



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

04/08/2020

N° 3

BIVB Infos

Crémant
de Bourgogne
Union des Producteurs et Elaborateurs

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 03/08/2020

Valeurs et évolutions moyennes - 56 parcelles prélevées (depuis le 30 juillet 2020)

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 :

105

14,0

Chardonnay Côte-d'Or :

81
+12*

17,5
-2,6*

Chardonnay Saône-et-Loire :

83
+22*

16,1
-1,9*

Aligoté Yonne :

107

15,5

Aligoté Côte-d'Or :

41
+6*

22,7
-1,9*

Aligoté Saône-et-Loire :

110

13,2

Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Yonne :

140
+23*

12,2
-3,0*

Pinot Noir Côte-d'Or :

123
+2*

13,5
-0,9*

Pinot Noir Saône-et-Loire :

118

13,8

Gamay Yonne :

136

13,5

Gamay Côte-d'Or :

/

/

Gamay Saône-et-Loire :

140

9,6

* : Les évolutions ne concernent que les parcelles présentes lors des prélèvements du 30 juillet et du 3 août

En résumé

+ 0.6 % par jour : c'est l'augmentation moyenne du degré potentiel depuis le 30 juillet.

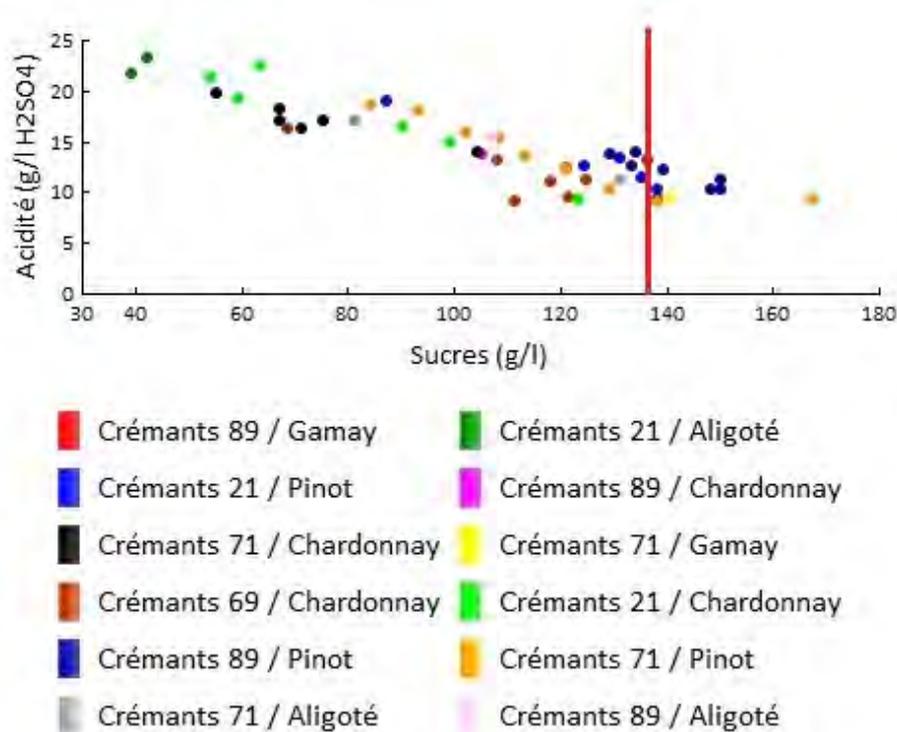
Les fortes chaleurs de la fin de semaine dernière ont fortement fait progresser la maturation, en dépit du manque d'eau récurrent. Les plus fortes évolutions sont observées sur les secteurs ou cépages les plus en retard, hormis dans les situations où il semble que des blocages soient en place (exemple de l'Aligoté en Côte-d'Or).

Un nouvel épisode caniculaire est prévu en milieu de semaine, sur une durée plus importante que le précédent. Différents scénarii peuvent survenir en fonction de l'état des parcelles. La prudence est donc de mise et les contrôles de maturité doivent s'intensifier afin de ne pas se laisser surprendre.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 7 AOÛT



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.

Les teneurs en sucres subissent des évolutions variables selon les secteurs et les cépages : + 22 g/l sur Chardonnay en Saône-et-Loire et + 12 g/l en Côte-d'Or, + 6 g/l sur Aligoté en Côte-d'Or et + 2 g/l sur Pinot Noir, cépage le plus avancé en maturité. Les acidités totales diminuent également assez fortement, en raison de la baisse des teneurs en acides tartrique et surtout malique. De ce fait, les pH augmentent de + 0.15 à + 0.25. Néanmoins, les niveaux d'acidité restent corrects pour l'heure.

MATURATION CREMANT (Chambre d'Agriculture 89) :

Sept parcelles ont été prélevées hier dont un seul Chardonnay. Pour celles qui avaient été prélevées jeudi dernier, le gain en sucres a continué d'être important : + 20 à 29 g/l en 4 jours (pour une moyenne de 137 g/l) sans que ce soit dû à un phénomène de concentration (le poids de 100 baies est resté constant). La teneur en acide malique reste élevée (en moyenne 8,9 g/l) mais elle a aussi baissé de plus de 3 g/l depuis jeudi dernier.

Le poids de 100 baies, autour des 80 g/l, n'a pas varié depuis le début du suivi de maturation mais il reste plutôt faible.

Le niveau d'acidité est correct avec des teneurs en acide tartrique comprises entre 8,5 et 9,5 g/l même si les teneurs en potassium, plutôt élevées actuellement (1,6 g/l en moyenne) viennent modérer le pH (2,87 en moyenne).

La parcelle de Chardonnay est un peu en retrait de ce constat « Pinot noir » avec une teneur en sucres de 114 g/l et une teneur en acide malique de 11,2 g/l.

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 03/08/2020

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	40.50	22.72	2.57	11.3	18.5	1 763
Ecart type	2.12	1.05	0.04	0.2	1.9	115
Mini	39.00	21.97	2.54	11.1	17.1	1 682
Maxi	42.00	23.46	2.60	11.4	19.8	1 844
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
81.33	17.46	2.77	10.1	14.0	1 672
27.22	4.85	0.12	0.7	5.5	213
54.00	9.40	2.60	9.3	4.2	1 456
123.00	22.69	2.91	11.0	19.0	2 010
6	6	6	6	6	6

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
123.00	13.54	2.85	8.9	9.8	1 388
20.80	3.37	0.17	0.8	3.1	144
87.00	10.56	2.57	7.9	6.3	1 212
138.00	19.22	2.98	10.1	14.6	1 567
5	5	5	5	5	5

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	110.19	12.04	2.82			
Ecart type	19.42	2.45	0.17			
Mini	68.25	9.30	2.50			
Maxi	124.54	16.50	2.97			
Parcelles	7	7	7			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	110.33	13.24	2.67	10.5	8.5	1 437
Ecart type	26.10	3.50	0.17	1.0	3.1	388
Mini	81.00	11.01	2.57	9.4	6.7	1 021
Maxi	131.00	17.27	2.87	11.1	12.0	1 789
Parcelles	3	3	3	3	3	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
82.73	16.14	2.54	10.2	15.0	1 364
25.21	3.02	0.20	1.4	4.4	185
53.00	9.47	2.34	8.2	6.0	1 105
138.00	19.99	2.95	11.9	21.6	1 622
11	11	11	11	11	7

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
140.00	9.63	2.81	9.9	5.7	1 139
140.00	9.63	2.81	9.9	5.7	1 139
140.00	9.63	2.81	9.9	5.7	1 139
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
117.55	13.76	2.71	9.5	10.9	1 495
22.57	3.24	0.14	0.5	2.6	228
84.00	9.33	2.52	8.8	5.9	1 124
167.00	18.81	2.91	10.4	14.8	1 698
11	11	11	11	11	8

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	107.00	15.48	2.69	10.7	10.6	1 454
Ecart type						
Mini	107.00	15.48	2.69	10.7	10.6	1 454
Maxi	107.00	15.48	2.69	10.7	10.6	1 454
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
105.00	13.99	2.82	9.2	10.5	1 546
105.00	13.99	2.82	9.2	10.5	1 546
105.00	13.99	2.82	9.2	10.5	1 546
1	1	1	1	1	1

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
136.00	13.45	2.92	9.0	9.4	1 849
136.00	13.45	2.92	9.0	9.4	1 849
136.00	13.45	2.92	9.0	9.4	1 849
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
140.43	12.23	2.92	8.7	8.4	1 571
8.85	1.54	0.11	0.5	1.3	151
129.00	10.41	2.74	8.2	6.9	1 424
150.00	14.16	3.04	9.5	10.1	1 798
7	7	7	7	7	7

