



BIVB Infos

MATURITE BOURGOGNE SPECIAL
CREMANTUPECB
132-134 route de Dijon
21200 Beaune

PRÉLÈVEMENTS DU 14/08/2025

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

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 11 août) - 91 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

163
+17 *8.5
-2.0 *

Côte-d'Or

/

/

Saône-et-Loire

149
+15 *9.3
-3.1 *

Aligoté

Yonne

158
+178.5
-2

Côte-d'Or

166

8.5

Saône-et-Loire

164
+21 *8.5
-2.7 *

Pinot noir

Yonne

155
+13 *9.1
-1.9 *

Côte-d'Or

153

10.1

Saône-et-Loire

164
+15 *8.4
-2.4 *

Gamay

Yonne

/

/

Côte-d'Or

163

10.2

Saône-et-Loire

171
+29 *8.4
-3.2 *

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 19 AOÛT 2025



*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 11 et 14 août.

EN RÉSUMÉ

+ 0.38 % par jour d'augmentation du degré potentiel.

La maturation se poursuit sur un rythme toujours soutenu, notamment sur les teneurs en sucres. Les diminutions d'acidité totale (- 2.5 g/l H₂SO₄ en moyenne) et des teneurs en acide malique (- 3.1 g/l en moyenne) sont moindres que lors du dernier prélèvement mais restent néanmoins conséquentes. De ce fait, les pH augmentent en moyenne de 0.11 mais restent majoritairement encore inférieurs à 3.00.

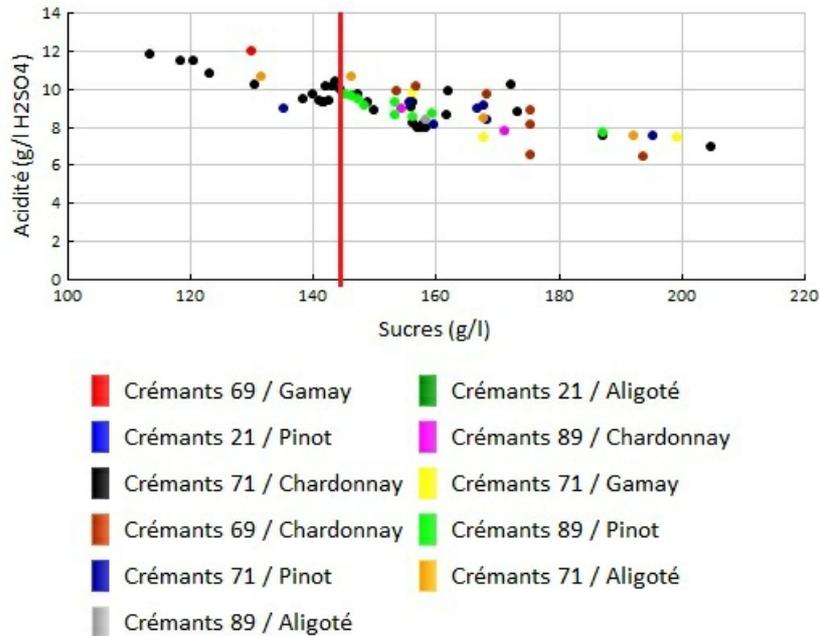
Les précipitations survenues dans la nuit du 13 août ont très diversement arrosé les secteurs (de quelques gouttes à plus de 40 mm). Cela ne sera sans doute pas sans conséquences sur l'évolution future de la maturation. En effet, sur les secteurs les plus arrosés, un phénomène de dilution pourra survenir masquant temporairement les évolutions des différents paramètres. Dans le cas de cumuls moins importants, la maturation pourrait être favorisée et maintenir sa dynamique d'évolution.

Cette fin de semaine s'annonce encore chaude et sèche avant l'arrivée d'un changement de temps en milieu de semaine prochaine. Les contrôles de maturité doivent se poursuivre afin d'évaluer le futur rythme d'évolution de la maturation et d'envisager des dates de récolte.

Réunions pré-vendanges :

- mercredi 20 août - 16h00 - Lycée d'Auxerre -La Brosse
- jeudi 21 août - 9h30 - Fuissé (salle Romanin)
- jeudi 21 août - 15h00 - Mercurey (salle des fêtes)
- lundi 25 août - 17h00 - Beaune (CAVB)
- mardi 26 août - 17h00 - Nuits-Saint-Georges (Maison des Vins)

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 vertical rouge symbolise la richesse minimale en sucres nécessaire pour l'élaboration de Crémant de Bourgogne. $\frac{3}{4}$ des parcelles ont dépassé cette valeur.

MATURATION CRÉMANT (Chambre d'Agriculture 89):

Sur le réseau de parcelles crémants dans l'Yonne, 9 parcelles de Pinot Noir sont prélevées, dont deux parcelles grêlées, une parcelle d'Aligoté et trois parcelles de Chardonnay.

Le taux de véraison pour les parcelles de Pinot Noir varie de 85 à 90 % et de 70 à 80 % pour les parcelles où des dégâts de grêle sont observés. Pour les deux parcelles de Chardonnay, le taux de véraison se situe entre 95 et 99 %. La véraison est quasiment tout proche.

La taille et le poids des baies sont faibles pour ce millésime 2025, résultat du millerandage sur de nombreuses parcelles.

Les résultats des prélèvements du jeudi 14 août 2025 montrent encore une nette évolution du taux de sucres avec **+ 21 g/l de sucres sur certaines parcelles depuis le 11 août 2025** (soit en 3 jours). Une parcelle de Pinot Noir a même atteint une concentration en sucres de 187 g/l.

L'orage du 13 août, avec des cumuls de pluie très variables selon les secteurs (0.5 mm à 43.7 mm), va permettre, sur les secteurs avec des cumuls importants, d'accélérer le phénomène de maturation pendant les prochains jours et, sur les secteurs avec des cumuls plus faibles, la maturation devrait se dérouler plus lentement. Ces données seront confirmées lors du prochain prélèvement lundi 18 août.

Les températures élevées de ces derniers jours ont favorisé la perte de poids des baies, soit -11 g pour 100 baies sur 3 jours.

Les teneurs en acidité totale ont également diminué et le pH a quelque peu augmenté pour les 3 cépages.

Quant aux teneurs en acide malique, elles ont fortement diminué, notamment pour le cépage Pinot Noir. Cette forte diminution montre que la maturation se déroule très rapidement. Les parcelles de Chardonnay sont maintenant plus en avance que les parcelles de Pinot Noir, comme lors du prélèvement du 11 août.

Suite à une évolution rapide de la maturation et aux conditions météorologiques pour la fin de cette semaine, la maturité pour le réseau des crémants sera atteinte très prochainement. Cependant, la maturité reste à confirmer lors du prochain prélèvement puisque, sur les secteurs qui ont reçu beaucoup de pluviométrie, une évolution moins rapide que ces 8 derniers jours pourra être observée.

L'échaudage a progressé sur de nombreuses parcelles en Pinot Noir mais également sur les parcelles de Chardonnay. Ce phénomène sera plus important sur les secteurs avec une faible pluviométrie et vont impacter le rendement de nombreuses parcelles. Les parcelles grêlées présentent un petit retard de maturation, avec un écart moins important par rapport aux dégâts occasionnés sur les parcelles.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 19 AOÛT 2025

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 14/08/2025

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	165,70	8,46	2,83	8,5	5,7	
Ecart type						
Mini	165,70	8,46	2,83	8,5	5,7	
Maxi	165,70	8,46	2,83	8,5	5,7	
Parcelles	1	1	1	1	1	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
163,15	10,19	2,83	9,8	7,5		
26,52	1,17	0,09	0,1	1,5		
144,40	9,36	2,76	9,7	6,5		
181,90	11,02	2,89	9,8	8,6		
2	2	2	2	2		

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
152,97	10,09	2,78	8,7	8,0		
11,41	0,57	0,08	0,7	0,6		
144,00	9,26	2,73	8,0	7,2		
169,10	10,55	2,89	9,6	8,6		
4	4	4	4	4		

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	170,89	8,61	2,92			
Ecart type	13,48	1,56	0,17			
Mini	153,20	6,50	2,66			
Maxi	193,50	10,20	3,09			
Parcelles	7	7	7			

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
129,60	12,10	2,83				
129,60	12,10	2,83				
129,60	12,10	2,83				
1	1	1				

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	164,28	8,54	2,88	9,9	5,6	1 137
Ecart type	22,60	1,87	0,19	0,8	1,8	115
Mini	131,30	6,19	2,57	8,8	3,2	984
Maxi	192,00	10,76	3,05	10,8	7,9	1 280
Parcelles	6	6	6	6	6	5

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
149,29	9,34	2,78	9,5	7,2	1 203	
18,71	1,25	0,13	0,7	1,9	115	
113,00	5,76	2,56	8,0	3,3	955	
204,50	11,88	3,17	11,0	11,8	1 451	
42	42	42	42	42	37	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
171,15	8,35	2,88	10,1	5,3	1 103	
19,16	1,10	0,15	0,6	1,5	190	
156,00	7,53	2,72	9,3	4,0	887	
199,00	9,88	3,08	10,8	7,4	1 334	
4	4	4	4	4	4	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
163,58	8,36	2,87	9,5	6,0	1 124	
22,53	1,29	0,15	1,0	1,4	133	
111,00	6,30	2,71	7,4	3,9	849	
195,00	11,00	3,11	11,3	8,8	1 313	
12	12	12	12	12	11	

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	158,00	8,49	2,92	10,8	5,3	1 227
Ecart type						
Mini	158,00	8,49	2,92	10,8	5,3	1 227
Maxi	158,00	8,49	2,92	10,8	5,3	1 227
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
162,50	8,49	2,99	10,1	6,3	1 153	
12,02	0,82	0,01	0,4	1,2	4	
154,00	7,91	2,98	9,8	5,4	1 150	
171,00	9,07	2,99	10,4	7,1	1 155	
2	2	2	2	2	2	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
154,89	9,07	2,97	10,6	6,4	1 341	
12,96	0,65	0,06	0,5	0,8	59	
145,00	7,81	2,90	9,4	5,3	1 206	
187,00	9,81	3,08	11,0	7,4	1 393	
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 14/08/2025 et celui du 11/08/2025

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 29,1	- 2,3	+ 0,13			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 20,8	- 2,7	+ 0,14	+ 0,3	- 3,3	+ 26

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 15,4	- 3,1	+ 0,13	- 0,3	- 3,9	+ 22

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 28,5	- 3,2	+ 0,17	- 0,0	- 4,1	+ 69

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 15,2	- 2,4	+ 0,14	- 0,1	- 2,7	+ 63

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 17,0	- 2,0	+ 0,07	+ 1,0	- 2,4	+ 121

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 18,0	- 2,3	+ 0,05	+ 0,9	- 3,1	- 105

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 12,6	- 1,9	+ 0,06	+ 1,2	- 2,4	+ 6