



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

01/09/2023

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 31 AOUT 2023

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 28 août) - 59 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 28 et 31 août.

En résumé

+ 0.15 % par jour d'augmentation moyenne du degré potentiel.

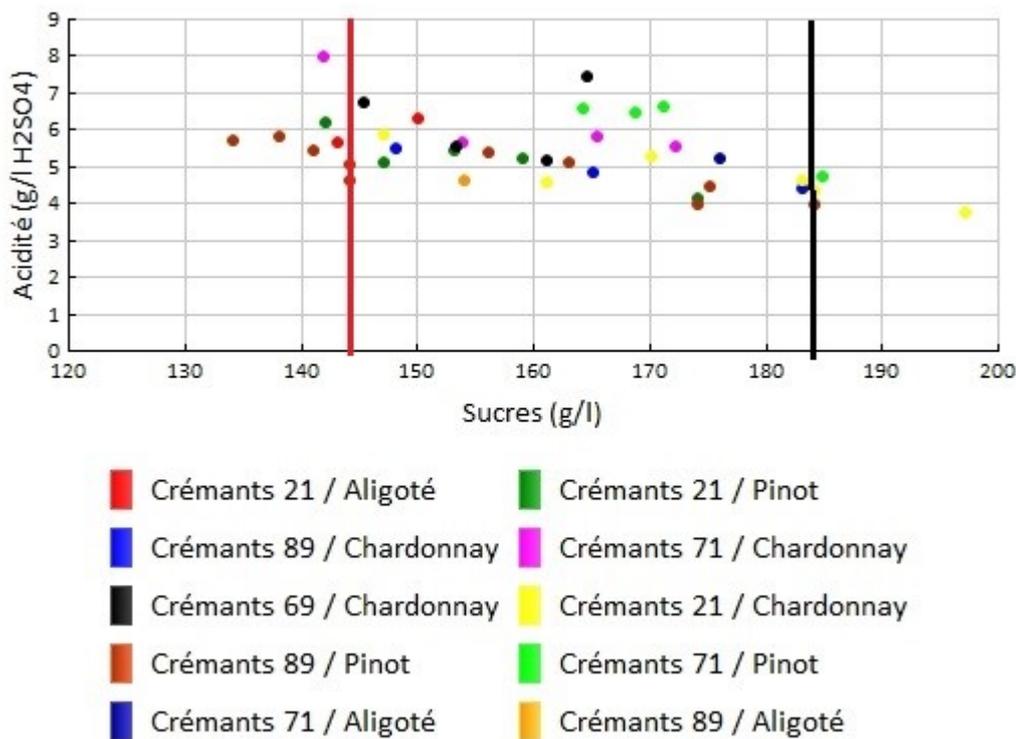
Cette augmentation moyenne, tous secteurs et cépages confondus, masque des comportements différents. En effet, le Chardonnay dans le Rhône et l'Aligoté en Saône-et-Loire et dans l'Yonne voient une évolution moyenne journalière de + 0.3 % du degré probable alors que les autres secteurs et cépages sont à + 0.05 %.

L'effet du brutal changement de temps se fait globalement ressentir mais les conditions météorologiques à venir devraient être plus favorables à l'évolution de la maturation. La récolte de parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne a débuté et va se poursuivre dans les prochains jours. L'édition d'un prochain bulletin sera fonction du nombre de parcelles prélevées.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 5 SEPTEMBRE 2023



Ce graphique permet d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.



La barre verticale rouge symbolise la richesse minimale en sucres de l'appellation et la barre verticale noire la richesse maximale.

Plus de 80 % des parcelles prélevées ont atteint ou dépassé la richesse minimale en sucres requise pour l'appellation.

MATURATION CREMANT (Chambre d'Agriculture 89):

Le statu quo s'est maintenu pendant ces derniers jours, plutôt frais et humides.

De fait, deux parcelles sont toujours en dessous des 144 g/l de sucres et deux parcelles tout juste à ce niveau. Il faudra sans doute attendre le retour de belles températures pour passer ce cap.

Le seul paramètre qui a bougé depuis lundi est la teneur en potassium qui enregistre une forte baisse. On peut le mettre en parallèle avec le changement de couleur de nombreuses parcelles qui semble marquer un essoufflement des vignes, accentué par les fortes variations des conditions météorologiques.

Il s'agissait du dernier prélèvement des vignes en Crémant. Bonnes vendanges.

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 31/08/2023

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	150.35	6.45	2.94	6.9	4.4	1 026
Ecart type	6.61	0.58	0.09	0.5	0.6	278
Mini	143.00	5.69	2.84	6.3	3.5	547
Maxi	162.00	7.10	3.11	7.6	5.0	1 302
Parcelles	6	6	6	6	6	6

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
173.85	4.96	3.08	6.4	3.2	963
16.46	0.84	0.07	0.9	1.1	122
147.00	3.77	2.95	4.5	1.5	791
197.00	6.05	3.18	7.3	4.6	1 099
7	7	7	7	7	6

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
154.30	5.94	3.03	6.3	4.5	983
10.83	1.13	0.09	1.3	1.4	238
141.87	4.15	2.85	4.5	2.0	636
174.00	7.45	3.12	7.5	6.2	1 344
8	8	8	8	8	6

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	156.00	6.28	3.09			
Ecart type	8.56	1.06	0.06			
Mini	145.30	5.20	3.03			
Maxi	164.50	7.50	3.16			
Parcelles	4	4	4			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	160.50	5.16	3.02	7.8	2.8	900
Ecart type	21.92	0.12		0.2	0.4	133
Mini	145.00	5.07	3.02	7.6	2.5	806
Maxi	176.00	5.24	3.02	7.9	3.1	994
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
161.37	5.81	3.04	6.5	4.5	1 184
17.30	1.46	0.13	0.7	1.9	152
138.00	3.51	2.87	5.7	1.3	935
189.00	8.02	3.26	7.8	7.2	1 373
9	9	9	9	9	7

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
159.62	5.94	3.04	6.7	4.3	1 121
23.59	1.26	0.12	0.9	1.2	86
109.00	4.06	2.88	4.8	2.1	1 026
184.80	7.90	3.21	7.9	5.7	1 208
9	9	9	9	9	5

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	154.00	4.65	3.14	7.2	3.1	1 054
Ecart type						
Mini	154.00	4.65	3.14	7.2	3.1	1 054
Maxi	154.00	4.65	3.14	7.2	3.1	1 054
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
165.33	4.95	3.09	6.9	3.3	851
17.50	0.56	0.03	0.5	0.7	56
148.00	4.43	3.06	6.4	2.6	791
183.00	5.54	3.11	7.4	4.0	902
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
155.30	5.00	3.09	7.2	3.1	977
17.75	0.67	0.12	0.4	0.5	148
134.00	3.99	2.96	6.5	2.5	798
184.00	5.83	3.30	7.6	4.0	1 269
10	10	10	10	10	10



MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 31/08/2023 et celui du 28/08/2023

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	+ 8,3	- 0,0	+ 0,05	- 0,1	- 0,3	- 59	+ 4,6	- 0,4	+ 0,02	+ 0,1	- 0,4	- 31	- 0,3	- 0,5	+ 0,01	+ 0,3	- 0,5	- 108

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 10,5	- 1,6	- 0,03	- 0,1	- 0,3	- 59

Saône et Loire	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 14,5	- 0,5	+ 0,06	+ 0,1	- 0,2	+ 43	+ 7,1	+ 0,1	+ 0,05	+ 0,3	+ 0,3	+ 119	+ 4,3	- 0,0	+ 0,02	+ 0,3	- 0,3	+ 40

Yonne	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 21,0	- 2,3	+ 0,23	- 0,1	- 1,8	+ 149	+ 2,7	- 0,4	+ 0,02	+ 0,1	- 0,5	- 298	+ 1,5	- 0,3	+ 0,01	- 0,1	- 0,2	- 271