



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

19/08/2022

N° 6

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 18 AOÛT 2022

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 16 août) - 74 parcelles prélevées

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

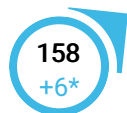
Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay et Aligoté

Chardonnay Yonne :



Chardonnay Côte-d'Or :



Chardonnay Saône-et-Loire :



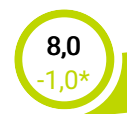
Aligoté Yonne :



Aligoté Côte-d'Or :



Aligoté Saône-et-Loire :



Pinot Noir et Gamay

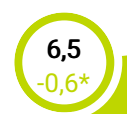
Pinot Noir Yonne :



Pinot Noir Côte-d'Or :



Pinot Noir Saône-et-Loire :



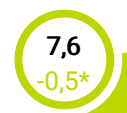
Gamay Yonne :



Gamay Côte-d'Or :



Gamay Saône-et-Loire :



* : Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 16 et 18 août.

En résumé

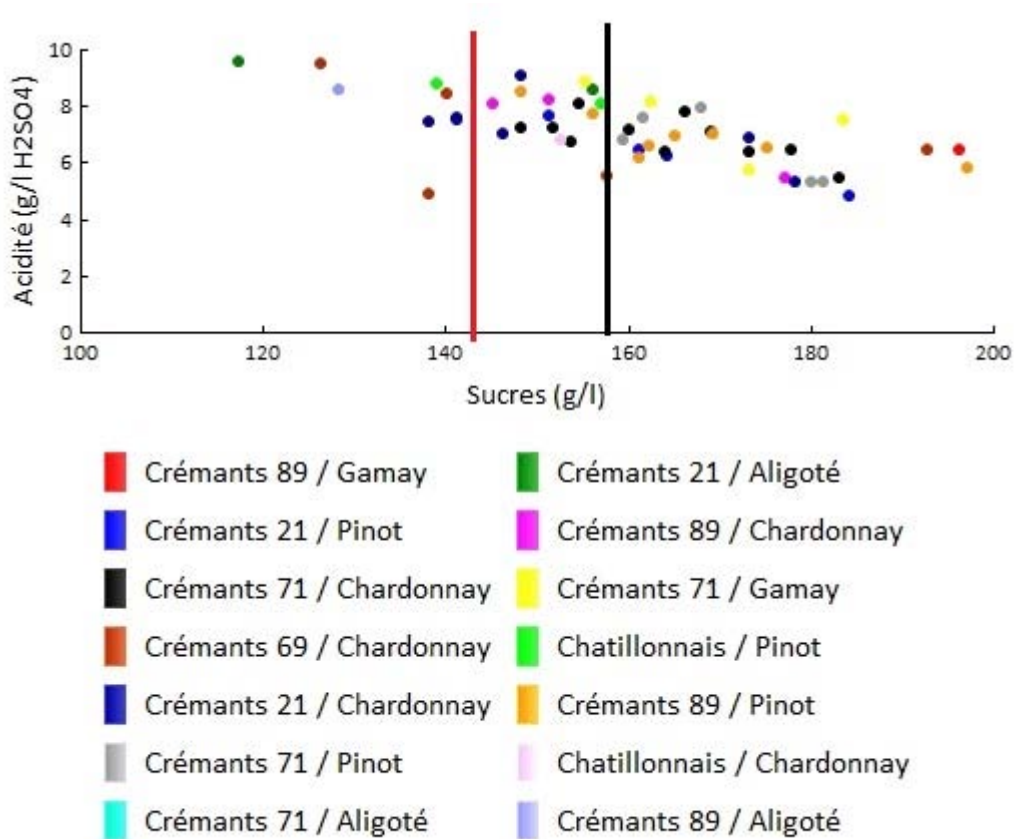
+ 0.1 % par jour d'augmentation moyenne du degré potentiel.

Cette augmentation moyenne cache en réalité des évolutions différentes. Si un peu plus de la moitié des parcelles se situe sur cette évolution moyenne, d'autres ont subi une "régression" de - 0.25 % en moyenne alors que certaines ont connu une augmentation moyenne de + 0.4 %. Ceci traduit des différences de comportements des parcelles face à la baisse des températures survenue cette semaine ainsi qu'aux précipitations, bien que modestes. Un nouveau changement de temps est annoncé pour la semaine prochaine avec une remontée progressive des températures et l'absence de précipitations. Cela devrait permettre aux parcelles les plus en retard de parachever leur maturation. Les vendanges de parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne ont en partie débuté et vont se poursuivre la semaine prochaine.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 23 AOÛT 2022 (SI LE NOMBRE DE PARCELLES PRÉLEVÉES EST SUFFISANT).



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.

81 % des parcelles ont dépassé la richesse minimale en sucres nécessaire à l'appellation et 53 % ont dépassé le titre alcoométrique volumique potentiel minimal.

MATURATION CREMANT (Chambre d'Agriculture 89):

Il ne s'est passé que 2 jours depuis le précédent prélèvement et les conditions météorologiques ont été moins favorables donc il n'y a que peu de changement depuis mardi. Les seules évolutions notables sont :

- diminution de la teneur en acide tartrique (en moyenne de 0,8 g/l mais c'est à peu près les cas de toutes les parcelles).
- légère augmentation de la teneur en potassium (de l'ordre de 0,1 g/l généralement).
- en conséquence, nous avons une augmentation du pH, en moyenne de 0,07.

A noter qu'une parcelle en situation de blocage l'est toujours et montre des signes de concentration.

En résumé : peu d'évolution depuis mardi 16 août.

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 18/08/2022

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	136.12	8.64	2.90	8.8	6.4	1 181
Ecart type	14.52	1.13	0.10	0.6	1.3	289
Mini	117.00	6.73	2.74	7.8	4.1	894
Maxi	156.00	9.65	2.99	9.5	7.4	1 583
Parcelles	5	5	5	5	5	4

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
153.77	7.22	3.00	8.3	4.3	1 224	
15.62	1.13	0.09	0.9	1.6	215	
138.00	5.37	2.90	6.5	1.5	907	
178.00	9.14	3.18	9.1	6.8	1 587	
7	7	7	7	7	7	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
150.20	8.20	2.94	9.9	4.9		
150.20	8.20	2.94	9.9	4.9		
150.20	8.20	2.94	9.9	4.9		
1	1	1	1	1		

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
152.78	7.59	2.96	8.0	5.1	1 312	
18.93	1.19	0.11	0.5	1.4	255	
106.10	4.87	2.76	7.1	2.0	1 059	
184.00	8.85	3.12	9.0	7.0	1 754	
12	12	12	12	12	7	

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	150.80	7.04	3.14			
Ecart type	25.88	1.95	0.03			
Mini	126.00	5.00	3.11			
Maxi	192.50	9.60	3.18			
Parcelles	5	5	5			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	142.00	7.96	2.97	9.0	4.8	1 760
Ecart type						
Mini	142.00	7.96	2.97	9.0	4.8	1 760
Maxi	142.00	7.96	2.97	9.0	4.8	1 760
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
164.24	6.68	2.92	8.3	3.8	1 161	
10.78	0.78	0.12	0.7	1.1	268	
148.10	5.50	2.74	6.9	2.3	887	
183.00	8.15	3.15	9.5	5.5	1 535	
16	16	16	16	16	6	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
168.43	7.64	2.78	7.8	4.0		
12.39	1.36	0.13	3.9	1.3		
155.00	5.79	2.67	3.5	2.1		
183.30	8.95	2.96	11.2	5.3		
4	4	4	4	4		

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
167.32	6.47	3.03	7.2	4.1	1 462	
9.61	0.92	0.14	2.5	1.0	265	
155.00	5.40	2.83	0.3	2.8	1 165	
181.10	8.04	3.23	8.7	6.0	1 855	
10	10	10	10	10	5	

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	128.00	8.62	2.93	9.4	5.4	1 745
Ecart type						
Mini	128.00	8.62	2.93	9.4	5.4	1 745
Maxi	128.00	8.62	2.93	9.4	5.4	1 745
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
157.67	7.31	3.06	8.3	4.8	1 361	
17.01	1.55	0.05	0.7	2.3	276	
145.00	5.52	3.00	7.6	2.5	1 086	
177.00	8.28	3.10	8.9	7.0	1 637	
3	3	3	3	3	3	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
196.00	6.49	3.11	8.0	3.1	1 392	
196.00	6.49	3.11	8.0	3.1	1 392	
196.00	6.49	3.11	8.0	3.1	1 392	
1	1	1	1	1	1	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
166.63	6.99	3.12	8.1	4.7	1 356	
14.71	0.86	0.06	0.3	1.3	81	
148.00	5.88	3.01	7.4	3.3	1 246	
197.00	8.58	3.22	8.5	6.9	1 473	
8	8	8	8	8	8	



MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 18/08/2022 et celui du 16/08/2022

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	+ 1,3	- 1,0	+ 0,01	- 0,4	- 0,1	- 2	+ 6,7	- 1,1	+ 0,02	- 0,7	- 0,7	+ 50	- 1,1	- 0,8	+ 0,01	- 0,3	- 0,7	+ 157

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	- 16,1	- 0,5	+ 0,05			

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	+ 2,0	- 1,0	+ 0,04	- 0,4	- 0,8	+ 525	+ 12,4	- 1,0	+ 0,05	- 0,6	- 1,0	+ 142	+ 6,4	- 0,5	+ 0,07	- 3,5	- 0,2	+ 157	+ 0,8	- 0,6	+ 0,03	- 0,8	- 0,5	+ 218

Yonne	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	+ 3,0	- 0,7	+ 0,04	- 0,0	- 0,6	+ 566	+ 6,0	- 0,8	+ 0,06	- 0,7	- 0,0	+ 348	+ 16,0	- 1,8	+ 0,19	- 1,0	- 0,5	- 15	+ 5,8	- 1,1	+ 0,07	- 0,8	- 0,1	+ 64