



FLASH-INFOS VENDANGES

Septembre 2019

CONDITIONS DE PRODUCTION AOC CORBIÈRES 2019 - NOUVEAUTES

- **Rendement**

Le rendement est fixé à **48 hectolitres** par hectare pour les Corbières rouges.

Un PLC collectif pour les **corbières blancs et rosés a été demandé à l'INAO**. Le rendement est donc de **54 hectolitres** par hectare.

- **Irrigation - Evolution de la réglementation**

- De la récolte au 30 avril, l'irrigation est possible sans contrainte dans toutes les AOC.
- Du **1^{er} mai au 15 août**, l'irrigation est possible **par dérogation** et en compensation d'un stress hydrique susceptible de remettre en cause la qualité de la production viticole.

Conditions dérogatoires :

- Remplir une déclaration d'irrigation type à déposer au plus tard 2 jours avant le déclenchement de l'irrigation
- Joindre un courrier motivé expliquant le besoin en irrigation avec mesures probantes.
- Attendre l'autorisation de l'INAO.

Pour mémoire :

- Le demandeur **ne pourra pas prétendre** à l'obtention d'un PLC.
- La charge maximale de toutes les parcelles irriguées ne doit pas dépasser **6000 kg/ha**.
- Les préfets peuvent être amenés à décider des mesures générales de restriction quant à l'usage de l'eau dans le département, mesures qui s'imposent dès lors à tous les usagers.
- Toute infraction aux dispositions relatives à la dérogation ou à la période d'irrigation est susceptible d'être punie d'une amende de 3750 € (article L. 665-5-4 du code rural et de la pêche maritime).

RAPPELS DU CAHIER DES CHARGES – CONDITIONS INCHANGÉES

- **Richesse en sucre des raisins et titre alcoométrique volumique naturel**

Couleur des vins	Richesse minimale en sucre des raisins (en grammes par litre de moût)	Titre alcoométrique volumique naturel minimum
Vins blancs	178	11,5 % vol.
Vins rosés	198	11,5 % vol.
Vins rouges	198	12 % vol.

• Encépagement - Règles de proportion à l'exploitation des cépages

Couleur des vins	Règles de proportion à l'exploitation des cépages	
Vins ROUGES	GRENACHE NOIR LLEDONER NOIR MOURVEDRE SYRAH	CARIGNAN PICQUEPOUL NOIR TERRET NOIR CINSAULT 20% max. GRENACHE GRIS 10% max.
	50 % MINIMUM	50 % MAXIMUM
	<i>2 cépages minimum</i>	
Vins ROSES	GRENACHE NOIR LLEDONER NOIR MOURVEDRE SYRAH PICQUEPOUL NOIR	BOURBOULENC BLANC CLAIRETTE BLANC GRENACHE BLANC MACCABEU MARSANNE MUSCAT petits grains PICQUEPOUL BLANC ROUSSANNE TERRET BLANC VERMENTINO (Rolle)
		10 % MAXIMUM
		CARIGNAN TERRET NOIR GRENACHE GRIS 10% max.
		50 % MAXIMUM
		CINSAULT
25 % MINIMUM	75 % MAXIMUM	
<i>2 cépages minimum</i>		
Vins BLANCS	BOURBOULENC BLANC GRENACHE BLANC MACCABEU MARSANNE ROUSSANNE VERMENTINO (Rolle)	CLAIRETTE BLANC MUSCAT petits grains PICQUEPOUL BLANC TERRET BLANC
	10 % MAXIMUM	
<i>2 cépages minimum</i>		
Disposition particulière	<p>Pour les vins rouges et rosés, la disposition relative à l'obligation de disposer de 2 cépages dans l'encépagement de l'exploitation ne s'applique pas aux opérateurs producteurs de raisins ne vinifiant pas leur production, et dont l'exploitation :</p> <ul style="list-style-type: none"> - dispose d'une superficie classée au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure à 1,50 hectare ; est comptée avec un des cépages suivants : grenache N, lledoner N, mourvèdre N ou syrah N. 	

- Règles d'assemblage des vins

ROUGES	
CEPAGES PRINCIPAUX	CEPAGES ACCESSOIRES
CARIGNAN GRENACHE NOIR LLEDONER PELUT NOIR MOURVEDRE SYRAH	CINSAULT GRENACHE GRIS PICQUEPOUL NOIR TERRET NOIR
40 % MINIMUM	
2 CEPAGES MINIMUM DONT AU MOINS 1 CEPAGE PRINCIPAL Un cépage ne peut pas représenter plus de 80% de l'assemblage les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vin	
ROSES	
CEPAGES PRINCIPAUX	CEPAGES ACCESSOIRES
CARIGNAN CINSAULT GRENACHE NOIR LLEDONER PELUT MOURVEDRE PICQUEPOUL NOIR SYRAH	GRENACHE GRIS TERRET NOIR BOURBOULENC CLAIRETTE GRENACHE BLANC MACABEU MARSANNE MUSCAT PETITS GRAINS TERRET BLANC VERMENTINO
40 % MINIMUM	
2 CEPAGES MINIMUM DONT AU MOINS 1 CEPAGE PRINCIPAL Un cépage ne peut pas représenter plus de 80% de l'assemblage les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vin. Les cépages blancs utilisés pour les rosés doivent être intégrés dès la vinification. <i>Vous ne pouvez donc pas assembler du vin blanc avec vos vins rosés</i>	
BLANCS	
CEPAGES PRINCIPAUX	CEPAGES ACCESSOIRES
BOURBOULENC GRENACHE BLANC MACABEU MARSANNE ROUSSANNE VERMENTINO } Au moins 1 de ces cépages	MUSCAT PETITS GRAINS PICQUEPOUL BLANC
40 % MINIMUM	
2 CEPAGES MINIMUM DONT AU MOINS 1 CEPAGE PRINCIPAL	

- **Fermentation malolactique**

Les vins rouges, prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés, présentent une teneur en acide malique inférieure ou égale à 0,4 gramme par litre.

- **Normes analytiques**

Les lots de vins prêts à être commercialisés en vrac ou conditionnés présentent une teneur en sucres fermentescibles (glucose et fructose) répondant aux valeurs suivantes :

Couleur des vins	Teneur maximale en sucres fermentescibles (glucose + fructose, en grammes par litre)
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel inférieur ou égal à 14 %vol.).	3g/l
Vins rouges (avec titre alcoométrique volumique naturel supérieur à 14 % vol.)	4g/l
Vins rosés	4g/l
Vins blancs	4g/l

- **Pratiques œnologiques et traitements physiques.**

Pour l'élaboration des vins rosés, l'emploi des charbons œnologiques est autorisé chez le vinificateur à une dose inférieure ou égale à 30 grammes par hectolitres, exclusivement sur les moûts issus de presse et vins nouveaux encore en fermentation, et dans une proportion qui ne peut être supérieure à 20 % du volume total vinifié chez l'opérateur concerné, pour la récolte considérée.

- **Matériel interdit.**

L'emploi de vinificateurs continus, de pressoirs continus et d'érafloirs centrifuges (érafloirs à axe vertical) est interdit.

- **Capacité globale de la cuverie de vinification.**

Tout opérateur doit disposer d'une capacité globale de cuverie de vinification équivalente au volume vinifié au cours de la récolte précédente, à surface égale.

- **Entretien global du chai (sols et murs) et du matériel**

Le chai (sol et mur) et le matériel de vinification présentent un bon état d'entretien général.

OBLIGATIONS DECLARATIVES - NOUVEAUTES

- **Affectation parcellaire à destination de l'ODG Corbières :**

Chaque opérateur doit déclarer **avant le 1^{er} février** de l'année de la récolte, auprès de l'ODG, la liste des parcelles qu'il engage dans la production de l'appellation d'origine contrôlée.

Le tableau détaille pour chaque parcelle affectée notée « oui », les références complètes de la parcelle, le pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 % pour les parcelles concernées, les écartements entre pieds et rangs, les parcelles irrigables et dans ce cas si elles sont équipées d'installation fixe et l'origine de la ressource en eau, puis les dérogations sur les modes de taille.

Elle doit être datée et signée.

Seules les parcelles engagées sur votre affectation parcellaire 2019 pourront prétendre produire en AOC Corbières.

Le potentiel de production en AOC Corbières se base sur votre affectation parcellaire et doit tenir compte de tout résultat de contrôles internes ou externes effectués (déclassement de parcelle, réduction de rendement pour les parcelles présentant plus de 20% de pieds manquants, parcelle située hors de l'aire délimitée et autres corrections...).

- **Déclaration de récolte à destination des Douanes :**

Date limite de dépôt : **Début décembre 2019** en ligne sur prodou@ne (www.pro.douane.gouv.fr)

- **Déclaration de revendication à destination de l'ODG Corbières :**

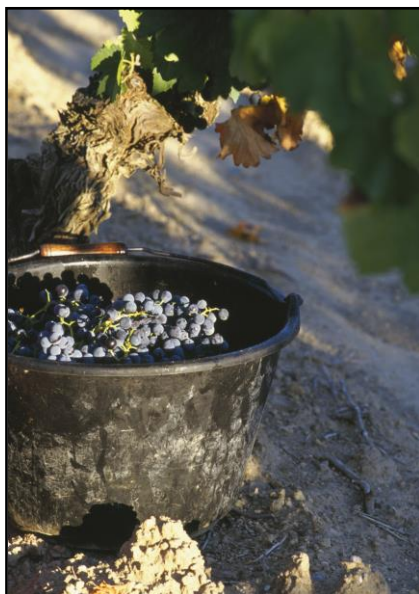
La déclaration de revendication, datée et signée, doit être adressée à l'ODG entre le **15 décembre 2019 et le 31 janvier 2020**. Dans tous les cas 10 jours avant la 1^{ère} déclaration de transaction ou de conditionnement. Document à télécharger sur www.20decorbieres.com (rubrique Professionnels/Outils et Procédures des opérateurs).

- **Pour mémoire :**

Le non-respect des obligations déclaratives destinées à l'ODG Corbières et des délais constituent des manquements conformément au plan de contrôle en vigueur (PC 3-14 approuvé le 15 mai 2014 par l'INAO).

GESTION DES RESSOURCES HUMAINES

- Barème des salaires vendanges pour 2019 applicable **aux salariés des exploitations agricoles de la zone viticole** de l'Aude (source: *Syndicat des Vignerons de l'Aude*) :
 - **Coupeurs** : 10,03€/heure et 1,5 litres de vin par jour (8 heures de travail)
 - **Videurs de seaux** : 10,08€/heure et 1,5 litres de vin par jour (8 heures de travail)
 - **Porteurs** : 10,13€/heure et 1,5 litres de vin par jour (8 heures de travail)



**TOUTE L'EQUIPE DE L'APPELLATION CORBIERES
VOUS SOUHAITE D'EXCELLENTE VENDANGES 2019 !**