



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

17/09/2024

N° 6

BIVB Infos

MATURITE YONNE



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

PRELEVEMENTS DU 16 SEPTEMBRE 2024

Chardonnay

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Auxerrois

173
+13*

6,9
=

Chablisien

170
+7*

6,9
=

Pinot Noir

Auxerrois

191
+13*

5,8
=

En résumé

Le retour du temps sec en fin de semaine dernière s'est accompagné d'un vent froid et sec (minima d'humidité relative en deçà de 50 % et maxima atteignant péniblement 90 % en fin de nuit).

Résultat : l'activité de maturation est restée modérée avec des baisses d'acide malique réduite, voire nulle quand ce n'est pas une augmentation qui a été constatée entre jeudi et hier. Que ce soit sur Pinot noir ou sur Chardonnay et en particulier dans les parcelles bien exposées au vent, des phénomènes de concentration ont eu lieu (accompagnés ou non de réelles accumulations de sucres).

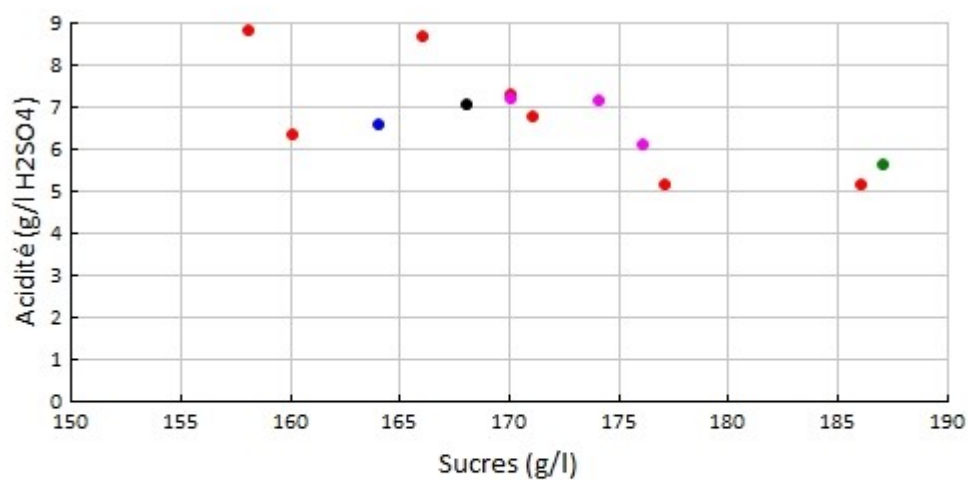
Ce phénomène jouant sur les volumes, il doit être suivi attentivement dans les prochains jours avec l'évolution (très nette la semaine passée) de la pourriture grise.

En termes d'acidité, peu d'évolution avec une légère baisse des teneurs en acide tartrique (-0,4 g/l pour les deux cépages) et une augmentation tout aussi légère des teneurs en potassium (moins d'un dixième de gramme / litre). De fait, les pH bougent peu.

PROCHAIN NUMÉRO LE VENDREDI 20 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 / Chardonnay
- Auxerrois / Aligoté
- Tonnerrois / Pinot
- Auxerrois / Chardonnay

MATURATION DU RAISIN DANS L'YONNE

Prélèvement du 16/09/2024

Auxerrois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	168.00	7.08	3.05	7.5	5.9	1 459
Ecart type						
Mini	168.00	7.08	3.05	7.5	5.9	1 459
Maxi	168.00	7.08	3.05	7.5	5.9	1 459
Parcelles	1	1	1	1	1	1

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
173.33	6.86	3.03	7.3	5.8	1 411
3.06	0.61	0.08	0.2	0.6	44
170.00	6.16	2.97	7.1	5.1	1 360
176.00	7.26	3.12	7.5	6.3	1 438
3	3	3	3	3	3

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
190.50	5.84	3.29	6.3	5.2	1 600
2.12	0.40	0.04		0.7	105
189.00	5.56	3.27	6.3	4.7	1 526
192.00	6.13	3.32	6.3	5.7	1 674
2	2	2	2	2	2

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	169.71	6.92	3.10	7.0	6.4	1 433
Ecart type	9.71	1.50	0.08	0.4	2.0	25
Mini	158.00	5.17	3.02	6.4	4.0	1 403
Maxi	186.00	8.84	3.22	7.7	9.0	1 474
Parcelles	7	7	7	7	7	7

Tonnerrois	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	164.00	6.64	3.05	7.1	5.9	1 452
Ecart type						
Mini	164.00	6.64	3.05	7.1	5.9	1 452
Maxi	164.00	6.64	3.05	7.1	5.9	1 452
Parcelles	1	1	1	1	1	1

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
187.00	5.65	3.25	6.9	4.3	1 682
187.00	5.65	3.25	6.9	4.3	1 682
187.00	5.65	3.25	6.9	4.3	1 682
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 16/09/2024 et celui du 12/09/2024

Auxerrois	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 6,0	+ 0,1	+ 0,02	- 0,5	+ 0,3	+ 34	+ 12,5	+ 0,3	+ 0,04	- 0,6	+ 0,5	+ 71	+ 12,5	+ 0,2	+ 0,11	- 1,0	+ 0,5	+ 83

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 7,0	+ 0,2	+ 0,05	- 0,8	+ 0,4	+ 121

Tonnerrois	CHARDONNAY						PINOT					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 14,0	- 0,6	+ 0,08	- 0,9	- 0,4	+ 215	+ 9,0	+ 0,2	+ 0,03	- 0,5	- 0,0	+ 109