



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

14/08/2020

N° 6

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

PRÉLÈVEMENTS DU 13 AOÛT 2020

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 10 août 2020) - 88 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 :



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 présentées ne concernent que les parcelles présentes les 10 et 13 août.

En résumé

+ 0.3 % par jour d'augmentation du degré potentiel

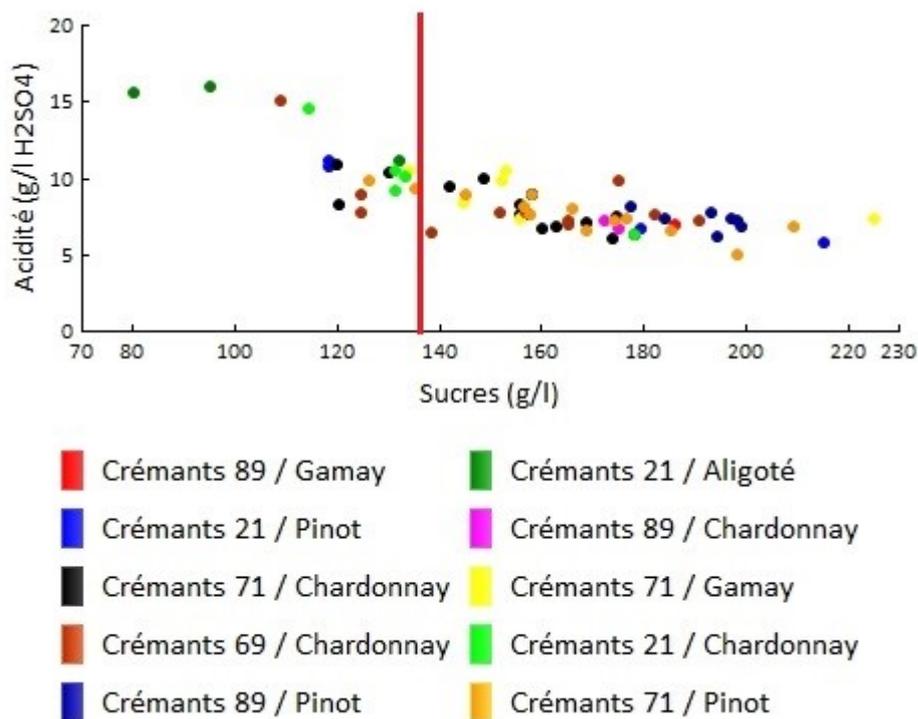
Les vendanges des parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne ont débuté cette semaine, notamment sur Pinot Noir, cépage le plus avancé en maturité, et vont s'intensifier dans les jours à venir.

Sur ce prélèvement, près des 2/3 des parcelles ont atteint le degré minimal (9 %) requis pour l'appellation, notamment sur les cépages noirs. Si certaines parcelles d'Aligoté ou de Chardonnay nécessitent d'attendre, il faudra néanmoins surveiller leur évolution, plus particulièrement au niveau physiologique, car si des précipitations sont prévues dans les prochains jours, les cumuls envisagés restent faibles au regard de la sécheresse qui sévit.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 18 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.

Les vendanges ont débuté notamment sur des parcelles de Pinot Noir. Néanmoins, sur ce prélèvement, 2/3 des parcelles ont atteint la richesse minimale en sucres requise pour l'appellation.

En Côte-d'Or, Pinot Noir et Chardonnay connaissent des évolutions similaires : + 16 g/l sur les teneurs en sucres et - 2.2 g/l H₂SO₄ sur l'acidité, en raison d'une diminution similaire de la teneur en acide malique. Par contre, la situation semble s'être débloquée pour l'Aligoté qui voit ses teneurs en sucres progresser de 33 g/l mais l'acidité subit une forte diminution (- 5.1 g/l H₂SO₄).

En Saône-et-Loire, Aligoté et Gamay subissent les plus fortes évolutions des teneurs en sucres (+ 19 g/l en moyenne) contre 9 g/l pour le Pinot Noir et le Chardonnay. Les diminutions d'acidité sont, par contre, similaires (- 1.3 g/l H₂SO₄), hormis pour l'Aligoté (- 0.4 g/l H₂SO₄).

MATURATION CREMANT (Chambre d'Agriculture 89) :

11 parcelles à Crémant (dont 7 en Pinot noir, 3 en Chardonnay et 1 en Gamay) ont été prélevées. L'effet des pluies reste discret sur le poids des baies mais a pu dans quelques parcelles redynamiser la maturation (augmentation du poids des baies et augmentation sensible de la teneur en sucres). Toutes les parcelles à Crémant ont dépassé 172 g/l (ce qui peut permettre d'atteindre 10,5 % vol.) et les ¾ sont au-dessus de 11 % vol.

La teneur en acide malique a atteint des niveaux très faibles en parcelles à Crémant. Pour ces dernières, la vendange doit absolument démarrer. Pour le Pinot Noir, c'est la dégustation et l'évolution du poids des baies qui doivent guider la décision.

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 13/08/2020

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	107.57	13.29	2.65	11.1	9.7	1 631
Ecart type	22.85	2.55	0.12	0.8	2.3	102
Mini	80.00	9.56	2.46	10.1	6.6	1 514
Maxi	138.80	16.11	2.84	12.4	12.0	1 752
Parcelles	6	6	6	6	6	4

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
133.06	10.36	2.83	9.9	6.9	1 478
21.43	2.38	0.15	0.8	2.9	188
106.00	6.44	2.57	8.5	1.8	1 209
178.00	14.61	3.11	11.0	11.4	1 732
8	8	8	8	8	6

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
151.90	10.30	2.77	10.9	7.2	
10.75	0.60	0.09	0.8	0.2	
144.30	9.87	2.70	10.4	7.0	
159.50	10.72	2.83	11.5	7.4	
2	2	2	2	2	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
158.49	9.59	2.88	9.4	6.2	1 519
29.39	2.01	0.13	1.1	2.3	225
118.00	5.94	2.74	8.0	1.8	1 242
215.00	12.80	3.07	11.1	9.0	1 883
11	11	11	11	11	7

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	152.79	8.49	2.92			
Ecart type	26.22	2.37	0.08			
Mini	108.50	6.60	2.83			
Maxi	190.75	15.10	3.02			
Parcelles	11	11	5			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	134.00	8.89	2.87	10.6	4.5	1 345
Ecart type						
Mini	134.00	8.89	2.87	10.6	4.5	1 345
Maxi	134.00	8.89	2.87	10.6	4.5	1 345
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
153.89	8.35	2.87	9.5	5.0	1 308
17.29	1.41	0.11	0.6	2.2	48
119.80	6.10	2.65	8.5	2.3	1 244
178.00	10.92	3.10	10.2	7.6	1 387
19	19	19	6	6	6

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
160.60	9.08	2.82	9.3	3.3	963
32.49	1.50	0.12			
134.00	7.43	2.68	9.3	3.3	963
225.00	10.65	3.04	9.3	3.3	963
6	6	6	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
167.03	7.81	2.94	9.5	4.6	1 337
23.15	1.27	0.12	0.8	1.6	127
126.00	5.15	2.76	8.0	2.3	1 088
209.00	9.92	3.23	10.5	6.0	1 479
14	14	14	7	7	7

Yonne	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	173.50	7.04	3.02	9.3	3.4	1 225
Ecart type	2.12	0.33	0.03		0.2	91
Mini	172.00	6.81	3.00	9.3	3.2	1 160
Maxi	175.00	7.27	3.04	9.3	3.5	1 289
Parcelles	2	2	2	2	2	2

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
186.00	7.06	3.19	9.3	3.3	1 670
186.00	7.06	3.19	9.3	3.3	1 670
186.00	7.06	3.19	9.3	3.3	1 670
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
191.71	7.36	3.09	9.2	3.3	1 539
8.20	0.63	0.05	0.2	0.8	106
177.00	6.28	3.00	9.0	2.1	1 346
199.00	8.24	3.14	9.6	4.5	1 641
7	7	7	7	7	7

