



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

10/09/2024

N° 4

BIVB Infos

MATURITE YONNE



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

PRELEVEMENTS DU 9 SEPTEMBRE 2024

Chardonnay - Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 5 septembre)

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Auxerrois

155
+15*

7,5
-1,0*

Chablisien

158
+5*

6,9
-0,5*

Sur Chardonnay, nous observons plus de changement. Ces parcelles étaient en net retard par rapport aux Pinots noirs et plusieurs parcelles ont montré une bonne activité (gain en poids + gain en sucres) malgré les conditions météorologiques peu réjouissantes. Le gain de sucres dépasse quelquefois les 12 g/l depuis jeudi.

Pinot Noir

Auxerrois

174
+6*

5,9
-0,4*

Dans les parcelles de Pinot noir, nous constatons d'un point de vue général peu d'évolution depuis jeudi dernier avec des gains en sucres compris entre 1 et 8 g/l et une baisse de la teneur en acide malique inférieure à 0,5 g/l. Même dans les parcelles qui gagnent du poids de baies, nous ne notons pas de dilution.

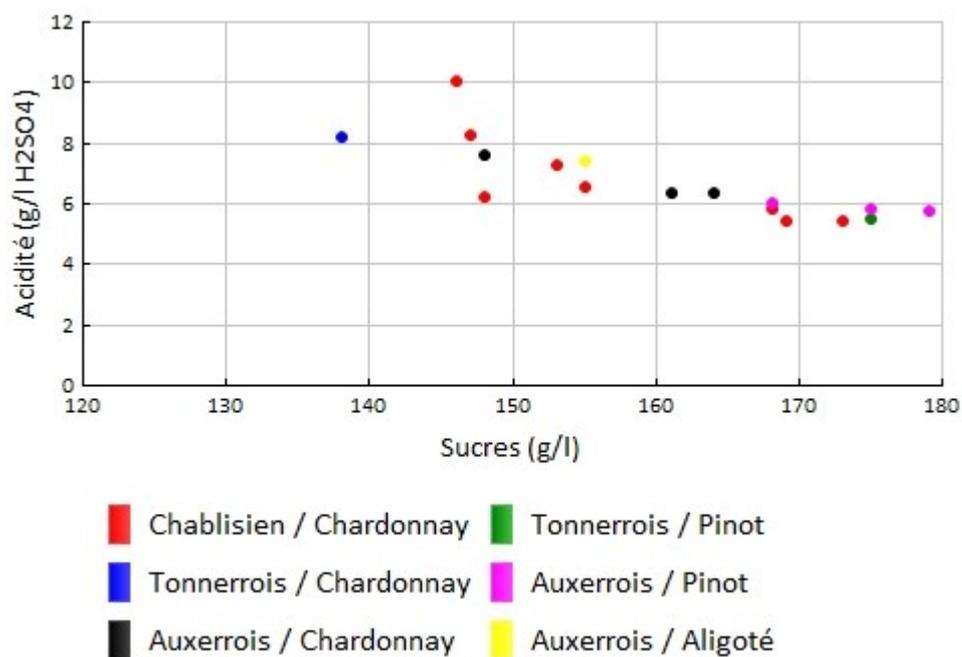
* : les évolutions présentées ne concernent que les parcelles prélevées les 5 et 9 septembre.

En résumé

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 13 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 09/09/2024

Auxerrois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	155.00	7.47	3.06	8.0	6.5	1 397
Ecart type						
Mini	155.00	7.47	3.06	8.0	6.5	1 397
Maxi	155.00	7.47	3.06	8.0	6.5	1 397
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
157.67	6.83	3.02	7.8	5.7	1 270
8.50	0.71	0.06	0.2	0.8	104
148.00	6.41	2.96	7.6	5.2	1 196
164.00	7.65	3.08	8.0	6.6	1 389
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
174.00	5.92	3.21	6.9	5.1	1 500
5.57	0.15	0.02	0.1	0.3	95
168.00	5.78	3.19	6.9	4.8	1 406
179.00	6.07	3.23	7.0	5.4	1 595
3	3	3	3	3	3

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	157.38	6.92	3.09	7.5	6.3	1 359
Ecart type	10.97	1.60	0.08	0.3	2.2	93
Mini	146.00	5.46	2.97	7.1	4.1	1 211
Maxi	173.00	10.08	3.17	7.9	10.7	1 507
Parcelles	8	8	8	8	8	8

Tonnerrois	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	138.00	8.23	2.96	8.0	7.9	1 400
Ecart type						
Mini	138.00	8.23	2.96	8.0	7.9	1 400
Maxi	138.00	8.23	2.96	8.0	7.9	1 400
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
175.00	5.57	3.24	7.2	4.6	1 596
175.00	5.57	3.24	7.2	4.6	1 596
175.00	5.57	3.24	7.2	4.6	1 596
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 09/09/2024 et celui du 05/09/2024

Auxerrois	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 15,0	- 1,0	+ 0,09	- 0,3	- 1,3	- 75	+ 23,0	- 1,0	+ 0,06	- 0,6	- 1,4	- 71	+ 6,0	- 0,4	+ 0,04	- 0,6	- 0,5	- 12

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 5,3	- 0,5	+ 0,06	- 0,4	- 0,5	+ 3

Tonnerrois	PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 5,0	- 0,5	+ 0,07	- 0,5	- 0,3	+ 70