

29/08/2023

N° 3

BIVB Infos

MATURITE YONNE



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

PRELEVEMENTS DU 28 AOUT 2023

Chardonnay

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 24 août) - 31 parcelles prélevées

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Auxerrois

180
+8*

4,6
-0,8*

Chablisien

161
+5*

5,7
-1,0*

Les Chardonnay n'ont quasiment pas évolué. De rares parcelles enregistrent un gain en sucres compris entre 10 et 15 g/l depuis jeudi mais la très grande majorité indique un gain de 0 à 7 g/l.

Les parcelles de Chardonnay qui ont subi les passages de grêle et/ou de vent semblent avoir été paralysées depuis, sans activité de sève.

Pinot Noir

Auxerrois

167
+3*

4,7
-0,7*

Les Pinot Noir les plus tardifs ont légèrement rattrapé leur retard sur les teneurs en sucres et l'effet dilution se fait ressentir dans les parcelles les plus arrosées. Les teneurs en acide malique n'évoluent quasiment pas mais leur teneur est déjà faible.

* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 24 et 28 août.

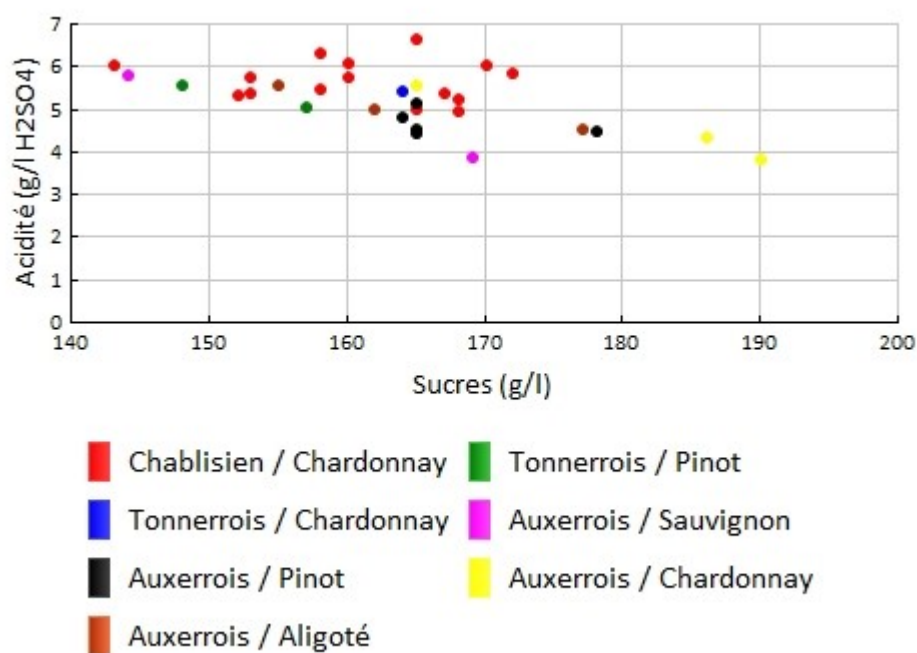
En résumé

On note peu d'évolution de la maturation en raison des conditions météorologiques qui ont sévi depuis le dernier prélèvement.

Les prochains jours s'annoncent plutôt secs, avec une légère remontée des températures. Les contrôles de maturité doivent se poursuivre afin d'appréhender l'impact de ces nouvelles conditions.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 1ER SEPTEMBRE 2023

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



MATURATION DU RAISIN DANS L'YONNE

Prélèvement du 28/08/2023

Auxerrois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	164.67	5.07	3.04	6.8	3.0	959
Ecart type	11.24	0.52	0.05	0.6	0.5	165
Mini	155.00	4.58	2.98	6.3	2.5	826
Maxi	177.00	5.61	3.08	7.4	3.4	1 144
Parcelles	3	3	3	3	3	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
180.33	4.60	3.11	6.3	2.9	975
13.43	0.88	0.03	0.7	0.9	256
165.00	3.87	3.08	5.8	2.1	767
190.00	5.57	3.13	7.1	3.9	1 261
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
167.40	4.71	3.14	6.9	2.9	1 180
5.94	0.30	0.02	0.4	0.5	147
164.00	4.46	3.11	6.3	2.3	993
178.00	5.17	3.16	7.3	3.6	1 343
5	5	5	5	5	5

SAUVIGNON					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
156.50	4.87	3.04	7.3	3.2	1 126
17.68	1.37	0.11	0.5	1.5	71
144.00	3.90	2.96	6.9	2.1	1 075
169.00	5.84	3.11	7.6	4.2	1 176
2	2	2	2	2	2

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	160.80	5.71	3.09	6.7	4.3	1 116
Ecart type	8.11	0.48	0.05	0.4	0.6	179
Mini	143.00	4.99	3.00	6.2	3.4	702
Maxi	172.00	6.69	3.18	7.4	5.6	1 372
Parcelles	15	15	15	15	15	15

Tonnerrois	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	164.00	5.46	3.07	7.0	4.1	1 262
Ecart type						
Mini	164.00	5.46	3.07	7.0	4.1	1 262
Maxi	164.00	5.46	3.07	7.0	4.1	1 262
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
152.50	5.33	3.08	7.1	3.8	1 134
6.36	0.39	0.05	0.4	0.3	131
148.00	5.06	3.04	6.8	3.6	1 041
157.00	5.61	3.11	7.3	4.0	1 226
2	2	2	2	2	2

MATURATION DU RAISIN DANS L'YONNE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 28/08/2023 et celui du 24/08/2023

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	+ 0,5	- 0,8	+ 0,08	- 0,8	- 0,7	- 137	+ 7,5	- 0,8	+ 0,09	- 0,8	- 0,8	- 118	+ 3,4	- 0,7	+ 0,11	- 0,5	- 0,2	+ 26	- 1,0	- 0,4	+ 0,10	- 0,5	- 0,1	+ 74

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 4,6	- 1,0	+ 0,08	- 0,4	- 0,9	- 3

Tonnerrois	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 5,0	- 1,2	+ 0,13	+ 0,3	- 0,4	+ 324	- 2,5	- 0,8	+ 0,09	+ 0,1	- 0,1	+ 154