

Le bulletin de l'interpro

MATURITE BOURGOGNE SPECIAL
CREMANT

UPECB
132-134 route de Dijon
21200 Beaune

PRÉLÈVEMENTS DU 10/08/2026

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

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 6 août) – 65 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

196
+23 *

5.9
-1.4 *

Côte-d'Or

193
+13 *

5.6
-0.7 *

Saône-et-Loire

180
+22 *

6.2
-1.1 *

Aligoté

Yonne

193
+26 *

5.3
-1.6 *

Côte-d'Or

149
+13 *

9.7
-2.1 *

Saône-et-Loire

176
+8 *

5.2
-0.6 *

Pinot noir

Yonne

191
+16 *

6.6
-1.2 *

Côte-d'Or

172
+12 *

6.8
-0.3 *

Saône-et-Loire

176
+13 *

6
-1.4 *

Gamay

Yonne

/

/

Côte-d'Or

/

/

Saône-et-Loire

185

6.5

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 14 AOÛT 2026 (en fonction du nombre de parcelles prélevées)

*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 6 et 10 août.

EN RÉSUMÉ

+ 0.25 % par jour d'augmentation du degré potentiel.

Le rythme d'évolution des teneurs en sucres se maintient et c'est désormais la quasi totalité des parcelles prélevées qui a atteint ou dépassé la richesse minimale en sucres requise pour l'appellation. Les acidités totales poursuivent leur diminution, plus ou moins marquée selon le niveau de maturité des parcelles, en lien avec la diminution des teneurs en acide malique et d'une baisse également des teneurs en acide tartrique. Toutefois, celles-ci restent encore élevées, permettant de contenir les pH.

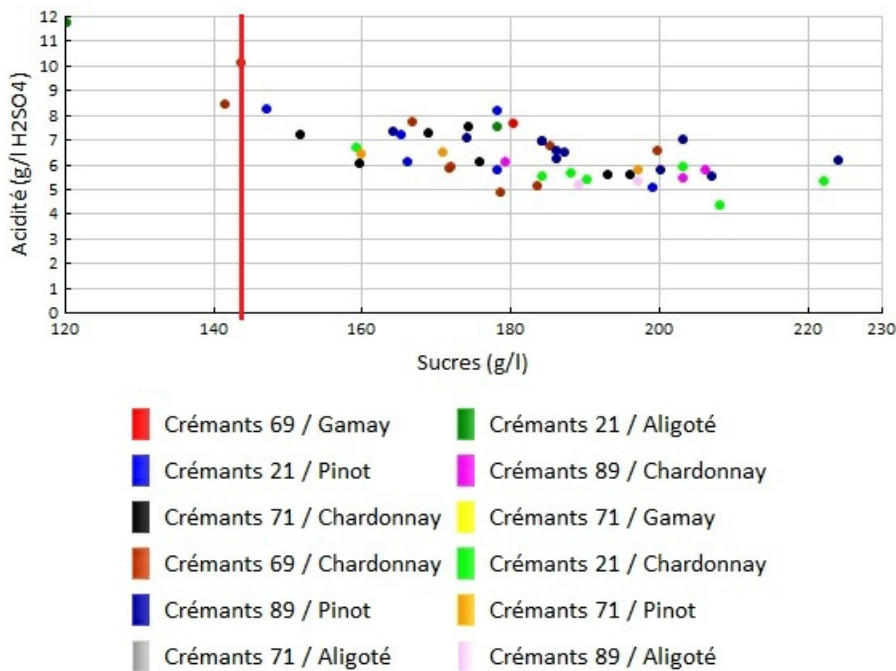
Les premières vendanges de parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne ont débuté samedi, et les analyses des parcelles prélevées hier incitent à ce qu'elles se poursuivent sur d'autres secteurs.

En effet, en raison de la vague de chaleur qui s'installe et des précipitations relativement hétérogènes prévues en fin de semaine, le niveau de maturité des parcelles risque d'être très largement dépassé.

Le prochain bulletin de vendredi sera fonction du nombre de parcelles prélevées.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 14 AOÛT 2026 (en fonction du nombre de parcelles prélevées)

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 vertical rouge symbolise la richesse minimale en sucres nécessaire à l'élaboration de Crémant de Bourgogne. La quasi totalité des parcelles l'ont dépassé.

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

9 parcelles de Pinot Noir, 2 parcelles de Chardonnay et 1 parcelle d'Aligoté ont été prélevées ce lundi. De manière générale, le poids moyen des grappes augmente modérément pour le Chardonnay et l'Aligoté, et faiblement pour les Pinot Noirs. Il reste relativement faible en lien avec les conditions météorologiques sèches des dernières semaines. Nous pourrons suivre l'évolution au prochain prélèvement. Cette semaine, nous pouvons observer une évolution nette de la maturation avec + 13 g/l à + 26 g/l de sucres, depuis le dernier prélèvement, pour atteindre des valeurs élevées avec des TAVP à 11,3 % vol. et 11,7 % vol environ. En parallèle, les teneurs en acidité totale ont baissé et se situent entre 5,4 et 6,7 g/L H₂SO₄. La baisse modérée de la teneur en potassium se conjugue à la baisse de la teneur en acide malique, avec une augmentation du pH qui en résulte.

Au vu des résultats de cette semaine et avec l'évolution de la maturité, il est important de bien surveiller vos parcelles afin d'ajuster au mieux vos dates de vendanges, **qui peuvent être entamées dès cette fin de semaine**. Nous vous rappelons qu'afin de réaliser un prélèvement maturité efficace, il doit être réalisé aléatoirement afin d'éviter de créer des biais.

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 10/08/2026

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	149,00	9,70	2,83	10,3	5,6	793
Ecart type	41,01	2,94	0,19	1,4	2,4	20
Mini	120,00	7,62	2,69	9,3	3,9	779
Maxi	178,00	11,78	2,96	11,3	7,3	807
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
193,43	5,60	3,10	8,2	2,5	834
20,15	0,71	0,07	0,5	0,7	82
159,00	4,39	2,98	7,7	1,4	717
222,00	6,77	3,20	9,1	3,4	901
7	7	7	7	7	7

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
172,17	6,83	3,03	9,1	3,2	890
17,38	1,33	0,13	0,5	1,1	157
147,00	5,12	2,89	8,5	1,9	684
199,00	8,32	3,18	9,5	4,5	1 011
6	6	6	6	6	6

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	171,23	6,88	3,00			
Ecart type	18,95	1,70	0,12			
Mini	141,40	4,90	2,77			
Maxi	199,50	10,20	3,15			
Parcelles	9	9	9			

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
180,10	7,70	3,04			
180,10	7,70	3,04			
180,10	7,70	3,04			
1	1	1			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	176,00	5,18	3,11	8,5	1,9	852
Ecart type						
Mini	176,00	5,18	3,11	8,5	1,9	852
Maxi	176,00	5,18	3,11	8,5	1,9	852
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
179,25	6,27	2,99	8,5	2,9	955
12,43	0,91	0,13	0,9	0,9	229
151,40	4,72	2,76	6,7	1,6	723
196,00	7,60	3,19	10,5	4,2	1 355
17	17	17	17	17	11

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
185,00	6,50	2,99	9,4	2,4	722
185,00	6,50	2,99	9,4	2,4	722
185,00	6,50	2,99	9,4	2,4	722
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
170,03	6,33	2,96	8,6	2,9	960
21,01	0,99	0,14	1,4	0,7	205
131,00	5,40	2,74	6,9	1,9	782
196,90	8,50	3,21	11,2	3,8	1 183
8	8	8	8	8	5

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	193,00	5,32	3,13	9,1	1,8	871
Ecart type	5,66	0,11	0,01	0,3		34
Mini	189,00	5,24	3,12	8,9	1,8	847
Maxi	197,00	5,40	3,13	9,3	1,8	895
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
196,00	5,86	3,12	9,3	2,5	942
14,80	0,33	0,03	1,0	0,4	34
179,00	5,52	3,09	8,4	2,1	921
206,00	6,18	3,15	10,3	2,9	981
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
190,82	6,62	3,01	9,8	2,8	972
16,59	0,57	0,09	0,5	0,5	45
164,00	5,61	2,88	9,1	2,2	884
224,00	7,41	3,13	10,6	3,7	1 037
11	11	11	11	11	11

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 10/08/2026 et celui du 06/08/2026

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	+ 13,0	- 2,1	+ 0,05	- 1,5	- 1,3	- 50	+ 13,0	- 0,7	+ 0,09	- 0,7	- 0,2	+ 32	+ 12,3	- 0,3	+ 0,04	- 1,0	- 0,0	- 35

Rhône	CHARDONNAY						GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 12,1	- 1,0	+ 0,08	- 1,5	- 1,3	- 50	+ 26,9	- 0,0	+ 0,15	- 0,7	- 0,2	+ 32

Saône et Loire	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 8,0	- 0,6	+ 0,09	- 0,3	- 0,4	+ 30	+ 21,5	- 1,1	+ 0,09	- 0,5	- 1,3	- 7	+ 12,7	- 1,4	+ 0,06	- 0,5	- 1,5	- 12

Yonne	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 26,0	- 1,6	+ 0,08	- 0,7	- 1,4	- 44	+ 23,0	- 1,4	+ 0,06	- 0,5	- 1,3	- 23	+ 16,1	- 1,2	+ 0,02	- 0,8	- 0,8	+ 28

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