



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

05/09/2023

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 4 SEPTEMBRE 2023

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 31 août) - 23 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 :



En résumé

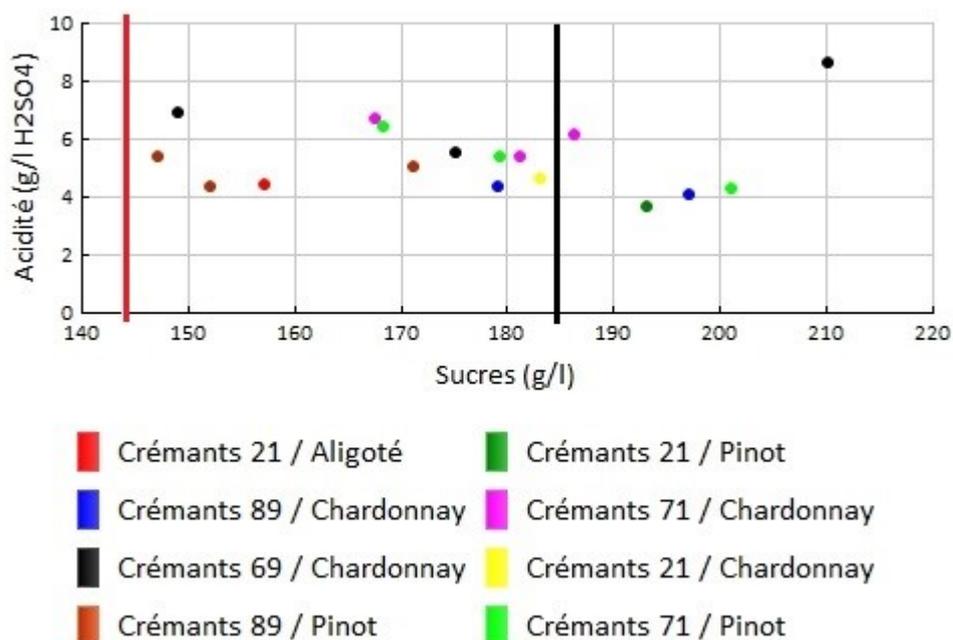
+ 0.21 % par jour d'augmentation moyenne du degré potentiel.

Les conditions météorologiques plus clémentes de ces derniers jours ont favorisé une bonne évolution de la maturation, peut-être même un peu trop eu égard au produit. En effet, environ un tiers des parcelles prélevées ont dépassé le titre alcoométrique probable de l'appellation. En tout état de cause, le temps actuel va se prolonger jusqu'en début de semaine prochaine et la maturation va se poursuivre pour les parcelles dans un bon état physiologique. Il s'agit du dernier bulletin de la campagne.

DERNIER NUMERO - BONNES VENDANGES !



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.

Toutes les parcelles prélevées ont désormais atteint la richesse minimale en sucres requise pour l'appellation.

MATURATION CREMANT (Chambre d'Agriculture 89):

Le retour de températures élevées et d'un temps légèrement plus sec conduit à une tendance à la concentration qui se voit dans certaines parcelles (de Chardonnay comme de Pinot noir). Certaines parcelles perdent ainsi jusqu'à 8 % de poids de baies depuis jeudi.

En parallèle, les teneurs en sucres augmentent en moyenne de 13 g/l depuis jeudi. Cette progression est notée aussi bien sur des parcelles tardives que précoces mais est pour partie le fait de la concentration et dans d'autres cas le fait d'un regain de fonctionnement de maturation. Toutes les parcelles prélevées sont maintenant au-dessus des 144 g/l.

La teneur en acide malique baisse en moyenne autour de 0,5 g/l depuis jeudi. La teneur en acide tartrique est stable. La teneur en potassium augmente fortement dans presque tous les cas et est responsable de l'augmentation du pH d'environ 0,5 point de pH.

Il s'agissait (vraiment) 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 04/09/2023

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	164.13	5.64	3.03	7.1	3.8	1 172
Ecart type	12.36	1.01	0.01	0.6	1.5	241
Mini	157.00	4.49	3.02	6.4	2.2	900
Maxi	178.40	6.37	3.03	7.5	5.2	1 358
Parcelles	3	3	3	3	3	3

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
183.00	4.70	3.12	6.6	2.6	1 264	
183.00	4.70	3.12	6.6	2.6	1 264	
183.00	4.70	3.12	6.6	2.6	1 264	
1	1	1	1	1	1	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
188.10	5.23	3.19	6.8	2.3	1 398	
188.10	5.23	3.19	6.8	2.3	1 398	
188.10	5.23	3.19	6.8	2.3	1 398	
1	1	1	1	1	1	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
168.03	5.81	3.06	6.6	3.7	1 284	
17.55	1.39	0.09	0.5	1.5	191	
155.00	3.75	2.96	6.1	1.6	1 034	
193.00	6.77	3.17	7.4	5.2	1 494	
4	4	4	4	4	4	

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	177.93	7.10	3.03			
Ecart type	30.71	1.55	0.18			
Mini	148.80	5.60	2.83			
Maxi	210.00	8.70	3.19			
Parcelles	3	3	3			

Saône et Loire	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	178.23	6.15	3.03	6.4	5.0	1 350
Ecart type	9.63	0.64	0.02	0.5	0.7	
Mini	167.50	5.48	3.01	5.8	4.4	1 350
Maxi	186.10	6.75	3.05	6.7	5.7	1 350
Parcelles	3	3	3	3	3	1

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
182.73	5.45	3.10	5.5	4.1		
16.68	1.08	0.17	1.3	1.2		
168.10	4.35	2.98	4.1	3.3		
200.90	6.51	3.29	6.4	5.5		
3	3	3	3	3		

Yonne	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	188.00	4.28	3.17	6.7	2.5	1 107
Ecart type	12.73	0.19		0.3	0.2	11
Mini	179.00	4.14	3.17	6.5	2.4	1 099
Maxi	197.00	4.41	3.17	6.9	2.7	1 114
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
156.67	4.97	3.07	7.5	2.9	1 178	
12.66	0.53	0.03	0.2	0.8	19	
147.00	4.38	3.04	7.3	2.0	1 158	
171.00	5.42	3.10	7.7	3.5	1 195	
3	3	3	3	3	3	



MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 04/09/2023 et celui du 31/08/2023

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	+ 16,5	- 0,9	+ 0,08	- 0,2	- 0,9	+ 149	+ 13,0	- 0,6	+ 0,07	- 0,2	- 0,7	+ 203	+ 19,0	- 0,4	+ 0,07	- 0,1	- 0,4	+ 398

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 8,8	+ 0,3	+ 0,04	- 0,2	- 0,9	+ 149

Saône et Loire	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 20,7	- 0,8	+ 0,07	- 0,4	- 1,1	- 23	+ 10,2	- 0,5	+ 0,04	- 0,3	- 0,8	+ 203

Yonne	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 14,0	- 0,4	+ 0,06	- 0,0	- 0,4	+ 281	+ 12,0	- 0,3	+ 0,05	+ 0,1	- 0,4	+ 305