

11/08/2020

N° 5

BIVB Infos

Crémant
de Bourgogne
Union des Producteurs et Elaborateurs

UPECB
132-134 route de Dijon
21200 Beaune

**MATURITE BOURGOGNE
SPECIAL CREMANT**

AGRICULTURES
& TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE YONNE

CHAMBRE
D'AGRICULTURE DE L'YONNE
14 bis rue Guynemer
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 H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay et Aligoté

Chardonnay Yonne :

156
+30

8,4
-3,6

Chardonnay Côte-d'Or :

136
+38

10,4
-5,2

Chardonnay Saône-et-Loire :

145
+28

9,8
-2,6

Aligoté Yonne :

167
+39

7,8
-4,7

Aligoté Côte-d'Or :

73
+17

16,6
-3,3

Aligoté Saône-et-Loire :

161
+43

8,2
-3,4

Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Yonne :

174
+19

9,0
-1,7

Pinot Noir Côte-d'Or :

176
+40

8,1
-3,8

Pinot Noir Saône-et-Loire :

162
+31

8,8
-3,1

Gamay Yonne :

186
+35

8,0
-3,5

Gamay Côte-d'Or :

/

/

Gamay Saône-et-Loire :

139
+29

10,4
-3,0

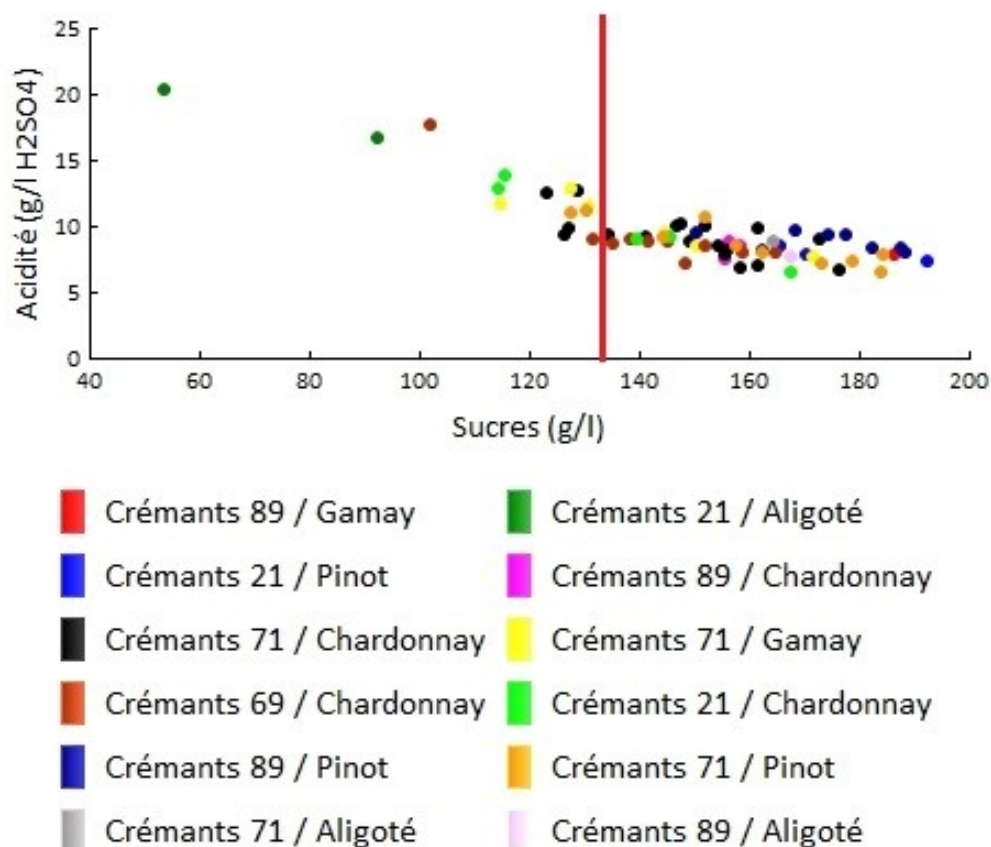
En résumé

+ 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	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	72.50	18.63	2.59	12.4	14.6	1 651
Ecart type	27.58	2.55	0.11	0.8	1.6	110
Mini	53.00	16.83	2.52	11.8	13.5	1 573
Maxi	92.00	20.44	2.67	13.0	15.7	1 729
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
136.00	10.43	2.89	10.4	6.5	1 522
22.23	3.00	0.14	0.8	3.1	180
114.00	6.69	2.70	9.5	2.1	1 308
167.00	13.99	3.06	11.3	10.0	1 687
5	5	5	5	5	5

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

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

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	161.00	8.22	2.82	10.0	3.9	977
Ecart type	4.24	1.15	0.16	0.2	0.9	197
Mini	158.00	7.41	2.70	9.8	3.3	838
Maxi	164.00	9.03	2.93	10.1	4.6	1 116
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
144.57	9.81	2.81	9.8	6.7	1 321
17.68	1.79	0.10	1.0	2.4	225
105.00	6.83	2.65	8.3	3.0	1 002
176.00	12.88	3.02	11.0	10.0	1 688
23	23	23	9	9	9

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

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

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	167.00	7.79	2.95	9.9	3.2	1 266
Ecart type						
Mini	167.00	7.79	2.95	9.9	3.2	1 266
Maxi	167.00	7.79	2.95	9.9	3.2	1 266
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
156.33	8.39	2.94	9.7	4.7	1 318
1.53	0.68	0.02	0.2	0.6	66
155.00	7.63	2.92	9.4	4.0	1 242
158.00	8.93	2.96	9.8	5.2	1 358
3	3	3	3	3	3

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
186.00	8.03	3.10	9.3	4.1	1 613
186.00	8.03	3.10	9.3	4.1	1 613
186.00	8.03	3.10	9.3	4.1	1 613
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
173.50	9.00	2.99	9.7	4.9	1 552
13.05	0.67	0.06	0.3	0.9	90
150.00	8.17	2.91	9.3	3.5	1 405
188.00	9.80	3.06	10.1	5.9	1 689
8	8	8	8	8	8

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



Observatoire du Millésime - BIVB