



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

25/08/2023

N° 2

BIVB Infos

MATURITE YONNE



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

PRELEVEMENTS DU 24 AOÛT 2023

Chardonnay

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 21 août) - 24 parcelles prélevées

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Auxerrois



Les teneurs en sucres subissent une bonne progression. L'acidité totale diminue modérément, en lien avec la baisse des teneurs en acide malique. Les teneurs en acide tartrique et potassium sont stables. Les pH évoluent de 0.09 en moyenne.

Chablisien



Pinot Noir

Auxerrois



Les différents paramètres analysés évoluent plus modérément sur Pinot Noir par rapport aux cépages blancs, mais le constat est similaire.

Retrouvez dans les pages suivantes le détail des prélèvements effectués.

En résumé

Les températures très élevées de ces derniers jours n'ont permis qu'une évolution plutôt modeste de la maturation. Les orages ont débuté hier et vont se poursuivre dans la journée. La baisse des températures va progressivement s'installer au cours du week-end. Ces nouvelles conditions météorologiques risquent de ralentir un peu le rythme de l'évolution de la maturation. Autre point à surveiller : l'état sanitaire et physiologique des parcelles. En effet, les symptômes de brunissement et de carence en potassium observés en début de semaine peuvent être néfastes à la maturation. Toutefois, les précipitations devraient limiter leur évolution dans les jours à venir.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 25 AOÛT 2023



Auxerrois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	169.00	5.56	2.99	7.7	3.4	1 122
Ecart type	9.90	0.02	0.05	0.4	0.3	91
Mini	162.00	5.55	2.95	7.4	3.2	1 058
Maxi	176.00	5.58	3.02	7.9	3.6	1 186
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
168.00	5.81	3.01	7.4	4.0	1 197	
9.90	0.76	0.06	0.3	0.7	13	
161.00	5.27	2.97	7.2	3.5	1 188	
175.00	6.35	3.05	7.6	4.5	1 206	
2	2	2	2	2	2	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
164.00	5.43	3.03	7.3	3.1	1 153	
7.52	0.33	0.04	0.6	0.4	133	
154.00	5.11	2.99	6.7	2.7	1 031	
174.00	5.77	3.09	8.0	3.7	1 364	
5	5	5	5	5	5	

SAUVIGNON						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
157.50	5.27	2.94	7.7	3.3	1 051	
19.09	1.23	0.10	0.4	1.3	123	
144.00	4.40	2.87	7.4	2.4	964	
171.00	6.14	3.01	8.0	4.2	1 138	
2	2	2	2	2	2	

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	155.00	6.60	3.01	7.2	5.1	1 126
Ecart type	9.46	0.51	0.06	0.4	0.6	169
Mini	140.00	5.61	2.90	6.6	4.5	856
Maxi	166.00	7.41	3.11	7.7	6.2	1 299
Parcelles	10	10	10	10	10	10

Tonnerrois	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	159.00	6.61	2.94	6.7	4.5	938
Ecart type						
Mini	159.00	6.61	2.94	6.7	4.5	938
Maxi	159.00	6.61	2.94	6.7	4.5	938
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
155.00	6.14	2.99	7.0	3.9	979	
2.83	0.31	0.01	0.1	0.3	31	
153.00	5.92	2.98	6.9	3.7	957	
157.00	6.36	2.99	7.0	4.1	1 001	
2	2	2	2	2	2	

MATURATION DU RAISIN DANS L'YONNE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 24/08/2023 et celui du 21/08/2023

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	+ 18,0	- 1,0	+ 0,10	+ 0,5	- 0,8	+ 19	+ 20,0	- 1,5	+ 0,10	+ 0,3	- 1,7	+ 38	+ 15,5	- 1,0	+ 0,06	+ 0,5	- 0,9	+ 25	+ 17,0	- 1,5	+ 0,08	+ 0,4	- 1,3	+ 6

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 18,0	- 1,2	+ 0,08	+ 0,1	- 1,5	- 50

Tonnerrois	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 24,0	- 1,6	+ 0,07	- 0,5	- 2,5	- 243	+ 21,0	- 0,9	+ 0,07	- 0,4	- 1,5	- 167