GUIDE VENDANGES 2022

VINIFICATION, INFORMATIONS TECHNIQUES ET DOUANIÈRES

CAVB
CONFÉDÉRATION DES APPELLATIONS ET DES VIGNERONS DE BOURGOGNE

BIVB - www.armellephotographe.com

Version du 6 septembre 2022

CONDITIONS DE PRODUCTION 2022 :

Les conditions de productions de la récolte 2022 ont reçu un avis favorable du Comité Régional de l'INAO le 28 juillet dernier et devront être validées par le Comité National de l'INAO le 8 septembre prochain. Vous trouverez en cliquant ICI.

PRATIQUES ŒNOLOGIQUES :

Vous devez déclarer en ligne vos pratiques œnologiques sur le site des Douanes https://www.douane.gouv.fr (**téléprocédure OENO**) les pratiques œnologiques mises en œuvre.

- Enrichissement
- Acidification/désacidification
- Désalcoolisation
- Traitement au ferrocyanure de potassium ou phytate de calcium

ATTENTION : CE TELESERVICE VOUS PERMET DE FAIRE VOS DECLARATIONS DE PRATIQUES ŒNOLOGIQUES **MAIS NE VOUS EXEMPTE PAS DE COMPLETER VOS REGISTRES DE MANIPULATION**.

Pour enregistrer vos manipulations, vous pouvez utiliser les différents registres enrichissement, acidification/désacidification à se procurer auprès de la CAVB. Cet enregistrement doit être conservé 6 ans après la dernière opération. Il doit rester sur le lieu de vinification et permet ainsi de justifier l'emploi des produits utilisés.

ENRICHISSEMENT :

Propositions des ODG de Bourgogne pour la campagne 2022

La marge d'enrichissement demandée par les ODG de Bourgogne a été transmise le 26/08 au Préfet de Région qui va recueillir l'avis du président du CRINAO et des services de la DREETS.

Nous vous tiendrons informés de la décision de la Préfecture et de la publication de l'arrêté préfectoral enrichissement dans les meilleurs délais. La CAVB met tout en œuvre pour que vous ayez des informations rapidement, les vendanges ayant pour certains déjà débuté.

Les ODG de Bourgogne dans leur grande majorité ont proposé la marge d'enrichissement maximum autorisée de 1.5°.

Attention : Les ODG Clos Vougeot et Grands Crus de Vosne et Flagey ont proposé une marge maximum de 1° sur leurs appellations Grands Crus, ainsi que le Corton rouge.

Une marge d'enrichissement à 1.5° correspond à une quantité de saccharose à 2,70 kg/hl pour les rouges et 2,55 kg/hl pour les blancs.

Obligations déclaratives

- Déclaration préalable à l'enrichissement via le site https://www.douane.gouv.fr (**téléprocédure OENO**) au moins 48 heures avant le début de la première opération d'enrichissement.
- Tenue du registre de sucrage : journalière

Attention : le vin enrichi ne doit pas dépasser le TAV maximum autorisé pour l'appellation concernée. L'enrichissement peut être fractionné.

MODIFICATION ACIDIFICATION-DÉSACIDIFICATION :

Une déclaration unique pour toute la campagne doit être adressée via le site https://www.douane.gouv.fr (**téléprocédure OENO**) au plus tard 48 heures après la première opération.
La tenue journalière du registre d'acidification-désacidification est obligatoire.

Doses maximum utilisables :

Acidification :

Sur vendanges, moûts, moûts en cours de fermentation, vin : 400 g/hl

Désacidification :

Ne peut se faire que dans la limite maximum de 100 g/hl

Produits utilisables :

Acidification : acide-L+ lactique, acide L malique, acide D-l malique, acide tartrique d'origine agricole.
Désacidification : tartrate neutre de potassium, bicarbonate de potassium, carbonate de calcium

Rappels : Une cuvée ne peut pas être à la fois enrichie et acidifiée au même stade de la fermentation. La Commission européenne considère que le moût et le vin ne sont pas un même produit. On peut ainsi enrichir un moût et acidifier un vin et inversement. L'acidification doit être réalisée dans la zone de production C1 (Bourgogne) et en une seule fois sur chacun des produits.

Pour les crémants : la cuvée peut être acidifiée **dans la limite de 1,5 grammes par litre (donc un total rapporté au produit final de 4+1,5=5,5gr / litre au maximum).**

GESTION DES SOUS-PRODUITS DE VINIFICATION/PRESTATIONS VINIQUES :

Le taux de prestations viniques est fixé à 10% tant pour la vinification de raisins que de moûts/ Le taux de répartition des sous-produits à livrer dans le cas d'achat de mout est fixé comme suit : 80% viticulteur/20% négociant.

Voie d'élimination des résidus de vinification :

- Livraison à un opérateur tiers (marcs de raisins et lies de vins) pour de la distillation, de la méthanisation ou du compostage
- Elimination sur votre exploitation ou pour votre compte sur l'exploitation d'un agriculteur (méthanisation, compostage ou épandage)

Obligations des différents intervenants :

- Pesage obligatoire des marcs des raisins par l'opérateur tiers ou le producteur lui-même en l'absence de recours à un opérateur-tiers (distillateur pour la plus grande majorité des cas en Bourgogne)
- Analyse des marcs et des lies par un laboratoire (COFRAC ou enregistré FAM)
- **Tenue obligatoire d'en registre entrée sorties/sous-produits de vinifications :**

Ce registre permet d'identifier le type de produit (marc ou lie) et sa destination (distillation, méthanisation, compostage, épandage, fabrication de cosmétiques).

Vous pouvez télécharger le modèle via le lien ci-dessous :
https ://www.guide-viticulteur.com/sites/default/files/2019-09/D21%20REGISTRE-MARCS-LIES.pdf

Téléprocédure REV

Les Douanes ont mis en place un téléservice REV (pour REsidus de Vinification). Ce service REV calcule les obligations de l'ensemble des opérateurs assujettis à partir des informations présentes dans la déclaration de récolte. Il permet aux utilisateurs d'exposer et d'imprimer une fiche récapitulative de leurs obligations.

REGISTRE D'ENTRÉE DE VENDANGES :

À la vendange, vous êtes tenu de compléter un registre des entrées de vendanges. Ce document reprend les informations suivantes : date de vendanges, références cadastrales des parcelles, cépages, couleur, catégorie du vin, estimation du volume et la cuve et sa capacité où il a été placé.
La CAVB vous propose un modèle que vous pouvez télécharger en cliquant sur le lien suivant :
https://www.guide-viticulteur.com/ma-production/je-recolte-japporte-ou-jachete-du-raisin/registre-dentrees-de-la-vendange

BONNES VENDANGES À TOUS !!

CAVB
CONFÉDÉRATION DES APPELLATIONS ET DES VIGNERONS DE BOURGOGNE

Toute reproduction ou transfert, même partiel de ce document est soumis à notre autorisation.
Retrouvez l'ensemble de ces informations en ligne sur nos site www.cavb.fr et www.guide-viticulteur.fr

Confédération des Appellations et des Vignerons de Bourgogne - 132 route de Dijon - 21200 BEAUNE
03.80.25.00.25 - cavb@cavb.fr