	169,00	5,38	3,02	8,0	3,6	1 130
Maxi	196,00	7,00	3,21	8,9	5,5	1 353
Parcelles	10	10	10	10	10	10

Tonnerrois	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	177,50	6,44	3,06	8,8	4,8	1 132
Ecart type	4,95	0,15	0,01	0,2	0,1	45
Mini	174,00	6,33	3,06	8,7	4,7	1 100
Maxi	181,00	6,54	3,07	9,0	4,9	1 163
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
194,00	5,66	3,15	8,4	3,5	1 299
4,24	0,25	0,03	0,4	0,1	33
191,00	5,48	3,13	8,2	3,4	1 275
197,00	5,84	3,17	8,7	3,6	1 322
2	2	2	2	2	2

# MATURATION DU RAISIN DANS L'YONNE

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

Auxerrois	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 11,0	- 1,7	+ 0,01	- 1,1	- 1,5	- 169	+ 10,0	- 1,5	+ 0,04	- 1,4	- 1,0	+ 38	+ 11,4	- 1,7	+ 0,11	- 1,5	- 0,9	+ 13

Tonnerrois	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 15,0	- 2,1	+ 0,01	- 1,2	- 1,7	- 261	- 1,0	- 1,0	+ 0,06	- 1,0	- 0,6	+ 46