



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

22/08/2023

N° 1

BIVB Infos

MATURITE YONNE



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

PRELEVEMENTS DU 21 AOUT 2023

Chardonnay

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 17 août)

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Auxerrois

141
+23

7,8
-3,3

Chablisien

140

7,7

A partir des quelques parcelles prélevées jeudi dernier dans l'Auxerrois, les cépages blancs ont bien progressé en maturité, avec une bonne évolution des teneurs en sucres et des diminutions parfois importantes d'acidité. Ce sont principalement les teneurs en acide malique qui ont subi une baisse, les teneurs en acide tartrique et potassium étant stables.

Pinot Noir

Auxerrois

142
+17

6,4
-2,2

Les évolutions sur Pinot Noir sont un peu moins marquées mais le constat est similaire à celui sur les cépages blancs.

Retrouvez dans les pages suivantes le détail des prélèvements effectués.

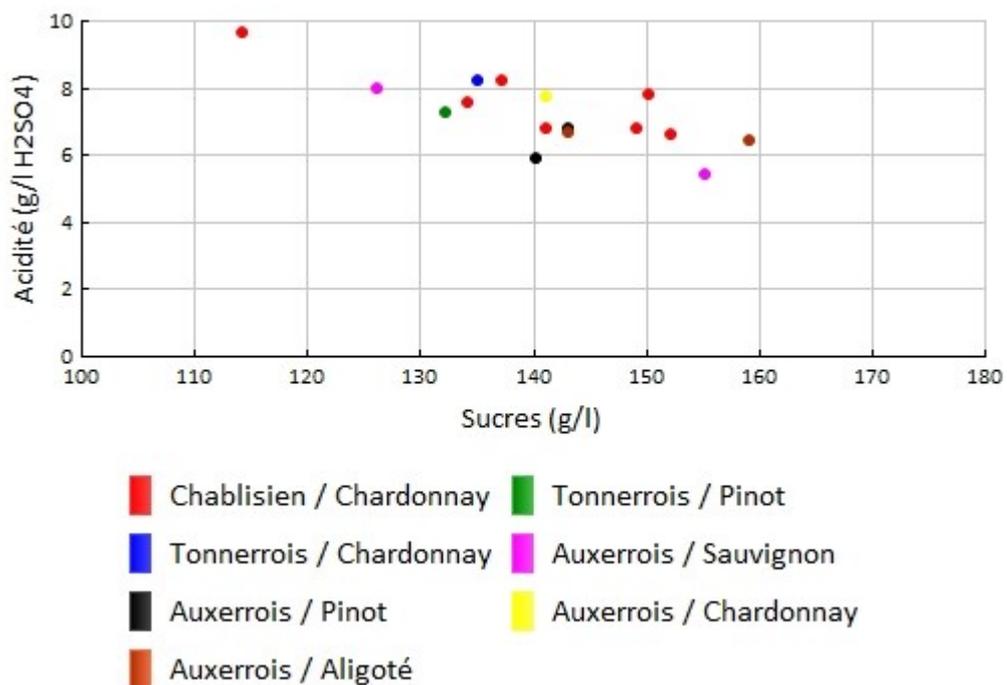
En résumé

Les conditions météorologiques qui sévissent actuellement ont globalement permis une bonne évolution de la maturation, d'autant plus marquée que les parcelles étaient en retard. A l'inverse, la présence d'une charge importante est un frein à cette bonne évolution. L'épisode caniculaire va se poursuivre encore quelques jours. Si les fortes températures sont bénéfiques à l'évolution de la maturation, des valeurs trop élevées, au-delà de 34/35 °C, entraînent l'effet inverse avec un blocage temporaire de la maturation durant ces fortes chaleurs. De plus, des orages sont annoncés pour la fin de semaine avec, ensuite, une chute des températures. Ces différents facteurs risquent de limiter quelque peu l'évolution de la maturation dans les jours à venir. Les contrôles de maturité doivent se poursuivre afin d'appréhender ces phénomènes et suivre au plus près l'évolution de la maturation.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 25 AOÛT 2023



Ce graphique permet d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.



Réunion pré-vendanges :

-vendredi 25 août à 10 h - Chablis (BIVB)

Auxerrois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	151.00	6.61	2.89	7.2	4.2	1 103
Ecart type	11.31	0.15	0.03	0.1	0.1	88
Mini	143.00	6.50	2.87	7.1	4.1	1 041
Maxi	159.00	6.71	2.91	7.3	4.3	1 165
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
141.00	7.81	2.87	7.3	6.2	1 168	
141.00	7.81	2.87	7.3	6.2	1 168	
141.00	7.81	2.87	7.3	6.2	1 168	
1	1	1	1	1	1	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
141.50	6.41	2.94	7.3	4.1	1 084	
2.12	0.61		0.1	0.8	33	
140.00	5.98	2.94	7.2	3.5	1 060	
143.00	6.84	2.94	7.4	4.7	1 107	
2	2	2	2	2	2	

SAUVIGNON						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
140.50	6.75	2.85	7.3	4.6	1 045	
20.51	1.77	0.11	0.4	2.0	164	
126.00	5.50	2.78	7.1	3.2	929	
155.00	8.01	2.93	7.6	6.0	1 161	
2	2	2	2	2	2	

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	139.57	7.69	2.94	7.1	6.6	1 222
Ecart type	13.20	1.06	0.05	0.2	1.5	59
Mini	114.00	6.65	2.86	6.9	5.0	1 123
Maxi	152.00	9.68	3.01	7.4	9.4	1 302
Parcelles	7	7	7	7	7	7

Tonnerrois	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	135.00	8.26	2.87	7.2	7.0	1 181
Ecart type						
Mini	135.00	8.26	2.87	7.2	7.0	1 181
Maxi	135.00	8.26	2.87	7.2	7.0	1 181
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
132.00	7.31	2.91	7.4	5.6	1 168	
132.00	7.31	2.91	7.4	5.6	1 168	
132.00	7.31	2.91	7.4	5.6	1 168	
1	1	1	1	1	1	

MATURATION DU RAISIN DANS L'YONNE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 21/08/2023 et celui du 17/08/2023

Auxerrois	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT						SAUVIGNON					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 22,0	- 2,9	+ 0,13	- 0,6	- 2,6	+ 27	+ 23,0	- 3,3	+ 0,10	- 0,5	- 2,8	+ 18	+ 17,0	- 2,2	+ 0,08	- 0,3	- 2,0	- 35	+ 17,0	- 4,1	+ 0,14	- 0,5	- 3,3	+ 87