



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

30/08/2024

N° 4

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 29 AOÛT 2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 26 août) - 74 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 :



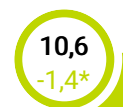
Aligoté Yonne :



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 :



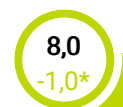
Gamay Yonne :



Gamay Côte-d'Or :



Gamay Saône-et-Loire :



* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 26 et 29 août.

En résumé

+ 0.36 % par jour d'augmentation moyenne du degré potentiel.

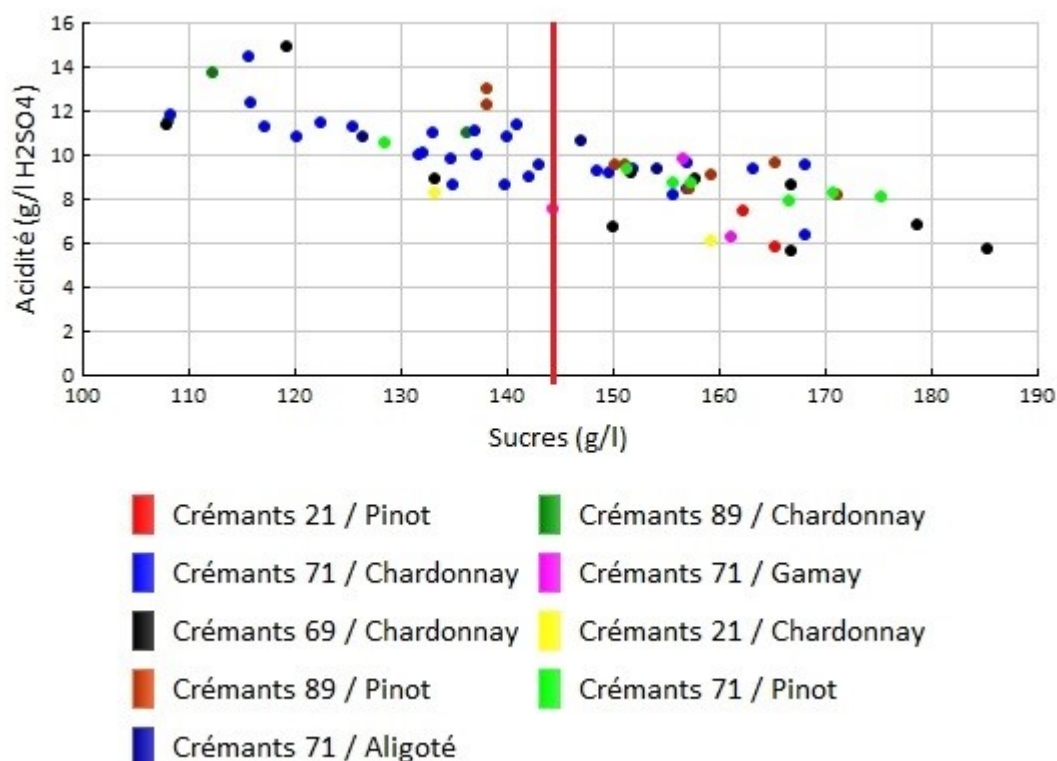
Les parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne ont pleinement profité des conditions météorologiques de ces derniers jours. Comme à l'accoutumée, ce sont les parcelles les plus en retard qui ont subi les plus fortes évolutions mais les autres ne sont pas en reste. Ce temps chaud et sec devrait se poursuivre jusqu'à dimanche, permettant sans doute encore de belles évolutions. Les températures semblent vouloir devenir plus proches des normales de saison dès le début de la semaine prochaine et quelques passages pluvieux, avec de faibles cumuls, ne sont pas exclus.

Les contrôles de maturité doivent se poursuivre sur les parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne afin d'évaluer la diversité des situations et ne pas se laisser surprendre par une dynamique de maturation trop rapide.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 3 SEPTEMBRE 2024



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



Le trait vertical rouge symbolise la richesse minimale en sucres nécessaire pour l'élaboration de Crémant de Bourgogne. 60 % des parcelles prélevées ont atteint ou dépassé cette valeur.

MATURATION CREMANT (Chambre d'Agriculture 89):

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

Pour les parcelles à très faible rendement, le poids de 100 baies bouge peu en moyenne mais ceci cache des évolutions différentes selon les baies : certaines grossissent bien tandis que d'autres se flétrissent et commencent à tomber assez facilement. La teneur en sucres a augmenté de 18 g/l en moyenne depuis lundi (augmentation assez homogène dans toutes les parcelles). Ceci est accompagné d'une baisse de la teneur en acide malique de 1,8 g/l en moyenne, une bonne valeur mais plus modérée qu'en fin de semaine dernière. Potassium et acide tartrique se maintiennent à un bon niveau. Les pH restent assez bas même si nous venons d'aborder le palier de 3 dans une parcelle.

Pour les Pinot noirs à rendement « habituel », nous faisons le même constat avec notamment + 20 g/l de sucres depuis lundi et une petite différence : la teneur en acide malique a baissé un peu plus depuis lundi : - 2,5 g/l.

Réunions pré-vendanges :

- 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 29/08/2024

Côte d'Or	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	135.33	9.91	2.84	8.8	9.8	1 442
Ecart type	22.59	4.66	0.07	0.6	6.7	380
Mini	114.00	6.19	2.78	8.3	4.4	1 178
Maxi	159.00	15.13	2.92	9.5	17.3	1 878
Parcelles	3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
163.50	6.71	2.96	8.1	5.3	1 229
2.12	1.15	0.08	0.6	1.0	40
162.00	5.90	2.91	7.7	4.6	1 201
165.00	7.52	3.02	8.5	6.0	1 257
2	2	2	2	2	2

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	151.53	8.77	2.95			
Ecart type	25.10	2.83	0.14			
Mini	107.70	5.70	2.78			
Maxi	185.10	15.00	3.16			
Parcelles	10	10	10			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	138.25	10.57	2.74	8.5	9.8	1 135
Ecart type	14.29	0.75	0.14	0.7	2.2	283
Mini	126.00	9.47	2.58	7.8	6.6	831
Maxi	154.00	11.12	2.88	9.4	11.5	1 516
Parcelles	4	4	4	4	4	4

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
137.20	10.40	2.72	7.8	10.4	1 184
16.52	1.65	0.08	0.5	2.3	170
107.00	6.46	2.57	6.7	4.7	871
168.00	14.58	2.93	9.4	15.9	1 602
31	31	31	31	31	31

GAMAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
153.87	7.98	2.84	7.4	6.9	1 044
8.68	1.81	0.24	1.1	2.0	90
144.20	6.39	2.66	6.3	5.1	940
161.00	9.95	3.11	8.5	9.1	1 101
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
158.72	8.67	2.81	7.4	8.0	1 071
13.13	0.86	0.12	0.6	1.3	200
128.30	7.50	2.66	6.4	5.7	773
175.00	10.61	2.97	8.4	10.7	1 456
10	10	10	10	10	10

Yonne	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	118.67	12.20	2.77	9.5	12.5	1 518
Ecart type	15.14	1.45	0.05	0.6	1.9	103
Mini	108.00	11.10	2.73	9.0	10.9	1 434
Maxi	136.00	13.84	2.82	10.1	14.6	1 633
Parcelles	3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
153.63	10.07	2.93	8.8	10.0	1 537
11.83	1.73	0.07	0.4	2.2	75
138.00	8.29	2.82	8.4	7.7	1 426
171.00	13.06	3.02	9.6	13.9	1 690
8	8	8	8	8	8

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 29/08/2024 et celui du 26/08/2024

Côte d'Or	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 19,5	- 1,4	+ 0,10	- 0,4	- 1,5	+ 50	+ 17,5	- 1,6	+ 0,08	- 0,5	- 2,0	- 4

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 13,6	- 0,8	+ 0,05	- 0,4	- 1,5	+ 50

Saône et Loire	ALIGOTE						CHARDONNAY						GAMAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 15,8	- 1,4	+ 0,08	- 0,4	- 1,5	- 69	+ 15,6	- 1,2	+ 0,07	- 0,1	- 1,6	+ 30	+ 23,0	- 1,0	+ 0,05	- 0,7	- 1,0	- 109	+ 15,6	- 1,1	+ 0,03	- 0,3	- 1,4	- 11

Yonne	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 28,0	- 3,0	+ 0,07	- 0,5	- 4,0	- 49	+ 17,7	- 1,5	+ 0,07	- 0,3	- 1,8	+ 36

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