



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

## BIVB Infos

MATURITE YONNE



PRÉLÈVEMENTS DU 01/09/2025

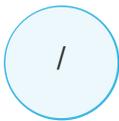
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
DE L'YONNE  
14 bis rue Guynemer  
89800 Auxerre

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 28 août) – 12 parcelles prélevées

Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	Sucres (g/l)	Acidité totale (g/l H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )
--------------	--	--------------	--	--------------	--

## Chardonnay

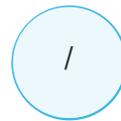
Auxerrois



Chablisien



Tonnerrois



## Pinot noir

Auxerrois



Tonnerrois



PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 5 SEPTEMBRE 2025



\*Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées le 28 août et le 1er septembre.

## EN RÉSUMÉ

*Les résultats montrent une très faible évolution des indicateurs de la maturation, notamment des teneurs en sucres avec seulement + 2 g/l pour l'ensemble des parcelles depuis jeudi 28 août, excepté pour la parcelle de Sauvignon où la teneur en sucres a augmenté de +19 g/l.*

*On constate que le poids des baies a faiblement augmenté pour l'ensemble des parcelles, excepté pour les parcelles de Pinot Noir qui perdent du poids.*

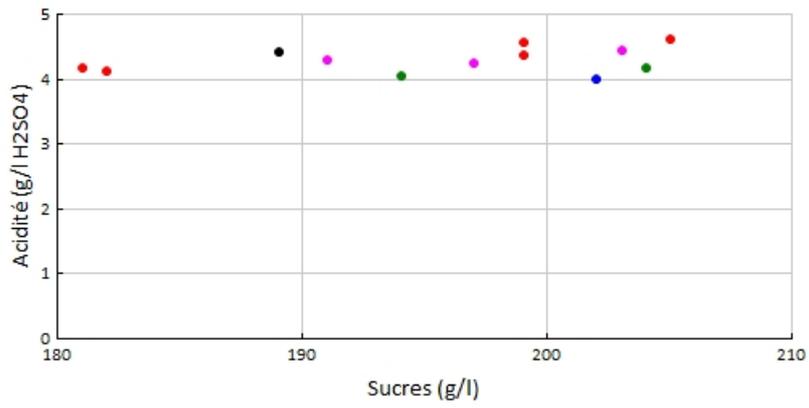
*Pour la plupart des parcelles, les teneurs en acidité totale, en acidité tartrique, malique et les valeurs de pH ont peu évolué. Sur ces paramètres, la maturation a un peu évolué malgré l'effet dilution.*

*La situation sanitaire vis-à-vis des foyers de Botrytis est identique à la semaine dernière avec une dégradation importante de la qualité de la vendange pour certaines parcelles, notamment des parcelles de Chardonnay. Des dégâts de Botrytis sont également visibles sur des parcelles de Pinot Noir.*

*Des nouvelles perturbations sont annoncées pour le milieu de cette semaine avec des cumuls de pluie qui seront variables. Cette situation climatique avec une alternance de soleil et de pluie sont des conditions propices à l'évolution des foyers de Botrytis.*

*Dans ces conditions, l'état sanitaire doit être le critère prioritaire pour le choix de la date de récolte, selon la situation des parcelles, pour préserver la qualité de la vendange.*

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 5 SEPTEMBRE 2025



- Chablisien / Chardonnay
- Auxerrois / Sauvignon
- Auxerrois / Aligoté
- Tonnerrois / Pinot
- Auxerrois / Pinot

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 5 SEPTEMBRE 2025

Auxerrois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	189.00	4.43	3.08	8.1	1.6	1 125
Ecart type						
Mini	189.00	4.43	3.08	8.1	1.6	1 125
Maxi	189.00	4.43	3.08	8.1	1.6	1 125
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
197.00	4.34	3.23	7.7	2.3	1 248
6.00	0.11	0.07	0.2	0.1	301
191.00	4.25	3.19	7.5	2.2	905
203.00	4.47	3.31	7.9	2.4	1 469
3	3	3	3	3	3

SAUVIGNON					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
202.00	4.01	3.11	7.3	2.2	1 137
202.00	4.01	3.11	7.3	2.2	1 137
202.00	4.01	3.11	7.3	2.2	1 137
1	1	1	1	1	1

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	193.20	4.39	3.14	7.8	2.3	1 234
Ecart type	10.96	0.23	0.03	0.2	0.2	66
Mini	181.00	4.15	3.10	7.5	2.1	1 179
Maxi	205.00	4.64	3.18	8.0	2.6	1 348
Parcelles	5	5	5	5	5	5

Tonnerrois	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	199.00	4.13	3.23	7.7	1.9	1 454
Ecart type	7.07	0.08	0.01		0.1	45
Mini	194.00	4.07	3.22	7.7	1.9	1 422
Maxi	204.00	4.19	3.24	7.7	2.0	1 485
Parcelles	2	2	2	2	2	2

# MATURATION DU RAISIN DANS L'YONNE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 01/09/2025 et celui du 28/08/2025

Auxerrois	PINOT						SAUVIGNON					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 4,5	- 0,4	+ 0,03	- 0,2	- 0,4	+ 113	+ 19	- 2.2	+0.15	- 0,6	- 1.9	+ 76

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 3,0	- 0,5	+ 0,02	- 0,1	- 0,5	+ 61

Tonnerrois	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 1,0	- 0,5	- 0,01	- 0,3	- 0,5	+ 46