

07/09/2021

N° 4

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 6 SEPTEMBRE 2021

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 2 septembre) - 83 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 :

154
+17*

10,6
-2,1*

Chardonnay Côte-d'Or :

135
+28*

12,8
-3,4*

Chardonnay Saône-et-Loire :

163
+16*

10,3
-1,9*

Aligoté Yonne :

137
+18

12,0
-3,5

Aligoté Côte-d'Or :

137
+28*

11,9
-3,4*

Aligoté Saône-et-Loire :

158
+27*

9,1
-3,5*

Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Yonne :

171
+13*

9,2
-1,1*

Pinot Noir Côte-d'Or :

154
=

11,5
-1,0*

Pinot Noir Saône-et-Loire :

175
+8*

8,9
-0,6*

Gamay Yonne :

163
+20

8,9
-1,5

Gamay Côte-d'Or :

172

8,7

Gamay Saône-et-Loire :

162
=

9,7
-1,1*

* : Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 2 et 6 septembre.

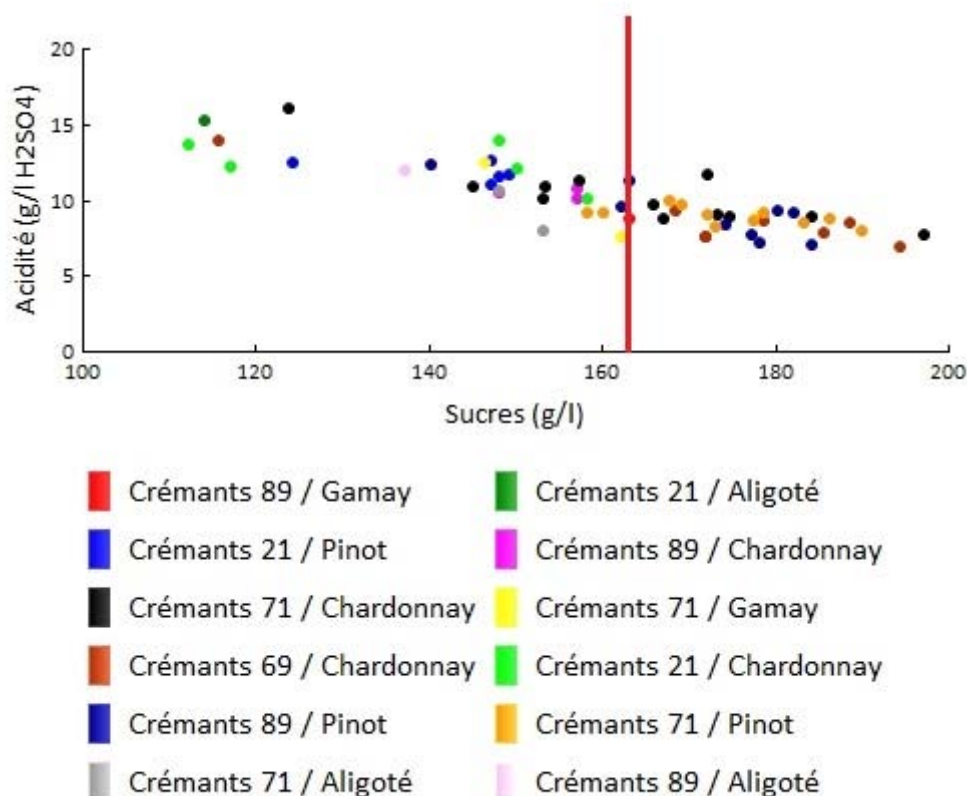
En résumé

Augmentation journalière moyenne du degré potentiel : + 0.30 % en blanc et + 0.12 % en rouge

La maturation se poursuit sur un bon rythme, celui-ci étant d'autant plus important que les parcelles ou les secteurs sont en retard. Ainsi, les cépages blancs connaissent une progression plus importante que les cépages noirs. Les niveaux d'acidité restent élevés ainsi que les teneurs en acide malique. Les teneurs en acide tartrique et potassium sont stables. Près de la moitié des parcelles ont atteint ou dépassé la richesse minimale en sucres nécessaire pour l'élaboration de Crémant de Bourgogne. Des orages sont prévus pour jeudi, suivis d'averses vendredi, avec une baisse des températures. Au-delà de l'impact sur la maturation, il conviendra de surveiller l'état sanitaire des parcelles lors des prochains prélèvements.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 10 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):

11 parcelles ont été prélevées, dont 3 parcelles de Chardonnay, 1 de Gamay et 7 Pinot Noir.

Parcelles fortement gelées :

Aucun phénomène de concentration n'a été encore observé. La maturation continue sur un rythme assez bon. Depuis jeudi, augmentation de la teneur en sucres de 12 g/l et diminution de la teneur en acide malique de 0.9 g/l. De fait, le rattrapage des parcelles moins gelées se poursuit.

Parcelles faiblement à moyennement gelées :

Des phénomènes de concentration sont observés, plus ou moins marqués selon la quantité d'eau reçue ce week-end et le niveau de maturation déjà atteint.

Toutes les parcelles du réseau ont atteint le niveau minimal de maturité pour être vendangées.

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 06/09/2021

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	136.77	11.92	2.81	7.5	11.7	1 241
Ecart type	31.57	3.57	0.17	1.1	4.2	50
Mini	104.00	7.27	2.68	6.1	6.1	1 205
Maxi	188.00	15.38	3.05	8.6	15.6	1 276
Parcelles	6	6	6	6	6	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
134.82	12.82	2.77	8.3	12.5	1 042
19.49	1.55	0.06	0.4	1.4	103
112.00	10.22	2.71	7.7	10.1	927
158.00	14.25	2.87	8.7	14.0	1 174
6	6	6	5	6	5

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
171.65	8.74	3.00	6.8	8.0	
10.34	1.39	0.11	0.7	1.6	
156.40	6.85	2.86	5.7	5.9	
185.40	10.64	3.14	7.6	10.5	
6	6	6	6	6	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
153.81	11.48	2.89	7.7	11.2	1 084
17.94	1.33	0.07	0.6	1.6	174
124.00	8.53	2.76	6.5	7.8	797
183.40	12.78	2.98	8.3	13.0	1 246
9	9	9	7	9	5

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	171.75	8.88	2.93			
Ecart type	24.49	2.20	0.15			
Mini	115.50	7.00	2.65			
Maxi	194.30	14.00	3.04			
Parcelles	8	8	6			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	158.00	9.14	2.89	7.4	8.9	904
Ecart type	13.23	1.42	0.09	0.3	1.9	280
Mini	148.00	8.08	2.81	7.2	7.3	582
Maxi	173.00	10.75	2.99	7.8	11.0	1 082
Parcelles	3	3	3	3	3	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
162.62	10.32	2.83	9.1	8.1	1 005
18.14	2.03	0.08	2.8	1.8	151
123.60	7.75	2.68	6.3	5.2	786
197.10	16.18	2.95	17.6	11.1	1 203
14	14	14	14	14	5

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
162.10	9.74	2.79	8.3	8.6	
15.70	2.59	0.15	3.3	1.2	
146.40	7.62	2.65	5.3	7.5	
177.80	12.63	2.94	11.7	9.8	
3	3	3	3	3	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
174.84	8.91	2.95	7.6	7.8	1 012
9.48	0.69	0.05	0.9	1.8	169
158.00	7.47	2.84	6.7	5.2	737
189.70	10.09	3.03	10.0	10.3	1 222
13	13	13	13	13	8

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	137.00	11.99	2.83	8.2	11.9	1 122
Ecart type						
Mini	137.00	11.99	2.83	8.2	11.9	1 122
Maxi	137.00	11.99	2.83	8.2	11.9	1 122
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
154.00	10.55	2.85	7.9	10.4	986
5.20	0.32	0.02	0.2	0.3	114
148.00	10.21	2.83	7.7	10.1	854
157.00	10.84	2.87	8.0	10.6	1 058
3	3	3	3	3	3

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
163.00	8.88	2.95	7.5	8.8	1 282
163.00	8.88	2.95	7.5	8.8	1 282
163.00	8.88	2.95	7.5	8.8	1 282
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
171.11	9.22	2.98	7.2	9.2	1 182
14.01	1.78	0.13	0.5	1.7	180
140.00	7.16	2.74	6.8	7.2	894
184.00	12.40	3.23	8.4	11.8	1 405
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 06/09/2021 et celui du 02/09/2021

Côte d'Or	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 27,7	- 3,4	+ 0,11	- 0,2	- 3,5	- 85	- 2,0	- 1,0	- 0,00	- 0,1	- 0,8	- 55

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 14,3	- 1,3	+ 0,10	- 0,2	- 3,5	- 85

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	+ 27,0	- 3,5	+ 0,16	- 0,2	- 3,3	+ 18	+ 16,3	- 1,9	+ 0,07	- 1,2	- 1,4	- 63	- 1,4	- 1,1	+ 0,01	- 1,3	- 0,0		+ 7,9	- 0,6	+ 0,03	+ 0,3	- 0,3	- 9

Yonne	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	+ 18,0	- 3,5	+ 0,12	- 0,7	- 3,7	- 37	+ 17,3	- 2,1	+ 0,08	+ 0,2	- 1,9	+ 2	+ 20,0	- 1,5	+ 0,11	+ 0,7	- 0,9	+ 88	+ 13,4	- 1,1	+ 0,06	+ 0,6	- 0,6	+ 42