



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

02/08/2022

N° 1

# BIVB Infos



UPECB  
132-134 route de Dijon  
21200 Beaune

MATURITE BOURGOGNE



CHAMBRE  
D'AGRICULTURE DE L'YONNE  
14 bis rue Guynemer  
89800 Auxerre

## PRELEVEMENTS DU 1ER AOÛT 2022

Valeurs moyennes - 41 parcelles prélevées

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 :

76

19,9

Aligoté Yonne :

/

/

Aligoté Côte-d'Or :

/

/

Aligoté Saône-et-Loire :

79

20,9

### Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Yonne :

109

17,0

Pinot Noir Côte-d'Or :

/

/

Pinot Noir Saône-et-Loire :

112

17,1

Gamay Yonne :

/

/

Gamay Côte-d'Or :

/

/

Gamay Saône-et-Loire :

127

13,7

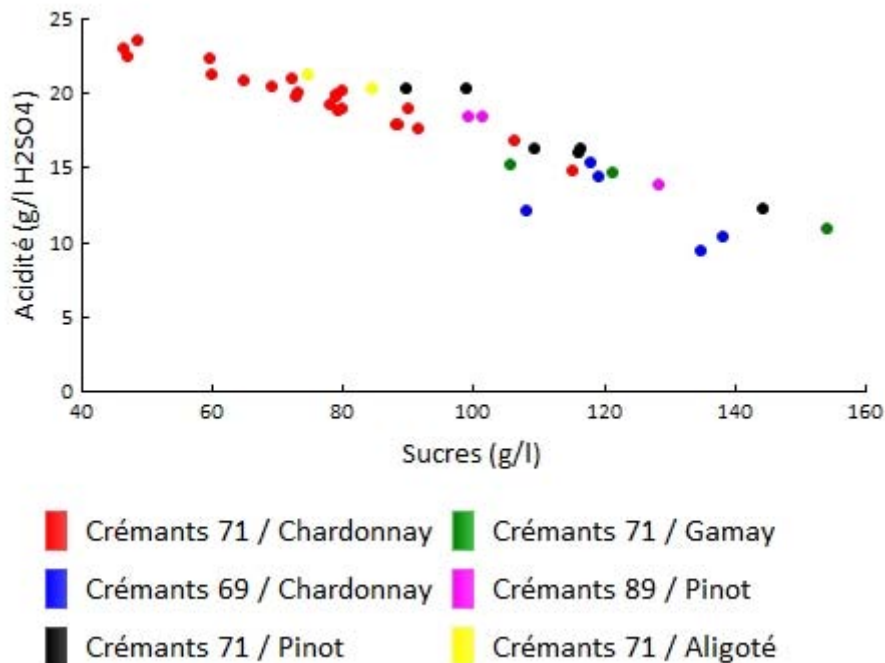
### En résumé

Ces premiers prélèvements permettent de faire un point par rapport aux conditions météorologiques particulières de cette année. 2022 se caractérise par des températures moyennes supérieures aux normales et un déficit pluviométrique récurrent, malgré les importantes précipitations survenues en juin, à la faveur d'orages. Si les cépages noirs sont plus avancés que les blancs, les acidités mesurées sont élevées en raison des teneurs en acide malique. Avec l'intensification des chaleurs prévue pour les prochains jours, celles-ci devraient sans doute diminuer.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 5 AOÛT 2022



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



Les cépages blancs, notamment en Saône-et-Loire, accusent un retard par rapport aux cépages noirs. A noter que, même sur les parcelles les plus avancées, les valeurs d'acidité sont élevées en raison d'une teneur importante en acide malique.

#### MATURATION CREMANT (Chambre d'Agriculture 89):

3 parcelles ont été prélevées.

Au vu du faible nombre de parcelles prélevées, nous ne donnerons aujourd'hui pas de moyenne mais des tendances et indications.

- Teneurs en sucres : elles vont de 100 à un peu plus de 125 g/l c'est-à-dire des valeurs normales de début de suivi de maturation.

- Acidité : l'acide tartrique est présent mais sans plus, généralement vers les 9 g/l. Les teneurs en acide malique sont encore élevées (14 à 19 g/l), signe qu'il reste encore un peu de chemin à parcourir mais ce paramètre peut baisser rapidement cette semaine avec le retour de fortes températures : à suivre dans les prochains prélèvements.

- Poids de 100 baies : très variable en fonction de l'importance du millerandage. Si ce dernier a été élevé, le poids de 100 baies peut être très faible.

- Sensation juteuse : les premières dégustations de baies (entièrement vérées !) font état de sensations juteuses très variables selon les vignes. Certaines baies manquent clairement de jus et fournissent une pulpe très pâteuse alors que dans d'autres parcelles, on ressent un jus bien présent. Nous n'avons encore dégusté que peu de baies donc il faudra suivre si cela se confirme dans les prochains prélèvements (et selon l'arrivée ou non de pluie).

👉 **Globalement le retard par rapport à 2020 se confirme mais sans que cela dépasse la semaine (pour les rares parcelles ayant été prélevées fin juillet 2020 et hier).**

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

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	123.42	12.44	2.82			
Ecart type	12.61	2.55	0.06			
Mini	107.70	9.50	2.73			
Maxi	138.00	15.50	2.87			
Parcelles	5	5	4			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	79.30	20.91	2.34	10.8	23.5	1 079
Ecart type	6.79	0.66	0.13	0.9	0.0	61
Mini	74.50	20.45	2.25	10.2	23.4	1 035
Maxi	84.10	21.38	2.43	11.4	23.5	1 122
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
75.57	19.92	2.38	10.7	22.1	1 225	
17.55	2.08	0.10	0.9	2.8	132	
46.00	14.92	2.24	8.3	14.6	967	
115.00	23.62	2.67	11.9	26.6	1 445	
22	22	22	22	22	22	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
126.77	13.67	2.65	10.3	13.6	1 275	
24.83	2.35	0.27	0.3	3.6	316	
105.40	10.97	2.43	10.0	9.5	966	
154.00	15.28	2.96	10.6	15.8	1 597	
3	3	3	3	3	3	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
112.17	17.05	2.50	9.7	18.5	997	
18.72	3.07	0.16	0.8	4.1	134	
89.40	12.33	2.35	8.3	11.9	821	
144.00	20.46	2.80	10.6	22.9	1 163	
6	6	6	6	6	6	

Yonne	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	109.33	17.02	2.74	9.0	17.7	1 670
Ecart type	16.20	2.66	0.11	0.2	3.0	132
Mini	99.00	13.95	2.66	8.8	14.2	1 523
Maxi	128.00	18.56	2.86	9.2	19.5	1 777
Parcelles	3	3	3	3	3	3