



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

06/09/2024

N° 3

BIVB Infos

MATURITE YONNE



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

PRELEVEMENTS DU 5 SEPTEMBRE 2024

Chardonnay

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Auxerrois

138

-5*

7,4

-1,2*

Chablisien

149

+7*

7,1

-0,8*

Pinot Noir

Auxerrois

166

-4*

6,4

-0,8*

En résumé

Toutes les parcelles n'ont pas été touchées par la pluie de la même façon fin août – tout début septembre et l'évolution des vignes est donc hétérogène dans le détail. Mais dans sa globalité, nous constatons un rythme de maturation très faible depuis lundi.

Dans les zones les plus arrosées, l'augmentation du poids des baies peut être conséquente (jusqu'à un gain de 20 % depuis lundi). Sinon, il ne se voit guère.

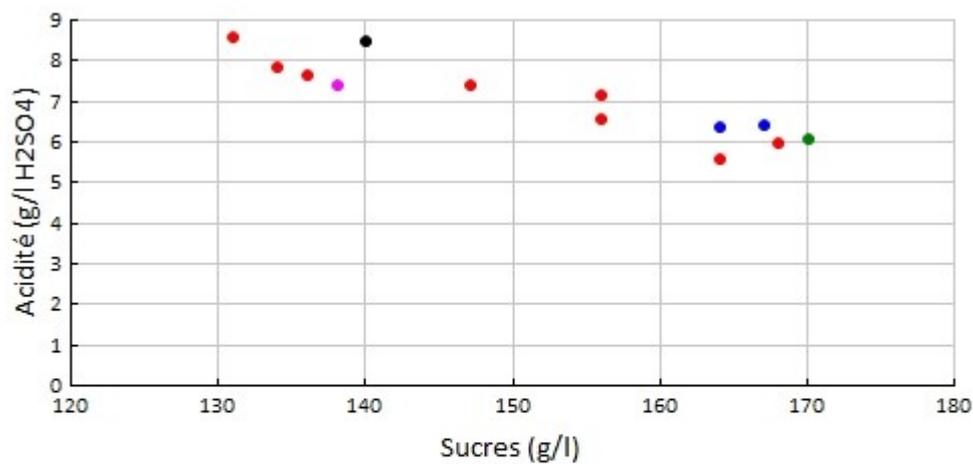
Les teneurs en sucres augmentent peu, de quelques grammes, depuis lundi, voire baissent dans des parcelles sur calcaires marneux à plat bien arrosées qui semblent avoir réagi plus vite.

La teneur en acide malique baisse de 1 g/l, la teneur en acide tartrique baisse de 0,5 g/l environ alors que la teneur en potassium est à peu près stable. Le pH évolue modérément (hausse de 0,07 point en moyenne sur Chardonnay et 0,06 sur Pinot noir depuis lundi).

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 10 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.



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

Auxerrois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	140.00	8.52	2.97	8.3	7.8	1 472
Ecart type						
Mini	140.00	8.52	2.97	8.3	7.8	1 472
Maxi	140.00	8.52	2.97	8.3	7.8	1 472
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
138.00	7.43	3.02	8.2	6.6	1 460	
138.00	7.43	3.02	8.2	6.6	1 460	
138.00	7.43	3.02	8.2	6.6	1 460	
1	1	1	1	1	1	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
165.50	6.40	3.17	7.6	5.7	1 513	
2.12	0.04	0.04	0.4	0.1	82	
164.00	6.37	3.15	7.3	5.6	1 455	
167.00	6.43	3.20	7.8	5.7	1 571	
2	2	2	2	2	2	

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	149.00	7.12	3.03	8.1	6.0	1 322
Ecart type	14.17	1.00	0.07	0.3	1.2	74
Mini	131.00	5.63	2.96	7.6	4.4	1 224
Maxi	168.00	8.59	3.14	8.5	8.3	1 408
Parcelles	8	8	8	8	8	8

Tonnerrois	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	170.00	6.09	3.17	7.7	4.9	1 526
Ecart type						
Mini	170.00	6.09	3.17	7.7	4.9	1 526
Maxi	170.00	6.09	3.17	7.7	4.9	1 526
Parcelles	1	1	1	1	1	1

MATURATION DU RAISIN DANS L'YONNE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 05/09/2024 et celui du 02/09/2024

Auxerrois	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 5,0	- 1,5	+ 0,13	- 0,8	- 1,7	+ 9	- 5,0	- 1,2	+ 0,10	- 0,5	- 1,2	- 11	- 4,0	- 0,8	+ 0,04	- 0,3	- 0,9	+ 17

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 7,3	- 0,8	+ 0,08	- 0,5	- 1,0	- 61

Tonnerrois	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 2,0	- 0,9	+ 0,08	- 0,5	- 0,9	- 24