



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

10/09/2021

N° 5

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 9 SEPTEMBRE 2021

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 6 septembre) - 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 6 et 9 septembre.

En résumé

+ 0.25 % par jour d'augmentation du degré potentiel

Le rythme de la maturation ne faiblit pas, favorisé par les conditions météorologiques de ces derniers jours.

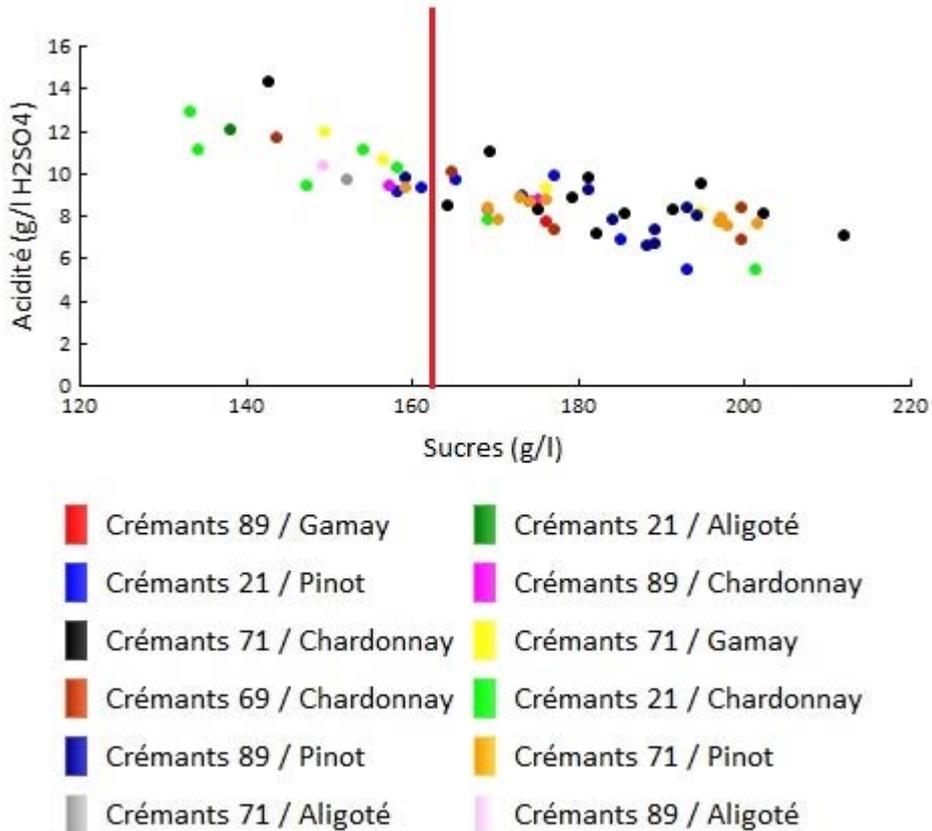
Tous les paramètres évoluent de manière significative, hormis l'acide tartrique et le potassium dont les teneurs restent stables. Ainsi 70 % des parcelles prélevées ont dépassé la richesse minimale en sucres nécessaire pour l'élaboration de Crémant de Bourgogne.

Même si les vendanges débutent, toutes les parcelles ne sont pas encore prêtes à être récoltées. Eu égard aux prévisions météorologiques, qui prévoient une nouvelle dégradation la semaine prochaine, outre l'évolution de la maturation, l'état sanitaire des parcelles devra faire l'objet d'une attention particulière. En effet, Botrytis est présent au vignoble et le temps à venir pourrait engendrer une reprise de son activité.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 14 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 :

Evolution de la maturation toujours sur un bon rythme : +17 g/l de sucres et -3.3 g/l d'acide malique depuis lundi. Stagnation du poids de 100 baies. Le niveau de tartrique reste dans la norme. La teneur en potassium reste basse. Le pH augmente sensiblement.

Parcelles faiblement à moyennement gelées :

Une part de l'évolution des baies s'explique par le flétrissement qui se généralise. Ceci participe à l'augmentation de la teneur en sucres (+ 12 g/l depuis lundi) et compense partiellement la baisse de la teneur en acide malique (- 2.1 g/l depuis lundi). Le niveau d'acide tartrique reste dans la norme. La teneur en potassium augmente (par concentration et localement par absorption) et s'approche de la norme. Le pH augmente sensiblement.

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 09/09/2021

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	152.00	10.53	2.90	7.6	9.9	1 150
Ecart type	37.99	3.02	0.23	1.2	3.6	61
Mini	123.00	7.04	2.73	6.2	5.8	1 107
Maxi	195.00	12.42	3.17	8.4	12.2	1 193
Parcelles	3	3	3	3	3	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
155.21	10.07	2.87	7.5	9.5	1 041
22.03	2.38	0.11	0.8	3.1	89
133.00	5.53	2.79	5.8	3.5	913
201.00	13.03	3.12	8.2	13.4	1 174
8	8	8	8	8	7

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
173.69	8.52	3.03	7.0	7.8	1 096
12.54	1.62	0.11	0.5	2.0	158
158.00	5.58	2.83	6.1	4.1	818
193.00	10.00	3.16	7.4	9.3	1 217
7	7	7	7	7	6

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	176.76	8.98	2.97			
Ecart type	23.93	2.01	0.13			
Mini	143.50	7.00	2.78			
Maxi	199.50	11.80	3.13			
Parcelles	5	5	5			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	152.00	9.80	2.92	7.6	9.4	1 095
Ecart type						
Mini	152.00	9.80	2.92	7.6	9.4	1 095
Maxi	152.00	9.80	2.92	7.6	9.4	1 095
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
183.07	9.23	2.90	8.3	6.7	830
18.22	2.07	0.08	2.7	0.9	67
142.50	7.13	2.80	5.4	5.4	782
211.80	14.38	3.06	15.4	8.6	877
11	11	11	11	11	2

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
169.00	10.09	2.82	8.8	8.4	
20.32	1.62	0.14	1.9	1.3	
149.40	8.26	2.71	6.9	6.8	
194.40	12.01	3.03	11.2	9.9	
4	4	4	4	4	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
182.37	8.33	2.99	7.2	6.8	1 123
14.63	0.62	0.08	0.5	1.3	121
159.00	7.64	2.85	6.6	5.0	935
201.40	9.39	3.08	8.3	8.5	1 237
10	10	10	10	10	5

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	149.00	10.43	2.90	7.8	10.1	1 099
Ecart type						
Mini	149.00	10.43	2.90	7.8	10.1	1 099
Maxi	149.00	10.43	2.90	7.8	10.1	1 099
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
167.00	8.87	2.94	7.6	7.7	998
9.17	0.56	0.02	0.1	0.8	140
157.00	8.34	2.91	7.5	7.1	887
175.00	9.46	2.95	7.7	8.6	1 155
3	3	3	3	3	3

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
176.00	7.85	3.03	7.1	6.7	1 316
176.00	7.85	3.03	7.1	6.7	1 316
176.00	7.85	3.03	7.1	6.7	1 316
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
183.44	8.16	3.05	6.9	7.2	1 239
11.06	1.09	0.11	0.5	1.2	167
159.00	6.72	2.82	6.4	5.3	925
194.00	9.92	3.20	8.0	8.5	1 408
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 09/09/2021 et celui du 06/09/2021

Côte d'Or	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 13,0	- 1,9	+ 0,04	- 0,3	- 2,3	- 91	+ 15,6	- 2,4	+ 0,10	- 0,6	- 3,0	- 37	+ 19,3	- 2,0	+ 0,10	- 0,5	- 2,9	- 1

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 11,4	- 0,7	+ 0,07	- 0,3	- 2,3	- 91

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	+ 4,0	- 0,9	+ 0,05	- 0,2	- 1,6	+ 46	+ 17,6	- 1,1	+ 0,09	- 1,2	- 0,8	- 55	+ 11,1	+ 0,2	+ 0,05	+ 0,3	- 0,4	- 1	+ 8,9	- 0,7	+ 0,05	- 0,7	- 0,8	+ 64

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	+ 12,0	- 1,6	+ 0,07	- 0,4	- 1,8	- 23	+ 13,0	- 1,7	+ 0,09	- 0,3	- 2,7	+ 12	+ 13,0	- 1,0	+ 0,08	- 0,4	- 2,1	+ 34	+ 12,3	- 1,1	+ 0,07	- 0,2	- 2,1	+ 57

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



Observatoire du Millésime - BIVB