

Le bulletin de l'interpro

MATURITE YONNE



PRÉLÈVEMENTS DU 20/08/2026

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

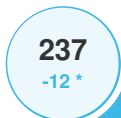
Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 17 août) – 5 parcelles prélevées

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

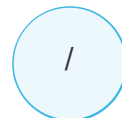
Auxerrois



Chablisien



Tonnerrois

 Pinot noir

Auxerrois



Tonnerrois

 Sauvignon

Auxerrois



DERNIER NUMÉRO - BONNES VENDANGES !

*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 17 et 20 août.

EN RÉSUMÉ

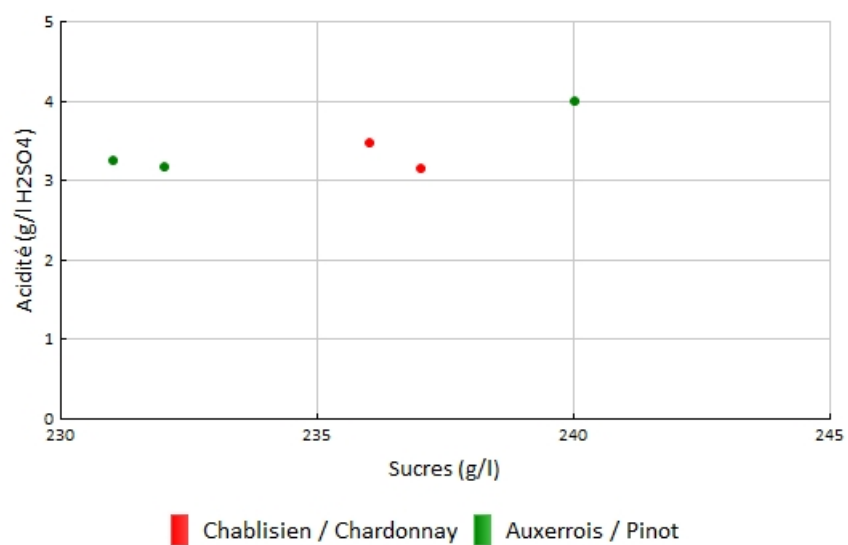
Les vendanges ont été entamées sur le réseau vin tranquille. Ce jeudi, il est constitué de 3 parcelles de Pinot Noir et 2 parcelles de Chardonnay. Les différences par rapport au dernier prélèvement ont été calculées en prenant en compte les mêmes parcelles que celles prélevées ce jeudi.

Cette fin de semaine, nous pouvons observer une dilution du taux de sucres due aux pluies d'environ 5-10 mm sur certains secteurs du week-end dernier. Ces parcelles ont donc des TAVP situés entre 13,8 % vol. et 13,9 % vol. environ. En parallèle, la dégradation de l'acide malique se poursuit, avec une baisse de l'acidité totale et une augmentation du pH.

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 plusieurs parcelles depuis ces derniers jours.

Il s'agit du dernier prélèvement pour le réseau vins tranquilles.

DERNIER NUMÉRO - BONNES VENDANGES !



DERNIER NUMÉRO - BONNES VENDANGES !

Auxerrois	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	234.33	3.49	3.27	7.4	1.2	1 265
Ecart type	4.93	0.46	0.07	0.6	0.1	26
Mini	231.00	3.18	3.19	7.0	1.1	1 236
Maxi	240.00	4.02	3.32	8.1	1.2	1 285
Parcelles	3	3	3	3	3	3

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	236.50	3.32	3.42	8.0	0.8	1 405
Ecart type	0.71	0.23			0.1	23
Mini	236.00	3.16	3.42	8.0	0.7	1 388
Maxi	237.00	3.48	3.42	8.0	0.9	1 421
Parcelles	2	2	2	2	2	2

MATURATION DU RAISIN DANS L'YONNE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 20/08/2026 et celui du 17/08/2026

Auxerrois	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	- 9,0	- 0,3	+ 0,02	- 0,4	- 0,0	- 22

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	- 12,0	- 0,4	+ 0,04	- 0,3	- 0,3	+ 32