

Le bulletin de l'interpro

MATURITE BOURGOGNE SPECIAL
CREMANT

UPECB
132-134 route de Dijon
21200 Beaune

PRÉLÈVEMENTS DU 13/08/2026

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

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 10 août) – 39 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

210
+17 *

5.2
-0.8 *

Côte-d'Or

205
+15 *

5.3
-0.6 *

Saône-et-Loire

191
+9 *

5.8
-0.5 *

Aligoté

Yonne

222
+25

4.6
-0.8

Côte-d'Or

171
+17 *

8.1
-1.3 *

Saône-et-Loire

202
+26 *

4.4
-0.8 *

Pinot noir

Yonne

214
+23 *

5.5
-1.2 *

Côte-d'Or

189
+17 *

5.8
-1.0 *

Saône-et-Loire

187
+18 *

5.8
-0.2 *

Gamay

Yonne

/

/

Côte-d'Or

/

/

Saône-et-Loire

/

/

DERNIER NUMÉRO - BONNES VENDANGES

*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 10 et 13 août.

EN RÉSUMÉ

+ 0.33 % par jour du degré potentiel.

Sur bon nombre de secteurs et cépages, le niveau de maturité atteint par les parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne a largement dépassé le minimum requis.

Pour les parcelles moins avancées, il y a encore une marge de progression qui pourra peut-être être comblée grâce aux orages prévus ce week-end, en fonction des cumuls reçus, et de la baisse temporaire des températures.

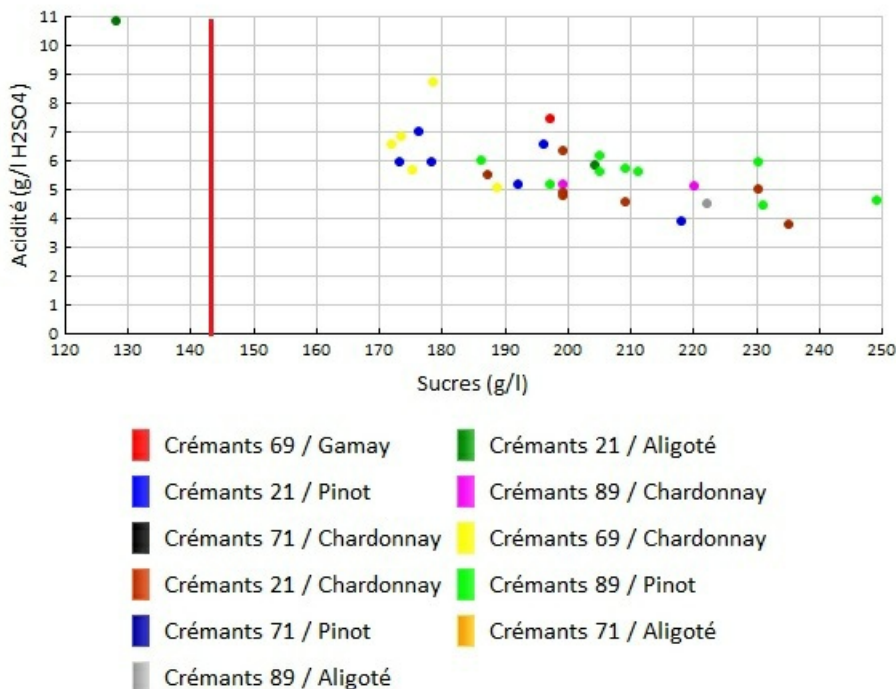
Les vendanges des parcelles destinées à l'élaboration de Crémant sont maintenant en cours et vont se poursuivre lors des prochains jours.

Il s'agit du dernier bulletin de la campagne.

Réunion pré-vendange :

Pour l'Yonne : Mardi 18 août à 17 heures - Amphithéâtre du Lycée de La Brosse, Venoy

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 pour l'élaboration de Crémant de Bourgogne. Une seule parcelle n'a pas atteint ce seuil. Les autres parcelles ont largement dépassé le seuil minimal puisque les teneurs en sucres sont comprises entre 172 et 249 g/l de sucres...

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 jeudi. De manière générale, le poids moyen des grappes augmente faiblement pour le Chardonnay et les Pinot Noir. Il reste relativement faible en lien avec les conditions météorologiques sèches des dernières semaines. De plus, des phénomènes de flétrissement ont pu être observés, en particulier sur les parcelles de Pinot Noir. Nous pourrions suivre l'évolution au prochain prélèvement.

En cette fin de semaine, nous pouvons observer une évolution nette de la maturation avec + 17 g/L à + 25 g/L de sucres depuis le dernier prélèvement. Ce sont des valeurs élevées, avec des TAVP allant de 12,4 % vol. à 13,5 % vol environ. En parallèle, les teneurs en acidité totale ont baissé et se situent entre 4,6 et 5,5 g/L H₂SO₄. Tout comme l'acidité totale, les teneurs en acide malique ont elles aussi légèrement diminué. Les valeurs du pH et du potassium ont augmenté.

Au vu des résultats de cette fin de 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 13/08/2026

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	170,57	8,10	2,82	10,5	4,0	1 194
Ecart type	38,81	2,56	0,25	2,1	1,6	124
Mini	128,00	5,87	2,54	9,1	2,7	1 106
Maxi	204,00	10,90	3,03	12,9	5,8	1 282
Parcelles	3	3	3	3	3	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
204,88	5,28	3,11	8,7	2,3	1 284
19,08	1,04	0,09	0,9	0,9	101
181,00	3,81	3,02	7,8	1,2	1 101
235,00	7,10	3,26	10,3	3,5	1 433
8	8	8	8	8	8

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
189,31	5,85	3,09	9,1	2,6	1 210
15,57	1,02	0,12	0,9	0,8	160
173,00	3,92	2,91	7,4	1,3	965
218,00	7,03	3,22	10,3	3,6	1 391
7	7	7	7	7	6

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	177,40	6,62	3,07			
Ecart type	6,70	1,41	0,06			
Mini	171,70	5,10	3,00			
Maxi	188,50	8,80	3,14			
Parcelles	5	5	5			

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
196,90	7,50	3,05			
196,90	7,50	3,05			
196,90	7,50	3,05			
1	1	1			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	202,00	4,37	3,21	8,6	1,5	995
Ecart type						
Mini	202,00	4,37	3,21	8,6	1,5	995
Maxi	202,00	4,37	3,21	8,6	1,5	995
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
191,00	5,76	3,00	8,7	2,4	1 212
27,81	0,99	0,06	0,5	1,0	71
142,00	5,14	2,90	8,1	1,7	1 117
207,00	7,50	3,06	9,6	4,2	1 302
5	5	5	5	5	5

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
187,33	5,77	2,99	8,5	2,5	1 161
20,13	0,30	0,06	0,8	0,6	35
166,00	5,51	2,94	7,9	1,9	1 122
206,00	6,10	3,05	9,3	3,1	1 188
3	3	3	3	3	3

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	222,00	4,58	3,28	9,3	1,3	1 323
Ecart type						
Mini	222,00	4,58	3,28	9,3	1,3	1 323
Maxi	222,00	4,58	3,28	9,3	1,3	1 323
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
209,50	5,20	3,19	9,7	1,8	1 305
14,85	0,04	0,01	0,5	0,4	11
199,00	5,17	3,18	9,4	1,5	1 297
220,00	5,23	3,20	10,1	2,1	1 313
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
213,67	5,53	3,08	9,5	2,1	1 261
19,49	0,61	0,09	0,7	0,3	27
186,00	4,51	2,98	8,4	1,6	1 224
249,00	6,22	3,22	10,1	2,7	1 313
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 13/08/2026 et celui du 10/08/2026

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	+ 17,0	- 1,3	- 0,04	+ 0,7	- 1,3	+ 401	+ 14,9	- 0,6	+ 0,03	+ 0,2	- 0,4	+ 428	+ 16,7	- 1,0	+ 0,04	+ 0,1	- 0,6	+ 320

Rhône	CHARDONNAY						GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 15,7	- 1,2	+ 0,09	+ 0,7	- 1,3	+ 401	+ 16,8	- 0,2	+ 0,01	+ 0,2	- 0,4	+ 428

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	+ 26,0	- 0,8	+ 0,10	+ 0,1	- 0,4	+ 143	+ 9,0	- 0,5	+ 0,05	- 0,1	- 0,2	+ 229	+ 17,7	- 0,2	+ 0,02	+ 0,2	- 0,3	+ 215

Yonne	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 25,0	- 0,8	+ 0,15	- 0,0	- 0,5	+ 428	+ 17,0	- 0,8	+ 0,08	- 0,1	- 0,5	+ 382	+ 23,4	- 1,2	+ 0,09	- 0,4	- 0,6	+ 300