



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

05/09/2023

N° 5

BIVB Infos

MATURITE YONNE



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

PRELEVEMENTS DU 4 SEPTEMBRE 2023

Chardonnay

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 31 août) - 29 parcelles prélevées

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Auxerrois



Chablisien



Les cépages blancs subissent une bonne progression des teneurs en sucres. Toutefois, l'évolution des paramètres de l'acidité tend à montrer des comportements différents. Certaines parcelles semblent être encore actives du point de vue maturation alors que d'autres semblent plutôt subir les premiers effets de phénomènes de concentration.

Pinot Noir

Auxerrois



Le constat est relativement similaire sur Pinot Noir. toutefois, les phénomènes de concentration semblent plus prégnants que sur cépages blancs.

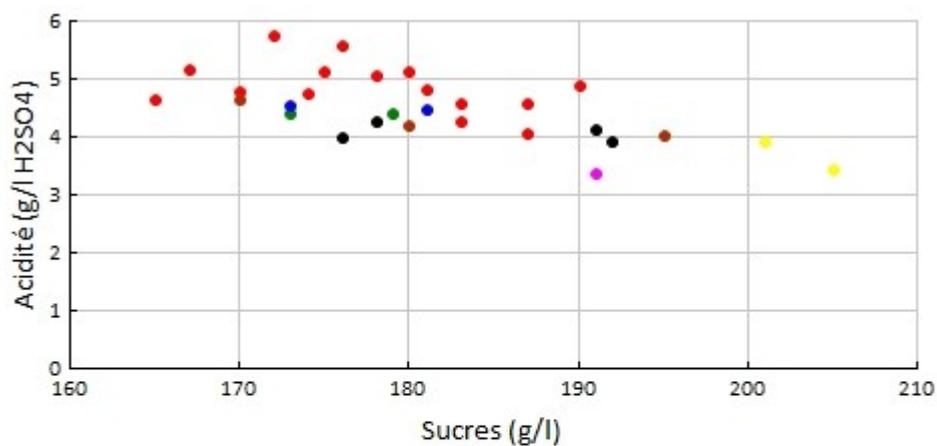
* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées le 31 août et le 4 septembre.

En résumé

Le retour des conditions météorologiques plus clémentes s'associe avec le retour d'une évolution de la maturation plus normale. Toutefois, ce retour à la normale s'accompagne dans certains cas de début de concentration, notamment sur Pinot Noir. La recherche d'une maturité plus aboutie devra désormais tenir compte de ce nouveau paramètre afin de ne pas compromettre la qualité organoleptique de la vendange, et ce d'autant plus que les conditions météorologiques actuelles devraient perdurer jusqu'en début de semaine prochaine. En effet, des phénomènes de concentration sont déjà en place dans d'autres secteurs de la Bourgogne et, à la dégustation des baies, la présence de baies flétries impacte fortement la qualité gustative.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 8 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.



- Chablisien / Chardonnay
- Tonnerrois / Pinot
- Tonnerrois / Chardonnay
- Auxerrois / Sauvignon
- Auxerrois / Pinot
- Auxerrois / Chardonnay
- Auxerrois / Aligoté

MATURATION DU RAISIN DANS L'YONNE

Prélèvement du 04/09/2023

Auxerrois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	181.67	4.29	3.14	7.1	2.0	1 087
Ecart type	12.58	0.33	0.05	0.3	0.3	61
Mini	170.00	4.02	3.10	6.9	1.8	1 023
Maxi	195.00	4.66	3.19	7.4	2.3	1 145
Parcelles	3	3	3	3	3	3

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
203.00	3.69	3.25	6.3	1.9	1 178	
2.83	0.33	0.01	0.2	0.2	47	
201.00	3.46	3.24	6.1	1.7	1 145	
205.00	3.92	3.26	6.4	2.0	1 211	
2	2	2	2	2	2	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
184.25	4.08	3.26	7.0	1.9	1 303	
8.42	0.14	0.07	0.1	0.2	164	
176.00	3.93	3.18	6.8	1.7	1 128	
192.00	4.26	3.32	7.1	2.1	1 445	
4	4	4	4	4	4	

SAUVIGNON						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
191.00	3.37	3.18	6.6	1.4	968	
191.00	3.37	3.18	6.6	1.4	968	
191.00	3.37	3.18	6.6	1.4	968	
1	1	1	1	1	1	

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	177.87	4.89	3.19	6.8	3.5	1 244
Ecart type	7.50	0.45	0.04	0.2	0.6	79
Mini	165.00	4.07	3.13	6.5	2.2	1 029
Maxi	190.00	5.77	3.25	7.1	4.9	1 354
Parcelles	15	15	15	15	15	15

Tonnerrois	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	177.00	4.52	3.17	6.6	3.0	1 152
Ecart type	5.66	0.04	0.01	0.1		83
Mini	173.00	4.49	3.16	6.5	3.0	1 093
Maxi	181.00	4.55	3.17	6.7	3.0	1 211
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
176.00	4.42	3.21	7.0	2.7	1 260	
4.24	0.02	0.01		0.1	17	
173.00	4.40	3.20	7.0	2.6	1 248	
179.00	4.43	3.21	7.0	2.7	1 272	
2	2	2	2	2	2	



MATURATION DU RAISIN DANS L'YONNE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 04/09/2023 et celui du 31/08/2023

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	+ 9,5	- 0,2	+ 0,04	- 0,1	- 0,4	- 48	+ 11,0	- 0,2	+ 0,07	- 0,3	- 0,2	+ 13	+ 13,3	- 0,1	+ 0,08	- 0,0	- 0,3	+ 208	+ 12,0	- 0,3	+ 0,05	- 0,1	- 0,6	- 65

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 12,1	- 0,5	+ 0,07	- 0,0	- 0,5	+ 187

Tonnerrois	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 10,5	- 0,6	+ 0,07	- 0,2	- 0,5	+ 318	+ 12,0	- 0,3	+ 0,06	- 0,0	- 0,5	+ 360