



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

27/08/2024

N° 3

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 26 AOÛT 2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 22 août) - 77 parcelles prélevées

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

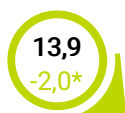
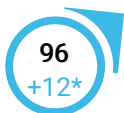
Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay et Aligoté

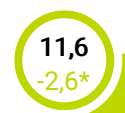
Chardonnay Yonne :



Chardonnay Côte-d'Or :



Chardonnay Saône-et-Loire :



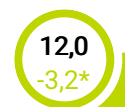
Aligoté Yonne :



Aligoté Côte-d'Or :



Aligoté Saône-et-Loire :



Pinot Noir et Gamay

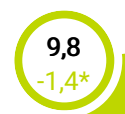
Pinot Noir Yonne :



Pinot Noir Côte-d'Or :



Pinot Noir Saône-et-Loire :



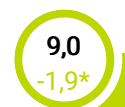
Gamay Yonne :



Gamay Côte-d'Or :



Gamay Saône-et-Loire :



* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 22 et 26 août.

En résumé

+ 0.25 % par jour d'augmentation moyenne du degré potentiel.

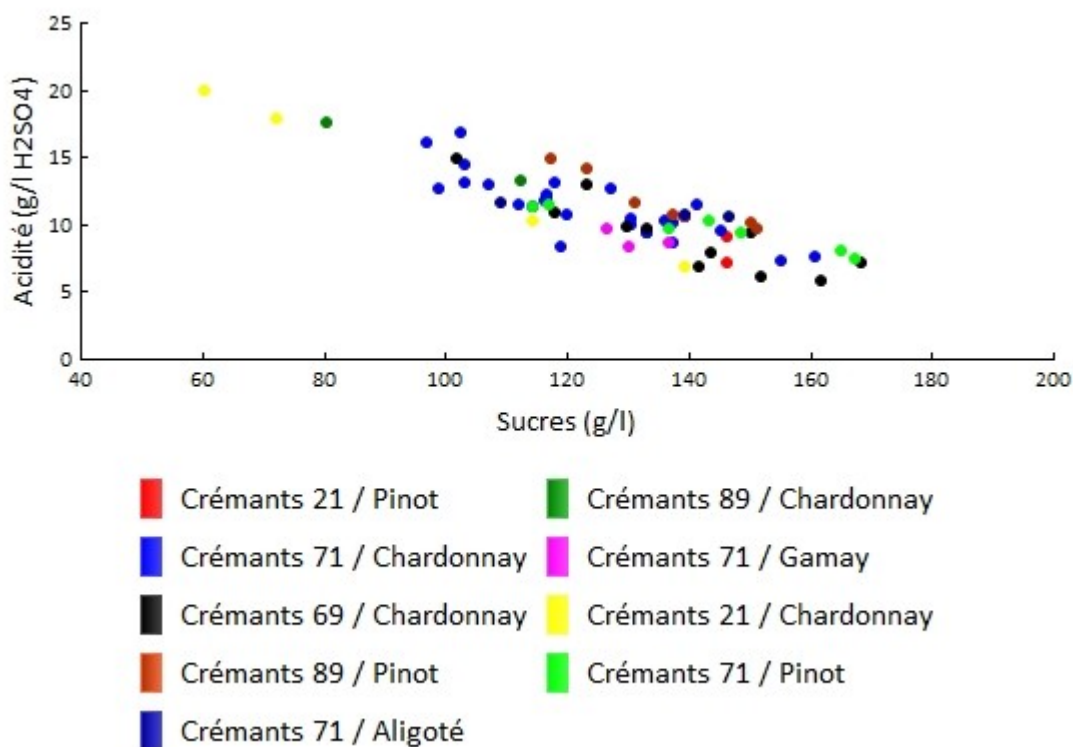
A la faveur du pic de chaleur en fin de semaine, les parcelles les plus en retard, notamment sur cépages blancs, ont subi une progression un peu plus marquée que celles plus avancées. Une forte hétérogénéité demeure toutefois au sein d'un même secteur ou d'un même cépage. Les acidités totales subissent globalement une forte diminution en lien avec la baisse des teneurs en acide malique. Le temps chaud et sec actuel va se poursuivre et s'accroître cette semaine. Les contrôles de maturité des parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne doivent s'intensifier afin d'appréhender la diversité des situations ainsi que le rythme d'évolution de la maturation.

Retrouvez page suivante les dates des réunions pré-vendanges.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 30 AOÛT 2024



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



MATURATION CREMANT (Chambre d'Agriculture 89):

10 parcelles ont été prélevées, 7 en Pinot noir et 3 en Chardonnay.

Suite à la fin de semaine dernière, favorable à la maturation, nous pouvons maintenant séparer les parcelles à petit rendement des autres, dans leurs évolutions.

En effet, les 6 parcelles fortement touchées par le mildiou ont gagné 25 g/l de sucres et ont perdu 3,9 g/l d'acide malique depuis jeudi dernier, ce qui représente une évolution très nette, 2 fois supérieure à celle de la parcelle de bon rendement qui avait déjà été prélevée la semaine dernière (gain de 12 g/l de sucres et perte de 2,3 g/l d'acide malique depuis jeudi).

D'une manière générale, le poids de 100 baies a augmenté modérément (+ 5 % depuis jeudi), signe d'une activité de la vigne mais sans crainte de dilution.

Parmi les parcelles de bon rendement, le niveau de maturation est nettement moins avancé, en particulier pour les Chardonnay, très clairement en retard.

Réunions pré-vendanges :

- mercredi 28 août à 9 h 30 - Lycée d'Auxerre La Brosse (Venoy)
- lundi 2 septembre à 17 h - CAVB (Beaune)
- mercredi 4 septembre à 10 h - Salle des Fêtes de Mercurey (53 Grande Rue)
- mercredi 4 septembre à 15 h - Lycée Viticole de Davayé
- jeudi 5 septembre à 17 h - Maison de Nuits-Saint-Georges (Salle du pressoir)

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 26/08/2024

Côte d'Or	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	96.25	13.90	2.62	9.8	13.8	1 406
Ecart type	36.72	6.20	0.19	1.0	7.5	271
Mini	60.00	7.01	2.41	8.7	5.0	1 138
Maxi	139.00	20.15	2.82	10.8	20.9	1 662
Parcelles	4	4	4	4	4	4

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
146.00	8.27	2.89	8.6	7.3	1 234
	1.30	0.07	0.4	1.1	32
146.00	7.35	2.84	8.3	6.5	1 211
146.00	9.19	2.94	8.9	8.1	1 256
2	2	2	2	2	2

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	138.22	9.36	2.90			
Ecart type	19.71	2.88	0.10			
Mini	101.50	6.00	2.76			
Maxi	168.00	15.10	3.05			
Parcelles	11	11	11			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	122.40	12.00	2.66	8.9	11.3	1 204
Ecart type	18.62	1.30	0.09	0.7	2.3	362
Mini	108.80	10.67	2.51	8.0	7.9	853
Maxi	146.20	13.34	2.76	9.5	13.3	1 594
Parcelles	5	5	5	5	5	5

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
121.72	11.56	2.66	8.0	11.8	1 162
17.27	2.24	0.11	0.7	3.0	155
96.70	7.43	2.40	6.6	6.1	867
160.60	16.89	2.87	9.5	18.2	1 431
32	32	32	32	32	32

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
130.87	9.00	2.79	8.1	7.9	1 153
5.15	0.69	0.19	0.8	1.3	278
126.20	8.46	2.64	7.2	6.4	851
136.40	9.78	3.00	8.6	8.8	1 396
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
143.11	9.77	2.79	7.9	9.4	1 147
17.08	1.24	0.17	0.7	1.9	286
114.00	7.63	2.61	6.7	5.5	719
167.00	11.68	3.11	8.9	12.2	1 569
11	11	11	11	11	11

Yonne	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	96.00	15.49	2.68	10.1	16.8	1 510
Ecart type	22.63	3.05	0.04	0.8	4.3	76
Mini	80.00	13.33	2.65	9.5	13.7	1 456
Maxi	112.00	17.65	2.71	10.7	19.8	1 564
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
135.43	11.82	2.84	9.0	12.1	1 506
12.80	2.03	0.06	0.5	2.6	87
117.00	9.78	2.77	8.4	9.2	1 400
151.00	15.03	2.90	9.8	16.3	1 678
7	7	7	7	7	7

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 26/08/2024 et celui du 22/08/2024

Côte d'Or	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 12,0	- 2,0	+ 0,04	- 0,5	- 2,8	- 77	+ 22,5	- 3,3	+ 0,13	- 0,7	- 3,9	- 75

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 12,9	- 2,2	+ 0,10	- 0,5	- 2,8	- 77

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	+ 21,7	- 3,2	+ 0,13	- 0,5	- 4,3	+ 21	+ 18,1	- 2,6	+ 0,08	- 0,4	- 3,2	- 28	+ 10,6	- 1,9	+ 0,13	- 0,6	- 2,2	+ 120	+ 4,9	- 1,4	+ 0,07	- 0,2	- 1,6	+ 10

Yonne	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 28,0	- 3,8	+ 0,09	- 0,7	- 5,4	- 79	+ 22,5	- 2,6	+ 0,08	- 0,6	- 3,4	- 50

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