BOURGOGNE
Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

23/08/2022

N° 7

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 22 AOÛT 2022

Valeurs et évolutions moyennes *(depuis le 18 août)* - 49 parcelles prélevées

	Sucres g/l	Acidité totale g/l H_2SO_4
Chardonnay et Aligoté		
Chardonnay Yonne :	173 +10*	6,1 -0,8*
Chardonnay Côte-d'Or :	159 +5*	6,9 -0,6*
Chardonnay Saône-et-Loire :	173 +20*	6,2 -0,8*
Aligoté Yonne :		
Aligoté Côte-d'Or :	153 +12*	7,9 -1,2*
Aligoté Saône-et-Loire :		
Pinot Noir et Gamay		
Pinot Noir Yonne :	172 +5*	6,6 -0,7*
Pinot Noir Côte-d'Or :	165 10*	6,9 -0,4*
Pinot Noir Saône-et-Loire :	191 +25*	5,7 -0,7*
Gamay Yonne :	209 +13*	5,8 -0,7*
Gamay Côte-d'Or :	140	8,5
Gamay Saône-et-Loire :	213 +41*	6,0 -1,9*

* : Les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 18 et 22 août.

En résumé

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

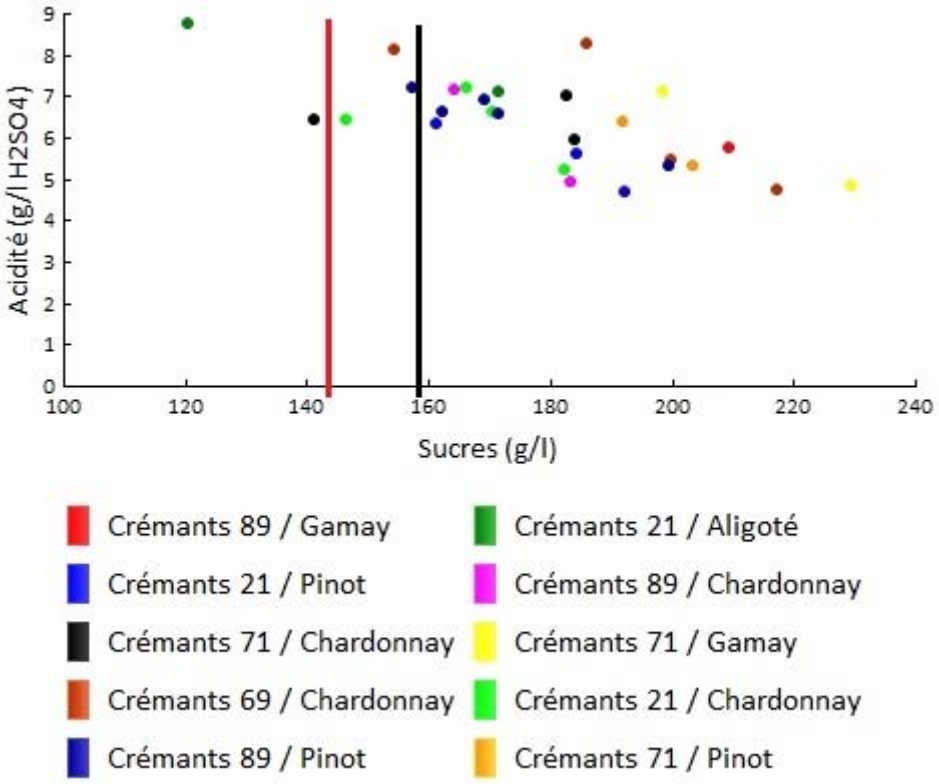
Les évolutions constatées sur les parcelles prélevées sont contrastées. Si certaines d'entres elles semblent encore actives, d'autres n'évoluent quasiment pas, voire semblent bloquées. 70 % des parcelles ont atteint le titre alcoométrique volumique potentiel requis pour l'appellation mais un tiers a également dépassé le titre alcoométrique volumique maximal...

Le temps sec et chaud de cette semaine devrait permettre une bonne évolution de la maturation pour les parcelles qui sont en capacité de pouvoir évoluer. Les parcelles en difficulté doivent être particulièrement suivies au cours des prochains jours.

DERNIER NUMERO - BONNES VENDANGES !

© BIVB / Pôle Technique & Qualité (CITVB – 6 rue du 16ème Chasseurs – 21200 Beaune)

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.

88 % des parcelles ont atteint la richesse minimale en sucres requise pour l' appellation et 70 % ont atteint le titre alcoométrique volumique potentiel minimal.

MATURATION CREMANT (Chambre d'Agriculture 89):

Nous avons trois groupes de parcelles.

- Les parcelles actives qui gagnent environ 10 – 12 g de sucres / l et perdent autour de 1 g d'acide malique depuis jeudi dernier. Ce sont des parcelles de Pinot noir ou de Chardonnay.
- Des parcelles qui ont essentiellement gagné en poids de baies. Le gain de sucres est très faible voire nul.
- Quelques parcelles qui semblent déjà en bout de course (acide malique inférieur à 4 voire 3 g/l) et qui évoluent très peu.

La teneur en acide tartrique est globalement constante depuis jeudi ; la teneur en potassium est soit stable soit en légère augmentation (signe d'une activité des vignes). Au final, le pH évolue peu.

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 22/08/2022

Côte d'Or	ALIGOTE						CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartriqu*	*Malique*	*K****	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartrique*	*Malique*	*K****	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartriqu*	*Malique*	*K****	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartrique*	*Malique*	*K****
Moyenne	152.85	7.86	2.96	8.4	5.8	1 161	159.00	6.89	2.96	7.9	4.2	1 117	140.17	8.46	2.80	8.1	6.2		164.61	6.93	3.00	8.0	4.2	1 160
Ecart type	19.72	0.74	0.11	0.8	0.6	240	13.28	0.85	0.11	0.5	1.3	175	3.43	0.12	0.04	0.3	0.4		23.84	1.24	0.15	0.8	1.0	159
Mini	120.00	7.05	2.78	7.1	5.3	963	144.20	5.27	2.88	7.0	1.7	890	137.80	8.35	2.75	7.9	5.8		114.00	4.73	2.70	6.9	2.2	1 006
Maxi	174.40	8.79	3.07	9.5	6.6	1 505	182.00	8.07	3.21	8.5	5.9	1 297	144.10	8.59	2.83	8.4	6.5		192.00	8.85	3.17	9.7	5.6	1 358
Parcelles	6	6	6	6	6	4	8	8	8	8	8	5	3	3	3	3	3		10	10	10	10	10	5

Rhône	CHARDONNAY					
	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartriqu*	*Malique*	*K****
Moyenne	189.00	6.70	3.24	7.4	2.1	1 296
Ecart type	26.66	1.81	0.10			
Mini	154.00	4.80	3.13	7.4	2.1	1 296
Maxi	217.00	8.30	3.35	7.4	2.1	1 296
Parcelles	4	4	4	1	1	1

Saône et Loire	CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartriqu*	*Malique*	*K****	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartrique*	*Malique*	*K****	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartriqu*	*Malique*	*K****
Moyenne	172.75	6.19	2.98	7.2	3.5	1 102	213.55	6.03	3.02	8.1	3.0	1 367	190.68	5.71	2.81	6.8	3.7	1 194
Ecart type	21.18	0.82	0.07	0.9	1.2		21.85	1.59	0.27	0.7	0.7		13.93	0.63	0.55	1.0	0.5	103
Mini	141.00	5.14	2.93	6.1	2.0	1 102	198.10	4.90	2.83	7.6	2.5	1 367	171.00	5.00	2.00	5.7	3.0	1 121
Maxi	184.00	7.08	3.08	8.1	5.0	1 102	229.00	7.15	3.21	8.6	3.5	1 367	203.10	6.43	3.22	8.0	4.1	1 266
Parcelles	4	4	4	4	4	1	2	2	2	2	2	1	4	4	4	4	4	2

Yonne	CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartriqu*	*Malique*	*K****	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartrique*	*Malique*	*K****	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartriqu*	*Malique*	*K****
Moyenne	173.50	6.10	3.10	7.8	3.9	1 080	209.00	5.83	3.17	7.7	2.7	1 378	171.60	6.58	3.14	8.0	4.7	1 290
Ecart type	13.44	1.56	0.03	0.5	2.4	163							16.30	0.73	0.11	0.3	0.9	101
Mini	164.00	4.99	3.08	7.5	2.2	965	209.00	5.83	3.17	7.7	2.7	1 378	157.00	5.36	3.01	7.5	3.4	1 158
Maxi	183.00	7.20	3.12	8.2	5.6	1 195	209.00	5.83	3.17	7.7	2.7	1 378	199.00	7.25	3.30	8.4	5.6	1 420
Parcelles	2	2	2	2	2	2	1	1	1	1	1	1	5	5	5	5	5	5

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 22/08/2022 et celui du 18/08/2022

Côte d'Or	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	+ 12,0	- 1,2	+ 0,05	- 0,3	- 1,2	- 19	+ 4,9	- 0,6	+ 0,01	+ 0,1	- 0,6	- 64	- 11,6	+ 0,2	- 0,11	- 2,0	+ 1,6		+ 9,7	- 0,4	+ 0,03	+ 0,2	- 0,5	- 77

Rhône	CHARDONNAY					
	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartriqu*	*Malique*	*K****
Ecart	+ 26,8	- 0,9	+ 0,13	- 0,3	- 1,2	- 19

Saône et Loire	CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartriqu*	*Malique*	*K****	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartrique*	*Malique*	*K****	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartrique*	*Malique*	*K****
Ecart	+ 19,7	- 0,8	+ 0,06	- 0,8	- 1,0	- 433	+ 40,8	- 1,9	+ 0,28	- 0,1	- 1,2	- 64	+ 24,6	- 0,7	- 0,18	+ 0,6	- 0,5	- 30

Yonne	CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartriqu*	*Malique*	*K****	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartrique*	*Malique*	*K****	*Sucre**	*Acidité**	*pH*	*Tartrique*	*Malique*	*K****
Ecart	+ 9,5	- 0,8	+ 0,02	- 0,2	- 0,9	- 142	+ 13,0	- 0,7	+ 0,06	- 0,3	- 0,4	- 14	+ 4,6	- 0,7	+ 0,01	- 0,1	- 0,6	- 74