

05/08/2022

N° 2

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 4 AOÛT 2022

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 1er août) - 55 parcelles prélevées

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 :

123

13,2

Chardonnay Côte-d'Or :

/

/

Chardonnay Saône-et-Loire :

90
+20*

17,1
-3,6*

Aligoté Yonne :

/

/

Aligoté Côte-d'Or :

/

/

Aligoté Saône-et-Loire :

102
+7*

14,3
-2,9*

Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Yonne :

118
+5*

15,5
-1,1*

Pinot Noir Côte-d'Or :

/

/

Pinot Noir Saône-et-Loire :

120
+7*

14,3
-2,9*

Gamay Yonne :

126

13,5

Gamay Côte-d'Or :

/

/

Gamay Saône-et-Loire :

142
+16*

11,7
-2,0*

* : Les évolutions ne concernent que les parcelles présentes lors des prélèvements des 1er et 4 août.

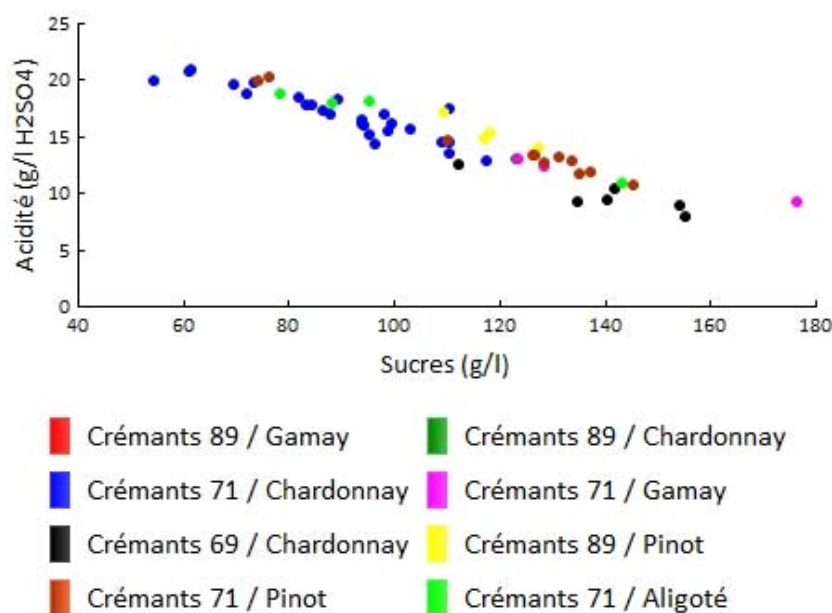
En résumé

+ 0.35 % par jour sur cépages blancs et + 0.18 % par jour sur cépages noirs.

La maturation progresse sur un bon rythme, notamment sur Chardonnay en Saône-et-Loire où les évolutions sont les plus importantes. Les évolutions sont plus modestes sur cépages noirs mais ceux-ci sont plus avancés en termes de maturité. Les fortes chaleurs ont entraîné une forte diminution des teneurs en acide malique et donc des valeurs d'acidité totale. Toutefois, celles-ci restent encore élevées. En l'absence de précipitations significatives, les teneurs en acide tartrique et potassium sont stables. Il existe une forte hétérogénéité entre parcelles, et au sein d'une même parcelle, en termes de véraison et donc de maturité. Les contrôles de maturité sur les parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne doivent s'intensifier la semaine prochaine.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 9 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.



MATURATION CREMANT (Chambre d'Agriculture 89):

La véraison évolue à un bon rythme d'une manière générale, ce qui a permis de prélever quatre parcelles de plus que lundi dernier. Il reste encore trois parcelles qui n'ont pas été prélevées ; deux d'entre elles devraient être prélevées lundi mais pour la troisième, une très jeune vigne de Chardonnay, le prélèvement de lundi est encore hypothétique.

La teneur en sucres est assez homogène autour de 120 – 125 g/l mis à part une parcelle à 109 g/l. Cette dernière parcelle, de Pinot noir, est en très bonne santé mais est en retard par rapport aux autres, sans doute du fait de la forte charge ; la véraison n'a d'ailleurs pas évolué depuis lundi dans cette vigne.

La teneur en acide malique reste élevée bien sûr mais son évolution dans les parcelles en forme est bonne (3-4 g de moins que lundi).

Pour ces deux éléments (sucres, acide malique), 2022 semble accuser un **retard de 4 à 5 jours par rapport à 2020**.

Structure de l'acidité :

La teneur en acide tartrique est bonne (8,5 g/l en moyenne) mais sans excès. Il faudra surveiller son évolution dans les prochains prélèvements. La teneur en potassium est élevée mais il faut sans doute y voir un effet de concentration dû aux conditions météorologiques. De fait, les pH ne sont pas au niveau auquel nous pourrions penser compte tenu des valeurs de sucres et d'acide malique : ils sont en moyenne au même niveau que lors des prélèvements du 3 août 2020 ce qui signifie que le pH n'est pas en retard contrairement aux sucres et à l'acide malique.

Poids des baies :

Ce paramètre est très discriminant pour les parcelles : il y a actuellement deux groupes. Celui des parcelles (Pinot noir dans le cas du réseau Crémant) sur colluvions et exposition Nord ou Est donc moins soumises à de fortes contraintes climatiques ; le poids moyen d'une baie tourne autour de 1,1 g. Et il y a le groupe des parcelles qui souffrent (tous les cépages) où le poids moyen d'une baie tourne autour de 0,8 g. Ajoutons que le millerandage est présent dans toutes les parcelles et n'explique donc pas la différence. Il faut plutôt regarder du côté de l'alimentation en eau.

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 04/08/2022

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	139.47	9.83	2.90			
Ecart type	15.67	1.59	0.11			
Mini	112.00	8.00	2.77			
Maxi	154.80	12.60	3.04			
Parcelles	6	6	6			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	101.05	16.60	2.57	9.9	16.5	1 317
Ecart type	28.83	3.70	0.22	1.2	5.2	317
Mini	78.00	11.09	2.30	8.8	8.9	1 108
Maxi	143.00	18.99	2.80	11.6	20.7	1 789
Parcelles	4	4	4	4	4	4

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
89.57	17.13	2.46	10.3	18.4	1 321
16.74	2.19	0.14	1.1	2.9	170
54.00	13.04	2.14	8.8	12.9	802
117.40	21.01	2.77	13.6	23.1	1 653
26	26	26	26	26	26

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
142.47	11.67	2.75	10.0	11.0	1 298
29.14	2.07	0.30	0.3	3.4	305
123.30	9.31	2.55	9.6	7.1	1 050
176.00	13.13	3.09	10.2	13.5	1 638
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
119.53	14.27	2.63	9.4	14.3	1 237
25.21	3.28	0.21	1.2	4.6	145
73.80	10.93	2.29	8.0	9.9	1 053
145.00	20.32	2.86	11.9	22.6	1 449
10	10	10	10	10	10

Yonne	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	123.00	13.22	2.80	8.5	11.2	1 504
Ecart type						
Mini	123.00	13.22	2.80	8.5	11.2	1 504
Maxi	123.00	13.22	2.80	8.5	11.2	1 504
Parcelles	1	1	1	1	1	1

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
126.00	13.47	2.79	8.9	10.8	1 773
126.00	13.47	2.79	8.9	10.8	1 773
126.00	13.47	2.79	8.9	10.8	1 773
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
117.75	15.46	2.84	8.6	14.0	1 845
7.37	1.32	0.03	0.1	1.9	136
109.00	14.14	2.80	8.5	11.9	1 691
127.00	17.25	2.86	8.7	16.4	1 988
4	4	4	4	4	4

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 04/08/2022 et celui du 01/08/2022

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 22,7	- 3,1	+ 0,15			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 12,3	- 2,8	+ 0,06	- 0,0	- 3,7	+ 72

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 19,7	- 3,6	+ 0,11	- 0,6	- 4,4	+ 48

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 15,7	- 2,0	+ 0,10	- 0,4	- 2,7	+ 23

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 7,2	- 2,9	+ 0,08	- 0,1	- 3,8	+ 139

Yonne	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 5,3	- 1,1	+ 0,09	- 0,4	- 3,0	+ 127