



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

10/09/2024

N° 7

# 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 9 SEPTEMBRE 2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 5 septembre) - 45 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 :



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 5 et 9 septembre.

### En résumé

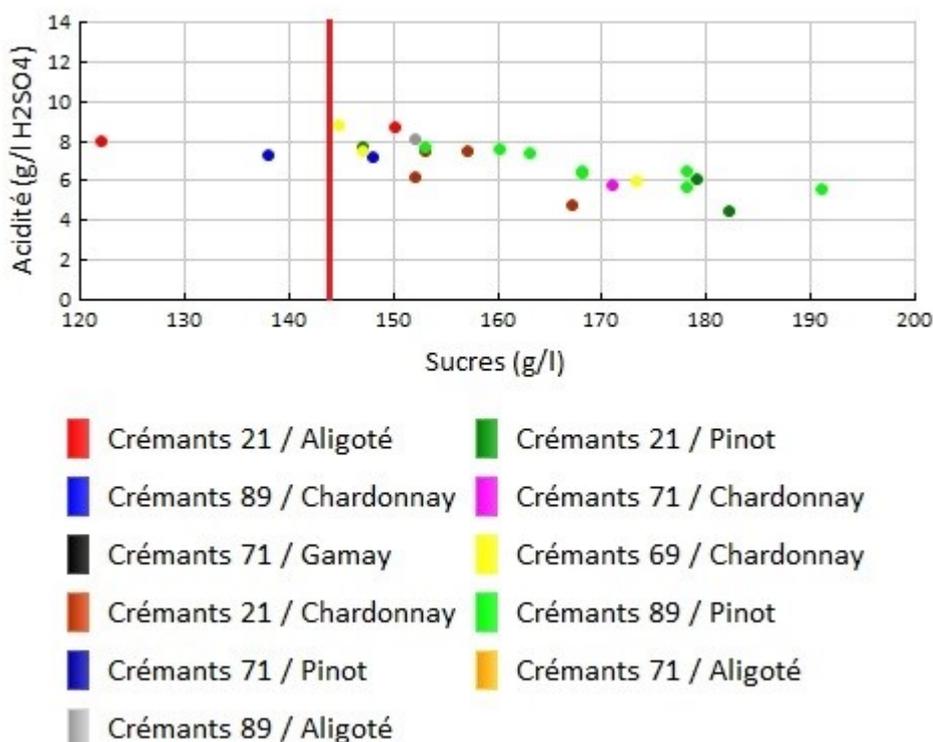
**+ 0.1 % par jour d'augmentation du degré potentiel.**

La maturation est ralentie par l'effet conjugué des précipitations et de la baisse des températures. Toutefois, certaines parcelles, notamment les plus en retard, semblent encore très actives et subissent de bonnes progressions. Après les averses de mercredi, un temps plus sec devrait régner mais également plus frais. Les évolutions risquent d'être minimales. La récolte des parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne est en cours. Pour celles qui ne sont pas encore vendangées, le choix de la date de récolte devra également tenir compte de l'état du feuillage et de l'état sanitaire, qui s'est quelque peu dégradé ces derniers jours.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 13 SEPTEMBRE 2024 (EN FONCTION DU NOMBRE DE PARCELLES)



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. 85 % des parcelles prélevées ont atteint ou dépassé cette valeur.

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

8 parcelles ont été prélevées, 6 en Pinot noir et 2 en Chardonnay.

Les valeurs moyennes sont très proches de celles de jeudi dernier, ainsi que de lundi 2 septembre. Cela illustre une absence globale d'effet dilution mais aussi un très fort ralentissement de l'évolution de la maturation.

Il faut souligner que cette vision générale et majoritaire cache quelques exceptions avec des augmentations du poids des baies de 15 à 20 % dans des parcelles parmi les plus arrosées la semaine dernière (zone sud-est de l'Auxerrois).

La teneur en acides évolue peu (0,5 g/l perdu depuis jeudi dernier pour chacun des acides, malique ou tartrique).

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

# MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 09/09/2024

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	139.22	9.17	2.80	7.4	8.3	1 162
Ecart type	17.19	1.57	0.13	1.2	1.9	153
Mini	122.00	8.05	2.61	6.2	6.8	1 054
Maxi	157.50	11.48	2.88	8.5	11.1	1 270
Parcelles	4	4	4	4	4	2

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
134.00	8.46	2.94	8.1	7.1	1 416	
33.49	2.79	0.07	0.9	3.2	192	
85.00	4.87	2.81	7.2	2.4	1 148	
167.00	13.30	3.01	9.3	12.2	1 666	
7	7	7	7	7	7	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
181.20	5.52	3.12	5.8	3.7		
181.20	5.52	3.12	5.8	3.7		
181.20	5.52	3.12	5.8	3.7		
1	1	1	1	1	1	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
152.60	7.33	3.03	7.3	6.2	1 468	
31.38	1.62	0.08	1.3	1.8	207	
106.00	4.54	2.96	5.7	3.1	1 207	
182.00	9.57	3.18	9.1	8.4	1 667	
7	7	7	7	7	5	

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	155.00	7.50	2.96			
Ecart type	15.89	1.45	0.09			
Mini	144.70	6.00	2.90			
Maxi	173.30	8.90	3.03			
Parcelles	3	3	2			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	154.00	7.30	3.02	7.6	6.5	1 443
Ecart type						
Mini	154.00	7.30	3.02	7.6	6.5	1 443
Maxi	154.00	7.30	3.02	7.6	6.5	1 443
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
163.95	5.92	2.98	7.3	4.7	1 149	
12.95	0.59	0.08	0.8	0.7	210	
149.00	5.13	2.88	6.2	3.7	943	
178.00	6.46	3.04	8.0	5.3	1 424	
4	4	4	4	4	4	

GAMAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
174.00	5.42	3.12	7.9	3.5	1 341	
174.00	5.42	3.12	7.9	3.5	1 341	
174.00	5.42	3.12	7.9	3.5	1 341	
1	1	1	1	1	1	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
175.50	5.51	3.14	7.5	4.0	1 328	
23.51	1.15	0.10	0.9	0.9	149	
132.00	4.56	3.01	6.7	3.2	1 060	
197.00	7.70	3.29	9.3	5.6	1 465	
6	6	6	6	6	6	

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	152.00	8.15	2.99	8.4	6.9	1 310
Ecart type						
Mini	152.00	8.15	2.99	8.4	6.9	1 310
Maxi	152.00	8.15	2.99	8.4	6.9	1 310
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
143.00	7.35	3.00	8.3	6.5	1 309	
7.07	0.07	0.01	0.2	0.1	68	
138.00	7.30	2.99	8.1	6.4	1 261	
148.00	7.40	3.01	8.4	6.6	1 357	
2	2	2	2	2	2	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
169.88	6.71	3.13	7.5	5.7	1 479	
12.04	0.81	0.06	0.6	0.9	75	
153.00	5.66	3.04	6.7	4.4	1 348	
191.00	7.71	3.22	8.4	6.8	1 565	
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 09/09/2024 et celui du 05/09/2024

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	+ 14,5	- 1,8	+ 0,07	- 0,2	- 2,6	- 150	+ 8,1	- 0,4	+ 0,02	- 0,1	- 1,1	- 17	+ 9,6	- 0,7	+ 0,05	+ 0,1	- 1,2	- 27

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 12,7	+ 0,2	- 0,04	- 0,2	- 2,6	- 150

Saône et Loire	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 7,0	- 0,2	+ 0,03	- 0,0	- 0,2	- 3	- 18,0	+ 0,7	+ 0,02	+ 1,9	- 0,1	+ 173

Yonne	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 16,0	- 0,8	+ 0,05	- 0,2	- 1,5	- 59	+ 10,5	- 1,0	+ 0,05	- 0,3	- 1,0	+ 40	+ 5,3	- 0,7	+ 0,05	- 0,4	- 0,6	+ 32