

Vendanges 2020 de l'AOC Monbazillac

Voici quelques rappels importants pour assurer de bonnes vendanges 2020 :

Déclaration d'intention de récolte

Nous vous rappelons que vous devez adresser à la FVBD au plus tard 2 jours avant le premier jour des vendanges des raisins destinés au Monbazillac **une déclaration d'intention de récolte**. Elle déclenchera un contrôle systématique des richesses en sucre à la parcelle au premier jour de vendanges, ainsi que des contrôles aléatoires par la suite. Pour mémoire, les richesses en sucre minimales à la récolte en 2020 sont de 246 g/l (soit 14.5% Vol) pour les Monbazillac et 255 g/l (soit 15% Vol) pour les Monbazillac Sélection de Grains Nobles.

Le TAV naturel minimum moyen est de 15.5 %vol en Monbazillac et 17 %vol en Sélection de Grains Nobles.

Dans le cas où vous souhaitez procéder à un **premier tri manuel** pour produire des Côtes de Bergerac blanc moelleux, la déclaration d'intention n'est pas indiquée. Mais attention à bien tenir votre traçabilité interne pour le suivi de ces volumes obligatoirement séparé de votre production de Monbazillac.

Récolte par tries successives

Le cahier des charges en vigueur de l'AOC Monbazillac précise :

VII. - Récolte, transport et maturité du raisin

1°- Récolte

*a) - Les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturité avec action ou non de la pourriture noble (*botrytis cinerea*).*

b) - Dispositions particulières de récolte

Les vins sont issus de raisins récoltés manuellement par tries successives.

Si cette disposition n'est pas respectée, les raisins récoltés ne peuvent pas prétendre à l'élaboration du Monbazillac. En effet dans ce cas, le plan d'inspection des AOC du Bergeracois prévoit un retrait du bénéfice de l'appellation pour la part de récolte concernée et un contrôle supplémentaire de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication correspondante. Une récidive conduit à un retrait d'habilitation.

Des contrôles externes menés par Quali-Bordeaux peuvent intervenir à n'importe quel moment de la récolte.

D'autre part, vous devez assurer la traçabilité des tries successives en complétant de façon rigoureuse votre registre des apports journaliers.

Protocole sanitaire

La situation sanitaire de notre pays, à cause du Covid-19, reste très fragile. De fait nous devons tous collectivement et individuellement mettre en place des procédures pour éviter la propagation du virus. La responsabilité des chefs d'entreprises vis-à-vis de leur personnel est donc majeure.

Le comité de section Monbazillac, a donc souhaité réaliser un document (fiche info 2020 n°12) listant les mesures spécifiques qui peuvent être mises en œuvre pour décliner concrètement les recommandations sanitaires édictées par les pouvoirs publics et ainsi assurer les conditions nécessaires à la protection de la santé du personnel affecté aux travaux de vendanges.

En raison du caractère évolutif de la situation sanitaire, les préconisations contenues dans la fiche info 2020 n°12 sont susceptibles d'être modifiées à tout moment.

Cette fiche ne constitue ni une norme, ni un élément réglementaire et ne crée aucune obligation nouvelle. Les éléments décrits ne sont fournis qu'à titre informatif.

Il appartient à chaque Domaine d'évaluer sa capacité à se conformer aux mesures proposées ou à les adapter si nécessaire, dans le but constant de protéger la santé du personnel et de prendre, à cet effet, toutes les dispositions nécessaires.

Nous ne pouvons que vous engager à prendre contact avec les services de la MSA ou de l'inspection du travail si vous avez des doutes ou des questionnements particuliers.

Enrichissement

A ce jour **aucun enrichissement n'est autorisé pour l'AOC Monbazillac** : ceci concerne non seulement l'enrichissement par sucrage à sec (chaptalisation) ou par ajout de mout concentré rectifié, **mais aussi** l'emploi de techniques soustractives de concentration partielle des mouts, telles que l'évaporation sous vide ou l'osmose inverse. Seul un arrêté préfectoral pourrait autoriser l'enrichissement, dans les limites fixées par le cahier des charges, si la situation climatique l'imposait.

Rendement autorisé et VCI

Le rendement 2020 demandé par l'AG de juillet, adopté par le Comité National, est de **27 hl/ha** pour l'AOC Monbazillac (idem avec la mention « sélection de grains nobles »). Ce rendement sera complété d'un **VCI de 4hl/ha**, notre demande devant être entérinée lors du Comité National de l'INAO du 18 novembre 2020.

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.

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	25	27
Plafond CBB	55	55	55
Calcul	55 – (22 x 1,8)	55-(25 x 1.8)	55 – (27 x 1,8)
CBB « revendicable »	15,4 hl	10 hl	6,4 hl

Réserve Interprofessionnelle

Lors de l'Assemblée Générale du 27 juillet dernier, il a été présenté le **projet de réserve interprofessionnelle**. En effet, au regard de la situation des stocks au 31 juillet 2020 et des sorties des deux dernières campagnes, il était apparu opportun d'étaler les ventes de la campagne 2020/2021 pour éviter une éventuelle chute des cours.

Pour information, les ventes de Monbazillac de la campagne 2019/2020 se situent à 56596 hl et le stock prévisionnel (en attente des stocks réels déposés le 10 septembre) au 31 juillet 2020 se situant à 90730 hl. Le stock d'équilibre théorique se situant autour de 80000 hl (environ 1.5 années de vente), il y aurait donc un surstock.

Sous réserve d'accord interprofessionnel (en cours), la réserve concernerait tous les volumes situés au-dessus de 23 hl/ha (moyenne d'exploitation). Ils seront signifiés au producteur au moment de la déclaration de revendication et **débloqués au plus tard le 15 décembre 2021** (à la demande de l'ODG selon la situation économique).