



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

BIVB Infos

MATURITE YONNE



PRÉLÈVEMENTS DU 25/08/2025

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

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 21 août) – 28 parcelles prélevées

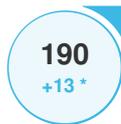
Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)
--------------	--	--------------	--	--------------	--

Chardonnay

Auxerrois



Chablisien



Tonnerrois



Pinot noir

Auxerrois



Tonnerrois



PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 29 AOÛT 2025



*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 21 et 25 août.

EN RÉSUMÉ

Les résultats montrent une très forte évolution des teneurs en sucres, +16 g/l pour certaines parcelles de Chardonnay depuis jeudi 21 août. On constate que le poids des baies a quelque peu augmenté. Certaines parcelles de Pinot Noir commencent même à perdre du volume malgré des quantités d'eau importantes. Pour la plupart des parcelles, les teneurs en acidité totale ont faiblement diminué. Quant aux teneurs en acidité tartrique, malique et les valeurs de pH, celles-ci ont faiblement évolué.

La situation sanitaire a évolué par rapport à jeudi 21 août, où des foyers de Botrytis sont observés, notamment sur les parcelles de Chardonnay qui ont reçu plus de 70 mm et qui présentent une vigueur et des rendements élevés.

Les conditions météorologiques annoncées cette semaine risque de faire évoluer ces foyers qui seront dépendant des quantités d'eau reçues alors que la maturation n'est pas terminée pour la plupart des cépages. Malgré des teneurs en acide tartrique élevées, les teneurs en acidité totale sont maintenant plus faibles.

Le vignoble de l'Yonne est partagé sur deux situations entre le vignoble de l'Auxerrois et du Nord Chablisien qui ont reçu deux épisodes pluvieux un du 13 et du 21 août, et le vignoble du Sud Chablisien qui n'a reçu qu'un épisode pluvieux du 21 août. Ainsi l'état sanitaire n'est pas le même en fonction des secteurs.

Même si les cumuls de pluie de ces derniers jours ont été importants, certaines parcelles présentent toujours des symptômes de stress hydrique : jaunissement des feuilles âgées de la base et parfois des débuts de défoliations. Ce phénomène est visible sur de nombreuses parcelles de SO4. Sur ces parcelles, la maturation sera plus longue.

Quant à la maturité phénolique, celle-ci n'est pas encore acquise. Dans les baies, nous observons deux pépins par baie qui sont encore bien verts et la pulpe est encore bien agglomérée autour des pépins. Quant à la pellicule, elle est épaisse pour le Pinot Noir et l'Aligoté et plutôt très fine pour le Chardonnay.

Dans ces conditions, surveiller l'évolution de la maturation et de l'état sanitaire sur vos parcelles, pour déterminer la date de vendange optimale en fonction des conditions météorologiques et du maintien de l'état sanitaire.

MATURATION DU RAISIN DANS L'YONNE

Prélèvement du 25/08/2025

Auxerrois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	188.50	5.42	3.05	8.3	2.8	1 277
Ecart type	2.12	0.36		0.1	0.6	9
Mini	187.00	5.16	3.05	8.3	2.3	1 270
Maxi	190.00	5.67	3.05	8.4	3.2	1 283
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
197.50	5.08	3.09	7.9	2.9	1 284
12.02	0.74	0.01	0.6	0.9	41
189.00	4.56	3.08	7.5	2.2	1 255
206.00	5.61	3.10	8.3	3.5	1 313
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
195.00	4.92	3.16	7.9	2.8	1 398
9.65	0.18	0.04	0.4	0.2	75
178.00	4.61	3.11	7.4	2.5	1 326
207.00	5.17	3.22	8.4	3.0	1 531
6	6	6	6	6	6

SAUVIGNON					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
188.50	5.54	3.03	8.0	3.4	1 236
19.09	0.95	0.05	0.5	0.9	85
175.00	4.86	2.99	7.7	2.8	1 176
202.00	6.21	3.06	8.4	4.1	1 296
2	2	2	2	2	2

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	190.08	5.16	3.10	8.1	2.9	1 298
Ecart type	7.65	0.44	0.03	0.3	0.5	33
Mini	177.00	4.67	3.05	7.7	2.4	1 262
Maxi	201.00	6.07	3.16	8.6	4.0	1 371
Parcelles	12	12	12	12	12	12

Tonnerrois	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	189.00	5.39	3.12	8.1	3.5	1 292
Ecart type	2.83	0.06	0.02		0.1	26
Mini	187.00	5.35	3.10	8.1	3.4	1 273
Maxi	191.00	5.44	3.13	8.1	3.5	1 310
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
197.00	4.58	3.19	7.9	2.3	1 412
1.41	0.16	0.01	0.4	0.1	31
196.00	4.46	3.18	7.7	2.2	1 390
198.00	4.69	3.20	8.2	2.4	1 434
2	2	2	2	2	2

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

MATURATION DU RAISIN DANS L'YONNE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 25/08/2025 et celui du 21/08/2025

Auxerrois	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT						SAUVIGNON					
	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	+ 10,0	+ 0,1	- 0,04	- 0,3	- 0,2	+ 32	+ 21,0	+ 0,6	- 0,03	+ 0,4	+ 0,1	+ 138	+ 11,0	- 0,1	- 0,04	- 0,1	- 0,5	+ 22	+ 26,0	+ 0,3	- 0,00	- 0,2	- 0,0	+ 28

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 12,6	+ 0,3	- 0,06	+ 0,1	- 0,1	+ 10

Tonnerrois	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 23,0	- 0,8	+ 0,03	- 0,4	- 1,2	+ 7