



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

18/08/2020

N° 4

# BIVB Infos

MATURITE YONNE



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

## PRELEVEMENTS DU 17 AOUT 2020

### Chardonnay

Sucres  
g/l

Acidité totale  
g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Auxerrois

162  
+21

6,2  
-1,7

Chablisien

171  
+12

6,0  
-1,2

Les pluies des dix derniers jours marquent maintenant leur effet.

Un effet dilution plus ou moins marqué selon les parcelles, surtout visible sur les acides et le potassium, moins sur le sucre (compensé par la maturation).

Une augmentation du poids des baies, très nette sur les Chardonnay (+ 16 % en moyenne) et moins marquée sur Pinot noir.

La variabilité importante de l'effet dilution peut s'expliquer, entre autres, par la grande variabilité des hauteurs de pluie au sein d'une même zone, du fait de leur caractère orageux.

Les parcelles les plus tardives en teneur en sucres ont plus gagné (tout en augmentant de poids de baies) que les parcelles les plus avancées. On note ainsi pour les parcelles du Chablisien un rapprochement autour de la moyenne : toutes les parcelles sont comprises entre 170 et 177 g/l (jeudi dernier, elles allaient de 160 à 178 g/l). Les pH ont continué à augmenter : ils sont normaux (en moyenne) pour les cépages blancs.

### Pinot Noir

Auxerrois

209  
-4

5,1  
-0,8

Il faut noter de façon positive que les parcelles de Pinot noir particulièrement stressées semblent avoir beaucoup profité de ces pluies.

Les pH ont continué à augmenter : ils sont d'un niveau élevé pour les Pinot Noir.

Autre fait important : les très faibles teneurs en acide malique dont le niveau atteint est celui d'une fin de maturation.

#### En résumé

*Effets positifs des pluies.*

*Resserrement du niveau de maturité des Chardonnay.*

*Les paramètres autres que analytiques : dégustation des baies, état sanitaire deviennent primordiaux dans la décision de vendanges.*

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 21 AOÛT



Auxerrois	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	162.00	6.17	3.02	9.2	2.7	1 072
Ecart type	5.66	0.06	0.01	0.2	0.1	46
Mini	158.00	6.13	3.02	9.0	2.6	1 039
Maxi	166.00	6.22	3.03	9.3	2.7	1 104
Parcelles	2	2	2	2	2	2

	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
	208.50	5.13	3.23	8.1	1.6	1 266
	4.95	0.02	0.04	0.4	0.2	78
	205.00	5.11	3.20	7.8	1.5	1 210
	212.00	5.14	3.26	8.3	1.8	1 321
	2	2	2	2	2	2

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	171.00	6.01	3.11	8.8	2.7	1 273
Ecart type	7.53	0.47	0.08	0.2	0.4	136
Mini	160.00	5.69	3.01	8.6	2.3	1 135
Maxi	177.00	6.69	3.19	9.1	3.2	1 460
Parcelles	4	4	4	4	4	4