

01/09/2023

N° 4

BIVB Infos

MATURITE YONNE



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

PRELEVEMENTS DU 31 AOÛT 2023

Chardonnay

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 28 août) - 30 parcelles prélevées

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Auxerrois

187
+7

4,2
-0,4

Chablisien

166
+6

5,3
-0,3

Quelques rares parcelles sur cépages blancs voient leur teneur en sucres augmenter. Les valeurs d'acidité totale diminuent, proportionnellement à la baisse des teneurs en acide malique (-0.5 g/l en moyenne). Les teneurs en acide tartrique et potassium sont stables. Les pH évoluent d'un peu moins 0.04 unités.

Pinot Noir

Auxerrois

171
+3

4,2
-0,4

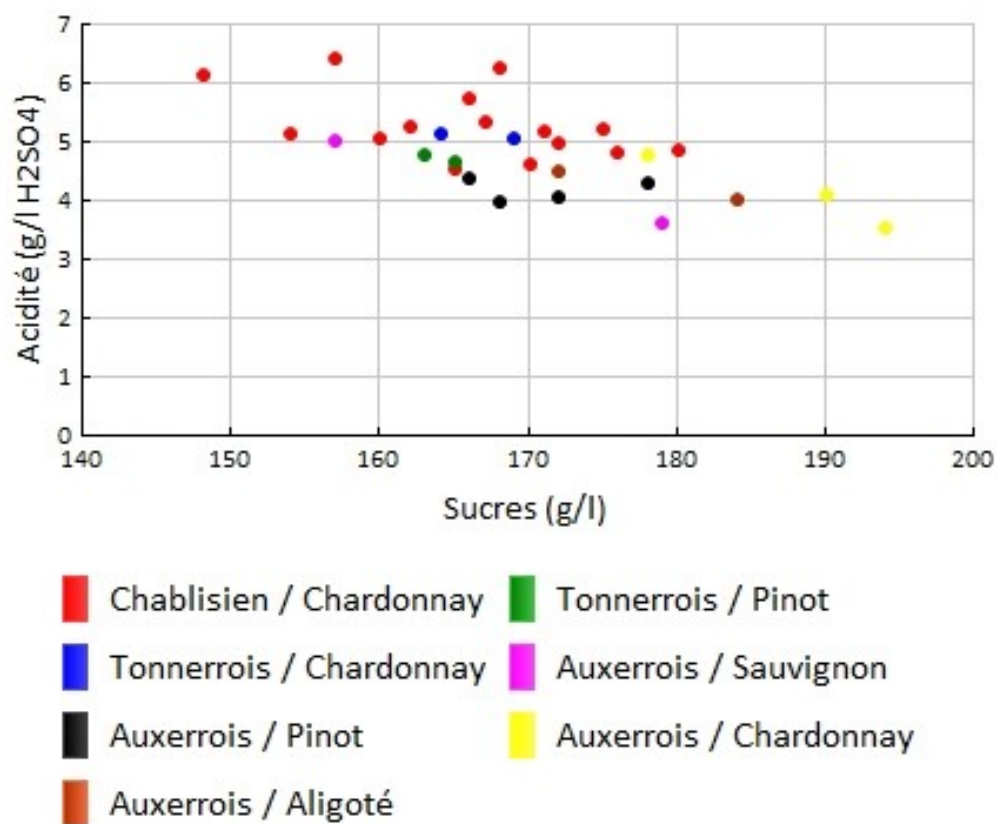
Les teneurs en sucres n'évoluent quasiment pas alors que l'acidité poursuit sa baisse, en lien avec la diminution des teneurs en acide malique. Tout comme sur cépages blancs, les teneurs en acide tartrique et potassium sont stables.

En résumé

Les conditions météorologiques fraîches et humides de ces derniers jours ont conduit à un maintien relatif des valeurs mesurées lundi. Quelques évolutions sont notées sur de rares parcelles, notamment sur cépages blancs. Un temps sec semble vouloir se maintenir jusqu'en milieu de semaine avec une augmentation progressive des températures. Les prochains prélèvements de lundi permettront d'appréhender l'évolution de la maturation.

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 5 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 31/08/2023

Auxerrois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	178.00	4.29	3.12	7.1	2.3	1 107
Ecart type	8.49	0.35	0.04	0.1	0.5	18
Mini	172.00	4.04	3.09	7.0	1.9	1 094
Maxi	184.00	4.53	3.15	7.2	2.6	1 119
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
187.33	4.16	3.15	6.6	2.4	1 179
8.33	0.61	0.05	0.3	0.7	59
178.00	3.58	3.10	6.4	1.7	1 112
194.00	4.79	3.20	6.9	3.1	1 218
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
171.00	4.21	3.17	7.0	2.3	1 095
5.29	0.17	0.02	0.2	0.2	172
166.00	4.02	3.16	6.7	2.0	844
178.00	4.39	3.20	7.1	2.5	1 234
4	4	4	4	4	4

SAUVIGNON					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
168.00	4.36	3.06	6.9	2.6	988
15.56	0.99	0.09	0.3	0.8	64
157.00	3.66	3.00	6.7	2.0	943
179.00	5.06	3.13	7.1	3.2	1 033
2	2	2	2	2	2

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	166.07	5.33	3.12	6.9	3.9	1 082
Ecart type	8.71	0.58	0.04	0.2	0.7	127
Mini	148.00	4.56	3.06	6.6	2.8	886
Maxi	180.00	6.43	3.19	7.2	5.1	1 340
Parcelles	15	15	15	15	15	15

Tonnerrois	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	166.50	5.12	3.09	6.8	3.5	834
Ecart type	3.54	0.06	0.01	0.1	0.1	117
Mini	164.00	5.08	3.09	6.7	3.5	751
Maxi	169.00	5.16	3.10	6.9	3.6	917
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
164.00	4.76	3.14	7.0	3.2	900
1.41	0.08		0.1	0.1	11
163.00	4.70	3.14	6.9	3.1	892
165.00	4.82	3.14	7.0	3.3	908
2	2	2	2	2	2

MATURATION DU RAISIN DANS L'YONNE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 31/08/2023 et celui du 28/08/2023

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	+ 8,5	- 0,5	+ 0,05	+ 0,2	- 0,5	+ 121	+ 7,0	- 0,4	+ 0,04	+ 0,3	- 0,5	+ 204	+ 3,0	- 0,4	+ 0,03	+ 0,2	- 0,4	- 44	+ 11,5	- 0,5	+ 0,03	- 0,4	- 0,6	- 137

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 5,5	- 0,3	+ 0,03	+ 0,2	- 0,4	- 23

Tonnerrois	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 5,0	- 0,4	+ 0,02	- 0,3	- 0,6	- 345	+ 11,5	- 0,6	+ 0,06	- 0,1	- 0,6	- 233