

31/08/2021

N° 2

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

PRELEVEMENTS DU 30 AOUT 2021

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 26 août) - 51 parcelles

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

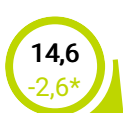
Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay et Aligoté

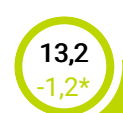
Chardonnay Yonne :



Chardonnay Côte-d'Or :



Chardonnay Saône-et-Loire :



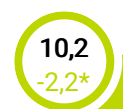
Aligoté Yonne :



Aligoté Côte-d'Or :

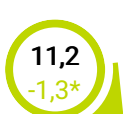


Aligoté Saône-et-Loire :

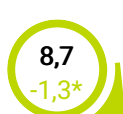


Pinot Noir et Gamay

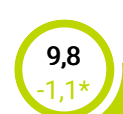
Pinot Noir Yonne :



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 prélevées les 26 et 30 août.

En résumé

+ 0.3 % par jour d'augmentation du degré potentiel

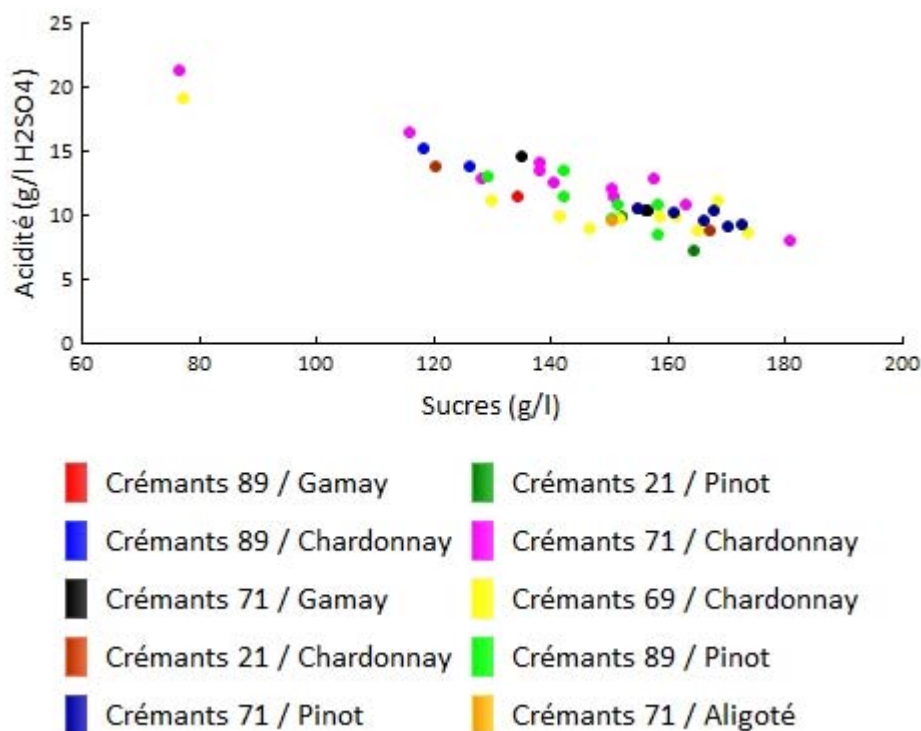
La maturation ne ralentit pas et conserve son rythme initial, malgré la persistance d'un temps plutôt frais pour la saison. Les niveaux d'acidité restent élevés même si les acidités totales et les teneurs en acide malique subissent parfois des diminutions conséquentes. Ce temps sec devrait perdurer encore quelques jours, avec une légère hausse temporaire des températures pour mercredi et jeudi.

Même s'il ne s'agit que d'une minorité, certaines parcelles sont d'ores et déjà bien avancées en maturité. Les contrôles de maturité sur les parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne doivent se poursuivre et s'intensifier, car le rythme de la maturation risque de se maintenir au cours de cette semaine.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 3 SEPTEMBRE



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 conservent leur avance sur les cépages blancs.

MATURATION CREMANT (Chambre d'Agriculture 89):

11 parcelles ont été prélevées.

Parcelles fortement gelées :

La progression de la maturité est légèrement plus rapide que celle des parcelles moins touchées par le gel. Elles accusent environ une semaine de décalage par rapport aux parcelles moins touchées par le gel.

Parcelles faiblement à moyennement gelées :

La taille des baies a continué à progresser pour atteindre des valeurs rarement observées, surtout en début de maturation (cf. 2001, dans une moindre mesure 2014). Les Pinot Noir sont maintenant autour de 150 g/l de sucres (maximum à 158 g/l). Les Chardonnay sont plus dispersés, autour de 122 g/l de sucres (entre 118 et 126 g/l). Les teneurs en acide malique ont perdu 3 à 4 g/l en une semaine mais restent à des valeurs très élevées. Les teneurs en potassium restent faibles.

A la dégustation, on note un attendrissement net des pellicules.

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 30/08/2021

Côte d'Or	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	143.50	11.42	2.80	6.9	10.8	933
Ecart type	33.23	3.56	0.13	0.7	4.3	92
Mini	120.00	8.90	2.71	6.4	7.7	868
Maxi	167.00	13.94	2.89	7.4	13.8	998
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
158.00	8.70	2.99	6.3	8.1	974
8.49	1.85	0.03	0.1	2.7	253
152.00	7.39	2.97	6.2	6.2	795
164.00	10.00	3.01	6.4	10.0	1 153
2	2	2	2	2	2

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	147.15	10.81	2.84			
Ecart type	27.98	3.07	0.10			
Mini	77.00	8.80	2.59			
Maxi	173.30	19.20	2.95			
Parcelles	10	10	10			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	149.50	10.19	2.84	6.8	9.7	812
Ecart type	0.71	0.76	0.05	0.1	0.7	262
Mini	149.00	9.65	2.80	6.7	9.2	626
Maxi	150.00	10.73	2.87	6.8	10.2	997
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
137.72	13.19	2.73	11.6	9.8	971
25.84	3.06	0.09	4.8	2.9	171
76.40	8.14	2.58	7.0	5.9	824
180.60	21.39	2.93	24.0	14.2	1 206
14	14	14	14	14	4

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
148.97	11.92	2.71	11.0	9.4	
12.36	2.45	0.14	2.8	1.1	
134.70	10.50	2.57	9.0	8.5	
156.30	14.74	2.85	14.2	10.6	
3	3	3	3	3	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
163.06	9.84	2.88	8.8	7.4	1 035
7.63	0.65	0.05	1.8	1.8	129
150.00	8.92	2.81	6.3	5.6	955
172.30	10.66	2.94	10.8	9.9	1 184
8	8	8	8	8	3

Yonne	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	122.00	14.59	2.71	7.9	14.4	1 037
Ecart type	5.66	0.93	0.04	0.1	1.2	69
Mini	118.00	13.93	2.68	7.8	13.5	988
Maxi	126.00	15.24	2.73	8.0	15.2	1 086
Parcelles	2	2	2	2	2	2

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
134.00	11.53	2.80	7.6	10.9	1 073
134.00	11.53	2.80	7.6	10.9	1 073
134.00	11.53	2.80	7.6	10.9	1 073
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
147.14	11.23	2.88	6.8	10.9	1 066
10.33	1.73	0.07	0.4	1.9	139
129.00	8.64	2.77	6.4	7.7	789
158.00	13.52	2.96	7.6	13.2	1 233
7	7	7	7	7	7

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



Observatoire du Millésime - BIVB

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 30/08/2021 et celui du 26/08/2021

Côte d'Or	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 18,0	- 1,0	+ 0,05	- 1,2	- 1,3	+ 93	+ 18,5	- 1,3	+ 0,07	- 1,3	- 1,4	- 28

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 13,6	- 1,3	+ 0,02	- 1,2	- 1,3	+ 93

Saône et Loire	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 21,0	- 2,2	+ 0,05	- 0,5	- 2,6	- 173	+ 13,0	- 1,2	+ 0,05	- 1,0	- 1,5	- 77	+ 24,5	- 1,1	+ 0,04	+ 0,4	- 1,0	+ 163

Yonne	CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 21,5	- 2,6	+ 0,06	- 1,6	- 2,9	+ 15	+ 10,0	- 1,3	+ 0,02	- 1,3	- 1,5	- 57	+ 12,1	- 1,3	+ 0,05	- 1,3	- 1,5	- 49