



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

07/08/2020

N° 1

BIVB Infos

MATURITE YONNE



CHAMBRE
D'AGRICULTURE DE L'YONNE
14 bis rue Guynemer
89800 Auxerre

PRELEVEMENTS DU 06/08/2020

Chardonnay

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Auxerrois

/

/

Chablisien

129

11,4

Les teneurs en sucres tournent autour de 130 g/l (sauf une parcelle à 143 g/l), ayant gagné 18 g/l depuis lundi (en trois jours).

La teneur en acide malique est de 9,6 g/l, en chute d'environ 2 g/l depuis lundi.

Les teneurs en acide tartrique sont bonnes (9,7 g/l en moyenne) et les teneurs en potassium bonnes à élevées (en moyenne 1,3 g/l).

Les parcelles sur calcaires marneux semblent commencer à donner des signes de blocage de maturation avec des débuts de concentration qu'il faudra surveiller pour confirmation (ou non) la semaine prochaine.

Le poids des baies est variable selon le millerandage mais il est en moyenne de 82 g pour 100 baies (correct pour un début de maturation mais nécessitant des pluies pour la suite).

Pinot Noir

Auxerrois

174

8,7

Les baies sont souvent de petite taille (72 g pour 100 baies en moyenne). Les teneurs en sucres assez élevées pour la date : 173 g/l en moyenne avec un maximum à 180 g/l. La teneur moyenne en acide malique a déjà atteint 6 g/l avec deux parcelles à 5 g/l ou presque. La teneur moyenne en acide tartrique est bonne à 9,6 g/l tandis que la teneur en potassium est bonne à élevée : 1,31 g/l en moyenne ce qui produit des pH déjà un peu élevé pour la date : 2,96. Globalement, on constate des augmentations de nombreux paramètres accompagnées de baisse de poids des baies ce qui pourrait signifier un arrêt de maturation active et un début de concentration (prémices de possibles flétrissements par la suite). Ceci doit être surveillé la semaine prochaine.

En résumé

Les prémices de flétrissement commencent à apparaître.

La teneur en sucres n'étant pas un problème, il devient essentiel de surveiller l'évolution du poids des baies pour éviter tout flétrissement préjudiciable au volume de récolte.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 11 AOÛT 2020



Auxerrois	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	174.00	8.70	3.02	9.3	5.3	1 382
Ecart type						
Mini	174.00	8.70	3.02	9.3	5.3	1 382
Maxi	174.00	8.70	3.02	9.3	5.3	1 382
Parcelles	1	1	1	1	1	1

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	129.00	11.40	2.92	10.6	8.4	1 449
Ecart type	7.07	0.82	0.03	0.1	0.8	106
Mini	124.00	10.82	2.90	10.5	7.8	1 374
Maxi	134.00	11.98	2.94	10.7	9.0	1 524
Parcelles	2	2	2	2	2	2