



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

06/09/2019

N° 6

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 05/09/2019

Valeurs et évolutions moyennes* (depuis le 2 septembre) - 54 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 les 2 et 5 septembre

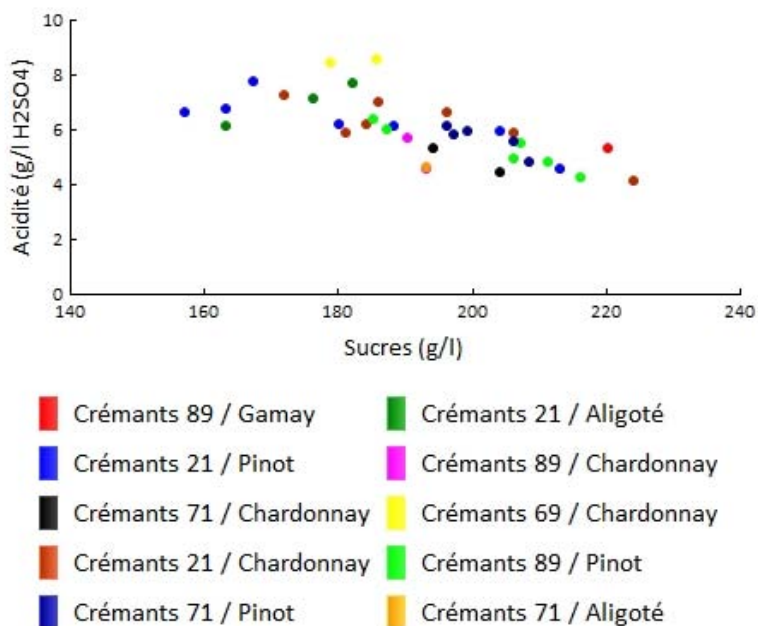
En résumé

Les parcelles non encore vendangées continuent de progresser en maturité. Toutefois, dans le département du Rhône, l'évolution des paramètres laisse supposer la mise en place de phénomènes de concentration.

Les vendanges des parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne vont s'intensifier dans les prochains jours. L'édition du prochain bulletin sera fonction du nombre de parcelles prélevées lundi.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 10 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.

Toutes les parcelles prélevées ont dépassé la richesse minimale en sucres requise pour l'appellation. Près de 2/3 d'entre elles ont même dépassé la teneur maximale.

En Côte-d'Or, les teneurs en sucres sur cépages blancs progressent en moyenne de 13 g/l avec une chute modérée des acidités totales (- 0.6 g/l H₂SO₄ en moyenne). Les évolutions sont plus modestes sur Pinot Noir : + 2 g/l sur les teneurs en sucres et - 0.4 g/l H₂SO₄ pour l'acidité totale.

En Saône-et-Loire, les teneurs en sucres augmentent de 16 g/l sur Aligoté et Pinot Noir contre 12 g/l sur Chardonnay. Les diminutions d'acidité totale sont de - 0.9 g/l H₂SO₄ pour le Pinot Noir, - 0.5 g/l H₂SO₄ pour l'Aligoté et - 0.3 g/l H₂SO₄ pour le Chardonnay.

Les variations d'acidités totales sont corrélées à des diminutions équivalentes des teneurs en acide malique.

Enfin, pour le Chardonnay dans le Rhône, on observe une augmentation des teneurs en sucres (+ 7 g/l) ainsi qu'une légère augmentation de l'acidité totale (+ 0.2 g/l H₂SO₄), laissant penser à la mise en place de phénomènes de concentration.

MATURATION CREMANT (Chambre d'Agriculture 89):

Le poids reste toujours stable, en moyenne à 95 g pour 100 baies. Le flétrissement des baies se développe dans les parcelles plus tardives qui arrivent au niveau de maturation des parcelles précoces. Dans ces dernières, il semble ne plus augmenter.

La teneur en sucres augmente encore (+ 7 à 10 g/l depuis lundi), principalement par concentration sauf dans une parcelle très touchée par la carence en potassium et qui confirme son blocage.

La teneur en acide malique est maintenant très basse ; la moitié des parcelles a maintenant une teneur en dessous de 2 g/l.

L'acidité se maintient à un niveau correct « grâce » à la concentration des baies qui cache la baisse de la teneur en acide malique et augmente artificiellement celle en acide tartrique.

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 05/09/2019

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	169.03	6.99	2.99	7.9	5.0	1 208
Ecart type	9.38	0.72	0.10	0.3	0.8	203
Mini	157.70	6.16	2.86	7.5	3.4	904
Maxi	182.00	7.80	3.11	8.2	5.7	1 329
Parcelles	6	6	6	4	6	4

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
188.15	6.25	3.13	7.1	3.8	1 204	
20.67	0.96	0.10	0.4	1.2	109	
156.90	4.21	2.96	6.5	1.6	1 010	
224.00	7.30	3.26	7.5	5.7	1 278	
8	8	8	5	8	5	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
184.14	6.55	3.02		4.9		
4.64	0.71	0.05		1.0		
178.60	5.54	2.95		4.0		
190.10	7.24	3.07		6.3		
5	5	5		5		

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
182.18	6.45	3.11	7.3	4.5	1 268	
16.70	0.75	0.06	0.4	1.1	213	
157.00	4.65	2.99	6.6	2.2	1 048	
213.00	7.80	3.21	7.8	6.2	1 548	
14	14	14	5	14	5	

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	182.00	8.55	3.02			
Ecart type	4.95	0.07	0.08			
Mini	178.50	8.50	2.96			
Maxi	185.50	8.60	3.08			
Parcelles	2	2	2			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	185.10	5.32	3.11	7.1	3.4	1 219
Ecart type	11.17	0.91	0.06		2.4	
Mini	177.20	4.68	3.06	7.1	1.7	1 219
Maxi	193.00	5.96	3.15	7.1	5.1	1 219
Parcelles	2	2	2	1	2	1

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
199.00	4.96	3.24	7.1	2.6	1 319	
7.07	0.60	0.11	0.3	0.5	151	
194.00	4.53	3.16	6.9	2.3	1 212	
204.00	5.38	3.31	7.3	3.0	1 426	
2	2	2	2	2	2	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
201.03	5.93	3.12	6.4	4.1	1 287	
4.96	0.70	0.11	2.4	0.8	166	
196.00	4.87	2.97	1.6	3.2	1 099	
208.20	7.00	3.23	7.5	5.5	1 511	
6	6	6	6	6	5	

Yonne	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	191.50	5.19	3.11	7.2	2.3	1 126
Ecart type	2.12	0.78			0.8	200
Mini	190.00	4.64	3.11	7.2	1.7	984
Maxi	193.00	5.74	3.11	7.2	2.8	1 267
Parcelles	2	2	2	2	2	2

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
220.00	5.35	3.19	7.3	1.9	1 545	
220.00	5.35	3.19	7.3	1.9	1 545	
220.00	5.35	3.19	7.3	1.9	1 545	
1	1	1	1	1	1	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
202.00	5.38	3.16	7.3	2.2	1 344	
12.90	0.80	0.08	0.3	0.9	69	
185.00	4.32	3.06	6.9	0.9	1 238	
216.00	6.44	3.26	7.7	3.4	1 432	
6	6	6	6	6	6	

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

