



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

17/09/2021

N° 7

# 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 16 SEPTEMBRE 2021

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 13 septembre) - 28 parcelles

Sucres  
g/l

Acidité totale  
g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Sucres  
g/l

Acidité totale  
g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Sucres  
g/l

Acidité totale  
g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

### 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 13 et 16 septembre.

### En résumé

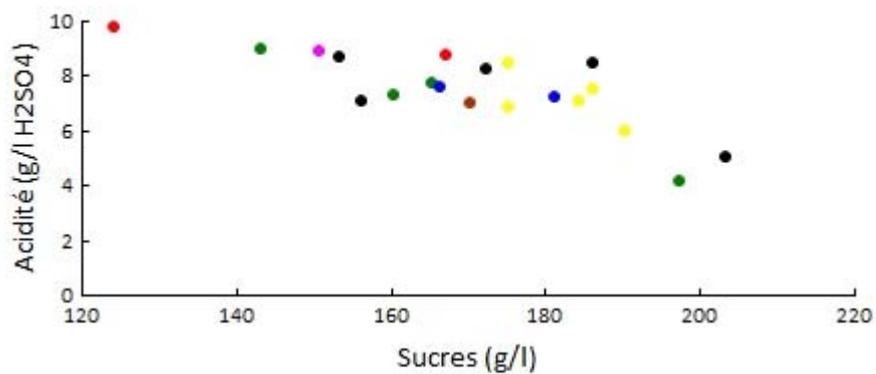
**Augmentation journalière du degré potentiel : + 0.16 % sur cépages blancs et 0.07 % sur Pinot Noir**

En raison des récentes précipitations, les évolutions des différents paramètres sont modestes, maturation et dilution étant en concurrence. A noter que certaines parcelles subissent même une régression, la dilution l'emportant sur la maturation. Vendredi et samedi devraient être deux jours secs avant l'arrivée d'une nouvelle dégradation ce week-end. Une nouvelle accalmie semble se dessiner pour mercredi et jeudi prochains, mais avec un retour à des températures de saison. La quasi totalité des parcelles prélevées a d'ores et déjà dépassé la richesse minimale en sucres pour l'élaboration de Crémant de Bourgogne et leur récolte ne saurait tarder.

DERNIER NUMÉRO - BONNES VENDANGES !



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



- Crémants 21 / Aligoté
- Crémants 21 / Pinot
- Crémants 71 / Chardonnay
- Crémants 69 / Chardonnay
- Crémants 21 / Chardonnay
- Crémants 71 / Pinot
- Crémants 71 / Aligoté

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

# MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 16/09/2021

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	165.26	8.02	2.96	7.0	6.8	904
Ecart type	32.40	1.71	0.21	1.0	2.1	254
Mini	124.00	5.58	2.74	5.8	3.9	611
Maxi	212.70	9.89	3.30	8.3	9.0	1 066
Parcelles	5	5	5	5	5	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
172.20	7.77	2.96	7.0	6.7	977
19.24	1.43	0.10	0.5	1.9	50
153.00	5.12	2.88	6.2	3.2	905
203.00	8.77	3.15	7.6	8.4	1 022
6	6	6	6	6	5

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
173.70	7.41	3.01	6.6	6.1	
173.70	7.41	3.01	6.6	6.1	
173.70	7.41	3.01	6.6	6.1	
1	1	1	1	1	

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
168.72	7.40	3.07	6.9	6.7	1 094
18.04	1.66	0.09	0.5	2.1	226
143.00	4.21	2.90	6.3	2.9	840
197.00	9.02	3.18	7.5	9.3	1 354
6	6	6	6	6	4

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	150.50	9.00	2.82			
Ecart type						
Mini	150.50	9.00	2.82			
Maxi	150.50	9.00	2.82			
Parcelles	1	1	1			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	170.00	7.06	3.06	6.9	5.5	1 199
Ecart type						
Mini	170.00	7.06	3.06	6.9	5.5	1 199
Maxi	170.00	7.06	3.06	6.9	5.5	1 199
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
173.50	7.46	3.01	7.2	6.3	1 123
10.61	0.26	0.01	0.2	0.6	67
166.00	7.28	3.01	7.0	5.8	1 075
181.00	7.65	3.02	7.3	6.7	1 170
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
183.83	7.09	3.05	6.9	6.1	1 083
7.52	0.91	0.05	0.2	1.2	181
175.00	6.06	3.01	6.6	4.5	842
193.00	8.56	3.15	7.1	8.2	1 265
6	6	6	6	6	6



# MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 16/09/2021 et celui du 13/09/2021

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	+ 15,3	- 1,4	+ 0,04	- 0,4	- 1,8	- 79	+ 5,6	- 0,7	+ 0,04	- 0,3	- 0,7	+ 68	- 1,3	- 0,2	+ 0,02	- 0,0	- 0,0	+ 108

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	- 3,5	- 0,5	- 0,07	- 0,4	- 1,8	- 79

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	- 25,0	+ 0,8	- 0,04	+ 0,3	+ 0,5	- 32	+ 3,5	- 0,7	+ 0,03	- 0,2	- 0,7	- 106	+ 4,8	- 0,6	+ 0,01	- 0,0	- 0,8	- 33