



FLASH-INFOS VENDANGES

Septembre 2021

CONDITIONS DE PRODUCTION AOC CORBIÈRES 2021

- **Rendement**

Le rendement est fixé à **48 hl / ha maximum pour les Corbières rouges** et **50 hl / ha maximum pour les Corbières blancs et rosés**.

Aucune demande de PLC collectif.

- **Irrigation - Rappel**

- 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 autorisée **par dérogation** et en compensation d'un stress hydrique susceptible de remettre en cause la qualité de la production viticole.
Cette année, l'autorisation de l'INAO a débuté le 9 juin 2021.

Conditions dérogatoires :

- Remplir une déclaration d'irrigation type à déposer à l'ODG au plus tard 2 jours avant le déclenchement de l'irrigation (cf. formulaire type sur www.20decorbieres.com)
- Joindre un courrier motivé expliquant le besoin en irrigation avec mesures probantes.
- Attendre l'autorisation de l'INAO via votre ODG

Pour mémoire :

- 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 – [VERSION 8/12/2019](#) (téléchargeable [ICI](#))

- **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 (= DPAP)

Couleur des vins	2 cépages minimum dont au moins 1 principal				
Vins ROUGES	CEPAGES PRINCIPAUX		CEPAGES ACCESSOIRES		
	GRENACHE NOIR LLEDONER MOURVEDRE SYRAH	CARIGNAN NOIR	CINSAULT	GRENACHE GRIS PICQUEPOUL NOIR TERRET NOIR	MARSELAN (sous condition*)
	50 % MINIMUM	50 % MAXIMUM	20 % MAXIMUM	10 % MAXIMUM	5 % MAXIMUM
Vins ROSES	CEPAGES PRINCIPAUX		CEPAGES ACCESSOIRES		
	CINSAULT GRENACHE NOIR LLEDONER MOURVEDRE SYRAH	CARIGNAN NOIR	GRENACHE GRIS	BOURBOULENC CARIGNAN BLANC CLAIRETTE GRENACHE BLANC MACCABEU MARSANNE PIQUEPOUL BLANC PIQUEPOUL NOIR ROUSSANNE TERRET BLANC TERRET NOIR VERMENTINO	VIOGNIER
	50 % MINIMUM	40 % MAXIMUM	50 % MAXIMUM	10 % MAXIMUM	5 % MAXIMUM
Vins BLANCS	CEPAGES PRINCIPAUX	CEPAGES ACCESSOIRES			
	BOURBOULENC GRENACHE BLANC MACCABEU MARSANNE ROUSSANNE VERMENTINO	CARIGNAN BLANC	CLAIRETTE PIQUEPOUL BLANC TERRET BLANC	MUSCAT petits grains	VIOGNIER
		30 % MAXIMUM	10 % MAXIMUM	5 % MAXIMUM	5 % MAXIMUM
Dispositions particulières	Pour les vins blancs, 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 : <ul style="list-style-type: none"> - dispose d'une superficie classée au sein de l'aire parcellaire délimitée inférieure à 1,50 hectare - est plantée avec un des cépages principaux. 				

* Sous réserve de la mise en place d'une convention spécifique. Merci de vous rapprocher de votre ODG afin d'en connaître les modalités.

- Règles d'assemblage des cépages : élaboration des vins

Important :

- 2 cépages minimum dont au moins 1 cépage 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 vins.

ROUGES

CEPAGES PRINCIPAUX	CEPAGES ACCESSOIRES	
CARIGNAN GRENACHE NOIR LLEDONER PELUT NOIR MOURVEDRE SYRAH	CINSAULT GRENACHE GRIS PIQUEPOUL NOIR TERRET NOIR	MARSELAN
40 % MINIMUM	30 % MAXIMUM	10 % MAXIMUM

ROSES

CEPAGES PRINCIPAUX	CEPAGES ACCESSOIRES
CARIGNAN CINSAULT GRENACHE NOIR LLEDONER MOURVEDRE SYRAH	BOURBOULENC CARIGNAN BLANC CLAIRETTE GRENACHE BLANC GRENACHE GRIS MACCABEU MARSANNE PIQUEPOUL BLANC PIQUEPOUL NOIR ROUSSANNE TERRET BLANC TERRET NOIR VERMENTINO VIOGNIER BLANC
40 % MINIMUM	
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 MACCABEU MARSANNE ROUSSANNE VERMENTINO	CARIGNAN BLANC	CLAIRETTE PIQUEPOUL BLANC TERRET BLANC	MUSCAT petits grains	VIOGNIER
40 % MINIMUM	30 % MAXIMUM	10 % MAXIMUM	5 % MAXIMUM	5 % MAXIMUM

- **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 hectolitre pour le volume traité 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 des vins rosés élaborés par le vinificateur 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 au moins 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

- **Affectation parcellaire à destination de l'ODG Corbières (= DPAP) :**

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 » la surface affectée, 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, signée et toutes les colonnes doivent être entièrement complétées.

Seules les parcelles engagées sur votre affectation parcellaire de l'année de récolte pourront prétendre produire en AOC Corbières.

Le potentiel de production en AOC Corbières se base sur votre affectation parcellaire et tient compte des résultats 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 2021** 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 **1^{er} décembre 2021 et le 31 janvier 2022**. 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 »).

- **Déclaration de renonciation à produire :**

La déclaration de renonciation à produire doit être faite auprès de l'ODG **avant le 15 août qui précède la récolte ou jusqu'au début des vendanges en cas d'accident climatique.**

L'ODG transmet cette déclaration dans les meilleurs délais à l'organisme de défense et de gestion de l'appellation d'origine contrôlée plus générale ainsi qu'à l'organisme de contrôle agréé pour l'appellation d'origine contrôlée plus générale.

- **Déclaration préalable de transaction en vrac ou de retiraisons :**

Si vous souhaitez commercialiser en vrac un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée Corbières, vous devez effectuer une déclaration de transaction pour le lot concerné **dans les 5 jours ouvrés suivant la contractualisation et au moins 10 jours ouvrés avant la retiraison.**

- **Déclaration de conditionnement**

Tout opérateur souhaitant conditionner un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée effectuée auprès de l'organisme de contrôle agréé **et de l'organisme de défense et de gestion de l'AOC « Corbières »** une déclaration de conditionnement pour le lot concerné au plus tard dix jours ouvrés après l'opération.

Les opérateurs réalisant plus de 12 conditionnements par an sont dispensés de cette obligation déclarative, mais **adressent** mensuellement une déclaration récapitulative.

- **Déclaration relative à l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné :**

Tout opérateur souhaitant effectuer une expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de contrôle agréé au moins dix jours ouvrés avant l'expédition. L'opérateur doit préciser les volumes concernés.

- **Déclaration de déclassement**

Tout opérateur effectuant un déclassement de vins bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée devra en faire la déclaration auprès de l'organisme de défense et de gestion et auprès de l'organisme de contrôle agréé au plus tard **sept jours ouvrés** après ce déclassement.

- **Déclaration de repli :**

Tout opérateur **souhaitant commercialiser** un vin bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée dans une appellation plus générale **en fait la déclaration huit jours ouvrés au moins avant ce repli auprès de l'organisme de défense et de gestion, et auprès de l'organisme de défense et de gestion et de l'organisme de contrôle agréé de l'appellation plus générale, afin d'en assurer le suivi.**

Elle précise pour le vin concerné l'appellation, la couleur, le cas échéant le millésime, le volume, le lieu d'entrepôt du vin. Elle est accompagnée :

- **pour les opérateurs vinificateurs, de la copie de la déclaration de revendication dans l'appellation initiale,**
- **pour les opérateurs non vinificateurs de l'extrait de la comptabilité matière ou de la (des) copie(s) de la transaction vrac dans l'appellation.**

- **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-5-19 approuvé le 14 novembre 2019 par l'INAO)

Si vous souhaitez télécharger les documents relatifs à l'une de ces demandes, rendez-vous sur le site internet de l'ODG dans la rubrique **« Outils et procédures des opérateurs »**.

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à vous rapprocher du

Syndicat général de l'AOC Corbières

2 bis chemin de l'Allée

11200 BOUTENAC

Tel : 04 68 27 73 00

E-mail : syndicat@aoc-corbieres.com

MODALITES D'ACHAT DE RAISINS SUITE AU GEL D'AVRIL 2021 - DEPARTEMENT DE L'AUDE

Vous trouverez en pièce jointe l'arrêté du préfet de l'Aude précisant l'achat de vendanges, de moûts et de vin pour les communes de l'Aude sinistrées par le gel.

Cet arrêté reprend la mise en œuvre l'application de l'arrêté national du 4 août 2017 (ci-joint également) qui régleme les achats de vendanges.

Attention ces achats doivent être séparés de votre propre récolte, individualisés aussi bien dans votre comptabilité matière et commercialisation (nous attendons des éléments complémentaires des Douanes sur ce sujet).

Si vous devez acheter des raisins en vue d'une production AOP Corbières nous vous donnons les préconisations suivantes :

- Vérifier auprès de nos services que votre vendeur est bien habilité pour l'AOP Corbières
- Récupérer en détail les références cadastrales, surfaces, cépages correspondant à la récolte que vous achetez et vérifier auprès de votre vendeur ou auprès de nos services que les parcelles sont bien engagées en DPAP et dans l'AOP concernée.

Les nouveaux contrats d'achats de vendange devraient être disponibles début septembre sur Déclaviti et le CIVL travaille à leur mise à jour.

GESTION DES RESSOURCES HUMAINES

L'entrée en vigueur de la nouvelle convention collective nationale (CCN) de la production agricole et des CUMA, au 1er avril 2021, a entraîné la fin d'édition de **grilles annuelles de salaires pour les vendanges**.

La nouvelle convention collective est **obligatoire dans les exploitations agricoles**. Les prestataires paie et les comptables, ne peuvent travailler et établir les documents de paie, DSN, bulletins, etc... qu'en possession des coefficients et du nom de l'emploi du salarié, déterminés par l'employeur.

Si vous souhaitez en savoir plus, vous pouvez vous référer au **guide pédagogique d'application, établi en février 2021 par le Syndicat des Vignerons de l'Aude**. La grille des salaires applicables est aussi consultable sur ce site dans la rubrique « Emploi »:

www.syndicatdesvigneronsdelaud.com

Recherche Vendanges :

- Domaine recherche un coupeur pour les vendanges 2021 – Contacter Monsieur ESTEVE au 04 68 41 93 30
- Domaine recherche stagiaire pour les vendanges, titulaire du BTS Viti-oeno pour septembre / octobre – Contacter Madame PAGES au 06 78 79 44 95
- Domaine recherche un caviste jusqu'au 15/10 minimum – Contacter les Vignobles Cap Leucate à cette adresse : contact@cave-leucate.com

TOUTE L'EQUIPE DE L'APPELLATION CORBIERES VOUS SOUHAITE D'EXCELLENTE VENDANGES 2021 !



Syndicat de l'AOC CORBIERES
2 bis chemin de l'allée – 11200 BOUTENAC
Tél. 04 68 27 73 00

secretariat@aoc-corbieres.com – www.20decorbieres.com