



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

BIVB Infos

MATURITE YONNE



PRÉLÈVEMENTS DU 28/08/2025

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

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 25 août) – 23 parcelles prélevées

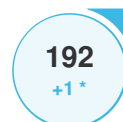
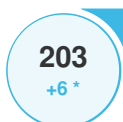
Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)	Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H ₂ SO ₄)
-----------------	---	-----------------	---	-----------------	---

 Chardonnay

Auxerrois

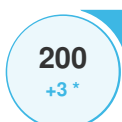
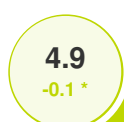
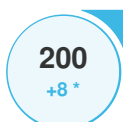
Chablisien

Tonnerrois

 Pinot noir

Auxerrois

Tonnerrois



PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 2 SEPTEMBRE 2025

*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 25 et 28 août.

EN RÉSUMÉ

Les résultats montrent une très faible évolution des indicateurs de la maturation, notamment des teneurs en sucres avec seulement + 6 g/l pour l'ensemble des parcelles depuis lundi 25 août.

On constate que le poids des baies a diminué pour l'ensemble des parcelles, malgré des quantités d'eau importantes depuis la semaine dernière.

Pour la plupart des parcelles, les teneurs en acidité totale, en acidité tartrique, malique et les valeurs de pH ont peu évolué. Sur ces paramètres, la maturation n'a pas avancé.

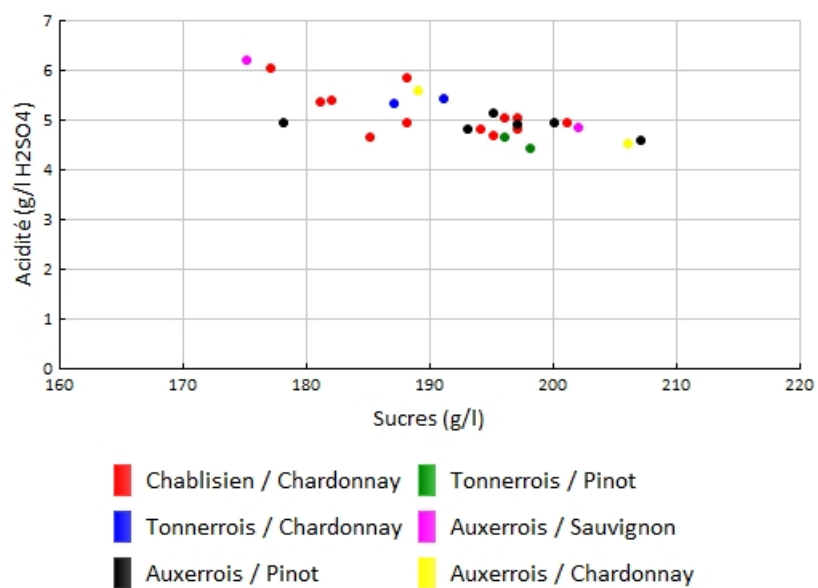
La situation sanitaire ne s'est pas améliorée depuis lundi et les foyers de Botrytis poursuivent leur évolution. Certaines parcelles sont même atteintes selon une intensité importante, supérieure à 50%. Ce phénomène est principalement observé sur des parcelles de Chardonnay. Les parcelles en Pinot Noir restent pour l'instant saines mais le poids des baies diminue. Si les conditions météorologiques annoncées pour la fin de cette semaine venaient à se confirmer, les foyers de Botrytis vont continuer d'évoluer, notamment avec des teneurs en acidité totale plus faible et des teneurs en potassium qui sont stagnantes.

Concernant les parcelles qui présentent toujours des symptômes de stress hydrique, avec jaunissement des feuilles âgées de la base et parfois des débuts de défoliations, la question se pose pour déterminer la date de récolte sur ces parcelles où la maturité risque de ne plus évoluer suite aux conditions du millésime 2025.

Quant à la maturité phénolique, même si celle-ci n'est pas acquise à 100 %, il convient de bien identifier les paramètres liés à la maturité pour décider de la date de vendange en fonction des différentes situations sanitaires qui sont observées sur vos parcelles et des conditions météorologiques.

Les vendanges ont débuté pour certaines parcelles du réseau des vins tranquilles. Les retours d'expérience montrent que les contrôles de maturité sont fidèles aux résultats obtenus une fois le raisin pressé. Pour les vendanges mécaniques, les grumes se détachent bien des rafles et les raisins se pressent bien. Le rapport poids/volume est variable en fonction des parcelles.

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 MARDI 2 SEPTEMBRE 2025

MATURATION DU RAISIN DANS L'YONNE

Prélèvement du 28/08/2025

Auxerrois	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	203.00	4.90	3.12	7.7	2.8	1 174
Ecart type	7.07	0.57	0.02	0.3	0.6	61
Mini	198.00	4.50	3.10	7.5	2.3	1 131
Maxi	208.00	5.31	3.13	7.9	3.2	1 217
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
200.00	4.91	3.23	7.7	2.9	1 363
7.44	0.14	0.06	0.3	0.2	87
190.00	4.76	3.18	7.4	2.8	1 282
208.00	5.08	3.30	8.0	3.1	1 485
4	4	4	4	4	4

SAUVIGNON					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
183.00	6.18	2.96	7.9	4.1	1 213
183.00	6.18	2.96	7.9	4.1	1 213
183.00	6.18	2.96	7.9	4.1	1 213
1	1	1	1	1	1

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	194.23	5.04	3.13	7.8	3.0	1 206
Ecart type	7.19	0.41	0.04	0.2	0.5	63
Mini	183.00	4.48	3.07	7.4	2.4	1 127
Maxi	204.00	6.06	3.20	8.2	4.2	1 307
Parcelles	13	13	13	13	13	13

Tonnerrois	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	192.00	5.33	3.11	7.8	3.3	1 216
Ecart type						
Mini	192.00	5.33	3.11	7.8	3.3	1 216
Maxi	192.00	5.33	3.11	7.8	3.3	1 216
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
200.00	4.61	3.24	8.0	2.4	1 408
2.83	0.06			0.1	23
198.00	4.57	3.24	8.0	2.3	1 391
202.00	4.65	3.24	8.0	2.5	1 424
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 28/08/2025 et celui du 25/08/2025

Auxerrois	CHARDONNAY						PINOT						SAUVIGNON					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 5,5	- 0,2	+ 0,03	- 0,2	- 0,1	- 110	+ 7,5	- 0,1	+ 0,09	- 0,4	- 0,0	- 19	+ 8,0	- 0,0	- 0,03	- 0,5	- 0,0	- 83

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 4,4	- 0,1	+ 0,04	- 0,2	- 0,0	- 86

Tonnerrois	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 1,0	- 0,1	+ 0,01	- 0,3	- 0,2	- 57	+ 3,0	- 0,0	+ 0,05	+ 0,1	+ 0,1	- 4