

Conditions de Production 2019

Nos propositions votées en AG le 26 juillet ont été présentées au Comité Régional de l'INAO le mercredi 28 août. **Nous avons reçu la validation du Comité National « vins » de l'INAO dans sa séance du jeudi 5 septembre**, ces conditions de production ne seront définitives qu'après le CNINAO du 14 novembre 2019. Dans cette attente, vous pouvez réaliser vos vendanges avec les éléments suivants :

Les rendements (Cf. tableau ci-joint)

BERGERAC : le rendement de base du cahier des charges est confirmé avec une augmentation en rosé (64 hl/ha).

COTES DE BERGERAC : rouge et blanc au niveau du cahier des charges.

COTES DE DURAS : l'ensemble des couleurs bénéficient d'une augmentation par rapport au cahier des charges.

MONBAZILLAC : rendement annuel de 30 hl/ha.

SAUSSIGNAC : rendement du cahier des charges.

MONTRAVEL (blanc) : rendement majoré à 64 hl/ha, et à 52 hl/ha pour les **COTES de MONTRAVEL**.

PECHARMANT : rendement annuel conforme au cahier des charges à 50 hl/ha pour les densités les plus élevées avec une réfaction de rendement selon la densité :

Densité (nombre de pieds/ha)	Rendement annuel collectif (hl/ha)
+4000	50
3500 à 3999	40
3000 à 3499	34
-3000	27

ROSETTE : le rendement du cahier des charges.

IGP Périgord (blanc, rosé et rouge) : rendement agronomique maximum = 130 hl/ha, **rendement en vin clair maximum = 120 hl/ha**

Le coefficient k

L'appellation **Monbazillac** maintient un coefficient k de 1.8 permettant une production complémentaire de Côtes de Bergerac Blanc plafonnée à 55 hl/ha.

Pas de coefficient k pour les appellations **Saussignac** et **Haut-Montravel**.

Le calcul pour la production de l'appellation complémentaire est défini selon la formule suivante : le rendement agronomique maximum (55 hl/ha) - (le rendement réel de Monbazillac x « k »).

Exemples théoriques (hl/ha)

Production MBZ	22	27	30
Plafond CBB	55	55	55
Calcul	55 – (22 x 1,8)	55 – (27 x 1,8)	55 – (30 x 1,8)
CBB « revendicable »	15,4	6,4	1

VSI

Pour cette année, aucun **VSI** (Volume Substituable Individualisé).

VCI

Le principe du **VCI (Volume Complémentaire Individuel)** nous a été accordé pour nos appellations de Bergerac blancs secs et Côtes de Bergerac blancs, Rosette, pour les Bergerac rouge et les Pécharmant. Les Côtes de Duras blancs secs et rouges ont intégré la liste en 2017. La procédure implique que nous devons attendre de « mesurer » le potentiel du millésime en termes de quantité et de qualité avant d'introduire une demande annuelle. Ce dossier sera traité par le CNINAO du 14/11/2019. A ce stade le CRINAO a enregistré les valeurs suivantes : VCI de 8 hl/ha sur les Bergerac rouges, 10 hl/ha en Bergerac blanc, 8 hl/ha en Côtes de Bergerac blanc, 5 hl/ha en Rosette, 4 hl/ha en Pécharmant, 6 hl/ha en Côtes de Duras blanc sec et rouge.

Par ailleurs, l'AOC Monbazillac a été intégrée depuis 2018 à une expérimentation concernant les vins liquoreux. La demande pour cette année est de 3 hl/ha.

Contrôle des Maturités

Vous déclenchez vos vendanges quand vous le souhaitez en fonction de l'avancée de vos maturités et de vos objectifs quantitatifs et qualitatifs. Vous devez respecter les valeurs analytiques annuelles, **en particulier les TAV naturels minimum** (cf. le tableau ci-joint en annexe). Le suivi de la maturité des raisins est une obligation d'autocontrôle prévu au Plan d'Inspection du 23 février 2018 (article II.3.1) par un enregistrement des degrés potentiels (réfractomètre ou analyses du labo) pour chaque cépage.

Par ailleurs, le Plan d'Inspection de notre ODG prévoit un autocontrôle du TAV naturel minimum par détermination et enregistrement du degré potentiel des cuves avant fermentation alcoolique. Quali-Bordeaux nous a informés que ses agents procéderont à des

contrôles inopinés pendant les vendanges.

Le registre d'entrée des raisins : le règlement communautaire n°436/2009 prévoit l'enregistrement des entrées de raisin. La DIRECCTE (fraudes) prévoit des contrôles.

Pour les appellations **Monbazillac** et Monbazillac « sélection de grains nobles », **des déclarations d'intention de vendanges doivent être déposées 48 heures** à l'avance auprès de la FVBD. Nous procéderons aux contrôles des richesses en sucres pour les vendanges de ces deux appellations.

Degrés

Le TAV maximum (cf. tableau de synthèse) ne s'applique qu'aux vins enrichis. Pour les vins dépassant naturellement ces taux, le système de demande de dérogation n'existe plus. Il est remplacé par votre traçabilité (cahier de chai ou fiche de suivi). C'est à l'opérateur de démontrer aux organismes de contrôle qu'il a effectivement rentré des vendanges présentant des TAV naturels élevés. Cette traçabilité doit comporter les volumes, l'appellation et les degrés concernés.

Enrichissement

Compte-tenu du dispositif d'autorisation d'enrichissement, prévu au règlement communautaire et arrêté du 24 juillet 2012, nous ne pouvons obtenir une autorisation d'enrichissement qu'après avoir justifié de difficultés techniques et/ou climatique via les indices de maturité. Par ailleurs, nous devons aussi justifier de l'utilisation de la « chaptalisation » (sucrage à sec), cette méthode étant dérogatoire dans notre région. Concernant le millésime 2019, une première demande à 0.5% vol pour les AOC et IGP de blancs secs et de rosé est en cours d'instruction par l'INAO et la DIRECCTE (service des fraudes) puis présenté au Préfet de Région pour signature. Pour les autres appellations ou autres couleurs, nous attendons l'évolution des maturités et des conditions météo pour introduire de nouvelles demandes. Vous serez tenus informés au fur et à mesure.

Une déclaration préalable d'enrichissement doit être souscrite pour chaque chai, au plus tard deux jours avant le début de la première opération, par téléprocédure sur pro.douane.gouv.fr (téléservice OENO) ou bien auprès du service des Douanes de Bergerac. Il est impératif de tenir votre registre de cave à jour avec toutes les opérations d'enrichissement.

Rappel, les cahiers des charges de Saussignac, Haut-Montravel et Monbazillac « sélection de grains nobles », interdisent tout type d'enrichissement. Les lots de Côtes de Bergerac blancs à + de 54 g/l de G+F ne peuvent pas être enrichis non plus.

Acidification

Les textes communautaires permettent l'acidification des moûts et des vins en AOC. Vous devez le déclarer par téléprocédure sur pro.douane.fr (téléservice OENO) ou auprès de la DIRECCTE, avant la première opération (une déclaration par an), en indiquant votre raison sociale, si possible n° de SIRET et/ou CVI, le lieu du chai.

DIRECCTE—118 cours du Maréchal Juin TSA 10001 33075 Bordeaux cedex

Télécopie 05 56 69 27 37 ou par courriel alpc.polec@direccte.gouv.fr

Tel : 05 56 69 27 45

Tenir à jour le cahier de chai « registre de détention de certains produits » et « registre des manipulations, acidification ».

Sucres résiduels (G+F)

BERGERAC rosés : le taux de sucres fermentescibles (glucose+fructose) après fermentation doit être égal ou inférieur à 10 gr/l. Sur l'étiquette, le terme « demi-sec » est obligatoire pour les vins ayant une teneur en sucres fermentescibles (glucose+fructose) supérieure à 4 gr/l.

Charbons œnologiques pour les rosés : ils ne sont toujours pas utilisables à Bergerac ou Côtes de Duras. La demande de modification du cahier des charges a été faite par la FVBD et présentée au CRINAO (avis favorable). Nous sommes dans l'attente du retour du Comité National de l'INAO.

Valeurs analytiques

Cf. tableau récapitulatif.

Concernant l'**Acidité Volatile**, le texte communautaire (606/2009-annexe I C, du 10 juillet 2009) prévoit que les états membres peuvent déroger aux teneurs en vigueur, pour les AOP et certains IGP. La France a donc pris un arrêté le 11 juillet 2013 modifié le 10 juin 2015 confirmant la teneur maximale en acidité volatile à 30 meq/l (soit 1.47 gr/l de H2SO4) pour les appellations Saussignac, Haut-Montravel et Monbazillac (Règlement UE 2019/934 du mars 2019), et 25 meq/l pour les Côtes de Bergerac à +54 g/l de sucres résiduels.

Commercialisation

Nous avons demandé d'avancer la date de mise en marché au 1er décembre 2018 pour les Bergerac (blanc et rosé), Côtes de Duras (blanc et rosé), Montravel (blanc) et Côtes de Bergerac (blanc). Ce point sera confirmé en octobre.

Pour les autres AOC, se conformer au cahier des charges.

Dans tous les cas, le dépôt des déclarations de récolte et de revendication est un préalable.