FVBD
Fédération des Vins de Bergerac et Duras

Conditions de Production 2021

Nos propositions votées en AG le 29 juillet 2021 ont été présentées et validées au Comité Régional de l'INAO le mercredi 1 septembre, ces conditions de production ne seront définitives qu'après le CNINAO du 18 novembre. 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 bénéficie d'une augmentation par rapport au cahier des charges.
MONBAZILLAC : rendement annuel de 27 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.
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

VCI

Le principe du **VCI (Volume Complémentaire Individuel)** est reconduit. Les derniers évènements climatiques ont plaidé pour maintenir des VCI en 2021. 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 3 hl/ha en Côtes de Duras 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 4 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 prévue 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 procèderont 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 procèderons aux contrôles des richesses en sucres pour les vendanges de ces deux appellations.

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 2021, les premières autorisations ont été publiées, pour une augmentation de 0.5% Vol sur les Bergerac (blanc, rosé, rouge), Côtes de Duras (blanc, rosé, rouge), Côtes de Bergerac blanc, Montravel Blanc, Côtes de Montravel, Rosette, IGP Périgord (blanc, rosé, rouge). Veuillez vous référer au tableau des conditions de production ci-joint.

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). Il est impératif de tenir votre registre de manipulation et de détention de certains produits 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 et Désacidification

Les textes communautaires (Règlement (CE) 934/2019) permettent l'acidification des moûts et des vins en AOC. Ils permettent aussi leur désacidification. **Attention, ces deux pratiques s'excluent mutuellement sur le même produit**. Vous devez les déclarer par téléprocédure sur pro.douane.fr (téléservice OENO) au plus tard 48 heures après la première opération.

Tenir à jour le registre de manipulation et de détention de certains produits.

Charbons œnologiques pour les rosés

A compter de la récolte 2021, grâce à la modification des cahiers des charges du 2 septembre 2021 ils sont utilisables sur les mouts destinés aux rosés de Bergerac. Pour l'AOC Côtes de Duras, nous sommes en attente de la parution du nouveau cahier des charges qui autorisera cette pratique. Nous savons qu'il a été signé par le Ministre, nous considérons donc qu'il est applicable. Pour les détails et leur mise en œuvre, veuillez prendre connaissance de la fiche d'infos 2021 – n°5 (ci-jointe).

Utilisation de cépages blancs pour l'élaboration des rosés

L'utilisation de cépages blancs pour l'élaboration des vins rosés vient d'être autorisée dans le nouveau cahier des charges des AOC Bergerac du 2 septembre 2021. De la même façon que pour les charbons, pour l'AOC Côtes de Duras, nous sommes en attente de la parution du nouveau cahier des charges qui autorisera cette pratique. Nous savons qu'il a été signé par le Ministre, nous considérons donc qu'il est applicable. Les conditions de cette utilisation sont précisées dans la fiche d'infos 2021- n°5 (ci-jointe).

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.

☞ Sucres résiduels (G+F) des **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.

Commercialisation

Nous avons demandé d'avancer la date de mise en marché au 1er décembre 2021 pour les Bergerac (blanc et rosé), Côtes de Duras (blanc et rosé), Montravel (blanc) et Côtes de Bergerac (blanc). 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.**