

Le bulletin de l'interpro

MATURITE YONNE



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) – 26 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

236
+17 *

4.3
-0.5 *

Chablisien

224
+21 *

4.7
-0.7 *

Tonnerrois

219
+30 *

5.0
-2.1 *

Pinot noir

Auxerrois

228
+18 *

4.7
-0.7 *

Tonnerrois

242
+22 *

4.4
-0.8 *

Sauvignon

Auxerrois

214
+17 *

5.2
-1.1 *

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 18 AOÛT 2026

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

EN RÉSUMÉ

Le réseau vin tranquille est constitué de 7 parcelles de Pinot Noir, 14 parcelles de Chardonnay, 2 parcelles 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 209 g/L et 230 g/L, soit un TAVP compris entre 12,4 % vol et 13,3 % vol pour les blancs. Pour les Pinot Noir, le cépage le plus avancé, le TAVP se situe aux environs de 13,5 % vol. L'évolution de la teneur en sucre traduit une belle évolution de la maturité.

En parallèle, les teneurs en acide malique ont légèrement baissé, plus particulièrement pour le Sauvignon et l'Aligoté. Ces valeurs se situent entre 1,5 g/L et 1,7 g/L. Les teneurs en acidité totale ont diminué et se situent entre 4,7 et 5,3 g/L H₂SO₄. Cette évolution est plus marquée pour le Sauvignon et l'Aligoté.

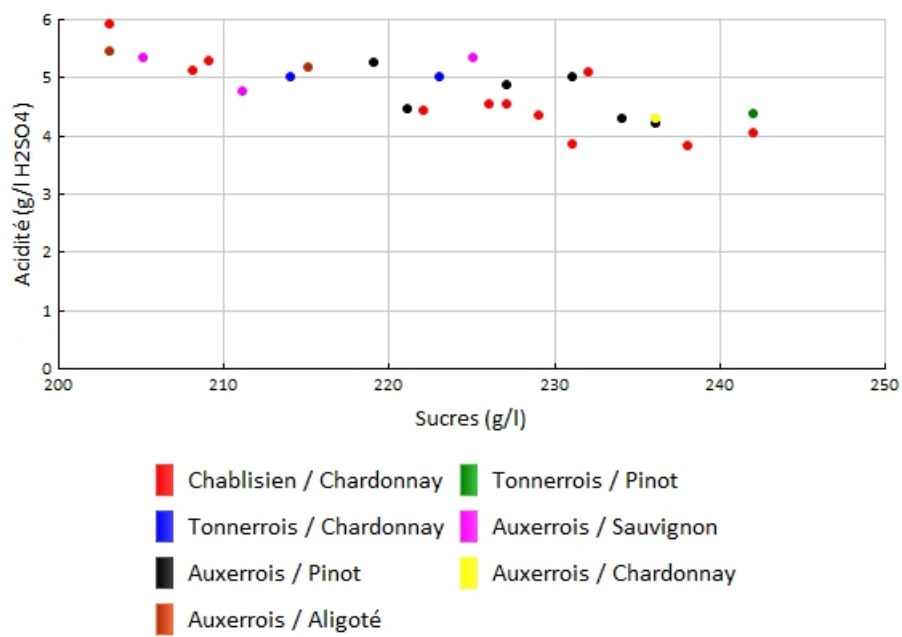
Au vu des résultats de cette fin de semaine et de l'évolution de la maturité, il est important de bien surveiller vos parcelles afin d'ajuster au mieux vos dates de vendanges, afin d'éviter de récolter en surmaturité.

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

Réunion pré-vendange :

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.



MATURATION DU RAISIN DANS L'YONNE

Prélèvement du 13/08/2026

Auxerrois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	209.00	5.34	3.08	9.6	1.4	1 312
Ecart type	8.49	0.18	0.02	0.4	0.1	
Mini	203.00	5.21	3.07	9.3	1.4	1 312
Maxi	215.00	5.47	3.10	9.9	1.5	1 312
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
236.00	4.31	3.19	8.9	1.3	1 255
236.00	4.31	3.19	8.9	1.3	1 255
236.00	4.31	3.19	8.9	1.3	1 255
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
228.00	4.71	3.17	8.7	1.8	1 278
6.93	0.42	0.03	0.6	0.3	43
219.00	4.24	3.11	7.9	1.5	1 253
236.00	5.29	3.20	9.3	2.4	1 366
6	6	6	6	6	6

SAUVIGNON					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
213.67	5.18	3.07	9.3	1.5	1 269
10.26	0.33	0.04	0.4	0.2	16
205.00	4.80	3.03	8.9	1.4	1 257
225.00	5.37	3.11	9.8	1.7	1 287
3	3	3	3	3	3

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	224.27	4.66	3.21	8.7	1.7	1 313
Ecart type	12.63	0.65	0.08	0.4	0.6	47
Mini	203.00	3.85	3.08	8.1	1.1	1 243
Maxi	242.00	5.94	3.31	9.2	2.8	1 391
Parcelles	11	11	11	11	11	11

Tonnerrois	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	218.50	5.04	3.17	8.9	2.0	1 266
Ecart type	6.36	0.01	0.01	0.1	0.1	35
Mini	214.00	5.03	3.16	8.8	1.9	1 241
Maxi	223.00	5.04	3.17	9.0	2.1	1 291
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
242.00	4.39	3.22	8.5	1.6	1 279
242.00	4.39	3.22	8.5	1.6	1 279
242.00	4.39	3.22	8.5	1.6	1 279
1	1	1	1	1	1

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

MATURATION DU RAISIN DANS L'YONNE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 13/08/2026 et celui du 10/08/2026

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	+ 13,0	- 1,0	+ 0,08	- 0,3	- 0,5	+ 544	+ 17,0	- 0,5	+ 0,03	+ 0,5	- 0,1	+ 474	+ 18,2	- 0,7	+ 0,02	- 0,4	- 0,2	+ 262	+ 17,0	- 1,1	+ 0,09	- 0,1	- 0,7	+ 429

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 20,8	- 0,7	+ 0,06	- 0,1	- 0,2	+ 384

Tonnerrois	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 30,0	- 2,1	+ 0,13	- 0,3	- 1,7	+ 457	+ 22,0	- 0,8	- 0,02	- 0,1	- 0,5	+ 311