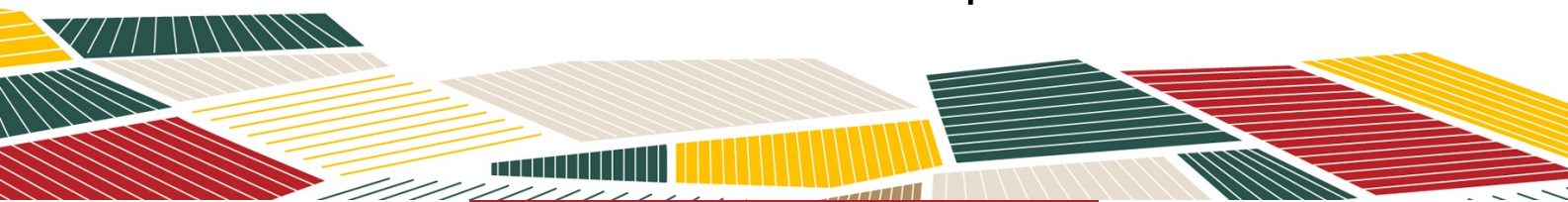


Le bulletin de l'interpro


MATURITE YONNE
**PRÉLÈVEMENTS DU 17/08/2026**

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

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 13 août) – 25 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	
244 +8	3.9 -0.5	246 +15	3.7 -0.6	230 +12	4.3 -0.7
Pinot noir					
Auxerrois		Tonnerrois			
237 +9	4.0 -0.7	261 +19	3.7 -0.7		
Sauvignon					
Auxerrois					
218 = *	4.3 -0.8 *				

Chardonnay
Auxerrois**Chablisien****Tonnerrois**

244

+8

3.9

-0.5

246

+15

3.7

-0.6

230

+12

4.3

-0.7

Pinot noir
Auxerrois**Tonnerrois**

237

+9

4.0

-0.7

261

+19

3.7

-0.7

Sauvignon
Auxerrois

218

= *

4.3

-0.8 *

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 21 AOÛT 2026

*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 13 et 17 août.

EN RÉSUMÉ

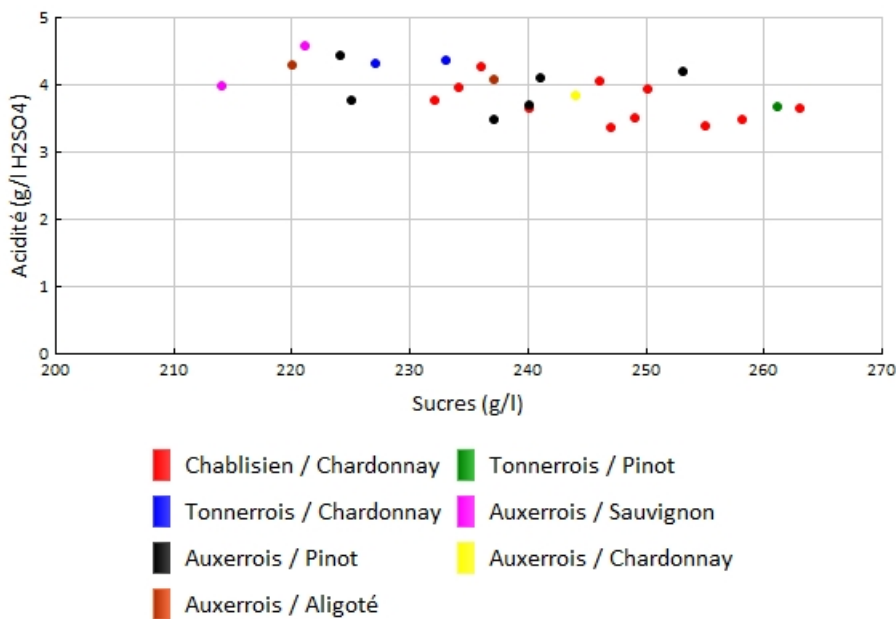
Le réseau vin tranquille est constitué de 7 parcelles de Pinot Noir, 14 parcelles de Chardonnay, 2 parcelles d'Aligoté et 2 parcelles de Sauvignon Blanc.

Cette semaine, nous pouvons observer une évolution importante de la maturation avec + 10 g/l à + 20 g/l de sucres, sauf pour le Sauvignon Blanc. Ces parcelles ont donc des TAVP situés entre 12,95% vol. et 14,50% vol. environ. En parallèle, la dégradation de l'acide malique se poursuit, avec une baisse de l'acidité totale et une augmentation du pH assez importante qui en résulte.

*Au vu des résultats de cette semaine et avec l'évolution de la maturité, **il est important de surveiller vos parcelles dans le but d'entamer vos vendanges, ce qui est le cas pour certaines parcelles depuis lundi.***

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 21 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 17/08/2026

Auxerrois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	228,50	4,21	3,24	8,6	1,3	1 311
Ecart type	12,02	0,15	0,02	0,4	0,2	1
Mini	220,00	4,10	3,22	8,4	1,1	1 310
Maxi	237,00	4,31	3,25	8,9	1,4	1 312
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
244,00	3,85	3,27	8,4	1,1	1 288
244,00	3,85	3,27	8,4	1,1	1 288
244,00	3,85	3,27	8,4	1,1	1 288
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
236,67	3,97	3,26	8,0	1,3	1 284
10,89	0,36	0,04	0,6	0,2	23
224,00	3,49	3,21	7,3	1,1	1 246
253,00	4,46	3,31	8,6	1,7	1 316
6	6	6	6	6	6

SAUVIGNON					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
217,50	4,30	3,17	8,6	0,9	1 290
4,95	0,42	0,08	0,4	0,1	1
214,00	4,00	3,12	8,3	0,9	1 289
221,00	4,60	3,23	8,9	1,0	1 290
2	2	2	2	2	2

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	246,36	3,75	3,31	8,2	1,0	1 356
Ecart type	10,07	0,29	0,07	0,3	0,2	54
Mini	232,00	3,39	3,19	7,8	0,7	1 241
Maxi	263,00	4,28	3,41	8,7	1,3	1 438
Parcelles	11	11	11	11	11	11

Tonnerrois	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	230,00	4,35	3,23	8,6	1,6	1 294
Ecart type	4,24	0,03	0,01	0,1	0,1	18
Mini	227,00	4,33	3,22	8,6	1,5	1 281
Maxi	233,00	4,37	3,24	8,6	1,6	1 307
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
261,00	3,68	3,28	7,7	1,4	1 233
261,00	3,68	3,28	7,7	1,4	1 233
261,00	3,68	3,28	7,7	1,4	1 233
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 17/08/2026 et celui du 13/08/2026

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	+ 19,5	- 1,1	+ 0,15	- 1,0	- 0,2	- 1	+ 8,0	- 0,5	+ 0,08	- 0,5	- 0,2	+ 33	+ 8,7	- 0,7	+ 0,09	- 0,7	- 0,5	+ 6	- 0,5	- 0,8	+ 0,10	- 0,4	- 0,6	+ 30

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 14,9	- 0,6	+ 0,09	- 0,3	- 0,4	+ 52

Tonnerrois	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 11,5	- 0,7	+ 0,07	- 0,3	- 0,5	+ 28	+ 19,0	- 0,7	+ 0,06	- 0,8	- 0,2	- 46

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