



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

27/08/2021

N° 1

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

PRELEVEMENT DU 26 AOUT 2021

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 23 août) - 27 parcelles

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 :

101
+19*

17,2
-2,2*

Chardonnay Côte-d'Or :

126
+24*

12,4
-2,6*

Chardonnay Saône-et-Loire :

115
+16*

14,2
-1,7*

Aligoté Yonne :

/

/

Aligoté Côte-d'Or :

/

/

Aligoté Saône-et-Loire :

129

11,9

Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Yonne :

135
+15*

12,6
-1,6*

Pinot Noir Côte-d'Or :

140
+11*

10,0
-1,1*

Pinot Noir Saône-et-Loire :

140
+14*

10,9
-1,4*

Gamay Yonne :

124

12,8

Gamay Côte-d'Or :

/

/

Gamay Saône-et-Loire :

/

/

* : Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 23 et 26 août.

En résumé

+ 0.3 % par jour d'augmentation du degré potentiel

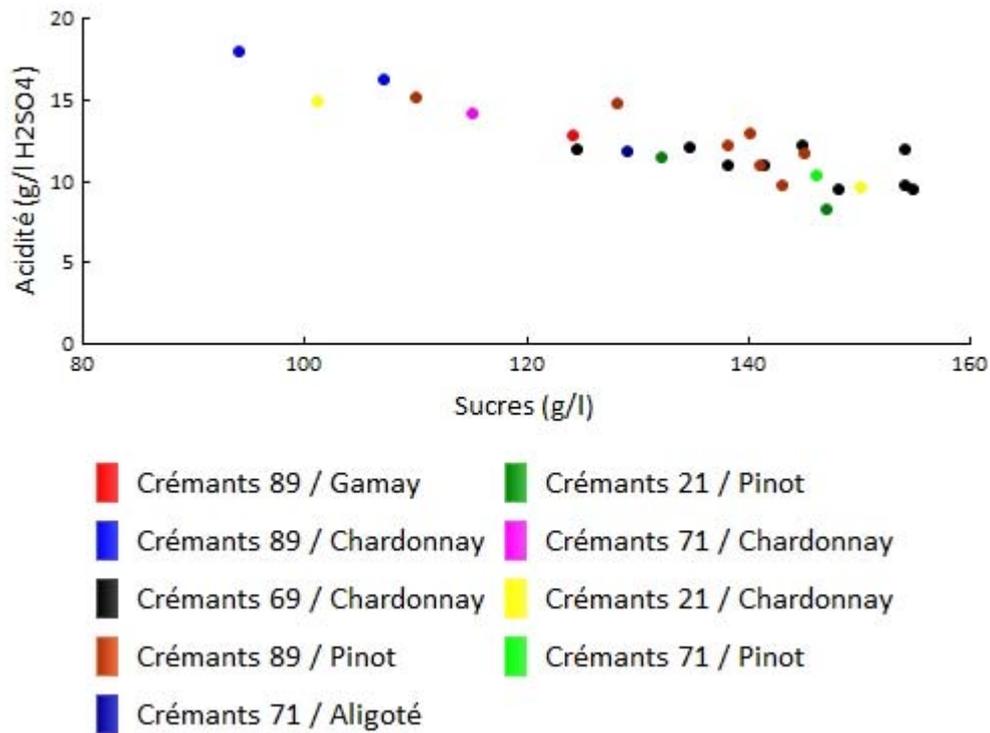
Malgré le faible nombre de parcelles, certaines d'entre elles ont été prélevées deux fois cette semaine. Ceci permet de se rendre compte que la maturation progresse sur un bon rythme bien que les conditions météorologiques ne soient pas réellement "de saison". Le temps frais et sec qui sévit actuellement devrait se maintenir encore près d'une semaine. La maturation devrait donc continuer sur un rythme similaire.

De ce fait, les prélèvements maturité sur les parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne doivent s'intensifier afin de pouvoir évaluer au mieux les différents niveaux de maturité et leur évolution.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 31 AOÛT



Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.



Les cépages noirs sont globalement plus avancés en maturité que les blancs, mais certains Chardonnay tirent leur épingle du jeu.

MATURATION CREMANT (Chambre d'Agriculture 89):

10 parcelles ont été prélevées.

Parcelles fortement gelées :

Le décalage par rapport aux parcelles moins gelées est important mais la véraison a nettement évolué depuis lundi (ce qui a permis de les prélever).

Parcelles faiblement à moyennement gelées :

Nous constatons une nette évolution depuis lundi, dans tous les paramètres (sauf potassium).

Les raisins ont perdu 2.3 g/l d'acide malique et gagné 20 g/l de sucres.

Le poids de 100 baies a aussi gagné plus de 10 g, confirmant ainsi les sensations que l'on a à la dégustation de baies juteuses.

Les résultats de ce prélèvement par cépage, figurent dans le tableau joint en dernière page de ce bulletin.

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 26/08/2021

Côte d'Or	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	125.50	12.37	2.75	8.1	12.0	840
Ecart type	34.65	3.71	0.12	0.8	4.5	71
Mini	101.00	9.75	2.66	7.5	8.8	790
Maxi	150.00	14.99	2.83	8.7	15.2	890
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
139.50	9.97	2.92	7.6	9.5	1 002
10.61	2.22	0.02	0.4	2.8	164
132.00	8.40	2.91	7.3	7.5	886
147.00	11.54	2.94	7.9	11.5	1 118
2	2	2	2	2	2

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	143.79	11.06	2.84			
Ecart type	10.28	1.14	0.05			
Mini	124.50	9.60	2.77			
Maxi	154.80	12.30	2.94			
Parcelles	9	9	7			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	129.00	11.89	2.75	7.3	11.8	799
Ecart type						
Mini	129.00	11.89	2.75	7.3	11.8	799
Maxi	129.00	11.89	2.75	7.3	11.8	799
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
115.00	14.18	2.72	8.6	14.2	901
115.00	14.18	2.72	8.6	14.2	901
115.00	14.18	2.72	8.6	14.2	901
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
140.00	10.94	2.81	6.6	10.9	907
8.49	0.79	0.08	0.1	0.1	2
134.00	10.38	2.75	6.5	10.8	905
146.00	11.50	2.87	6.7	11.0	908
2	2	2	2	2	2

Yonne	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	100.50	17.17	2.65	9.5	17.3	1 022
Ecart type	9.19	1.26	0.03	0.3	1.6	197
Mini	94.00	16.28	2.63	9.3	16.2	883
Maxi	107.00	18.06	2.67	9.7	18.4	1 161
Parcelles	2	2	2	2	2	2

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
124.00	12.83	2.78	8.9	12.4	1 130
124.00	12.83	2.78	8.9	12.4	1 130
124.00	12.83	2.78	8.9	12.4	1 130
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
135.00	12.58	2.83	8.1	12.4	1 115
12.30	1.98	0.07	0.5	2.1	157
110.00	9.80	2.72	7.7	9.3	787
145.00	15.27	2.90	8.9	14.7	1 249
7	7	7	7	7	7



MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 26/08/2021 et celui du 23/08/2021

Côte d'Or	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 23,5	- 2,6	+ 0,05	- 0,8	- 2,8	- 81	+ 10,5	- 1,1	+ 0,11	- 0,3	- 1,3	+ 278

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 16,8	- 1,2	+ 0,04	- 0,8	- 2,8	- 81

Saône et Loire	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 16,0	- 1,7	+ 0,02	- 0,3	- 1,8	+ 62	+ 14,0	- 1,4	- 0,01	+ 0,4	- 2,2	- 39

Yonne	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 19,0	- 2,2	+ 0,01	- 0,1	- 2,5	- 149	+ 14,5	- 1,6	+ 0,06	- 0,5	- 1,7	+ 57