

Le bulletin de l'interpro

MATURITE YONNE



PRÉLÈVEMENTS DU 10/08/2026

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

Valeurs moyennes – 22 parcelles prélevées

Sucres
(g/l)Acidité totale
(g/l H₂SO₄)Sucres
(g/l)Acidité totale
(g/l H₂SO₄)Sucres
(g/l)Acidité totale
(g/l H₂SO₄) Chardonnay

Auxerrois

219

4.8

Chablisien

204

5.3

Tonnerrois

193

7.1

 Pinot noir

Auxerrois

212

5.3

Tonnerrois

220

5.2

 Sauvignon

Auxerrois

197

6.2

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 14 AOÛT 2026

EN RÉSUMÉ

Le réseau vin tranquille est constitué de 6 parcelles de Pinot Noir, 12 parcelles de Chardonnay, 1 parcelle d'Aligoté et 3 parcelles de Sauvignon Blanc. Le premier prélèvement a été réalisé ce lundi 10/08.

Les teneurs en sucres se situent entre 190 g/l et 213 g/l, soit un TAVP compris entre 11,3 % vol pour les blancs et 12,7 % vol environ pour les Pinot Noir, qui sont les plus avancés.

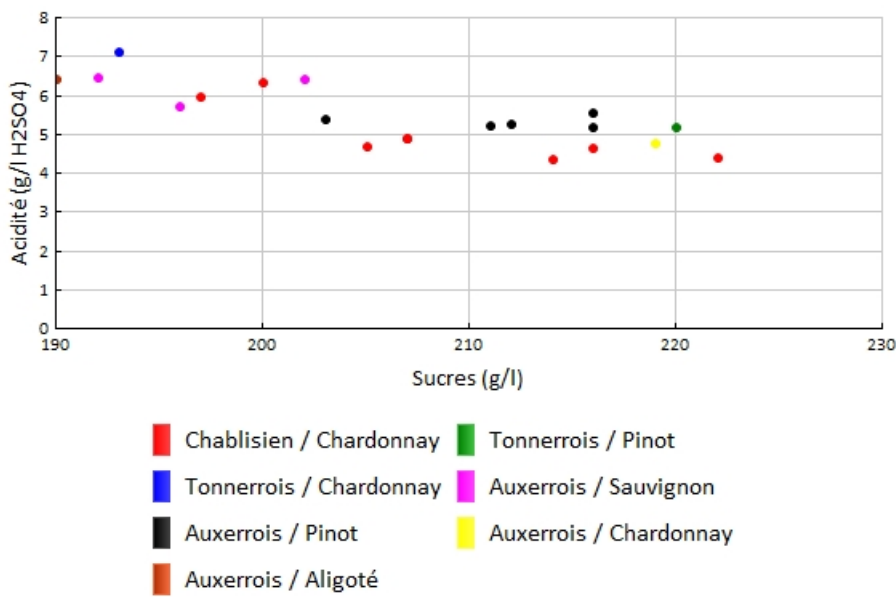
En parallèle, les teneurs en acide malique se situent entre 1,9 g/l et 2,2 g/l et celles en acidité totale se situent entre 5,2 et 6,43 g/l H₂SO₄.

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.

Nous vous rappelons qu'afin de réaliser un prélèvement maturité efficace, il doit être réalisé **aléatoirement** afin d'éviter de créer des biais.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 14 AOÛT 2026

Ce graphique permet d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.



MATURATION DU RAISIN DANS L'YONNE

Prélèvement du 10/08/2026

Auxerrois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	190.00	6.43	2.99	10.1	1.9	768
Ecart type						
Mini	190.00	6.43	2.99	10.2	1.9	768
Maxi	190.00	6.43	2.99	10.2	1.9	768
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
219.00	4.79	3.16	8.4	1.4	781
219.00	4.79	3.16	8.4	1.4	781
219.00	4.79	3.16	8.4	1.4	781
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
211.60	5.34	3.15	9.0	1.8	998
5.32	0.14	0.05	0.3	0.3	50
203.00	5.21	3.06	8.6	1.6	944
216.00	5.55	3.18	9.2	2.2	1 056
5	5	5	5	5	5

SAUVIGNON					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
196.67	6.23	2.98	9.4	2.2	839
5.03	0.42	0.10	0.7	0.2	81
192.00	5.75	2.87	8.6	2.0	764
202.00	6.49	3.06	10.0	2.4	925
3	3	3	3	3	3

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	203.60	5.29	3.16	8.6	1.9	924
Ecart type	12.77	0.91	0.09	0.7	0.6	107
Mini	181.00	4.38	3.02	7.7	1.2	769
Maxi	222.00	7.05	3.26	9.9	3.0	1 106
Parcelles	10	10	10	10	10	10

Tonnerrois	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	193.00	7.13	3.04	9.1	3.8	834
Ecart type						
Mini	193.00	7.13	3.04	9.1	3.8	834
Maxi	193.00	7.13	3.04	9.1	3.8	834
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
220.00	5.21	3.24	8.6	2.1	968
220.00	5.21	3.24	8.6	2.1	968
220.00	5.21	3.24	8.6	2.1	968
1	1	1	1	1	1

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