



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

03/09/2021

N° 3

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 2 SEPTEMBRE 2021

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 30 août) - 63 parcelles

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

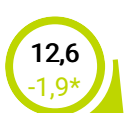
Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

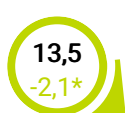
Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay et Aligoté

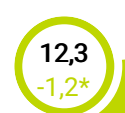
Chardonnay Yonne :



Chardonnay Côte-d'Or :



Chardonnay Saône-et-Loire :



Aligoté Yonne :



Aligoté Côte-d'Or :

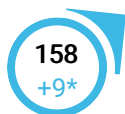


Aligoté Saône-et-Loire :



Pinot Noir et Gamay

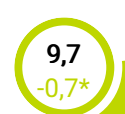
Pinot Noir Yonne :



Pinot Noir Côte-d'Or :



Pinot Noir Saône-et-Loire :



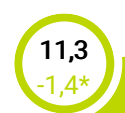
Gamay Yonne :



Gamay Côte-d'Or :



Gamay Saône-et-Loire :



* : Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 30 août et 2 septembre.

En résumé

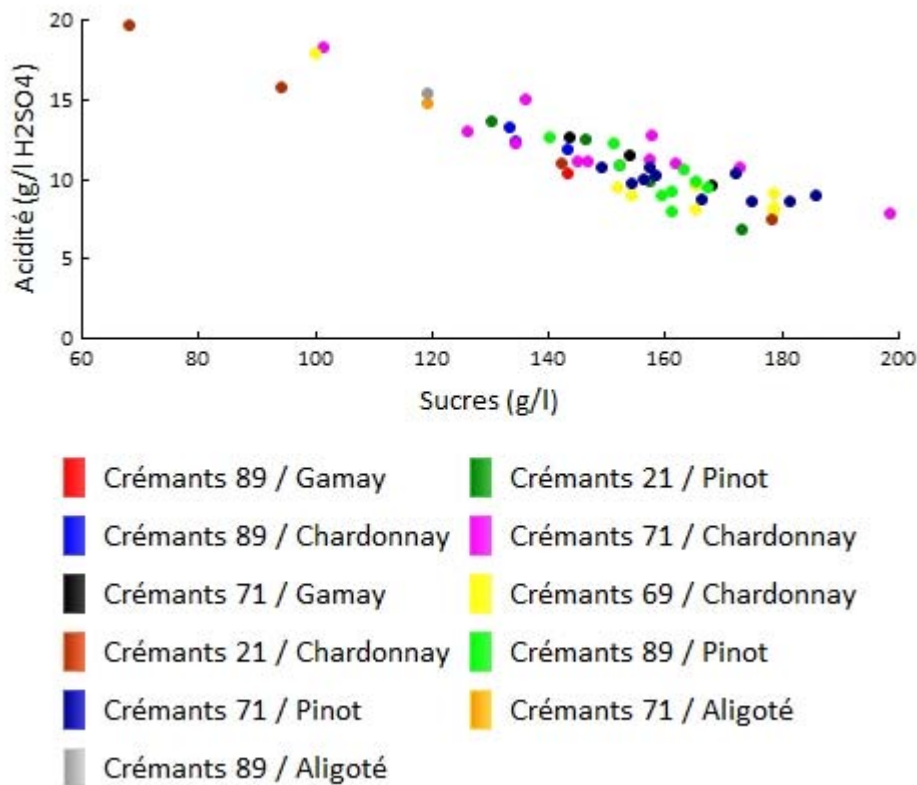
+ 0.2 % par jour d'augmentation du degré potentiel (+ 0.23 % pour les cépages blancs et + 0.18 % pour les cépages noirs)

La maturation conserve un bon rythme, à la faveur des conditions météorologiques plus clémentes de ces derniers jours. Comme à l'accoutumée, ce sont les cépages ou secteurs les plus en retard qui subissent les plus fortes progressions. Même si les diminutions des acidités totales sont parfois conséquentes, les valeurs restent élevées en raison de la présence encore marquée d'acide malique. A noter qu'un cinquième des parcelles prélevées ont d'ores et déjà dépassé la teneur minimale en sucres nécessaire pour l'élaboration de Crémant de Bourgogne. Si des ondées sont prévues pour aujourd'hui et demain, les cumuls annoncés sur les différents secteurs ne devrait pas perturber l'évolution de la maturation.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 7 SEPTEMBRE



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



MATURATION CREMANT (Chambre d'Agriculture 89):

10 parcelles ont été prélevées, dont 2 parcelles de Chardonnay, 1 de Gamay et 7 Pinot Noir.

Parcelles fortement gelées :

La progression de la maturation se maintient à un rythme plus rapide que dans les parcelles moins gelées : la teneur en sucres progresse de 13 g/l et la teneur en acide malique baisse de 1.5 g/l depuis lundi. Le poids des baies progresse légèrement : + 4 g pour 100 baies depuis lundi.

Parcelles faiblement à moyennement gelées :

Le poids des baies reste haut mais ne progresse pas depuis lundi. La teneur en sucres a augmenté de façon modérée (+ 8 g/l depuis lundi) et la teneur en acide malique a baissé de façon identique (- 0.7 g/l depuis lundi).

L'écart entre les parcelles fortement et modérément gelées se maintient autour d'une semaine.

Dégustation : l'évolution est marquée sur le plan aromatique. Dans toutes les parcelles, le fruité est apparu de façon nette et, même si l'acidité reste omniprésente, l'amertume a perdu du terrain.

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 02/09/2021

Côte d'Or	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	120.50	13.54	2.75	8.0	13.3	1 079
Ecart type	49.08	5.32	0.15	1.4	6.3	173
Mini	68.00	7.53	2.60	6.8	6.1	894
Maxi	178.00	19.70	2.94	9.6	20.6	1 290
Parcelles	4	4	4	4	4	4

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
151.15	10.63	2.93	7.0	10.5	1 150
14.08	2.47	0.08	0.9	3.0	220
130.00	6.93	2.85	6.0	5.9	826
173.00	13.69	3.02	8.3	13.8	1 316
6	6	6	6	6	4

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	158.81	10.01	2.83			
Ecart type	26.16	3.29	0.14			
Mini	99.80	8.10	2.53			
Maxi	178.50	18.00	2.96			
Parcelles	8	8	7			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	133.50	13.18	2.77	7.7	13.1	1 048
Ecart type	20.51	2.40	0.11	0.2	2.9	158
Mini	119.00	11.48	2.69	7.5	11.0	936
Maxi	148.00	14.88	2.85	7.8	15.1	1 159
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
146.27	12.28	2.76	10.4	9.4	1 068
24.47	2.46	0.08	3.9	2.5	121
101.30	7.97	2.65	6.6	6.0	915
198.30	18.38	2.97	20.4	14.3	1 236
14	14	14	14	14	5

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
154.97	11.32	2.72	10.2	9.0	
12.31	1.48	0.06	2.0	0.9	
143.40	9.73	2.66	7.9	8.4	
167.90	12.66	2.76	11.7	10.0	
3	3	3	3	3	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
165.16	9.69	2.91	7.7	8.0	1 018
11.27	0.83	0.07	1.7	1.9	92
148.90	8.64	2.78	6.0	5.5	925
185.50	10.87	3.01	10.8	10.9	1 181
12	12	12	12	12	7

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	119.00	15.47	2.71	8.9	15.6	1 159
Ecart type						
Mini	119.00	15.47	2.71	8.9	15.6	1 159
Maxi	119.00	15.47	2.71	8.9	15.6	1 159
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
136.67	12.60	2.77	7.7	12.3	983
5.51	0.72	0.03	0.7	0.9	52
133.00	11.96	2.74	7.0	11.5	926
143.00	13.38	2.80	8.4	13.2	1 028
3	3	3	3	3	3

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
143.00	10.41	2.84	6.8	9.7	1 194
143.00	10.41	2.84	6.8	9.7	1 194
143.00	10.41	2.84	6.8	9.7	1 194
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
157.67	10.30	2.92	6.6	9.8	1 140
8.53	1.53	0.09	0.7	1.6	156
140.00	8.02	2.76	6.0	7.1	857
167.00	12.69	3.06	7.5	12.0	1 346
9	9	9	9	9	9

* : 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 02/09/2021 et celui du 30/08/2021

Côte d'Or	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 16,5	- 2,1	+ 0,07	- 0,1	- 2,4	+ 9	+ 7,0	- 0,3	+ 0,02	- 0,0	- 0,1	+ 97

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 13,2	- 1,1	+ 0,01	- 0,1	- 2,4	+ 9

Saône et Loire	ALIGOTE						CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 1,0	+ 0,8	- 0,02	+ 1,1	+ 0,8	- 61	+ 12,7	- 1,2	+ 0,04	- 1,1	- 0,8	+ 30	+ 10,2	- 1,4	+ 0,07	- 1,8	- 0,7		+ 12,3	- 0,7	+ 0,06	- 0,7	- 0,3	- 52

Yonne	CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 16,0	- 1,9	+ 0,06	- 0,6	- 2,0	- 60	+ 9,0	- 1,1	+ 0,04	- 0,8	- 1,2	+ 121	+ 8,7	- 0,7	+ 0,02	- 0,5	- 0,7	+ 65