



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

17/08/2022

N° 5

# 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 AOÛT 2022

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 11 août) - 72 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 :



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 ne concernent que les parcelles présentes lors des prélèvements des 11 et 16 août.

### En résumé

+ 0.2 % par jour d'augmentation moyenne du degré potentiel.

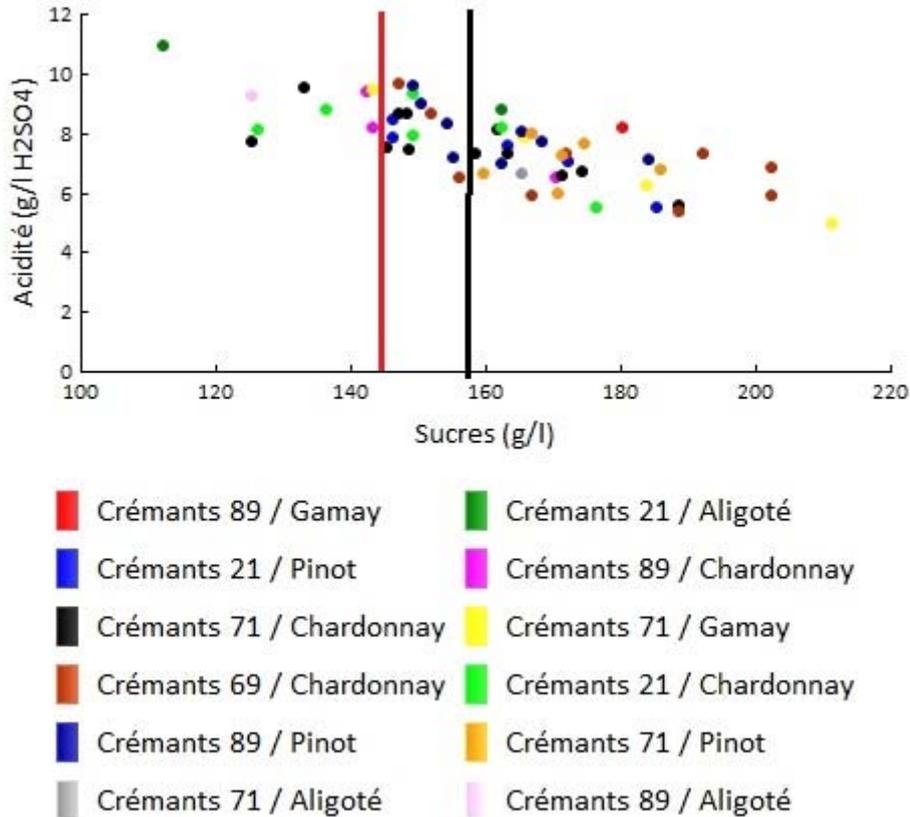
La maturation évolue sur un bon rythme et ce rythme est d'autant plus soutenu que les parcelles sont en retard.

La persistance de fortes chaleurs en fin de semaine dernière a entraîné une forte diminution des acidités totales et des teneurs en acide malique. De ce fait, les pH connaissent une évolution allant de + 0.06 à + 0.11. La moitié des parcelles prélevées sur Pinot Noir et Chardonnay présentent désormais des pH supérieurs à 3.00. Les précipitations du week-end ont apporté des cumuls variables selon les secteurs mais de nouvelles précipitations sont prévues pour ce soir et demain, pouvant potentiellement approcher les 20 mm. La maturation devrait se poursuivre encore sur un bon rythme, d'autant plus que les températures devraient également remonter dans le courant de la semaine prochaine. Les contrôles de maturité doivent se poursuivre afin d'évaluer le stade de maturité des parcelles et décider d'une date optimale de récolte.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 19 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 et la barre verticale noire, le titre alcoométrique volumique potentiel minimal.

82 % des parcelles ont atteint la richesse minimale en sucres nécessaire pour l'appellation et 55 % des parcelles ont atteint le titre alcoométrique volumique potentiel minimal.

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

##### Poids des baies :

L'évolution a été généralisée sauf dans quelques parcelles bloquées et peu arrosées. En moyenne, le gain est de 0,13 g par baie ce qui permet d'atteindre un poids plus normal : 1,13 g par baie. A noter qu'il n'y a pas de lien avec les hauteurs de pluies tombées ce week-end.

##### Evolution de la maturation :

Même si on prend en compte le fait qu'il s'est passé 5 jours entre les deux derniers prélèvements, l'évolution s'est maintenue à un bon rythme.

La teneur en acide malique a perdu en moyenne 3,6 g/l depuis le 11 août. On constate comme souvent un effet de rattrapage des parcelles tardives (la perte maximale a été de - 6 g/l).

Les teneurs en sucres ont augmenté de + 18 g/l de manière assez homogène dans toutes les parcelles mais avec toujours l'effet de rattrapage des parcelles tardives.

##### Structure de l'acidité :

A la forte diminution de la teneur en acide malique est venue s'ajouter la baisse de la teneur en potassium (-0,13 g/l depuis jeudi) pour aboutir à une hausse du pH de 0,1.

**En résumé : La maturation a continué à se dérouler selon un bon rythme. Dans la majorité des situations, retour à un poids de baies normal.**

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

# MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 16/08/2022

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	137.00	9.93	2.84	9.3	7.2	993
Ecart type	35.36	1.50	0.16	0.5	2.1	23
Mini	112.00	8.87	2.72	9.0	5.7	976
Maxi	162.00	10.99	2.95	9.7	8.6	1 009
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
147.05	8.32	2.98	9.0	5.0	1 174
17.70	1.40	0.11	0.4	1.7	342
126.00	5.58	2.90	8.5	1.7	719
176.00	9.95	3.21	9.5	7.4	1 697
7	7	7	7	7	7

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
157.74	7.93	3.01	8.4	5.0	1 154
18.96	1.56	0.09	0.8	1.8	288
128.28	5.59	2.86	7.0	2.6	828
185.00	10.75	3.12	9.2	8.3	1 558
7	7	7	7	7	7

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	175.22	7.12	3.09			
Ecart type	21.54	1.37	0.04			
Mini	147.00	5.40	3.05			
Maxi	202.00	9.70	3.14			
Parcelles	9	9	8			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	152.50	7.86	2.92	9.3	4.0	1 245
Ecart type	17.68	1.59	0.01	0.1	2.2	14
Mini	140.00	6.73	2.91	9.3	2.5	1 235
Maxi	165.00	8.98	2.93	9.4	5.6	1 255
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
153.84	7.60	2.87	8.7	4.8	1 042
16.26	1.09	0.15	1.4	1.2	210
125.10	5.62	2.68	4.6	3.2	740
188.30	9.56	3.10	11.0	7.2	1 277
16	16	16	16	16	5

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
175.80	7.19	2.86	9.2	3.6	1 329
28.77	1.95	0.29	2.5	1.4	
143.00	5.02	2.59	6.1	2.3	1 329
211.00	9.52	3.22	12.2	5.3	1 329
4	4	4	4	4	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
168.28	7.09	3.00	8.0	4.5	1 191
9.98	0.65	0.08	1.1	0.5	252
154.00	6.05	2.83	6.2	4.0	724
185.60	8.04	3.13	9.7	5.8	1 500
12	12	12	12	12	7

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	125.00	9.29	2.89	9.4	6.0	1 179
Ecart type						
Mini	125.00	9.29	2.89	9.4	6.0	1 179
Maxi	125.00	9.29	2.89	9.4	6.0	1 179
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
151.67	8.09	3.00	9.0	4.8	1 012
15.89	1.44	0.05	0.3	2.0	220
142.00	6.57	2.94	8.7	3.0	835
170.00	9.43	3.04	9.3	6.9	1 259
3	3	3	3	3	3

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
180.00	8.24	2.92	9.0	3.6	1 407
180.00	8.24	2.92	9.0	3.6	1 407
180.00	8.24	2.92	9.0	3.6	1 407
1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
160.88	8.05	3.05	8.9	4.8	1 292
11.62	0.93	0.04	0.2	1.2	129
149.00	7.05	2.98	8.5	3.6	1 122
184.00	9.63	3.10	9.2	6.8	1 469
8	8	8	8	8	8

\* : en g/l    \*\* : en g/l H2SO4    K \*\*\* : potassium en mg/l



# MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

## Évolutions moyennes entre le prélèvement du 16/08/2022 et celui du 11/08/2022

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	+ 44,0	- 6,4	+ 0,11	- 0,9	- 6,8	- 252	+ 21,0	- 3,1	+ 0,07	- 0,5	- 3,2	- 184	+ 14,3	- 2,6	+ 0,09	- 0,4	- 2,5	- 164

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 14,6	- 1,8	+ 0,09	- 0,9	- 6,8	- 252

Saône et Loire	ALIGOTE						CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 21,0	- 2,8	+ 0,11	- 0,9	- 2,6	- 87	+ 4,8	- 2,2	+ 0,09	- 1,1	- 2,3	- 60	+ 5,0	- 1,7	+ 0,07	- 1,1	- 1,7	- 164	+ 3,3	- 1,8	+ 0,07	- 0,7	- 1,8	- 73

Yonne	CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 23,0	- 4,1	+ 0,10	- 0,4	- 4,2	- 273	+ 21,0	- 2,4	+ 0,06	- 0,5	- 2,4	+ 21	+ 17,3	- 3,1	+ 0,09	- 0,3	- 3,3	- 106