

07/08/2020

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 06/08/2020

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 3 août 2020) - 79 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 :

126
+29*

12,0
-3,2*

Chardonnay Côte-d'Or :

98
+17

15,6
-1,9

Chardonnay Saône-et-Loire :

117
+19*

12,7
-2,2*

Aligoté Yonne :

128
+21

12,5
-3,0

Aligoté Côte-d'Or :

56
+15

22,0
-0,8

Aligoté Saône-et-Loire :

127
+15

11,4
-2,0

Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Yonne :

155
+15

10,7
-1,5

Pinot Noir Côte-d'Or :

136
+13

11,9
-1,6

Pinot Noir Saône-et-Loire :

132
+9*

11,9
-1,5*

Gamay Yonne :

151
+15

11,5
-2,0

Gamay Côte-d'Or :

/

/

Gamay Saône-et-Loire :

111

13,4

* : Les évolutions ne concernent que les parcelles présentes lors des prélèvements des 3 et 6 août.

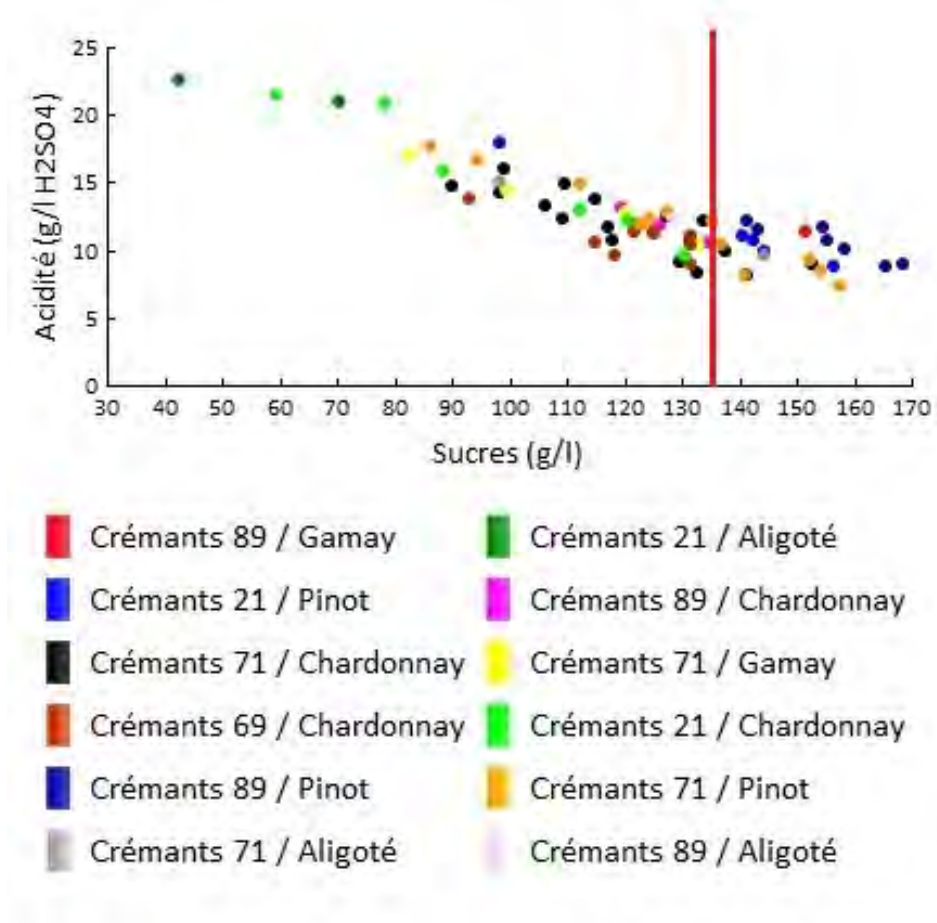
En résumé

+ 0.3 % par jour : c'est l'augmentation moyenne du degré potentiel depuis le 3 août.

Le rythme d'évolution de la maturation a quelque peu ralenti en raison du récent rafraîchissement. Toutefois, les températures repartent à la hausse et devraient se maintenir à un niveau élevé jusqu'en milieu de semaine prochaine, en l'absence de précipitations. Ces conditions météorologiques particulières doivent inciter à la plus grande prudence. En effet, si des parcelles pourront en profiter pour poursuivre leur maturation, d'autres, déjà en difficulté depuis lundi, auront sans doute du mal à supporter ce nouvel épisode caniculaire. Les contrôles de maturité doivent se poursuivre et s'intensifier afin d'appréhender la diversité des situations, en termes de maturité et d'état physiologique des parcelles.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 11 AOÛT 2020

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.

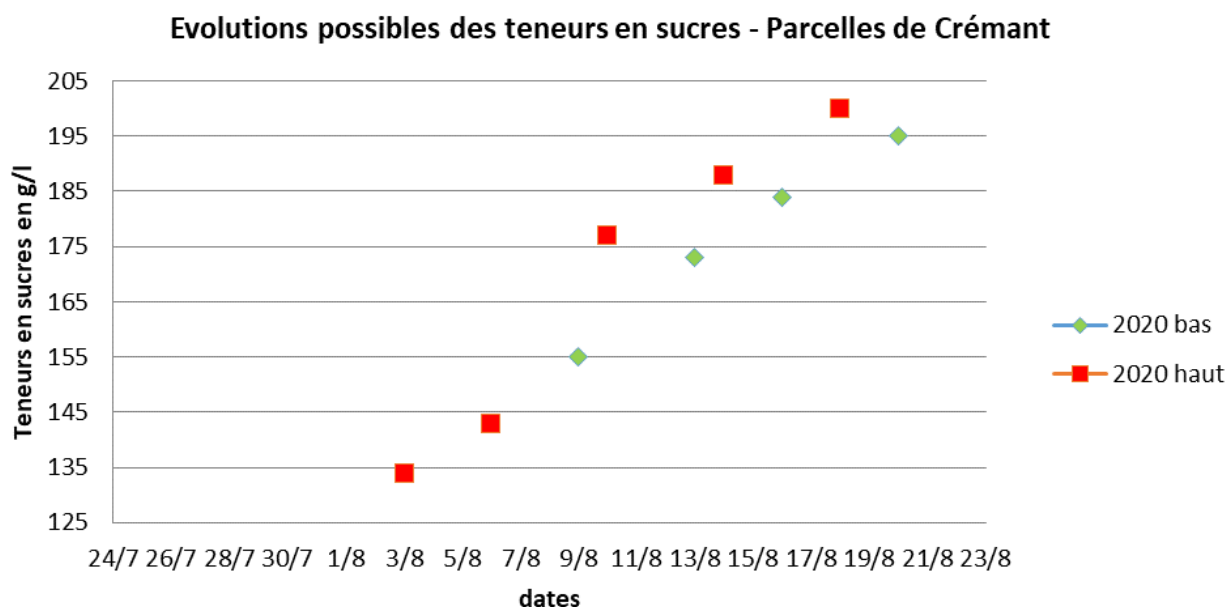
Le Chardonnay en Beaujolais connaît une évolution modeste : + 12 g/l sur les teneurs en sucres et – 0.9 g/l H₂SO₄ sur l'acidité totale.

Sur les autres secteurs, l'évolution des teneurs en sucres est assez homogène (+ 15 g/l en moyenne), hormis sur le Pinot Noir en Saône-et-Loire où elle affiche + 9 g/l. Par contre, les acidités totales diminuent assez fortement, de – 1 à – 2 g/l H₂SO₄, en relation avec la diminution des teneurs en acide malique.

MATURATION CREMANT (Chambre d'Agriculture 89) :

- Le poids des baies est stable ou en légère diminution : 82 g/l en moyenne pour 100 baies.
- Les teneurs en sucres ont encore bien augmenté : + 15 g/l en moyenne en trois jours pour atteindre 143 g/l hier.
- La teneur en acide malique a baissé de plus de 1,5 g/l pour atteindre hier 8 g/l.
- La teneur en acide tartrique est bonne (en moyenne 10,4 g/l) mais la teneur en potassium est bonne voire élevée (1,44 g/l en moyenne avec des maximum au-dessus de 1,6 g/l) ce qui fournit au final des pH de 2,84 en moyenne mais avec des maximum à 2,94.

Comme l'illustre le graphique ci-dessous, quelle que soit l'hypothèse de maturation prise, la teneur en sucres de 175 g/l devrait être atteinte avant la fin de la semaine prochaine et les 185 g/l en début de semaine du 17/08 (voire avant).



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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 06/08/2020

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	56.00	21.95	2.51	12.0	17.7	1 631
Ecart type	19.80	1.04	0.13	0.9	0.4	17
Mini	42.00	21.21	2.42	11.3	17.4	1 619
Maxi	70.00	22.68	2.60	12.6	18.0	1 643
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
97.83	15.64	2.72	10.8	12.0	1 524
27.29	4.78	0.15	0.9	5.0	198
59.00	9.83	2.52	9.6	4.6	1 206
130.00	21.57	2.86	12.1	18.0	1 723
6	6	6	6	6	6

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
136.00	11.88	2.84	9.4	8.3	1 320
22.14	3.58	0.19	0.9	3.2	233
98.00	9.05	2.51	8.6	4.8	982
156.00	18.11	2.99	10.9	13.5	1 517
5	5	5	5	5	5

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	121.02	11.19	2.84			
Ecart type	11.51	1.30	0.07			
Mini	92.75	9.20	2.70			
Maxi	131.27	14.00	2.94			
Parcelles	10	10	10			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	127.00	11.37	2.74	10.5	7.0	1 276
Ecart type	25.24	3.31	0.15	1.4	3.2	361
Mini	98.00	9.23	2.61	9.7	5.0	870
Maxi	144.00	15.18	2.90	12.1	10.7	1 562
Parcelles	3	3	3	3	3	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
117.29	12.68	2.74	10.0	10.6	1 389
17.56	2.65	0.08	1.7	3.1	257
84.00	8.35	2.63	7.8	4.7	945
152.30	16.23	2.90	12.2	14.2	1 888
22	22	9	9	9	9

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
110.98	13.41				
20.07	2.60				
82.40	10.53				
132.50	17.16				
5	5				

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
131.74	11.85	2.78	10.3	9.9	1 418
22.45	3.08	0.10	1.1	2.9	241
86.00	7.60	2.64	8.6	5.5	973
157.00	17.81	2.92	12.3	14.0	1 623
14	14	8	8	8	8

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	128.00	12.51	2.78	10.4	8.3	1 412
Ecart type						
Mini	128.00	12.51	2.78	10.4	8.3	1 412
Maxi	128.00	12.51	2.78	10.4	8.3	1 412
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
126.33	12.01	2.82	10.4	8.6	1 298
7.51	1.25	0.07	0.8	1.1	118
119.00	10.79	2.75	9.5	7.4	1 163
134.00	13.28	2.88	11.0	9.6	1 376
3	3	3	3	3	3

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
151.00	11.50	2.92	10.6	7.6	1 677
151.00	11.50	2.92	10.6	7.6	1 677
151.00	11.50	2.92	10.6	7.6	1 677
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
154.86	10.73	2.89	10.0	6.8	1 487
10.16	1.33	0.11	1.0	1.2	110
141.00	8.91	2.68	8.6	5.4	1 374
168.00	12.36	3.01	11.5	8.7	1 625
7	7	7	7	7	7

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



Observatoire du Millésime - BIVB