



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

18/08/2023

N° 1

# 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 17 AOÛT 2023

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 14 août) - 84 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 :

131

8,5

Chardonnay Saône-et-Loire :

118  
+12\*

10,6  
-2,7\*

Aligoté Yonne :

/

/

Aligoté Côte-d'Or :

93

13,9

Aligoté Saône-et-Loire :

112  
+1\*

10,0  
-2,6\*

### Pinot Noir et Gamay

Pinot Noir Yonne :

109

10,3

Pinot Noir Côte-d'Or :

129

8,7

Pinot Noir Saône-et-Loire :

124  
+11\*

10,0  
-2,6\*

Gamay Yonne :

/

/

Gamay Côte-d'Or :

/

/

Gamay Saône-et-Loire :

119  
+7\*

10,0  
-1,9\*

\* : Les évolutions ne concernent que les parcelles présentes lors des prélèvements des 14 et 17 août.

### En résumé

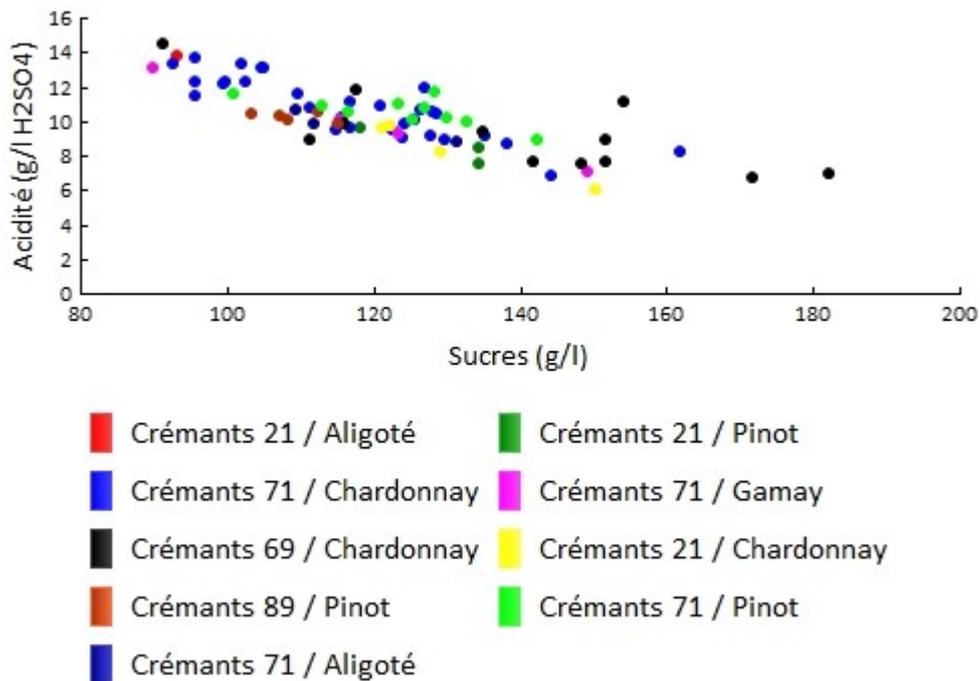
+ 0.14 % par jour d'augmentation moyenne du degré potentiel.

Sur les secteurs où des prélèvements ont eu lieu lundi dernier, les teneurs en sucres progressent modérément, contrairement aux acidités qui diminuent plus fortement. Ces diminutions sont liées à une baisse des teneurs en acide tartrique (effet dilution des pluies) et en acide malique (effets dilution et fortes températures). Les fortes chaleurs vont se poursuivre et s'accroître au fil de la fin de semaine, en l'absence de précipitations. Les prochains prélèvements permettront d'appréhender le comportement de la maturation. En tout état de cause, les contrôles de maturité sur les parcelles destinées à l'élaboration de Crémants de Bourgogne doivent s'intensifier afin d'évaluer la situation des différentes parcelles.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 22 AOÛT 2023



Ces graphiques permettent d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.



La plupart des secteurs et cépages présentent des teneurs en sucres voisines de celles mesurées le 8 août 2022, hormis sur Gamay, nettement plus en retard. Par contre, cette année, les acidités totales sont un peu plus faibles en raison de teneurs en acides organiques également plus faibles par rapport à cette date.

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

5 parcelles ont été prélevées, toutes en Pinot noir.

#### Poids des baies :

Les valeurs sont assez basses, autour de 1,1 g / baie mais ce sont des valeurs normales en début de maturation. Elles sont assez homogènes d'une parcelle à l'autre ; seule une parcelle située en envers, un peu plus fraîche que les autres, atteint un poids de 1,3 g / baie.

#### Evolution de la maturation :

La véraison a évolué très rapidement depuis une semaine mais ceci ne s'est pas traduit par des teneurs en sucres élevées. La teneur en sucres est assez homogène autour de 110 g/l. Pour ce paramètre, nous sommes en retard par rapport à 2022 de 10 à 15 jours (les valeurs correspondent aux prélèvements de la première semaine d'août 2022).

Par contre, la teneur en acide malique subit l'influence des conditions météorologiques actuelles et l'augmentation des températures prévue les prochains jours devrait encore accentuer ce phénomène : des valeurs basses. Pour la teneur en acide malique, 2023 n'est en retard par rapport à 2022 que de 5 à 6 jours.

#### Structure de l'acidité :

La teneur en acide tartrique est relativement bonne (8,0 g/l en moyenne) ce qui permet, malgré la faiblesse en acide malique, de garder un pH assez bas, autour de 2,71. Et ceci d'autant plus que la teneur en potassium est plutôt basse (1,13 g/l), en cohérence avec l'évolution très nette des symptômes de carence en potassium constatés ces derniers jours.

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

# MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 17/08/2023

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	93.00	13.90	2.60	8.4	11.3	1 079
Ecart type						
Mini	93.00	13.90	2.60	8.4	11.3	1 079
Maxi	93.00	13.90	2.60	8.4	11.3	1 079
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
130.50	8.50	2.81	7.3	6.1	1 052
13.48	1.74	0.07	0.3	1.9	134
121.00	6.09	2.73	6.9	3.4	880
150.00	9.84	2.90	7.6	7.7	1 203
4	4	4	4	4	4

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
128.67	8.65	2.82	7.3	6.3	904
9.24	1.06	0.09	0.4	1.0	239
118.00	7.61	2.73	7.0	5.2	725
134.00	9.72	2.90	7.7	7.1	1 175
3	3	3	3	3	3

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	139.13	9.37	2.97			
Ecart type	26.34	2.30	0.15			
Mini	91.00	6.80	2.75			
Maxi	181.80	14.60	3.15			
Parcelles	12	12	12			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	112.42	10.01	2.65	8.1	8.7	1 040
Ecart type	13.72	0.76	0.11	0.6	1.5	50
Mini	98.00	8.96	2.50	7.6	7.6	994
Maxi	131.00	10.73	2.77	9.0	10.8	1 093
Parcelles	4	4	4	4	4	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
117.98	10.61	2.71	7.7	10.6	1 137
15.96	1.80	0.12	0.8	2.6	279
92.30	6.25	2.50	6.6	4.7	0
161.60	13.79	3.08	10.2	15.7	1 551
37	37	37	37	37	29

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
119.25	9.99	2.68	8.7	9.1	1 089
24.42	2.47	0.18	1.4	3.4	244
89.70	7.21	2.48	7.5	5.3	917
149.00	13.16	2.92	10.6	13.6	1 262
4	4	4	4	4	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
124.10	10.01	2.73	7.7	9.3	1 085
10.49	1.28	0.12	0.7	2.2	133
100.60	7.45	2.55	6.6	5.3	887
142.10	11.84	2.99	9.2	12.2	1 278
15	15	15	15	15	11

Yonne	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	109.00	10.33	2.71	8.0	7.4	1 134
Ecart type	4.64	0.29	0.05	0.2	0.4	109
Mini	103.00	9.93	2.65	7.8	6.9	1 019
Maxi	115.00	10.66	2.78	8.2	8.1	1 285
Parcelles	5	5	5	5	5	5



# MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 17/08/2023 et celui du 14/08/2023

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 4,6	- 2,1	+ 0,08			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 1,2	- 2,6	- 0,00	+ 0,3	- 4,1	+ 30

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 12,4	- 2,7	+ 0,08	- 0,6	- 3,5	+ 14

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 7,3	- 1,9	+ 0,02	- 0,5	- 2,6	- 5

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
+ 11,2	- 2,6	+ 0,13	- 0,9	- 2,9	+ 124