



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

30/08/2024

N° 1

# BIVB Infos

MATURITE YONNE



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

## PRELEVEMENTS DU 29 AOÛT 2024

**Chardonnay** - Valeurs et évolutions moyennes (depuis les 26 août)

Sucres  
g/l

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

Auxerrois

112  
+24\*

12,5  
-2,7\*

Les Chardonnays ont bien évolué depuis lundi, les parcelles avec peu ou très peu de récolte subissant les plus fortes progressions (jusqu'à + 30 g/l sur les teneurs en sucres). Les teneurs en acide malique ont également fortement chuté.

Chablisien

129  
+11,5\*

10,4  
-1,6\*

**Pinot Noir**

Auxerrois

158  
+14\*

8,7  
-1,1\*

Les Pinot Noirs ont eu une évolution un peu moins marquée.

On n'observe pas de spécificité particulière sur les parcelles avec peu ou très peu de récolte.

Concernant la structure acide, Pinot et Chardonnay se comportent de la même façon : stabilité des teneurs en acide tartrique et potassium, et augmentation "dans les normes" du pH.

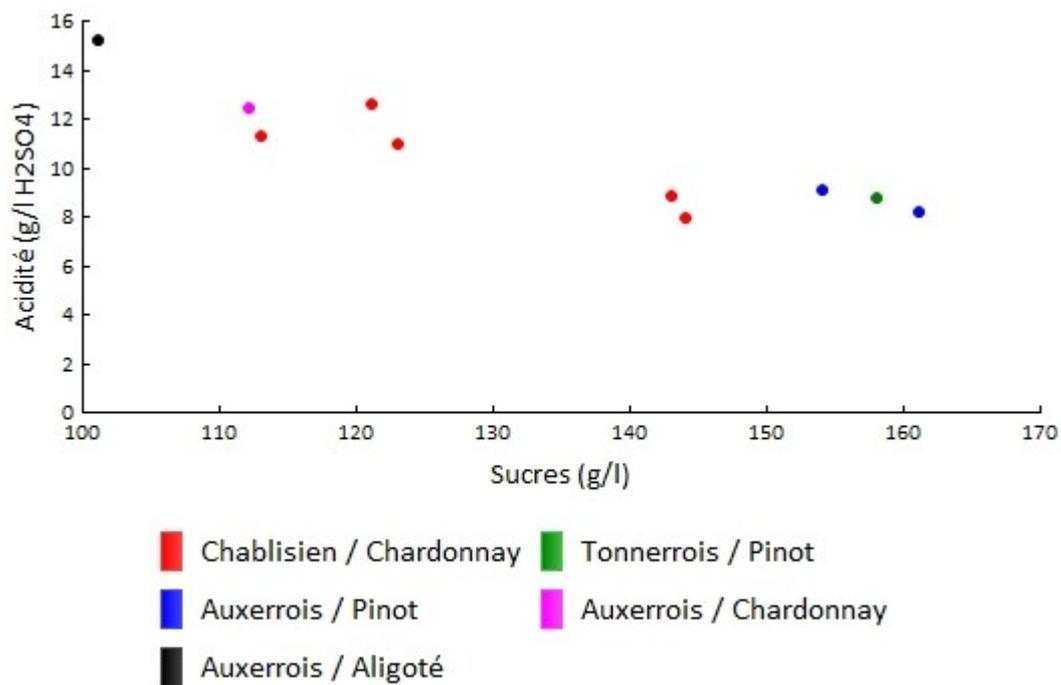
\* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 26 et 29 août.

En résumé

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 3 SEPTEMBRE 2024



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 29/08/2024

Auxerrois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	101.00	15.25	2.68	10.2	16.1	1 633
Ecart type						
Mini	101.00	15.25	2.68	10.2	16.1	1 633
Maxi	101.00	15.25	2.68	10.2	16.1	1 633
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
112.00	12.52	2.72	9.7	12.6	1 512	
112.00	12.52	2.72	9.7	12.6	1 512	
112.00	12.52	2.72	9.7	12.6	1 512	
1	1	1	1	1	1	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
157.50	8.71	3.02	8.5	8.7	1 537	
4.95	0.61	0.01		1.1	37	
154.00	8.28	3.01	8.5	7.9	1 510	
161.00	9.14	3.03	8.5	9.4	1 563	
2	2	2	2	2	2	

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	128.80	10.41	2.87	9.1	10.7	1 468
Ecart type	13.94	1.89	0.09	0.4	2.3	89
Mini	113.00	8.04	2.74	8.8	7.8	1 366
Maxi	144.00	12.68	2.97	9.6	13.3	1 577
Parcelles	5	5	5	5	5	5

Tonnerrois	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	158.00	8.81	2.98	8.4	8.0	1 627
Ecart type						
Mini	158.00	8.81	2.98	8.4	8.0	1 627
Maxi	158.00	8.81	2.98	8.4	8.0	1 627
Parcelles	1	1	1	1	1	1

\* : en g/l    \*\* : en g/l H2SO4    K \*\*\* : potassium en mg/l

# MATURATION DU RAISIN DANS L'YONNE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 29/08/2024 et celui du 26/08/2024

Auxerrois	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 24,0	- 2,7	+ 0,05	- 0,7	- 3,6	- 35	+ 14,0	- 1,1	+ 0,04	- 0,5	- 1,4	+ 26

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 11,5	- 1,6	+ 0,06	- 0,2	- 2,0	+ 8

Tonnerrois	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 12,0	- 1,1	+ 0,07	- 0,5	- 1,5	+ 85