



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

13/09/2024

N° 8

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 12 SEPTEMBRE 2024

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 9 septembre)- 19 parcelles prélevées

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Sucres
g/l

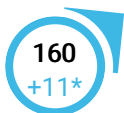
Acidité totale
g/l H₂SO₄

Chardonnay et Aligoté

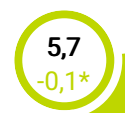
Chardonnay Yonne :



Chardonnay Côte-d'Or :



Chardonnay Saône-et-Loire :



Aligoté Yonne :



Aligoté Côte-d'Or :



Aligoté Saône-et-Loire :



Pinot Noir et Gamay

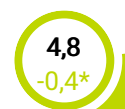
Pinot Noir Yonne :



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 9 et 12 septembre.

En résumé

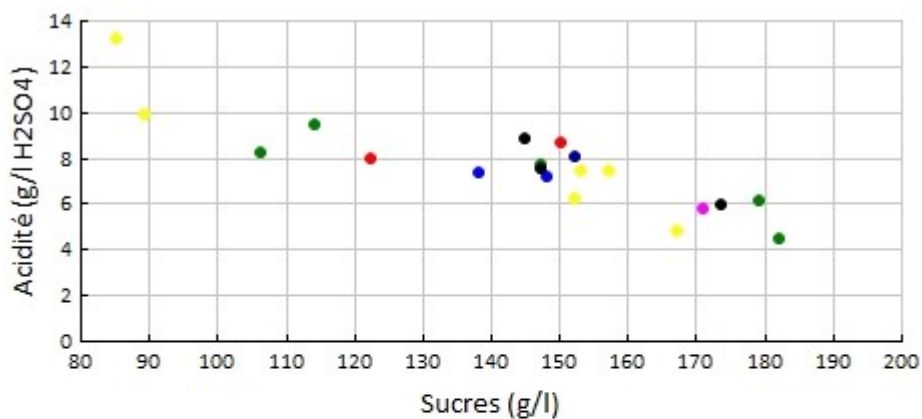
+ 0.1 % par jour d'augmentation moyenne du degré potentiel.

Ce dernier bulletin, malgré le peu de parcelles prélevées, montre des évolutions différentes selon les parcelles. Certaines semblent poursuivre leur maturation alors que, pour d'autres, on assiste un relatif statu quo, voire une régression des paramètres. La récolte des parcelles destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne bat son plein mais les plus en retard pourront sans doute profiter du retour des conditions anticycloniques prévues pour la semaine prochaine, sous réserve d'un feuillage en bon état, de même qu'un état sanitaire satisfaisant.

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.



- | | |
|---|---|
| ■ Crémants 21 / Aligoté | ■ Crémants 21 / Pinot |
| ■ Crémants 89 / Chardonnay | ■ Crémants 71 / Chardonnay |
| ■ Crémants 69 / Chardonnay | ■ Crémants 21 / Chardonnay |
| ■ Crémants 71 / Pinot | ■ Crémants 71 / Aligoté |
| ■ Crémants 89 / Aligoté | |

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Prélèvement du 12/09/2024

Côte d'Or	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	144.00	8.62	2.88	8.3	7.7	1 234
Ecart type	22.63	0.82	0.06	0.8	1.1	189
Mini	128.00	8.04	2.84	7.8	6.9	1 100
Maxi	160.00	9.20	2.93	8.9	8.4	1 367
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
159.67	7.57	2.98	7.6	6.5	1 376	
11.15	0.86	0.02	0.3	1.7	79	
147.00	7.03	2.95	7.4	5.5	1 286	
168.00	8.56	2.99	7.9	8.5	1 432	
3	3	3	3	3	3	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
147.50	7.12	3.03	7.6	6.4	1 399	
27.16	1.12	0.05	0.7	1.9	170	
127.00	5.46	2.96	6.6	3.7	1 148	
185.00	7.86	3.07	8.1	7.9	1 507	
4	4	4	4	4	4	

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	159.35	6.75	3.04			
Ecart type	17.47	1.06	0.05			
Mini	147.00	6.00	3.01			
Maxi	171.70	7.50	3.08			
Parcelles	2	2	2			

Saône et Loire	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	172.00	5.50	3.12	6.8	4.2	1 330
Ecart type						
Mini	172.00	5.50	3.12	6.8	4.2	1 330
Maxi	172.00	5.50	3.12	6.8	4.2	1 330
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
172.50	5.73	3.05	7.0	4.3	1 312	
7.78	0.37	0.04	0.1	1.1	206	
167.00	5.47	3.03	6.9	3.5	1 166	
178.00	6.00	3.08	7.1	5.0	1 458	
2	2	2	2	2	2	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
190.33	4.80	3.22	6.7	3.4	1 386	
9.02	0.52	0.12	0.5	0.6	70	
181.00	4.47	3.08	6.4	2.9	1 308	
199.00	5.40	3.30	7.3	4.0	1 442	
3	3	3	3	3	3	

Yonne	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	145.00	7.84	3.07	8.4	7.4	1 509
Ecart type						
Mini	145.00	7.84	3.07	8.4	7.4	1 509
Maxi	145.00	7.84	3.07	8.4	7.4	1 509
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
123.00	7.65	3.01	8.3	7.4	1 483	
123.00	7.65	3.01	8.3	7.4	1 483	
123.00	7.65	3.01	8.3	7.4	1 483	
1	1	1	1	1	1	

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

MATURATION DU RAISIN - CREMANTS

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 12/09/2024 et celui du 09/09/2024

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	+ 8,0	+ 0,2	+ 0,02	- 0,1	+ 0,5	+ 71	+ 11,3	- 0,7	+ 0,04	- 0,2	- 0,6	- 51	+ 11,0	- 0,8	+ 0,01	- 0,6	- 0,3	- 133

Rhône	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	- 0,0	- 0,1	- 0,02	- 0,1	+ 0,5	+ 71

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	+ 18,0	- 1,8	+ 0,10	- 0,8	- 2,3	- 113	+ 4,5	- 0,1	+ 0,01	- 0,6	- 0,3	+ 3	+ 12,0	- 0,4	+ 0,06	- 0,3	- 0,6	+ 31

Yonne	ALIGOTE						CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	- 7,0	- 0,3	+ 0,08	- 0,0	+ 0,5	+ 199	- 15,0	+ 0,3	+ 0,02	- 0,1	+ 0,8	+ 126

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