



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

11/08/2020

N° 2

BIVB Infos

MATURITE YONNE



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

PRELEVEMENTS DU 10 AOÛT 2020

Chardonnay

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 6 août)

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Auxerrois

129

10,0

Chablisien

149

+20

8,9

-2,5

Pinot Noir

Auxerrois

202

+28

7,1

-1,6

Que ce soit en Chardonnay ou Pinot noir, l'évolution des quatre derniers jours a été identique :

Les teneurs en sucres ont gagné un peu moins de 30 g/l depuis jeudi.

Les teneurs en acide malique ont chuté d'environ 3 à 4 g/l pour les Chardonnay, un peu moins pour les Pinot noir mais leurs teneurs étaient déjà plus basses.

Le pH a gagné entre 0,1 et 0,15 point.

Les teneurs en acide tartrique restent bonnes et les teneurs en potassium sont bonnes à élevées.

Le poids des baies reste légèrement bas mais l'effet des pluies ne s'est pas encore fait sentir (là où il a vraiment plu).

En résumé

Accélération de la maturation en toutes situations

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 14 AOÛT

Auxerrois	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	129.00	9.96	2.87	10.7	5.9	1 378
Ecart type						
Mini	129.00	9.96	2.87	10.7	5.9	1 378
Maxi	129.00	9.96	2.87	10.7	5.9	1 378
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
202.00	7.07	3.15	9.0	3.4	1 412
202.00	7.07	3.15	9.0	3.4	1 412
202.00	7.07	3.15	9.0	3.4	1 412
1	1	1	1	1	1

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	148.67	8.86	2.98	9.8	5.3	1 528
Ecart type	10.02	1.23	0.12	0.3	1.1	82
Mini	139.00	7.77	2.85	9.5	4.3	1 434
Maxi	159.00	10.20	3.09	10.1	6.4	1 576
Parcelles	3	3	3	3	3	3