

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 Guyenemer  
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 H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Sucres  
g/l

Acidité totale  
g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Sucres  
g/l

Acidité totale  
g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

### 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 ne concernent que les parcelles présentes lors des prélèvements des 3 et 6 août.

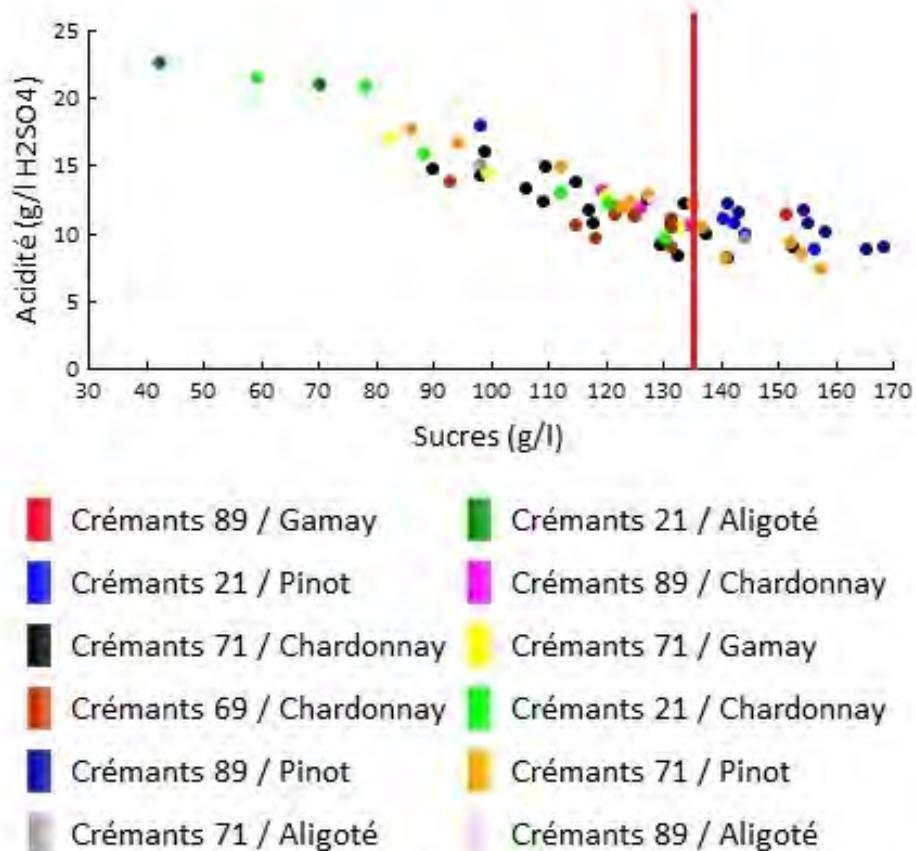
En résumé

+ 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.*

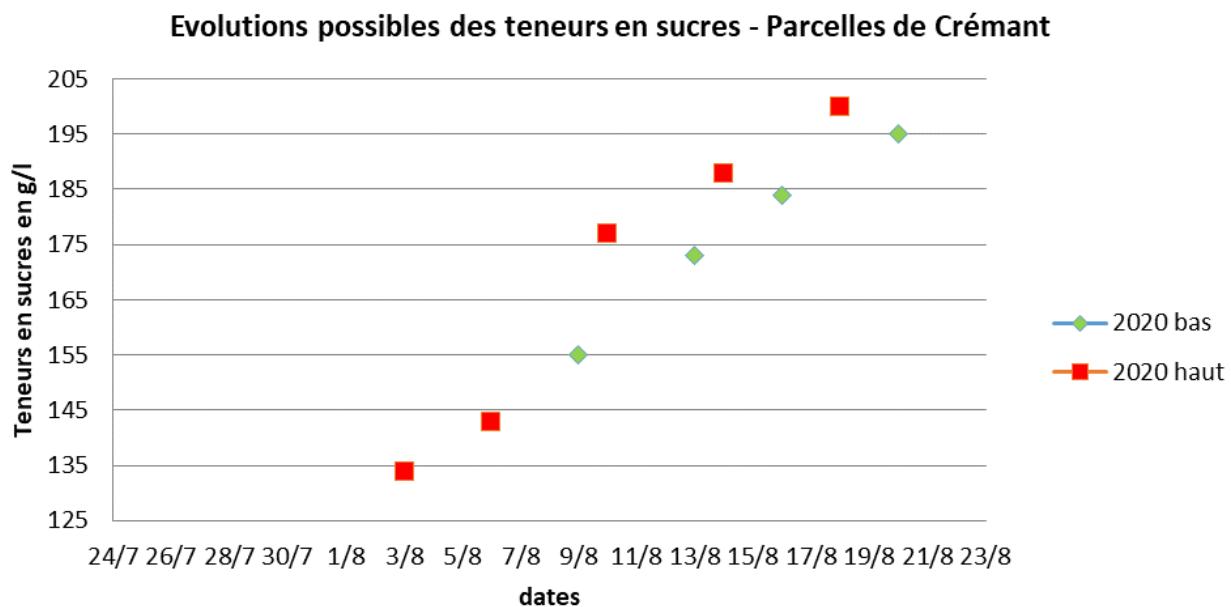
Le Chardonnay en Beaujolais connaît une évolution modeste : + 12 g/l sur les teneurs en sucres et - 0.9 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> sur l'acidité totale.

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 H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, 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	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	<b>56.00</b>	<b>21.95</b>	<b>2.51</b>	<b>12.0</b>	<b>17.7</b>	<b>1 631</b>
Ecart type	<b>19.80</b>	<b>1.04</b>	<b>0.13</b>	<b>0.9</b>	<b>0.4</b>	<b>17</b>
Mini	<b>42.00</b>	<b>21.21</b>	<b>2.42</b>	<b>11.3</b>	<b>17.4</b>	<b>1 619</b>
Maxi	<b>70.00</b>	<b>22.68</b>	<b>2.60</b>	<b>12.6</b>	<b>18.0</b>	<b>1 643</b>
Parcelles	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

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

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

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

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

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

	GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
	<b>110.98</b>	<b>13.41</b>				
	<b>20.07</b>	<b>2.60</b>				
	<b>82.40</b>	<b>10.53</b>				
	<b>132.50</b>	<b>17.16</b>				
	<b>5</b>	<b>5</b>				

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

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	<b>128.00</b>	<b>12.51</b>	<b>2.78</b>	<b>10.4</b>	<b>8.3</b>	<b>1 412</b>
Ecart type						
Mini	<b>128.00</b>	<b>12.51</b>	<b>2.78</b>	<b>10.4</b>	<b>8.3</b>	<b>1 412</b>
Maxi	<b>128.00</b>	<b>12.51</b>	<b>2.78</b>	<b>10.4</b>	<b>8.3</b>	<b>1 412</b>
Parcelles	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

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

	GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
	<b>151.00</b>	<b>11.50</b>	<b>2.92</b>	<b>10.6</b>	<b>7.6</b>	<b>1 677</b>
	<b>151.00</b>	<b>11.50</b>	<b>2.92</b>	<b>10.6</b>	<b>7.6</b>	<b>1 677</b>
	<b>151.00</b>	<b>11.50</b>	<b>2.92</b>	<b>10.6</b>	<b>7.6</b>	<b>1 677</b>
	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

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

\* : en g/l

\*\* : en g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

K \*\*\* : potassium en mg/l

Observatoire du Millésime - BIVB

