



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

18/08/2020

N° 7

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 17 AOÛT 2020

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 13 août 2020) - 59 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 vendanges ayant débuté, le nombre de parcelles prélevées est en diminution. Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles présentes lors des prélèvements des 13 et 17 août.

En résumé

+ 0.24 % par jour d'augmentation du degré potentiel (hors Yonne).

Les averses orageuses qui ont touché l'Yonne depuis une dizaine de jour commencent à se ressentir au niveau des prélèvements où un effet dilution est perceptible. Dans les autres secteurs, la maturation conserve un bon rythme bien que les cumuls de précipitations aient été plus faibles.

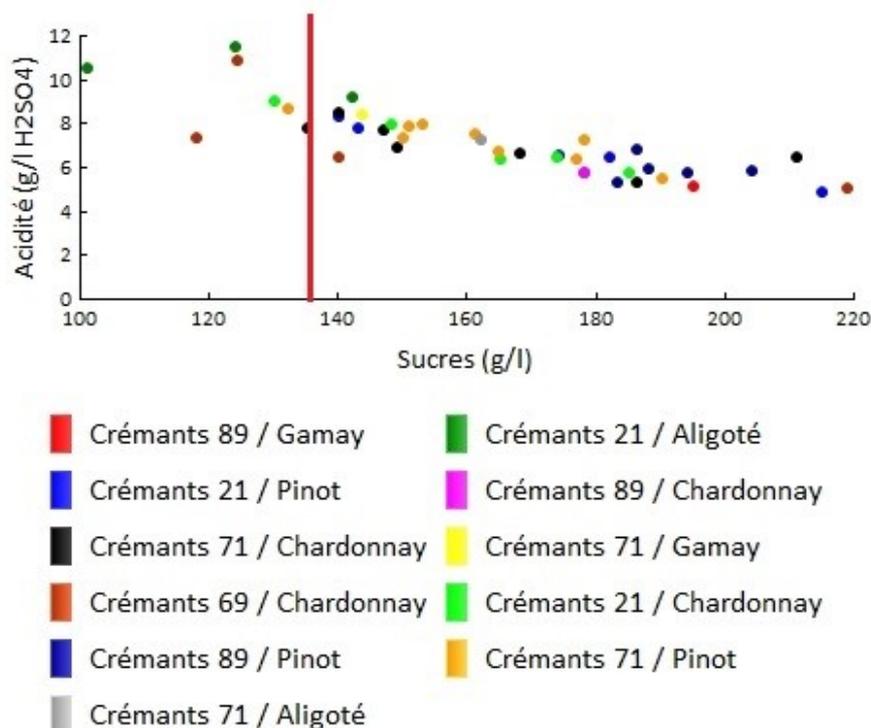
Bon nombre de parcelles prélevées a atteint, voire dépassé, le stade optimal de maturité pour l'élaboration de Crémant de Bourgogne et devraient être vendangées sous peu.

L'édition du prochain bulletin sera fonction du nombre de parcelles prélevées jeudi.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 21 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.

85 % des parcelles prélevées ont atteint la richesse minimale en sucres requise pour l'appellation et plus de la moitié a dépassé le degré minimal (9 %).

Les cépages blancs subissent une évolution plus marquée que les cépages noirs. Les teneurs en sucres évoluent en moyenne d'un peu plus de 21 g/l avec des diminutions importantes d'acidité : - 1.5 g/l H₂SO₄ en Saône-et-Loire et - 3.4 g/l H₂SO₄ en Côte-d'Or.

Les cépages noirs voient leurs teneurs en sucres progresser de 11 g/l en moyenne, avec une diminution d'acidité moyenne de 2 g/l H₂SO₄.

MATURATION CREMANT (Chambre d'Agriculture 89) :

9 parcelles à Crémant (dont 5 en Pinot Noir, 2 en Chardonnay et 1 en Gamay) ont été prélevées. Les pluies des dix derniers jours marquent maintenant leur effet.

Un effet dilution plus ou moins marqué selon les parcelles, surtout visible sur les acides et le potassium, moins sur le sucre (compensé par la maturation).

Une augmentation du poids des baies, très nette sur les Chardonnay (+ 16 % en moyenne) et moins marquée sur Pinot noir.

La variabilité importante de l'effet dilution peut s'expliquer, entre autres, par la grande variabilité des hauteurs de pluie au sein d'une même zone, du fait de leur caractère orageux. Il faut noter de façon positive que les parcelles de Pinot Noir particulièrement stressées semblent avoir beaucoup profité de ces pluies.

Les pH ont continué à augmenter : ils sont d'un niveau très élevé pour les parcelles à Crémant. Autre fait important : les très faibles teneurs en acide malique dont le niveau atteint est celui d'une fin de maturation.

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 17/08/2020

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	128.84	9.72	2.90	9.9	6.5	1 353
Ecart type	19.57	1.60	0.07	0.6	1.7	148
Mini	101.00	7.29	2.81	9.0	4.0	1 255
Maxi	152.20	11.52	3.00	10.5	8.8	1 573
Parcelles	5	5	5	5	5	4

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
156.45	7.43	2.99	9.6	3.4	1 342
21.61	1.32	0.09	0.5	1.7	256
130.00	5.84	2.87	9.1	1.1	952
185.00	9.10	3.15	10.3	5.2	1 628
6	6	6	5	6	5

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
158.25	8.38	2.95	9.0	5.8	
27.08	1.45	0.23	0.5	1.6	
139.10	7.35	2.79	8.7	4.7	
177.40	9.40	3.11	9.4	7.0	
2	2	2	2	2	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
162.28	8.09	2.96	9.0	4.9	1 388
23.74	1.87	0.15	0.9	2.1	219
133.50	4.91	2.65	7.7	1.2	1 067
215.00	11.05	3.10	10.3	8.2	1 614
11	11	11	9	11	5

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	150.21	7.47	2.97			
Ecart type	46.66	2.47	0.02			
Mini	117.81	5.10	2.94			
Maxi	218.79	10.90	3.00			
Parcelles	4	4	4			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	162.00	7.29	2.99	9.8	2.9	1 474
Ecart type						
Mini	162.00	7.29	2.99	9.8	2.9	1 474
Maxi	162.00	7.29	2.99	9.8	2.9	1 474
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
162.67	7.33	2.94	9.1	3.7	1 190
22.87	0.95	0.14	0.6	1.3	121
135.10	5.35	2.66	8.3	1.7	1 040
210.90	8.60	3.12	10.0	5.0	1 349
11	11	11	7	7	5

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
143.40	8.50	2.81			
143.40	8.50	2.81			
143.40	8.50	2.81			
1	1	1			

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
165.15	7.12	2.98	9.0	3.9	1 440
19.74	1.05	0.12	0.9	0.9	161
132.00	5.50	2.84	7.9	2.6	1 152
195.00	8.70	3.25	10.2	4.8	1 532
10	10	10	5	5	5

Yonne	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	178.00	5.84	3.08	8.8	2.4	1 112
Ecart type		0.01	0.01	0.1		17
Mini	178.00	5.83	3.07	8.7	2.4	1 100
Maxi	178.00	5.85	3.09	8.8	2.4	1 124
Parcelles	2	2	2	2	2	2

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
195.00	5.25	3.35	8.5	1.9	1 666
195.00	5.25	3.35	8.5	1.9	1 666
195.00	5.25	3.35	8.5	1.9	1 666
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
191.00	6.00	3.15	8.6	2.3	1 412
8.31	0.55	0.03	0.1	0.8	172
183.00	5.37	3.13	8.5	1.7	1 139
204.00	6.88	3.20	8.8	3.6	1 562
5	5	5	5	5	5

