



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

14/09/2021

N° 6

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 13 SEPTEMBRE 2021

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 9 septembre) - 48 parcelles

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

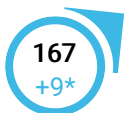
Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay et Aligoté

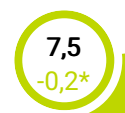
Chardonnay Yonne :



Chardonnay Côte-d'Or :



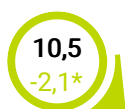
Chardonnay Saône-et-Loire :



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 9 et 13 septembre.

En résumé

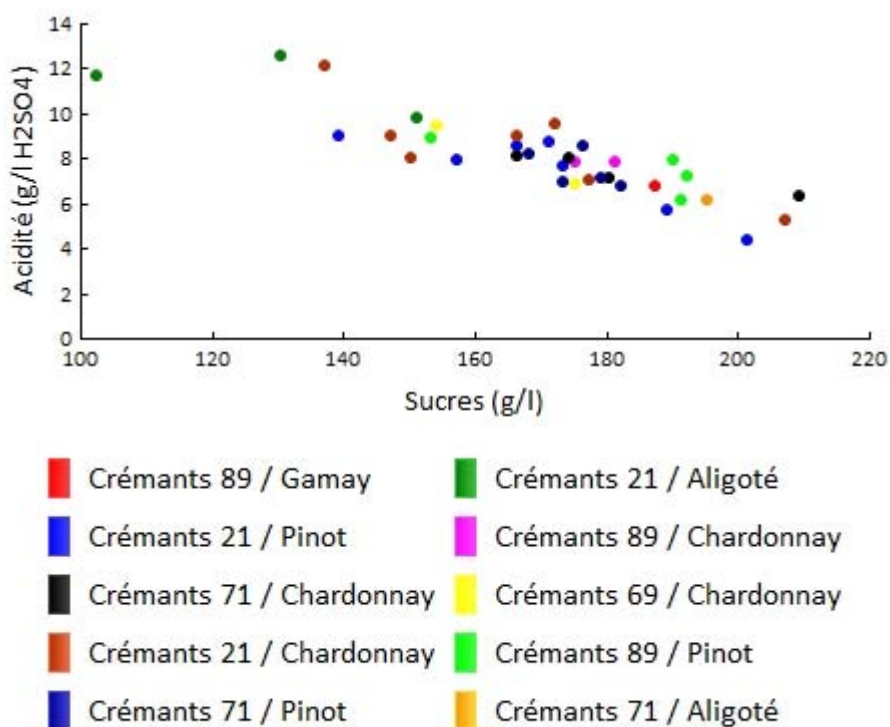
+ 0.14 % par jour d'augmentation du degré potentiel (+ 0.19 pour les cépages blancs et + 0.05 % pour les cépages noirs)

Les vendanges des parcelles destinées à l'élaboration de Crémant ont débuté en fin de semaine dernière. Sur les parcelles non encore récoltées, les teneurs en sucres n'évoluent quasiment pas sur cépages rouges contrairement à celles des cépages blancs. Seule l'acidité subit une diminution assez importante, liée aux diminutions des teneurs en acide malique. Les teneurs en acide tartrique et potassium sont toujours stables. Les conditions météorologiques annoncées pour cette fin de semaine, avec des passages pluvio-orageux, ne devraient pas permettre une évolution significative de la maturation.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 17 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):

8 parcelles ont été prélevées, dont 2 parcelles de Chardonnay, 1 de Gamay et 5 Pinot Noir.

Globalement, il n'y a pas eu d'évolution des paramètres de maturation depuis lundi 6 septembre (seul paramètre à avoir évolué : l'acidité totale qui perd environ 0.6 g/l H₂SO₄ depuis lundi dernier).

Dans la majorité des parcelles, quelle que soit l'intensité du gel, le poids des baies stagne, la teneur en sucres, qui a augmenté jusqu'à jeudi dernier, n'a plus bougé depuis.

Quelques parcelles, largement minoritaires, montrent encore une bonne activité sans que l'on puisse caractériser ce comportement.

Au vu des conditions météorologiques annoncées pour cette semaine, ceci devrait perdurer encore quelques jours.

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 13/09/2021

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	140.42	10.45	2.84	7.8	10.1	1 046
Ecart type	27.28	1.80	0.10	0.9	2.2	218
Mini	102.00	8.00	2.71	6.2	7.2	734
Maxi	176.10	12.65	2.98	8.7	12.8	1 233
Parcelles	5	5	5	5	5	4

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
166.63	8.55	2.92	7.2	7.5	940
22.08	2.04	0.09	0.8	2.6	132
137.00	5.32	2.81	6.0	3.2	821
207.00	12.26	3.10	8.1	12.2	1 221
8	8	8	8	8	7

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
181.06	7.41	3.06	6.4	6.3	
13.66	0.52	0.13	0.4	0.4	
162.90	6.86	2.90	6.1	5.8	
192.80	8.09	3.18	6.9	6.7	
5	5	5	5	5	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
172.09	7.70	3.03	6.8	6.8	1 060
16.93	1.45	0.10	0.7	1.9	182
139.00	4.49	2.91	5.9	2.7	777
201.00	9.09	3.19	7.8	9.2	1 308
10	10	10	10	10	7

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	164.50	8.25	2.98			
Ecart type	14.85	1.77	0.12			
Mini	154.00	7.00	2.89			
Maxi	175.00	9.50	3.06			
Parcelles	2	2	2			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	195.00	6.23	3.10	6.6	5.0	1 231
Ecart type						
Mini	195.00	6.23	3.10	6.6	5.0	1 231
Maxi	195.00	6.23	3.10	6.6	5.0	1 231
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
182.25	7.51	3.04	6.9	6.3	1 186
18.73	0.83	0.11	0.5	0.9	199
166.00	6.44	2.97	6.2	5.2	913
209.00	8.22	3.20	7.3	7.3	1 374
4	4	4	4	4	4

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
179.00	7.65	3.04	6.9	6.8	1 101
9.63	0.71	0.05	0.2	0.9	181
168.00	6.90	2.96	6.6	5.9	866
196.00	8.65	3.10	7.2	8.1	1 395
6	6	6	6	6	6

Yonne	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	178.00	7.92	2.96	7.3	6.4	1 027
Ecart type	4.24	0.02	0.01	0.2		35
Mini	175.00	7.90	2.96	7.1	6.4	1 002
Maxi	181.00	7.93	2.97	7.4	6.4	1 051
Parcelles	2	2	2	2	2	2

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
187.00	6.87	3.11	7.1	5.4	1 438
187.00	6.87	3.11	7.1	5.4	1 438
187.00	6.87	3.11	7.1	5.4	1 438
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
181.50	7.66	3.06	6.9	6.6	1 264
19.02	1.15	0.13	0.6	1.0	182
153.00	6.28	2.86	6.6	5.1	1 022
192.00	9.03	3.14	7.8	7.5	1 448
4	4	4	4	4	4



MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 13/09/2021 et celui du 09/09/2021

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	+ 16,0	- 2,1	+ 0,09	- 0,3	- 2,4	- 46	+ 8,6	- 1,2	+ 0,03	- 0,1	- 1,5	- 100	- 2,3	- 1,1	+ 0,03	- 0,0	- 1,2	- 36

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 4,3	- 1,4	+ 0,06	- 0,3	- 2,4	- 46

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	+ 43,0	- 3,6	+ 0,18	- 1,0	- 4,4	+ 136	- 0,3	- 0,2	+ 0,04	- 0,0	- 0,2	+ 150	+ 7,8	- 1,0	+ 0,07	- 0,1	- 1,1	- 16

Yonne	CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 6,0	- 0,7	+ 0,03	- 0,3	- 0,9	+ 106	+ 11,0	- 1,0	+ 0,08	- 0,0	- 1,3	+ 122	- 2,0	- 0,7	+ 0,04	- 0,0	- 0,8	+ 40