



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

13/09/2024

N° 5

BIVB Infos

MATURITE YONNE



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

PRELEVEMENTS DU 12 SEPTEMBRE 2024

Chardonnay - Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 9 septembre)

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Auxerrois

161
-2*

6,4
=

Sur Chardonnay, comme lundi, nous observons la même tendance au statu quo mais avec un peu plus de mouvement sur les sucres : 1/3 des parcelles gagnent autour de 10 g/l de sucres depuis lundi.

Chablisien

161
+5*

6,3
-0,3*

Pinot Noir

Auxerrois

179
+5*

5,6
-0,3*

Dans les parcelles de Pinot noir, il n'y a pas d'évolution. Seule une parcelle de l'Auxerrois (moyennement touchée par le mildiou) a gagné 9 g/l de sucres mais, pour les autres parcelles et les autres paramètres, la constance domine.

En résumé

PROCHAIN NUMÉRO LE MARDI 17 SEPTEMBRE 2024



MATURATION DU RAISIN DANS L'YONNE

Prélèvement du 12/09/2024

Auxerrois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	162.00	6.95	3.03	8.0	5.6	1 425
Ecart type						
Mini	162.00	6.95	3.03	8.0	5.6	1 425
Maxi	162.00	6.95	3.03	8.0	5.6	1 425
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
160.50	6.37	3.01	7.8	5.2	1 366	
0.71	0.26	0.02	0.1		74	
160.00	6.18	3.00	7.7	5.2	1 314	
161.00	6.55	3.03	7.8	5.2	1 418	
2	2	2	2	2	2	

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	
178.67	5.58	3.17	7.3	4.6	1 519	
1.53	0.30	0.03	0.2	0.4	91	
177.00	5.38	3.15	7.1	4.3	1 426	
180.00	5.93	3.20	7.5	5.0	1 607	
3	3	3	3	3	3	

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	161.00	6.34	3.05	7.8	5.1	1 342
Ecart type	13.71	1.09	0.08	0.4	1.0	77
Mini	141.00	5.04	2.97	7.3	3.9	1 199
Maxi	176.00	7.82	3.15	8.2	6.5	1 430
Parcelles	6	6	6	6	6	6

Tonnerrois	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	150.00	7.26	2.97	8.0	6.3	1 237
Ecart type						
Mini	150.00	7.26	2.97	8.0	6.3	1 237
Maxi	150.00	7.26	2.97	8.0	6.3	1 237
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT						
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	
178.00	5.42	3.22	7.4	4.3	1 573	
178.00	5.42	3.22	7.4	4.3	1 573	
178.00	5.42	3.22	7.4	4.3	1 573	
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 12/09/2024 et celui du 09/09/2024

Auxerrois	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 7,0	- 0,5	- 0,03	- 0,0	- 0,9	+ 28	- 2,0	- 0,0	- 0,04	+ 0,1	- 0,0	+ 73	+ 4,7	- 0,3	- 0,03	+ 0,3	- 0,5	+ 18

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 5,3	- 0,3	- 0,02	+ 0,1	- 0,3	+ 31

Tonnerrois	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 12,0	- 1,0	+ 0,01	- 0,0	- 1,6	- 163	+ 3,0	- 0,2	- 0,02	+ 0,2	- 0,3	- 23