

11/08/2020

N° 5

# 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

## PRÉLÈVEMENTS DU 10 AOÛT 2020

Valeurs et évolutions moyennes (*depuis le 6 août*) - 76 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 :



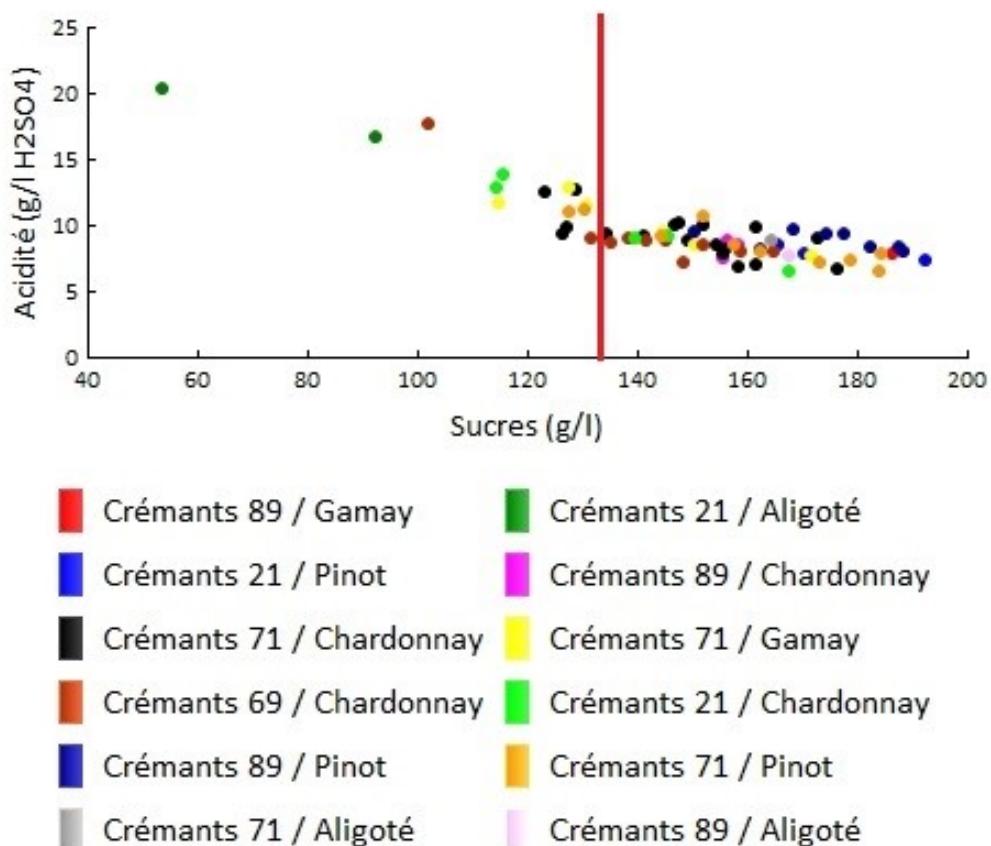
En résumé

+ 0,45 % par jour : c'est l'augmentation moyenne du degré potentiel depuis le 6 août.

Les conditions météorologiques de ces derniers jours ont fortement fait évoluer les teneurs en sucres et les acidités. Néanmoins, le potentiel acide se maintient à un bon niveau, du fait de teneurs élevées en acide tartrique. Certains secteurs, notamment dans l'Yonne et dans le Beaujolais, ont reçu quelques précipitations ces derniers jours, qui ne se ressentent pas encore sur les prélèvements. En tout état de cause, les ¾ des parcelles ont d'ores et déjà atteint la richesse minimale en sucres requise pour l'appellation. Les parcelles destinées à l'élaboration de Crémant doivent être particulièrement surveillées afin de ne pas récolter avec des teneurs en sucres trop élevées.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 14 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.

75 % des parcelles prélevées ont atteint la richesse minimale en sucres de l'appellation (136 g/l) et près de la moitié d'entre elles a atteint le degré minimal de l'appellation (9 %).

Quel que soit le cépage et le secteur, hormis pour l'Aligoté en Côte-d'Or, tous les paramètres ont fortement évolué : + 30 g/l en moyenne sur les teneurs en sucres, de fortes chutes des valeurs de l'acidité totale en relation avec des diminutions conséquentes des teneurs de l'acide malique. Les teneurs en acide tartrique restent stables et d'un niveau élevé, permettant le maintien d'un bon potentiel acide.

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 10/08/2020

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	<b>72.50</b>	<b>18.63</b>	<b>2.59</b>	<b>12.4</b>	<b>14.6</b>	<b>1 651</b>
Ecart type	<b>27.58</b>	<b>2.55</b>	<b>0.11</b>	<b>0.8</b>	<b>1.6</b>	<b>110</b>
Mini	<b>53.00</b>	<b>16.83</b>	<b>2.52</b>	<b>11.8</b>	<b>13.5</b>	<b>1 573</b>
Maxi	<b>92.00</b>	<b>20.44</b>	<b>2.67</b>	<b>13.0</b>	<b>15.7</b>	<b>1 729</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>136.00</b>	<b>10.43</b>	<b>2.89</b>	<b>10.4</b>	<b>6.5</b>	<b>1 522</b>
	<b>22.23</b>	<b>3.00</b>	<b>0.14</b>	<b>0.8</b>	<b>3.1</b>	<b>180</b>
	<b>114.00</b>	<b>6.69</b>	<b>2.70</b>	<b>9.5</b>	<b>2.1</b>	<b>1 308</b>
	<b>167.00</b>	<b>13.99</b>	<b>3.06</b>	<b>11.3</b>	<b>10.0</b>	<b>1 687</b>
	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
	<b>175.67</b>	<b>8.08</b>	<b>3.04</b>	<b>9.0</b>	<b>4.6</b>	<b>1 395</b>
	<b>14.36</b>	<b>0.62</b>	<b>0.10</b>	<b>0.4</b>	<b>1.2</b>	<b>176</b>
	<b>165.00</b>	<b>7.48</b>	<b>2.94</b>	<b>8.6</b>	<b>3.2</b>	<b>1 193</b>
	<b>192.00</b>	<b>8.71</b>	<b>3.13</b>	<b>9.4</b>	<b>5.5</b>	<b>1 517</b>
	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>3</b>

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	<b>141.38</b>	<b>9.53</b>	<b>2.87</b>			
Ecart type	<b>17.40</b>	<b>2.96</b>	<b>0.08</b>			
Mini	<b>101.50</b>	<b>7.40</b>	<b>2.67</b>			
Maxi	<b>164.50</b>	<b>17.80</b>	<b>2.95</b>			
Parcelles	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	<b>161.00</b>	<b>8.22</b>	<b>2.82</b>	<b>10.0</b>	<b>3.9</b>	<b>977</b>
Ecart type	<b>4.24</b>	<b>1.15</b>	<b>0.16</b>	<b>0.2</b>	<b>0.9</b>	<b>197</b>
Mini	<b>158.00</b>	<b>7.41</b>	<b>2.70</b>	<b>9.8</b>	<b>3.3</b>	<b>838</b>
Maxi	<b>164.00</b>	<b>9.03</b>	<b>2.93</b>	<b>10.1</b>	<b>4.6</b>	<b>1 116</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>144.57</b>	<b>9.81</b>	<b>2.81</b>	<b>9.8</b>	<b>6.7</b>	<b>1 321</b>
	<b>17.68</b>	<b>1.79</b>	<b>0.10</b>	<b>1.0</b>	<b>2.4</b>	<b>225</b>
	<b>105.00</b>	<b>6.83</b>	<b>2.65</b>	<b>8.3</b>	<b>3.0</b>	<b>1 002</b>
	<b>176.00</b>	<b>12.88</b>	<b>3.02</b>	<b>11.0</b>	<b>10.0</b>	<b>1 688</b>
	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>23</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	<b>9</b>

	GAMAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
	<b>139.48</b>	<b>10.44</b>	<b>2.77</b>	<b>9.2</b>	<b>4.6</b>	<b>1 174</b>
	<b>20.02</b>	<b>2.05</b>	<b>0.14</b>			
	<b>114.30</b>	<b>7.85</b>	<b>2.56</b>	<b>9.2</b>	<b>4.6</b>	<b>1 174</b>
	<b>171.00</b>	<b>13.04</b>	<b>2.99</b>	<b>9.2</b>	<b>4.6</b>	<b>1 174</b>
	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>

	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
	<b>161.97</b>	<b>8.80</b>	<b>2.86</b>	<b>10.0</b>	<b>5.8</b>	<b>1 309</b>
	<b>20.47</b>	<b>1.56</b>	<b>0.10</b>	<b>0.8</b>	<b>1.6</b>	<b>160</b>
	<b>127.00</b>	<b>6.69</b>	<b>2.67</b>	<b>8.9</b>	<b>3.9</b>	<b>1 060</b>
	<b>185.00</b>	<b>11.28</b>	<b>3.01</b>	<b>10.6</b>	<b>7.5</b>	<b>1 454</b>
	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	<b>167.00</b>	<b>7.79</b>	<b>2.95</b>	<b>9.9</b>	<b>3.2</b>	<b>1 266</b>
Ecart type						
Mini	<b>167.00</b>	<b>7.79</b>	<b>2.95</b>	<b>9.9</b>	<b>3.2</b>	<b>1 266</b>
Maxi	<b>167.00</b>	<b>7.79</b>	<b>2.95</b>	<b>9.9</b>	<b>3.2</b>	<b>1 266</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>156.33</b>	<b>8.39</b>	<b>2.94</b>	<b>9.7</b>	<b>4.7</b>	<b>1 318</b>
	<b>1.53</b>	<b>0.68</b>	<b>0.02</b>	<b>0.2</b>	<b>0.6</b>	<b>66</b>
	<b>155.00</b>	<b>7.63</b>	<b>2.92</b>	<b>9.4</b>	<b>4.0</b>	<b>1 242</b>
	<b>158.00</b>	<b>8.93</b>	<b>2.96</b>	<b>9.8</b>	<b>5.2</b>	<b>1 358</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>186.00</b>	<b>8.03</b>	<b>3.10</b>	<b>9.3</b>	<b>4.1</b>	<b>1 613</b>
	<b>186.00</b>	<b>8.03</b>	<b>3.10</b>	<b>9.3</b>	<b>4.1</b>	<b>1 613</b>
	<b>186.00</b>	<b>8.03</b>	<b>3.10</b>	<b>9.3</b>	<b>4.1</b>	<b>1 613</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>173.50</b>	<b>9.00</b>	<b>2.99</b>	<b>9.7</b>	<b>4.9</b>	<b>1 552</b>
	<b>13.05</b>	<b>0.67</b>	<b>0.06</b>	<b>0.3</b>	<b>0.9</b>	<b>90</b>
	<b>150.00</b>	<b>8.17</b>	<b>2.91</b>	<b>9.3</b>	<b>3.5</b>	<b>1 405</b>
	<b>188.00</b>	<b>9.80</b>	<b>3.06</b>	<b>10.1</b>	<b>5.9</b>	<b>1 689</b>
	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>

\* : en g/l

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

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



Observatoire du Millésime - BIVB