



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

20/08/2019

N° 1

BIVB Infos



UPECB
132-134 route de Dijon
21200 Beaune

MATURITE BOURGOGNE
SPECIAL CREMANT



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

PRELEVEMENTS DU 19 AOÛT 2019

Valeurs moyennes - 10 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 et Aligoté

Chardonnay Yonne :

113

12.6

Chardonnay Côte-d'Or :

/

/

Chardonnay Saône-et-Loire :

153

8.9

Aligoté Yonne :

/

/

Aligoté Côte-d'Or :

/

/

Aligoté Saône-et-Loire :

/

/

Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Yonne :

136

10.5

Pinot Noir Côte-d'Or :

/

/

Pinot Noir Saône-et-Loire :

/

/

Gamay Yonne :

129

11.3

Gamay Côte-d'Or :

/

/

Gamay Saône-et-Loire :

/

/

En résumé

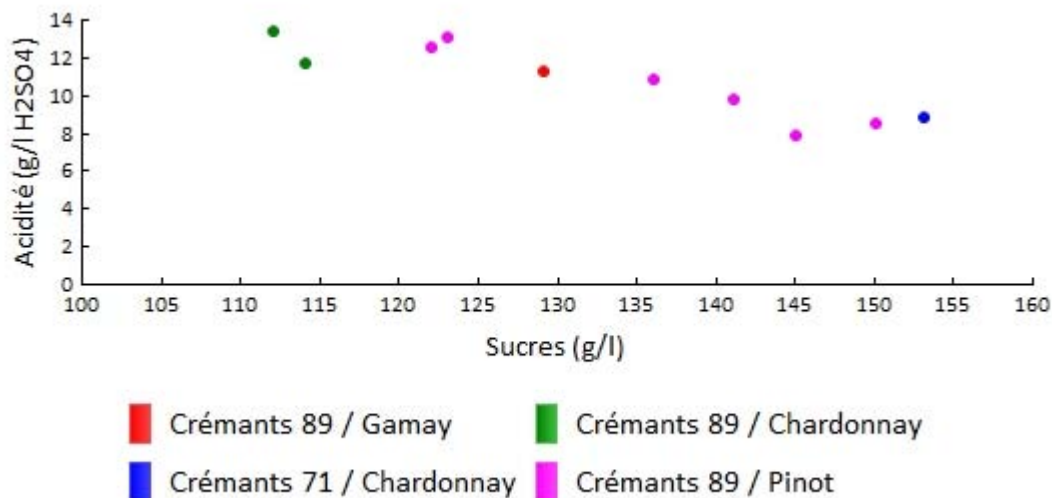
Malgré le faible nombre de parcelles prélevées, ce premier point montre une grande hétérogénéité des situations. Néanmoins, certaines parcelles présentent déjà un niveau de maturité assez avancé, aussi bien sur Chardonnay que sur Pinot Noir.

Les récentes précipitations ont été bénéfiques à l'évolution de la véraison et donc de la maturation. Après un temps mitigé, les éclaircies devraient faire leur retour dès mercredi, avec une rapide remontée des températures. Ces conditions météorologiques devraient être favorables à l'évolution de la maturation.

Les contrôles de maturité doivent s'intensifier sur les parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne afin d'évaluer l'avancement de la maturité.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 23 AOÛT

Le graphique ci-dessous permet d'appréhender la disparité des situations en termes de maturité.



Une parcelle précoce de Chardonnay en Saône-et-Loire présente un niveau de maturité assez avancé. En effet, sa teneur en sucres est de 153 g/l avec une acidité totale de 8,9 g/l H₂SO₄.

MATURATION CREMANT (Chambre d'Agriculture 89):

La teneur en sucres moyenne est de 128 g/l (jusqu'à 145 – 150 g/l dans certaines parcelles de Pinot Noir bien exposées) avec un retard pour les parcelles de Chardonnay, situées sous les 115 g/l. La teneur en acide malique est encore élevée mais sans exagération (moyenne à 9,1 g/l mais avec des valeurs atteignant 5 g/l en parcelles de Pinot Noir précoces). Une bonne teneur en acide tartrique (moyenne à 8,9 g/l), des teneurs en potassium généralement correctes (moyenne à 1,34 g/l) et un pH à 2,8 terminent le tableau.

Les résultats de ce prélèvement, par secteur et par cépage, figurent dans le tableau joint en dernière page de ce bulletin.

Saône et Loire	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	153.00	8.93	2.92	8.0	6.4	960
Ecart type						
Mini	153.00	8.93	2.92	8.0	6.4	960
Maxi	153.00	8.93	2.92	8.0	6.4	960
Parcelles	1	1	1	1	1	1

Yonne	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	113.00	12.62	2.75	9.6	10.6	1 259
Ecart type	1.41	1.23	0.02	0.4	1.3	233
Mini	112.00	11.75	2.74	9.3	9.6	1 094
Maxi	114.00	13.49	2.77	9.8	11.5	1 423
Parcelles	2	2	2	2	2	2

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
129.00	11.34	2.72	9.4	8.1	1 481
129.00	11.34	2.72	9.4	8.1	1 481
129.00	11.34	2.72	9.4	8.1	1 481
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
136.17	10.51	2.83	8.6	8.0	1 358
11.55	2.09	0.10	0.6	2.1	271
122.00	7.94	2.70	8.0	5.1	1 031
150.00	13.10	2.96	9.4	10.5	1 810
6	6	6	6	6	6