



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

28/07/2020

N° 1

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 27 JUILLET 2020

Valeurs moyennes - 10 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 :

49

23,2

Chardonnay Saône-et-Loire :

86

16,1

Aligoté Yonne :

/

/

Aligoté Côte-d'Or :

35

23,4

Aligoté Saône-et-Loire :

/

/

Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Yonne :

/

/

Pinot Noir Côte-d'Or :

98

18,4

Pinot Noir Saône-et-Loire :

/

/

Gamay Yonne :

/

/

Gamay Côte-d'Or :

/

/

Gamay Saône-et-Loire :

/

/

En résumé

Ce premier prélèvement confirme le retard accusé par les cépages blancs, déjà observé au vignoble. Néanmoins, certaines parcelles de Pinot Noir semblent tirer leur épingle du jeu à ce jour.

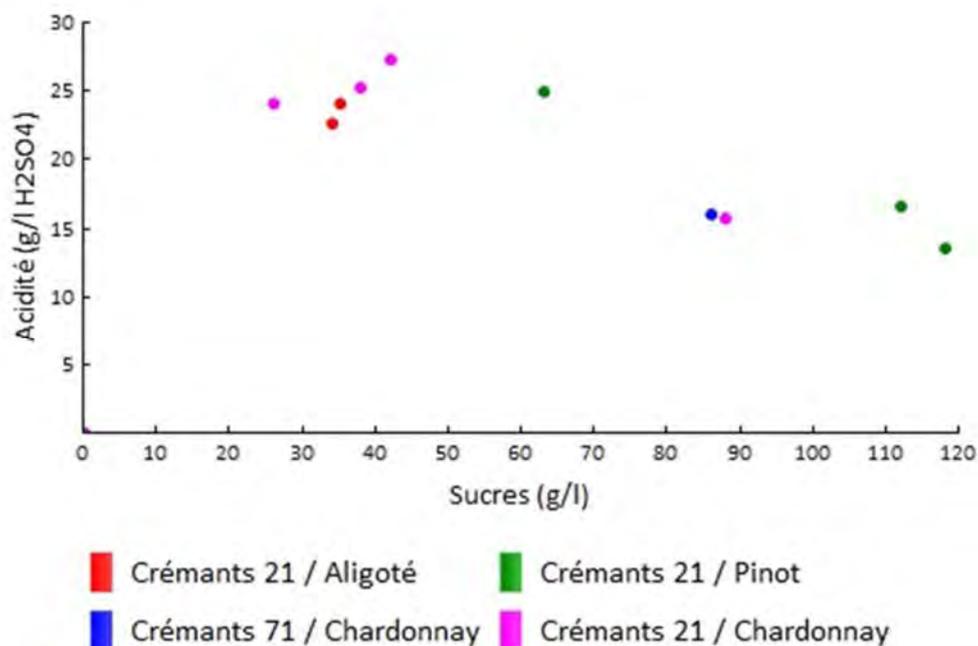
Les conditions météorologiques, sèches et chaudes (-80 % de précipitations et +1 °C en moyenne), de ce début juillet tendent à ralentir, voire bloquer, l'évolution de la véraison et donc de la maturation. Si les pluies ne sont pas au programme de la semaine, elles devraient survenir dans le week-end mais les quantités prévues sont faibles.

Néanmoins, il faut rester attentif à l'évolution de la maturité car si les conditions redeviennent favorables, celle-ci peut se dérouler rapidement à la faveur des températures estivales.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 31 JUILLET



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



Si les cépages blancs sont peu avancés en maturité, certaines parcelles de Pinot Noir présentent déjà des degrés potentiels proches de 7 %.

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 27/07/2020

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	34.50	23.39	2.50	12.2	22.1	1 765
Ecart type	0.71	1.03	0.02	0.5	0.7	280
Mini	34.00	22.66	2.49	11.8	21.6	1 567
Maxi	35.00	24.12	2.52	12.5	22.6	1 963
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
48.50	23.17	2.42	12.6	21.1	1 747
27.20	5.11	0.06	0.5	6.2	115
26.00	15.76	2.36	11.8	12.3	1 607
88.00	27.41	2.48	13.0	26.3	1 854
4	4	4	4	4	4

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
97.67	18.42	2.55	11.0	16.1	1 391
30.17	5.98	0.17	1.0	6.3	334
63.00	13.55	2.35	10.1	10.4	1 136
118.00	25.09	2.67	12.1	22.9	1 769
3	3	3	3	3	3

Saône et Loire	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	86.00	16.10	2.60	11.1	14.4	1 167
Ecart type						
Mini	86.00	16.10	2.60	11.1	14.4	1 167
Maxi	86.00	16.10	2.60	11.1	14.4	1 167
Parcelles	1	1	1	1	1	1

