



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

23/08/2019

N° 2

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 22 AOÛT 2019

Valeurs moyennes

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 :

129

11.4

Chardonnay Côte-d'Or :

124

14.1

Chardonnay Saône-et-Loire :

121

13.2

Aligoté Yonne :

/

/

Aligoté Côte-d'Or :

/

/

Aligoté Saône-et-Loire :

107

13.0

Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Yonne :

141

10.5

Pinot Noir Côte-d'Or :

146

10.6

Pinot Noir Saône-et-Loire :

139

11.5

Gamay Yonne :

146

10.0

Gamay Côte-d'Or :

/

/

Gamay Saône-et-Loire :

136

12.0

En résumé

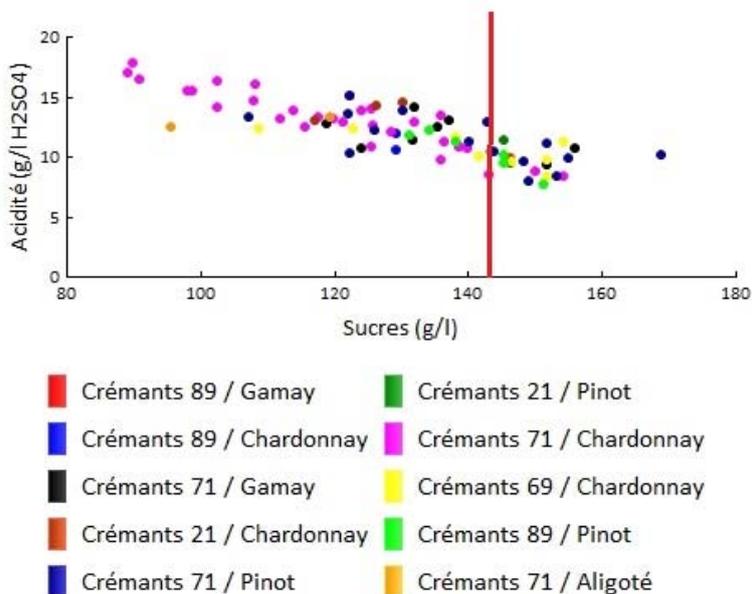
Ce prélèvement confirme ce qui est observé sur vins tranquilles : les cépages noirs sont plus avancés en maturité que les cépages blancs. Seul un quart des parcelles prélevées a dépassé la richesse minimale en sucres requise pour l'appellation. Le temps ensoleillé et chaud prévu pour les prochains jours devrait permettre une bonne évolution de la maturation, plus ou moins importante en fonction de la charge et des récents cumuls de précipitations.

Les contrôles de maturité doivent s'intensifier sur les parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne afin de surveiller l'évolution de la maturation.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 27 AOÛT



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



La barre verticale rouge indique la richesse minimale en sucres pour l’appellation.

Comme pour les vins tranquilles, les cépages noirs sont plus avancés que les cépages blancs. Les teneurs en sucres sur cépages noirs atteignent 137 g/l en moyenne en Saône-et-Loire et 146 g/l en Côte-d’Or. Les acidités totales sont voisines de 11.7 g/l H₂SO₄ en Saône-et-Loire contre 10.6 g/l H₂SO₄ en Côte-d’Or. Sur Chardonnay dans ces mêmes départements, les teneurs en sucres sont respectivement de 121 et 124 g/l avec des acidités totales de 13.2 et 14.1 g/l H₂SO₄.

Quant à l’Aligoté, sur les 2 parcelles prélevées, la teneur moyenne en sucres est de 107 g/l, avec une acidité totale de 13 g/l H₂SO₄.

MATURATION CREMANT (Chambre d’Agriculture 89):

La teneur en sucres moyenne est de 138 g/l soit une augmentation de 10 g/l en moyenne depuis lundi. Cette évolution est marquée sur les parcelles les plus « en retard » lundi c’est-à-dire les Chardonnay, qui gagnent 15 à 20 g/l. Cet écart se voit aussi sur la teneur en acide malique : les parcelles avancées (Pinot noir) ne perdent généralement que 1 g/l depuis lundi alors que les Chardonnay sont entre 2 et 5 g/l de baisse. La teneur en potassium baisse en restant en moyenne satisfaisante mais la teneur affichée par certaines parcelles fait craindre un blocage.

Enfin, malheureusement, le poids des baies n’évolue pas. Il reste toujours en moyenne à 93 g pour 100 baies.

Réunions pré-vendanges :

YONNE

- lundi 2 septembre à 14h30, BIVB Chablis

COTE-D’OR

- mardi 3 septembre à 17h00, CAVB – 132 route de Dijon - Beaune

- mercredi 4 septembre à 17h00, Maison de Nuits – Salle du pressoir – 3 rue de le Berchère – Nuits-Saint-Georges

SAÔNE-ET-LOIRE

- jeudi 29 août à 9h00, salle Romanin à Fuissé

- jeudi 29 août à 14h30, salle des fêtes de Saint Désert

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 22/08/2019

Côte d'Or	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	124.33	14.06	2.76	9.3	12.4	1 386
Ecart type	6.66	0.82	0.06	0.3	1.6	73
Mini	117.00	13.13	2.69	9.1	10.6	1 303
Maxi	130.00	14.68	2.80	9.6	13.5	1 438
Parcelles	3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
145.50	10.56	2.84	8.4	8.1	1 287
0.71	1.35	0.01	0.3	2.0	45
145.00	9.60	2.83	8.2	6.7	1 255
146.00	11.51	2.85	8.6	9.5	1 318
2	2	2	2	2	2

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	139.22	10.79	2.88			
Ecart type	16.03	1.47	0.12			
Mini	108.50	8.50	2.66			
Maxi	154.00	12.50	3.01			
Parcelles	8	8	7			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	107.20	13.00	2.55			
Ecart type	16.69	0.52	0.06			
Mini	95.40	12.63	2.51			
Maxi	119.00	13.36	2.59			
Parcelles	2	2	2			

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
121.27	13.15	2.63	10.4	9.4	1 177
17.92	2.52	0.12	2.8	1.4	197
88.90	8.44	2.42	6.4	5.6	1 037
154.00	17.99	2.93	14.8	11.4	1 316
32	32	32	13	13	2

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
135.65	11.95	2.63	10.4	9.6	
12.63	1.54	0.09	2.8	0.8	
118.70	9.47	2.53	6.4	8.5	
155.80	14.22	2.83	14.1	10.7	
8	8	8	6	6	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
138.61	11.45	2.69	10.4	9.4	
16.54	2.09	0.10	3.1	1.1	
106.90	8.14	2.52	6.5	8.2	
168.50	15.24	2.85	15.3	10.9	
15	15	15	8	8	

Yonne	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	129.00	11.40	2.78	9.3	8.9	1 094
Ecart type		1.00	0.01	0.1	1.1	291
Mini	129.00	10.69	2.77	9.2	8.2	888
Maxi	129.00	12.10	2.79	9.4	9.7	1 299
Parcelles	2	2	2	2	2	2

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
146.00	9.99	2.78	8.9	6.7	1 408
146.00	9.99	2.78	8.9	6.7	1 408
146.00	9.99	2.78	8.9	6.7	1 408
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
141.00	10.54	2.80	8.5	7.8	1 297
7.00	1.56	0.07	0.6	1.6	244
131.00	7.77	2.71	7.7	4.6	1 007
151.00	12.36	2.88	9.3	9.4	1 715
7	7	7	7	7	7

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



Observatoire du Millésime - BIVB