



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

08/09/2023

N° 6

# BIVB Infos

MATURITE YONNE



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

## PRELEVEMENTS DU 7 SEPTEMBRE 2023

### Chardonnay

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 4 septembre) - 25 parcelles prélevées

Sucres  
g/l

Acidité totale  
g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Auxerrois



Chablisien



Les teneurs en sucres des cépages blancs augmentent sur un rythme satisfaisant. Les teneurs en acide malique diminuent peu car déjà faibles et les teneurs en acide tartrique restent assez stable, de même que les teneurs en potassium.

### Pinot Noir

Auxerrois



Les teneurs en sucres augmentent sensiblement depuis lundi mais ce bon chiffre est en fait dû, dans la majorité des cas, à la concentration des baies par flétrissement. Dans les parcelles où le poids des baies est mesuré, ce paramètre baisse de 10 à 17 % depuis lundi. Les teneurs en acide malique évoluent peu car déjà faibles.

### En résumé

*D'une manière générale, le changement de températures depuis début septembre a conduit à un très fort développement de la brunissure (voir photo page suivante) et d'autres symptômes de fatigue généralisée des ceps, comme le rougissement du feuillage des Pinot noir. La brunissure n'est pas un symptôme de carence en potassium mais de la fatigue du cep qui ne peut pas alimenter normalement les baies en sucres. Majoritairement, les parcelles fonctionnent encore normalement mais il est nécessaire de tenir compte de l'évolution de ces symptômes de brunissure. Un certain nombre de parcelles de Chardonnay dans notre réseau de suivi montrent d'inquiétants signes de flétrissement avec des pertes de poids des baies d'environ 15 % depuis lundi. Ce flétrissement n'est pas un échaudage et peut se voir même sur des grappes à l'ombre (voir photo page suivante). Il montre la nécessité de suivre chaque parcelle chaque jour pour vendanger de façon optimale.*

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 12 SEPTEMBRE 2023





# MATURATION DU RAISIN DANS L'YONNE

Prélèvement du 07/09/2023

Auxerrois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	188.50	4.12	3.16	6.6	1.8	907
Ecart type	6.36	0.23		0.1	0.2	96
Mini	184.00	3.96	3.16	6.5	1.6	839
Maxi	193.00	4.28	3.16	6.7	1.9	975
Parcelles	2	2	2	2	2	2

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
224.00	3.63	3.33	6.2	1.6	1 232	
224.00	3.63	3.33	6.2	1.6	1 232	
224.00	3.63	3.33	6.2	1.6	1 232	
1	1	1	1	1	1	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
203.25	4.19	3.27	6.5	1.8	1 157	
8.92	0.29	0.04	0.1	0.3	141	
193.00	3.76	3.22	6.4	1.5	999	
214.00	4.39	3.31	6.6	2.1	1 342	
4	4	4	4	4	4	

SAUVIGNON						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
207.00	3.18	3.24	5.9	1.3	891	
207.00	3.18	3.24	5.9	1.3	891	
207.00	3.18	3.24	5.9	1.3	891	
1	1	1	1	1	1	

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	190.15	4.50	3.24	6.5	2.8	1 210
Ecart type	8.59	0.41	0.04	0.3	0.6	131
Mini	179.00	4.03	3.14	5.8	2.0	911
Maxi	202.00	5.56	3.30	6.9	4.4	1 346
Parcelles	13	13	13	13	13	13

Tonnerrois	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Moyenne	193.50	4.13	3.22	6.5	2.4	1 180
Ecart type	4.95	0.12		0.1		74
Mini	190.00	4.04	3.22	6.4	2.4	1 127
Maxi	197.00	4.21	3.22	6.6	2.4	1 232
Parcelles	2	2	2	2	2	2

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
192.00	4.34	3.26	7.0	2.5	1 293	
4.24	0.20	0.03	0.1	0.2	33	
189.00	4.20	3.24	6.9	2.3	1 269	
195.00	4.48	3.28	7.0	2.6	1 316	
2	2	2	2	2	2	



# MATURATION DU RAISIN DANS L'YONNE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 07/09/2023 et celui du 04/09/2023

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	+ 13,5	- 0,3	+ 0,05	- 0,7	- 0,3	- 177	+ 23,0	- 0,3	+ 0,07	- 0,2	- 0,4	+ 21	+ 20,7	- 0,0	+ 0,02	- 0,5	- 0,2	- 161	+ 16,0	- 0,2	+ 0,06	- 0,7	- 0,1	- 77

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 11,3	- 0,3	+ 0,05	- 0,2	- 0,5	- 34

Tonnerrois	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 16,5	- 0,4	+ 0,06	- 0,1	- 0,6	+ 27	+ 16,0	- 0,1	+ 0,05	- 0,0	- 0,2	+ 32