

Spécial enrichissement 2021

Pour le millésime 2021, l'enrichissement des mouts des AOC du Bergeracois et Côtes de Duras, IGP et VSIG de la Dordogne et du Lot et Garonne a été autorisé par plusieurs arrêtés préfectoraux (Cf. les newsletters de la FVBD du mois de septembre).

Dans tous les cas, les **richesses en sucre minimales** précisées dans les cahiers des charges doivent être atteintes à la récolte. Le **titre alcoométrique volumique naturel minimum** s'applique à la **moyenne** des vins d'une appellation donnée pour la couleur considérée, avant enrichissement. Vous pouvez vous référer au tableau des [conditions de production 2021](#).

Quelle que soit la méthode d'enrichissement utilisée, une **déclaration préalable** doit être réalisée 48 heures avant la première opération d'enrichissement sur le site Prodouane, onglet OENO dans votre espace personnel. Puis les opérations doivent être consignées soigneusement le jour de l'enrichissement sur votre **registre de manipulation**, partie « Augmentation du titre alcoométrique ». Vous devez aussi noter les entrées de sucres ou de MCR (au plus tard le jour suivant la réception) et leurs utilisations (le jour même) dans la partie « registre de détention ». Voici ci-dessous des exemples de registre :

Les enregistrements à détenir												
FVBD/E6 Registre de manipulation : Augmentation du titre alcoométrique												
Date	N° Cuve	Produit vitivinicole avant manipulation			Produit de manipulation utilisé		Méthode soustractive		Produit obtenu			Observations
		Nature	Quantité (hL)	Titre Alcool Vol. total	Nature	Quantité	N° cuve	Quantité d'eau extraite	Nature	Quantité (hL)	Titre Alcool Vol. total	
01/10/2021	1	Mout	100	11	saccharose	276 kg			Bergerac rouge	102	12,5	
01/10/2021	3	Mout	100	11	MCR	392 l			Bergerac rouge	103,9	12,5	
01/10/2021	5	Mout	100	11			5	8,4	Bergerac rouge	91,6	12	

NB: Ces calculs prennent en compte les augmentations de volume liées à l'enrichissement et l'hydrolyse de 342 g de saccharose (1 mole) en 360 g de sucre (1 mole de glucose et de fructose).

Pour effectuer facilement vos calculs, vous pouvez consulter le site suivant : <https://www.vignevin-occitanie.com/outils-en-ligne/enrichissement-a-base-de-saccharose-ou-de-mcr/>

Les enregistrements à détenir							
FVBD/E8 Registre de manipulation : détention de saccharose, produits d'acidification et de désacidification, MCR							
Date	Nature du produit	ENTREES			SORTIES		Observations
		Fournisseur (nom et adresse)	Référence du titre du mouvement	Quantité	Quantité	Utilisation	
29/10/2021	saccharose	XXXX		500 kg	276 kg	enrichissement	reste 224 kg
29/10/2021	MCR	XXXX	xxxxxxxxxxxxxx	500 l	392 l	enrichissement	reste 108 l

L'enrichissement peut être fractionné, en AOC en deux fois si MCR, en IGP et VSIG en 3 fois si sucrage à sec, en 2 fois si concentration ou MCR.

Les techniques d'enrichissement utilisables

Il existe deux types de méthodes d'enrichissement :

- Les techniques additives : ajout de saccharose (sucrage à sec) et ajout de mouts concentrés rectifiés (MCR)
- Les techniques soustractives (TSE) : évaporation sous vide, osmose inverse.

Voici une synthèse des techniques que vous pouvez utiliser selon le type de vin produit :

Appellations	Enrichissement maximum %vol	Technique possible	Remarque
Bergerac sec	1,5	Sucrage à sec, MCR	
Bergerac rosé	1,5	Sucrage à sec, MCR	
Bergerac rouge	1,5% vol par sucrage à sec ou MCR 1%vol par TSE	Sucrage à sec, MCR, TSE	Taux de concentration de 10% max
Côtes de Bergerac rouge	1,5% vol par sucrage à sec ou MCR 1%vol par TSE	Sucrage à sec, MCR, TSE	Taux de concentration de 10% max
Côtes de Bergerac Blanc*	2	Sucrage à sec, MCR	
Côtes de Duras sec	1,5	Sucrage à sec, MCR	
Côtes de Duras rosé	1,5	Sucrage à sec, MCR	
Côtes de Duras rouge	1,5% vol par sucrage à sec ou MCR 1%vol par TSE	Sucrage à sec, MCR, TSE	Taux de concentration de 10% max
Côtes de Duras moelleux	2	Sucrage à sec, MCR	
Montravel blanc	1,5	Sucrage à sec, MCR	
Montravel rouge	1,5	Sucrage à sec, MCR	
Côtes de Montravel	2	Sucrage à sec, MCR	
Haut Montravel	Enrichissement interdit		
Saussignac	Enrichissement interdit		
Pécharmant	1,5% vol par sucrage à sec ou MCR 1%vol par TSE	Sucrage à sec, MCR, TSE	Taux de concentration de 5 % max
Rosette	2	Sucrage à sec, MCR	
Monbazillac	0.5% vol par sucrage à sec (jusqu'à 15%vol max) ou 1,5 par TSE	Sucrage à sec, MCR, TSE	Taux de concentration de 10% max
Monbazillac sélection de grains nobles	Enrichissement interdit		
IGP Périgord blanc	1,5 (2% pour les vins autres que sec)	Sucrage à sec, MCR, TSE	Taux de concentration de 20% max
IGP Périgord rosé	1,5	Sucrage à sec, MCR, TSE	Taux de concentration de 20% max
IGP Périgord rouge	1,5	Sucrage à sec, MCR, TSE	Taux de concentration de 20% max

***ATTENTION : les lots de CBB qui présentent une teneur en sucres fermentescibles supérieure ou égale à 54 gr/l sont élaborés sans enrichissement.**

A noter :

Les IGP Atlantique et les VSIG produits en Dordogne et Lot et Garonne peuvent aussi être enrichis à hauteur de 1.5%Vol, par sucrage à sec, MCR ou TSE, avec un taux de concentration de 20% max.

Références réglementaires : cahiers des charges des AOC et IGP, règlement CE 1308-2013 (OCM), code rural D645-9. Arrêté du 10 octobre 2012. Arrêtés préfectoraux des 10, 14, 17, 21, et 30 septembre et 8 octobre 2021.