



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

03/09/2019

N° 5

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 02/09/2019

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 29 août) - 60 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 ont été calculées sur les parcelles prélevées le 29 août et le 2 septembre

En résumé

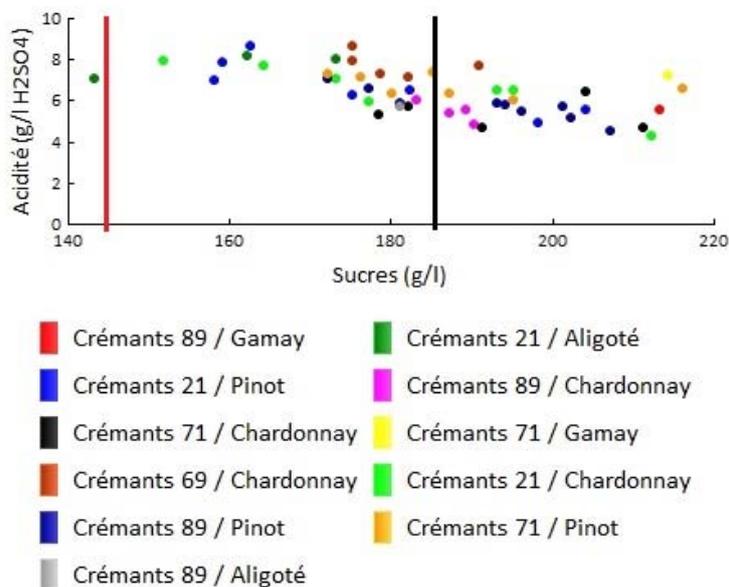
Avec les conditions météorologiques de la fin de semaine dernière, la maturité a fortement progressé et bon nombre de parcelles ont désormais franchi la barre de la richesse maximale en sucres requise pour l'appellation.

Les vendanges des parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne ont débuté ce week-end et vont s'intensifier dans les jours à venir. L'édition du prochain bulletin sera fonction du nombre de parcelles prélevées jeudi.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 6 SEPTEMBRE 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.

La barre verticale noire indique la richesse maximale en sucres de l'appellation.

Toutes les parcelles, à l'exception d'une, ont désormais atteint la richesse minimale en sucres requise pour l'appellation. Près de 50 % d'entre elles ont même dépassé la teneur maximale.

En Côte-d'Or, les teneurs en sucres progressent en moyenne de 12 g/l avec une forte chute des acidités totales (- 1.4 g/l H₂SO₄ en moyenne), en relation avec une diminution équivalente des teneurs en acide malique.

Le constat est similaire en Saône-et-Loire et dans le Rhône, avec une augmentation moyenne des teneurs en sucres de 16 g/l et une diminution moyenne de l'acidité totale de 1.3 g/l H₂SO₄.

MATURATION CREMANT (Chambre d'Agriculture 89):

Dans toutes les parcelles, le poids des baies est resté à peu près identique à celui de jeudi dernier (en moyenne 97 g pour 100 baies). Le crachin de dimanche et la chute des températures ont donc permis d'arrêter provisoirement les phénomènes de concentration. Pour tous les autres paramètres, les parcelles ont globalement maintenu le rythme du début de semaine dernière.

La teneur en acide malique est maintenant très basse ; on note même deux parcelles de Pinot Noir dont la teneur est en-dessous de 2 g/l.

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 02/09/2019

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	157.00	8.06	3.02	8.1	5.9	1 255
Ecart type	13.24	0.71	0.08	0.3	1.1	255
Mini	143.00	7.11	2.95	7.8	4.3	890
Maxi	173.00	8.82	3.11	8.4	6.9	1 483
Parcelles	4	4	4	4	4	4

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
179.92	6.88	3.12	7.3	3.9	1 241
17.89	1.15	0.07	0.3	1.1	145
151.62	4.40	3.01	6.7	1.6	989
212.00	8.05	3.27	7.6	5.3	1 344
9	9	9	5	9	5

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
177.05	7.54	3.10	7.5	4.4	1 235
15.70	1.53	0.08	0.5	1.3	266
158.00	4.97	2.97	6.7	2.4	940
204.00	9.80	3.18	7.9	6.3	1 598
11	11	11	5	11	5

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	180.25	7.82	2.99			
Ecart type	6.55	0.58	0.05			
Mini	175.00	7.20	2.93			
Maxi	190.75	8.70	3.04			
Parcelles	5	5	4			

Saône et Loire	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	187.22	6.05	3.08	7.5	3.8	1 181
Ecart type	19.40	1.64	0.14	0.5	2.3	176
Mini	157.00	4.73	2.91	7.0	2.0	922
Maxi	211.00	9.10	3.24	8.3	7.8	1 306
Parcelles	6	6	5	5	5	4

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
214.00	7.29	3.08	7.9	3.9	1 140
214.00	7.29	3.08	7.9	3.9	1 140
214.00	7.29	3.08	7.9	3.9	1 140
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
187.78	7.00	3.06	7.8	4.5	1 168
13.00	0.60	0.10	0.4	0.9	177
172.00	6.10	2.94	7.2	3.3	913
216.00	7.80	3.21	8.8	5.8	1 436
9	9	9	9	9	9

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	181.00	5.77	3.12	8.0	2.1	1 222
Ecart type						
Mini	181.00	5.77	3.12	8.0	2.1	1 222
Maxi	181.00	5.77	3.12	8.0	2.1	1 222
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
187.25	5.56	3.09	7.5	2.7	1 079
3.10	0.49	0.03	0.0	0.6	239
183.00	4.95	3.05	7.4	2.0	795
190.00	6.14	3.12	7.5	3.2	1 312
4	4	4	4	4	4

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
213.00	5.62	3.15	7.3	2.1	1 450
213.00	5.62	3.15	7.3	2.1	1 450
213.00	5.62	3.15	7.3	2.1	1 450
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
191.44	5.86	3.13	7.5	2.8	1 275
12.09	0.75	0.06	0.3	0.9	82
172.00	4.59	3.03	7.1	1.1	1 141
207.00	7.15	3.20	8.0	4.0	1 380
9	9	9	9	9	9

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

