



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

27/08/2019

N° 3

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 26/08/2019

Valeurs et évolutions moyennes* (depuis le 22 août 2019) - 108 parcelles prélevées

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

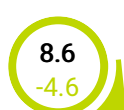
Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay et Aligoté

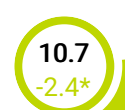
Chardonnay Yonne :



Chardonnay Côte-d'Or :



Chardonnay Saône-et-Loire :



Aligoté Yonne :



Aligoté Côte-d'Or :

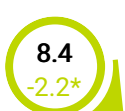


Aligoté Saône-et-Loire :

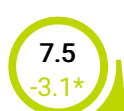


Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Yonne :



Pinot Noir Côte-d'Or :



Pinot Noir Saône-et-Loire :



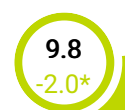
Gamay Yonne :



Gamay Côte-d'Or :



Gamay Saône-et-Loire :



* : Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles présentes lors des prélèvements du 22 et 26 août.

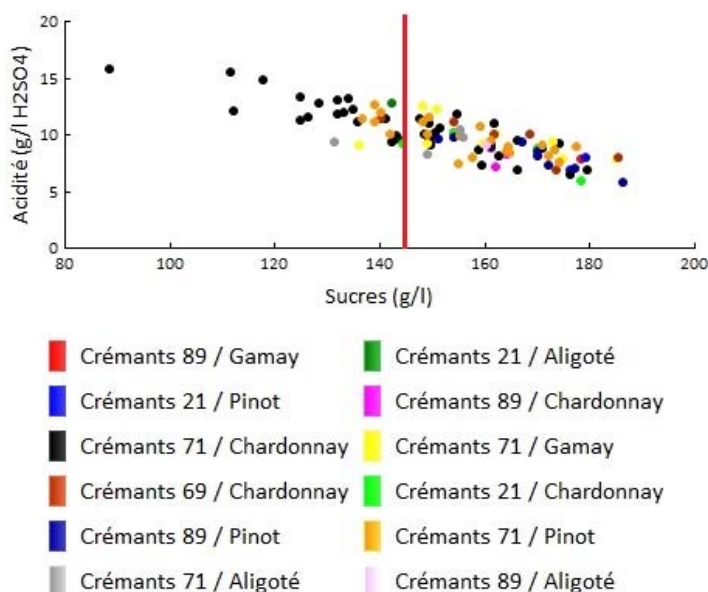
En résumé

Les conditions météorologiques de ces derniers jours ont permis une nette évolution de la maturité. Près des ¾ des parcelles prélevées ont dépassé la richesse minimale en sucres requise pour l'appellation. Des précipitations sous forme d'averses, parfois à caractère orageux, sont prévues pour mercredi et jeudi mais les températures devraient se maintenir au-dessus des normales de saison. Tout ceci devrait concourir à favoriser l'évolution de la maturité. Les parcelles destinées à l'élaboration de Crémant doivent faire l'objet d'une attention particulière afin de ne pas se faire surprendre par une évolution rapide de la maturité.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 30 AOÛT 2019



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 de l'appellation.

A l'image des vins tranquilles, les parcelles destinées à l'élaboration de Crémant ont subi d'importantes progressions des paramètres de la maturité.

En Côte-d'Or, Pinot Noir et Chardonnay voient leurs teneurs en sucres moyennes progresser de 32 g/l et leur acidité diminuer respectivement de 3.1 g/l H₂SO₄ et 4.6 g/l H₂SO₄. Ces diminutions sont corrélées à des diminutions de même ampleur des teneurs en acide malique.

Dans le département de Saône-et-Loire et dans le Rhône, on observe un phénomène similaire mais dans des proportions un peu moindres.

Sur ce prélèvement, près des ¾ des parcelles ont dépassé la richesse minimale en sucres requise pour l'appellation. Si bon nombre de parcelles peuvent encore attendre, certaines, les plus avancées en maturité, présentent d'ores et déjà des caractéristiques plus proches de vins tranquilles.

MATURATION CREMANT (Chambre d'Agriculture 89):

Le poids des baies n'a pas bougé, il est toujours en moyenne à 93 g pour 100 baies, les baies de Chardonnay, plus touchées par le millerandage étant plus petites (84 g pour 100 baies). L'évolution des paramètres de maturité a par contre été très importante durant le week-end :

+ 28 g de sucres / l en 4 jours.
-2,9 g d'acide malique / l en 4 jours.

Les parcelles les moins avancées sont autour de 155 g de sucres/l, les plus avancées autour de 180 à 185 g/l. Dans les deux cas, on trouve des Pinot noir ou des Chardonnay.

En ce qui concerne l'acidité, c'est l'acide malique qui fait évoluer les choses, l'acide tartrique et le potassium n'évoluant pas.

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

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 26/08/2019

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	128.00	13.30	2.83	10.2	11.9	1 519
Ecart type	19.80	0.58	0.08	0.3	0.6	15
Mini	114.00	12.89	2.77	10.0	11.5	1 508
Maxi	142.00	13.71	2.89	10.4	12.4	1 529
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
161.50	8.64	2.95	8.6	6.2	1 229	
15.35	1.78	0.11	0.9	2.0	112	
144.00	6.09	2.82	7.4	3.5	1 089	
178.00	10.22	3.09	9.3	8.2	1 330	
4	4	4	4	4	4	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
177.50	7.52	2.98	7.9	4.8	1 006	
2.12	0.77	0.01	0.7	0.8	74	
176.00	6.97	2.97	7.4	4.2	954	
179.00	8.06	2.99	8.4	5.3	1 058	
2	2	2	2	2	2	

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	162.17	9.76	2.94			
Ecart type	13.71	1.54	0.14			
Mini	140.00	7.00	2.75			
Maxi	185.13	11.50	3.08			
Parcelles	8	8	4			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	153.36	8.92	2.83	8.8	5.5	1 164
Ecart type	16.05	1.66	0.18	0.7	2.1	113
Mini	131.20	6.32	2.65	8.1	3.5	1 036
Maxi	176.00	10.50	3.10	9.5	7.6	1 249
Parcelles	5	5	5	3	3	3

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
144.59	10.73	2.73	8.3	7.8	1 099	
19.58	2.25	0.12	1.7	1.7	208	
88.40	6.51	2.52	4.6	3.7	903	
179.40	15.93	3.08	11.9	11.1	1 382	
39	39	39	17	17	6	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
159.68	9.78	2.77	7.6	8.3	1 149	
15.57	1.67	0.15	2.1	1.2		
136.00	7.93	2.62	4.6	6.3	1 149	
185.00	12.58	3.12	11.5	10.2	1 149	
9	9	9	7	7	1	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
157.28	9.88	2.81	8.5	8.2	1 227	
12.67	1.57	0.14	1.6	1.4	143	
136.40	7.60	2.62	5.2	6.0	1 060	
177.20	12.75	3.08	11.9	11.5	1 468	
24	24	24	17	17	10	

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	160.00	9.11	2.79	10.1	5.1	1 163
Ecart type						
Mini	160.00	9.11	2.79	10.1	5.1	1 163
Maxi	160.00	9.11	2.79	10.1	5.1	1 163
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
159.25	8.54	2.88	9.5	5.4	1 104	
6.29	1.02	0.03	0.4	1.2	226	
150.00	7.27	2.85	8.9	4.3	804	
164.00	9.66	2.92	9.9	6.7	1 279	
4	4	4	4	4	4	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
178.00	7.89	2.94	8.9	4.3	1 480	
178.00	7.89	2.94	8.9	4.3	1 480	
178.00	7.89	2.94	8.9	4.3	1 480	
1	1	1	1	1	1	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
167.56	8.42	2.94	9.0	5.3	1 327	
10.97	1.36	0.09	0.5	1.5	170	
151.00	5.90	2.78	8.1	2.2	1 082	
186.00	9.87	3.05	10.0	7.0	1 643	
9	9	9	9	9	9	

