

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

13/09/2024

### **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

#### **Auxerrois**





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





**Pinot Noir** 

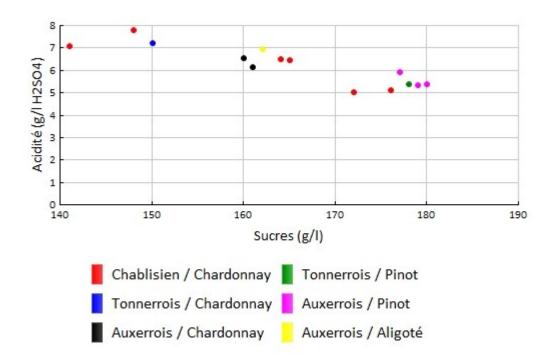
#### **Auxerrois**





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.

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

A	ALIGOTE							
Auxerrois	Sucre*	Acidité*	рН	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		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*	ucre* Acidité* pH Tartriqu Malique								
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							
Chablisten	Sucre*	Acidité*	рН	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		

Tonnorrois	CHARDONNAY							
Tonnerrois	Sucre*	Acidité*	рН	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*	Sucre* Acidité* pH Tartrique Malique							
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			

### MATURATION DU RAISIN DANS L'YONNE

# Évolutions moyennes entre le prélèvement du 12/09/2024 et celui du 09/09/2024

Auxerrois	ALIGOTE							
Auxerrois	Sucre*	Acidité*	рН	Tartriqu	Malique	K***		
Ecart	+ 7,0	- 0,5	- 0,03	- 0,0	- 0,9	+ 28		

	CHARDONNAY						
Sucre*	Acidité* pH Tartrique Malique K***						
- 2,0	- 2,0 - 0,0 - 0,04 + 0,1 - 0,0 +						

PINOT						
Sucre*	Sucre* Acidité* pH Tartrique Malique K***					
+ 4,7	- 0,3	- 0,03	+ 0,3	- 0,5	+ 18	

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

Tammanuaia	CHARDONNAY						
Tonnerrois	Sucre*	Acidité*	рН	Tartriqu	Malique	K***	
Ecart	+ 12,0	- 1,0	+ 0,01	- 0,0	- 1,6	- 163	

	PINOT								
Sucre*	Acidité*	рН	Tartrique	Malique	K***				
+ 3,0	- 0,2	- 0,02	+ 0,2	- 0,3	- 23				