



BOURGOGNE

Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne

12/09/2023

N° 7

BIVB Infos

MATURITE YONNE



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

PRELEVEMENTS DU 11 SEPTEMBRE 2023

Chardonnay

Valeurs et évolutions moyennes (depuis le 7 septembre) - 20 parcelles prélevées

Sucres
g/l

Acidité totale
g/l H₂SO₄

Auxerrois

237
+14*

3,1
-0,5*

Chablisien

207
+16*

4,1
-0,6*

Sur cépages blancs, la tendance des derniers jours a été à la concentration. Cela se remarque particulièrement avec l'augmentation des teneurs en acide tartrique et potassium, et dans une moindre mesure, avec la faible diminution des teneurs en acide malique. En conséquence, les pH augmentent nettement ainsi que les teneurs en sucres.

Pinot Noir

Auxerrois

233
+28*

3,6
-0,5*

La situation est identique sur Pinot Noir, mais encore plus marquée. Les teneurs en sucres augmentent fortement et le maximum atteint approche 15 % de titre alcoométrique volumique potentiel...

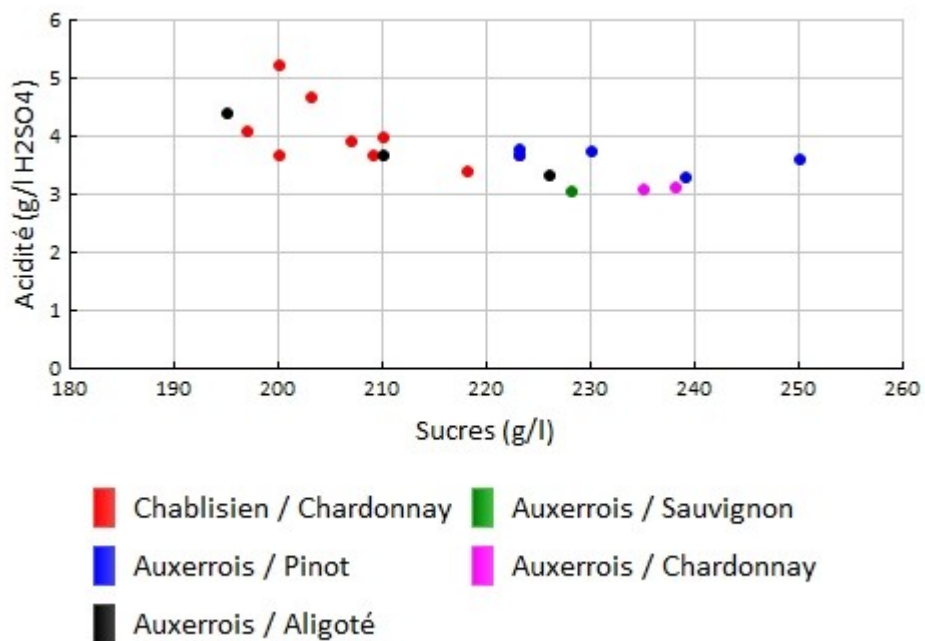
En résumé

Les phénomènes de flétrissement et donc de concentration se sont amplifiés depuis le dernier prélèvement. Plus que jamais, la date de vendange, outre les paramètres analytiques de base, doit tenir compte également de la dégustation : facilité à l'égrenage, tendreté de la pellicule, arômes, qualité des tanins. L'aspect sanitaire doit également faire partie de l'équation et ce d'autant plus que les foyers de pourriture acide ont progressé sur certaines parcelles, impactant la qualité de la récolte.

DERNIER NUMÉRO - BONNES VENDANGES !



Ce graphique permet d'appréhender l'hétérogénéité entre les parcelles qui présentent des niveaux de maturité très différents, quel que soit le cépage.



Auxerrois	ALIGOTE					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	210.33	3.82	3.30	6.5	1.5	1 246
Ecart type	15.50	0.54	0.08	0.4	0.6	41
Mini	195.00	3.36	3.22	6.1	1.0	1 207
Maxi	226.00	4.41	3.38	6.9	2.2	1 289
Parcelles	3	3	3	3	3	3

CHARDONNAY					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
236.50	3.13	3.40	5.8	0.9	1 322
2.12	0.02		0.1	0.3	22
235.00	3.11	3.40	5.7	0.7	1 306
238.00	3.14	3.40	5.8	1.1	1 337
2	2	2	2	2	2

PINOT					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
233.00	3.63	3.42	6.3	1.3	1 349
11.55	0.20	0.04	0.2	0.3	84
223.00	3.30	3.36	6.0	0.8	1 230
250.00	3.80	3.45	6.5	1.7	1 451
5	5	5	5	5	5

SAUVIGNON					
Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
228.00	3.06	3.37	6.2	0.8	1 167
228.00	3.06	3.37	6.2	0.8	1 167
228.00	3.06	3.37	6.2	0.8	1 167
1	1	1	1	1	1

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Moyenne	207.44	4.05	3.33	6.2	2.4	1 295
Ecart type	8.68	0.58	0.03	0.3	0.8	128
Mini	197.00	3.40	3.28	5.6	1.5	1 109
Maxi	223.00	5.25	3.37	6.6	4.0	1 481
Parcelles	9	9	9	9	9	9

MATURATION DU RAISIN DANS L'YONNE

Évolutions moyennes entre le prélèvement du 11/09/2023 et celui du 07/09/2023

Auxerrois	ALIGOTE						CHARDONNAY						PINOT						SAUVIGNON					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***	Sucre*	Acidité*	pH	Tartrique	Malique	K***
Ecart	+ 14,0	- 0,1	+ 0,09	+ 0,2	- 0,0	+ 341	+ 14,0	- 0,5	+ 0,07	- 0,4	- 0,9	+ 74	+ 28,3	- 0,5	+ 0,14	- 0,2	- 0,5	+ 182	+ 21,0	- 0,1	+ 0,13	+ 0,3	- 0,5	+ 276

Chablisien	CHARDONNAY					
	Sucre*	Acidité*	pH	Tartriqu	Malique	K***
Ecart	+ 16,4	- 0,6	+ 0,10	- 0,2	- 0,6	+ 103