



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

30/08/2019

N° 4

# 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 29/08/2019

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 26 août) - 90 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 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 ont été calculées sur les parcelles prélevées le 26 et le 29 août.

### En résumé

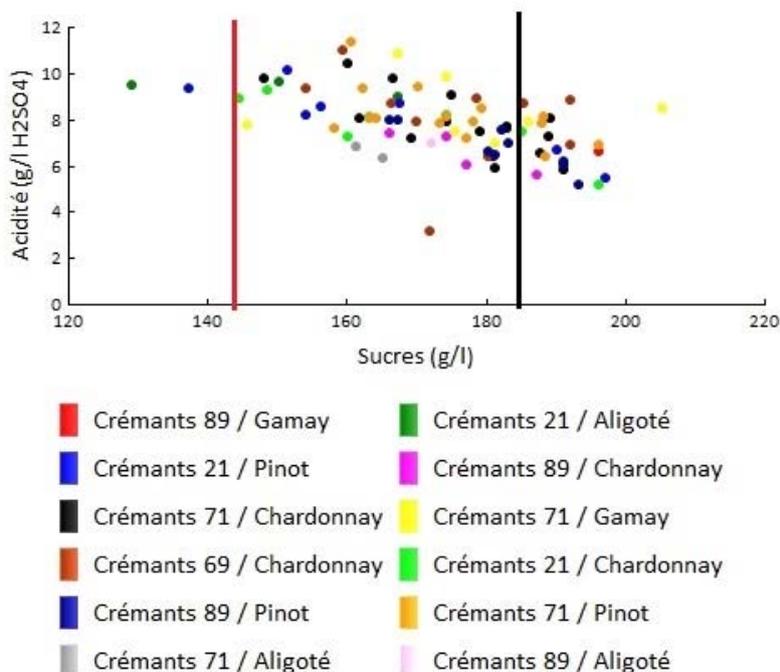
La maturation évolue toujours sur un bon rythme. Les vendanges des parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne vont débiter dans les prochains jours sur certains secteurs.

Pour celles plus en retard, les contrôles de maturité doivent se poursuivre. En effet, les conditions météorologiques prévues pour cette fin de semaine devraient être favorables à une bonne progression de la maturité.

PROCHAIN NUMERO LE MARDI 3 SEPTEMBRE



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.*

**Si 97 % des parcelles ont d'ores et déjà dépassé la richesse minimale en sucres requise pour l'appellation, 1/3 d'entre elles ont également dépassé la richesse maximale.**

En Côte-d'Or, les teneurs en sucres sur Aligoté progressent de 18 g/l, avec une forte chute d'acidité totale (- 0.5 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>). Sur Pinot Noir, les teneurs en sucres augmentent de 13 g/l avec une diminution de l'acidité totale de 0.8 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. Enfin, le Chardonnay voit ses teneurs en sucres augmenter de 7 g/l avec une diminution d'acidité de 1.0 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>.

En Saône-et-Loire et dans le Rhône, les différents cépages voient leurs teneurs en sucres progresser de 17 g/l en moyenne, avec une diminution de l'acidité moyenne de 1.5 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. Ces variations d'acidité sont dues à une diminution du même ordre de grandeur des teneurs en acide malique. Les teneurs en acide tartrique et potassium sont stables.

#### MATURATION CREMANT (Chambre d'Agriculture 89):

En moyenne, le poids des baies n'a pas bougé (toujours à 94 g pour 100 baies) mais cela cache des disparités. Les parcelles les plus tardives (généralement des Chardonnay) ont pris du poids (entre + 10 à 15 % de plus que lundi) alors que les parcelles les plus avancées en ont perdu (perte d'environ 10 % du poids depuis lundi). La teneur en sucres a continué à bien progresser (+ 15 g/l depuis lundi en moyenne) soit par concentration, soit par maturation normale. En parallèle, la teneur en acide malique peut maintenant être qualifiée de basse (3,6 g/l en moyenne).

*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

# MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 29/08/2019

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	145.75	9.91	2.92	9.3	7.9	1 302
Ecart type	16.60	0.98	0.11	0.7	1.2	314
Mini	129.00	9.06	2.80	8.7	6.9	832
Maxi	167.00	11.32	3.05	10.1	9.5	1 484
Parcelles	4	4	4	4	4	4

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
167.23	7.84	3.05	7.9	5.5	1 256
18.91	1.35	0.07	0.5	1.6	155
144.18	5.26	2.92	7.1	2.5	1 010
196.00	9.35	3.15	8.4	7.0	1 416
7	7	7	5	7	5

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
164.66	8.21	3.02	8.1	6.0	1 238
21.70	1.59	0.09	1.0	1.9	227
137.00	5.51	2.86	6.7	3.0	978
197.00	10.20	3.11	9.3	8.4	1 488
7	7	7	5	7	5

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	174.82	8.07	2.97			
Ecart type	12.96	2.13	0.09			
Mini	154.00	3.20	2.86			
Maxi	191.86	11.10	3.10			
Parcelles	10	10	5			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	170.33	6.17	3.05	8.2	3.9	1 118
Ecart type	12.86	0.87	0.13	0.7	1.9	46
Mini	161.00	5.21	2.94	7.7	2.5	1 085
Maxi	185.00	6.90	3.19	8.7	6.0	1 150
Parcelles	3	3	3	2	3	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
174.48	7.91	2.92	6.8	6.7	1 114
11.81	1.31	0.13	1.6	1.7	213
148.00	5.86	2.70	3.5	2.9	807
191.00	10.48	3.21	8.6	9.4	1 433
19	19	19	19	19	7

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
176.29	8.53	2.87	6.6	7.7	1 097
18.13	1.39	0.14	2.2	1.1	
145.50	7.06	2.75	4.0	6.2	1 097
205.00	10.92	3.12	10.0	9.7	1 097
7	7	7	7	7	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
175.06	8.29	2.96	7.5	6.7	1 230
11.39	1.15	0.10	1.5	1.4	163
158.00	6.46	2.74	3.7	4.6	1 038
196.00	11.43	3.10	9.9	9.2	1 472
18	18	18	18	18	10

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	172.00	7.04	2.96	9.1	3.3	1 102
Ecart type						
Mini	172.00	7.04	2.96	9.1	3.3	1 102
Maxi	172.00	7.04	2.96	9.1	3.3	1 102
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
176.00	6.63	3.01	8.4	3.6	1 086
8.68	0.89	0.05	0.3	1.1	164
166.00	5.66	2.96	8.0	2.4	893
187.00	7.45	3.07	8.6	4.7	1 295
4	4	4	4	4	4

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
196.00	6.66	3.05	8.0	2.9	1 520
196.00	6.66	3.05	8.0	2.9	1 520
196.00	6.66	3.05	8.0	2.9	1 520
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
181.56	6.84	3.05	8.2	3.8	1 348
9.80	0.95	0.08	0.5	1.0	153
166.00	5.23	2.91	7.6	1.7	1 156
193.00	8.07	3.14	9.1	5.1	1 567
9	9	9	9	9	9

