



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

09/08/2022

N° 3

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 8 AOÛT 2022

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 4 août) - 71 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 :

110
+8*

14,8
-1,6*

Chardonnay Côte-d'Or :

116

12,6

Chardonnay Saône-et-Loire :

117
+24*

12,4
-4,2*

Aligoté Yonne :

/

/

Aligoté Côte-d'Or :

109

16,8

Aligoté Saône-et-Loire :

118
+17*

12,9
-3,8*

Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Yonne :

128
+12*

12,9
-3,0*

Pinot Noir Côte-d'Or :

128

12,4

Pinot Noir Saône-et-Loire :

140
+20*

10,9
-3,4*

Gamay Yonne :

133
+7*

12,1
-1,4*

Gamay Côte-d'Or :

/

/

Gamay Saône-et-Loire :

148
+6*

9,6
-2,1*

* : Les évolutions ne concernent que les parcelles présentes lors des prélèvements des 4 et 8 août.

En résumé

+ 0.2 % par jour d'augmentation du degré potentiel

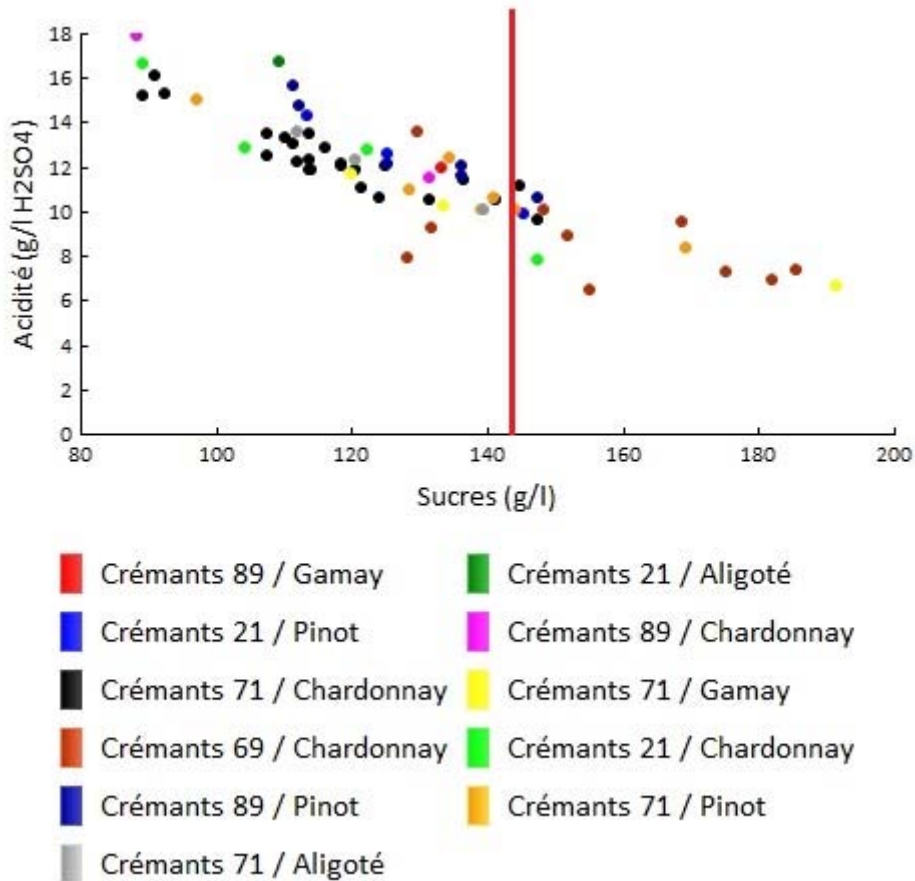
Avec les fortes chaleurs et malgré le déficit pluviométrique, la maturation progresse sur un bon rythme, d'autant plus important que les parcelles sont en retard. L'évolution des teneurs en sucres est accompagnée d'une forte diminution des acidités totales et surtout des teneurs en acide malique.

Il existe une grande hétérogénéité de situations en fonction des cépages et des secteurs et certaines parcelles sont déjà bien avancées en maturité. La fin de semaine s'annonce chaude et sèche et, outre l'aspect maturation, une attention particulière devra également porter sur l'état physiologique des parcelles afin de repérer celles qui souffrent de stress hydrique.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 12 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.



La barre verticale rouge indique la richesse minimale en sucres de l'appellation.

MATURATION CREMANT (Chambre d'Agriculture 89):

Poids des baies :

Globalement, ce paramètre n'évolue pas ou très peu, quelle que soit la vigne. On garde par contre la distinction entre parcelles en souffrance dans lesquelles le poids d'une baie se situe autour de 0,85 et 0,9 g (faible) et les parcelles qui ne souffrent pas où on observe des poids de baie de 1,1 à 1,2 g (valeurs normales).

Evolution de la maturation :

Là encore, la distinction entre parcelles en souffrance et parcelles qui vont bien se voit dans l'évolution. Pour les premières, les teneurs en sucres évoluent peu ou pas (moins de 6 g/l depuis jeudi dernier) et pour les autres, l'évolution est plus nette voire bonne (augmentation de 8 à 20 g/l depuis jeudi dernier) sauf dans les cas de parcelle (Pinot noir) fortement chargée où la teneur en sucres ne bouge pas. Dans tous les cas, par contre, la teneur en acide malique évolue (généralement une baisse de 2 à 3 g/l depuis jeudi dernier).

Structure de l'acidité :

Peu d'évolution sur la teneur en acide tartrique et en potassium donc des évolutions assez modérées du pH et de l'acidité totale depuis jeudi dernier.

A noter : l'apparition de baies flétries (Pinot noir) et de baies commençant à griller (Chardonnay surtout hier) ainsi que des débuts de brunissage (Pinot noir et Chardonnay).

Observation de l'ensemble des vignes indispensable !

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 08/08/2022

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	109.00	16.81	2.73	9.3	17.2	1 384
Ecart type						
Mini	109.00	16.81	2.73	9.3	17.2	1 384
Maxi	109.00	16.81	2.73	9.3	17.2	1 384
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
115.50	12.64	2.77	9.0	10.9	1 421
24.96	3.60	0.13	0.5	4.8	166
89.00	7.96	2.65	8.3	4.5	1 252
147.00	16.73	2.95	9.4	16.0	1 598
4	4	4	4	4	4

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
127.67	12.38	2.81	8.6	10.7	1 349
16.17	2.21	0.12	0.6	2.6	73
113.00	10.03	2.67	7.9	7.8	1 272
145.00	14.43	2.88	8.9	12.7	1 418
3	3	3	3	3	3

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	155.33	8.84	2.94			
Ecart type	21.62	2.09	0.10			
Mini	127.90	6.60	2.74			
Maxi	185.10	13.70	3.08			
Parcelles	10	10	10			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	118.43	12.85	2.65	9.7	12.0	1 156
Ecart type	15.39	2.13	0.10	0.3	3.4	283
Mini	103.00	10.13	2.55	9.5	7.0	835
Maxi	139.00	15.17	2.78	10.1	14.6	1 512
Parcelles	4	4	4	4	4	4

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
117.25	12.39	2.63	9.5	12.3	1 282
14.68	1.56	0.12	0.8	2.5	170
88.80	9.69	2.37	8.5	6.9	810
147.00	16.21	2.87	11.8	18.0	1 555
26	26	26	26	26	26

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
147.93	9.62	2.80	9.0	8.6	1 096
37.89	2.62	0.30	1.7	3.5	9
119.70	6.73	2.60	7.2	5.0	1 085
191.00	11.82	3.14	10.5	12.0	1 101
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
139.76	10.85	2.74	8.9	9.8	1 224
18.24	1.71	0.16	0.9	2.5	206
96.70	8.46	2.48	7.8	6.5	883
169.00	15.08	2.93	11.1	15.4	1 517
11	11	11	11	11	11

Yonne	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	109.50	14.79	2.80	9.2	14.3	1 478
Ecart type	30.41	4.50		0.6	6.9	182
Mini	88.00	11.60	2.80	8.8	9.4	1 349
Maxi	131.00	17.97	2.80	9.6	19.1	1 607
Parcelles	2	2	2	2	2	2

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
133.00	12.07	2.70	9.4	8.5	1 520
133.00	12.07	2.70	9.4	8.5	1 520
133.00	12.07	2.70	9.4	8.5	1 520
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
127.83	12.90	2.84	8.8	11.6	1 524
14.44	1.97	0.05	0.3	2.8	96
111.00	10.73	2.77	8.3	8.7	1 442
147.00	15.77	2.90	9.3	15.6	1 697
6	6	6	6	6	6



MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

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

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 8,4	- 1,9	+ 0,10			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 17,4	- 3,8	+ 0,09	- 0,2	- 4,6	- 161

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 24,0	- 4,2	+ 0,14	- 0,7	- 5,2	- 6

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 5,5	- 2,1	+ 0,05	- 0,9	- 2,3	- 202

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 19,8	- 3,4	+ 0,11	- 0,4	- 4,4	- 14

Yonne	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 8,0	- 1,6	- 0,00	+ 0,3	- 1,8	- 155

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 7,0	- 1,4	- 0,09	+ 0,5	- 2,3	- 253

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 12,3	- 3,0	+ 0,01	+ 0,1	- 2,8	- 374