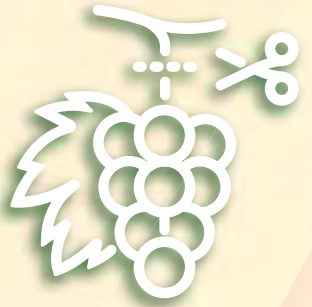


Registres de caves : tenue correcte exigée !



La tenue des registres de cave permet une traçabilité complète exigée par la réglementation communautaire. Elle est à faire dès la vendange. Voici l'essentiel pour être en règle.

La réglementation communautaire impose aux opérateurs du secteur viti-vinicole (récoltants, caves coopératives, négociants), la tenue de registres. Ces documents tracent les entrées et sorties de produits viti-vinicoles, de certains produits œnologiques (saccharose, acidifiants, désacidifiants) et autres produits enrichissants MC et MCR. Ils sont à renseigner impérativement dans les 24 à 72 h selon les registres en précisant la date et l'heure exacte du début des opérations. Dans le registre d'entrées et sorties, les entrées sont inscrites le jour ouvrable suivant la réception, les sorties sont notées au maximum le 3^e jour ouvrable après l'expédition.

La commercialisation d'une récolte impose de tenir une comptabilité matière retracée dans :

- Le registre d'apport des vendanges,
- Le registre d'entrées et de sorties, les mouvements de produits viti-vinicoles

(raisins frais, moûts de raisins, moût de raisin concentré ou non, lies de vin et marcs de raisin, vins),

- Le registre de manipulations, les pratiques œnologiques (augmentation du titre alcoométrique, acidification et désacidification, coupage, embouteillage...),
- Le registre de détention de produits (saccharose, moûts de raisin concentrés ou concentrés rectifiés, alcool et eaux-de-vie de vin, produits pour l'acidification et la désacidification),
- Le registre d'embouteillage pour tout opérateur qui embouteille des produits vitivinicoles pour son compte ou pour le compte d'autrui. 🍷



COMMANDEZ VOS REGISTRES DE CAVE AU SYNDICAT GÉNÉRAL

Les registres de cave sont disponibles à la **Maison des vins d'Avignon**, tél. **04 90 27 24 24**, ou de **Tain l'Hermitage**, tél. **04 75 07 88 83**. Prix : de 6 à 13 euros TTC selon le modèle.

Registre Apports de vendanges

Le registre des apports de vendanges trace le raisin de l'entrée des chais jusqu'à la première cuve de vinification. Par définition, il s'applique aux vendanges. Les raisins frais doivent être enregistrés. Les cahiers d'apport des caves particulières, les listings d'apport

des caves coopératives ou les registres d'achat des négociants-vinificateurs peuvent être admis comme registres d'entrée de raisins par les services de contrôle.

Ces documents comportent les mentions permettant d'identifier les

caractéristiques de ces raisins et des catégories de vin qui en seront issues :

- Leur aptitude à produire un ou plusieurs vins AOP ou IGP ;
- Le cépage si le vin est destiné à être commercialisé avec sa mention (notamment pour les vins IGP ou les Vins sans indication géographique) ;
- La quantité de raisins exprimée en poids, estimée, si l'opérateur ne peut pas peser, par exemple, à partir des cagettes ou de la charge des bennes de machines à vendanger.

Dans le cas où des raisins sont issus d'une parcelle produite avec plusieurs catégories de vins (par exemple : AOP CDR, IGP et Vins sans indication géographique cépage syrah) et où la destination finale de ces raisins n'est pas déterminée lors de l'entrée en cave, il est possible de remplacer ou de compléter les caractéristiques des raisins par une référence identifiant la parcelle dont ils sont issus. La référence à la parcelle n'est pas une obligation, sauf exigence du Cahier des charges.

Dans les caves coopératives, le ticket d'apport est considéré comme une pièce comptable et doit être présenté au contrôle. Si les mentions portées sur ce ticket sont librement établies par la cave, les poids revendiqués en AOP, IGP ou VSIG doivent être conformes aux règlements en vigueur. Il en est de même pour les degrés. Cependant, il est admis que les supports papier puissent être remplacés par un système informatique ou par les éléments appropriés d'une comptabilité sécurisée présentant des garanties équivalentes (ajout ou suppression des écritures a posteriori impossibles sans que la rectification ne reste apparente).

La Direction générale des douanes et droits indirects (DGDDI) et la Brigade d'Enquêtes Vins et Spiritueux (BEVS ; service de la DGCCRF), peuvent réaliser des contrôles sur les registres « Apports de vendanges » car l'enregistrement est essentiel pour assurer la traçabilité des apports (certification des vins de cépage, contrôles liés aux revendications en AOP ou IGP, réalité des rendements...), particulièrement pour les producteurs installés dans des exploitations à production dite « mixte ».



RAPPEL SUR LA TENUE DES REGISTRES

Les feuillets doivent être fixes, reliés, numérotés dans l'ordre chronologique, écrits à l'encre indélébile, et être placés dans le lieu d'entreposage des produits. Ils doivent être conservés au minimum pendant cinq ans après épuisement des comptes qu'ils contiennent. Les douanes et la répression des fraudes peuvent les contrôler sur six années.

Le registre d'entrée des raisins est soldé, en sortie, après la transformation des raisins et des moûts, par l'établissement de la déclaration de récolte et de production qui vaut registre d'entrée des vins dans la comptabilité matières.

Les indications qui doivent impérativement figurer dans votre registre des entrées et des sorties sont les suivantes :

1 Entrées et sorties

INDICATIONS OBLIGATOIRES	<ul style="list-style-type: none"> • Numéro du lot • Date de l'opération • Quantité entrée ou sortie, produit concerné, référence au document d'accompagnement • Les volumes et les références aux comptes d'âge ou de vieillissement, les volumes correspondant aux engagements de garantie ou au warrant agricole. 	
INFORMATIONS RELATIVES AUX PRODUITS REÇUS OU EXPÉDIÉS	<ul style="list-style-type: none"> • Raisins (poids en kilogrammes) • Vin, vin nouveau en cours de fermentation, vin de liqueur, vin mousseux, vin mousseux de qualité, ainsi que les distinctions par catégories cépage AOP, AOC, VSIG mono-cépage, VSIG mono-cépage ou pluri-cépages avec millésime • Alcools et eaux-de-vie de vin • Produits destinés à la destruction, les moûts, le saccharose, (chaque produit est suivi sur un compte distinct) • Pour les vins AOC : numéros d'enregistrement des contrats d'achat et numéros des déclarations des transactions • Pour les produits concernés : références aux contrats d'achat soumis au visa de FranceAgriMer. 	
INDICATIONS FACULTATIVES	<ul style="list-style-type: none"> • Année de récolte • Nom d'une ou plusieurs variétés à raisins de cuve, teneur en sucre, mentions traditionnelles, symbole UE de l'AOP/IGP, mentions relatives à certaines méthodes de production 	
PRODUITS FAISANT L'OBJET D'UN SUIVI PARTICULIER	Vins mousseux	Date de préparation, date de tirage, volume de la cuvée ainsi que pour chacun de ses composants, leur volume, leur titre alcoométrique acquis et en puissance, le volume de liqueur de tirage utilisée, le volume de liqueur d'expédition et le nombre de récipients obtenus.
	Vins de liqueur	Date de l'addition des produits utilisés pour la production du vin de liqueur, nature et volume des produits additionnés.
	Autres produits	Saccharose, moûts, produits utilisés pour l'acidification ou la désacidification, alcools et eaux-de-vie de vin, et sous-produits de la vinification : nom et adresse du fournisseur ou du destinataire (selon qu'il s'agisse d'une entrée ou d'une sortie), quantité de produit, date d'entrée ou de sortie et, le cas échéant, date d'utilisation.
PERTES	Quantités de produit alcoolique détruites, perdues ou rendues inutilisables détaillées dans le registre des sorties.	
CONSUMMATION FAMILIALE ET DÉGUSTATION AU CAVEAU	Produits consommés à titre gratuit, sur le lieu de production par le récoltant, ses parents en ligne directe ou les salariés et les produits dégustés gratuitement sur site, sont inscrits dans le registre des sorties, éventuellement sous la forme d'un volume mensuel globalisé.	
AUTRES INFORMATIONS	Indications spécifiques prévues par les accords interprofessionnels.	



Dans un souci de simplicité, les registres “Entrées/Sorties” et “Conditionnement” sont réunis en un seul et même cahier. Pour tenir compte des demandes de ses adhérents, le Syndicat des Vignerons des Côtes du Rhône a mis en place deux types de registres “Entrées/Sorties” : une version avec un produit par page et une autre version avec 4 produits par page. Ces registres “Entrées/sorties” permettent une gestion par millésime.

Pensez à reporter également en “Entrée” :

- Les volumes de vins repliés et déclassés ;
- Les volumes de vins réintégrés (après traitement à façon ou relogement), ainsi que ceux faisant suite à des retours de produits ;
- Les volumes des vins issus de coupage, d'assemblage de cépage ou de millésime dans le cadre de la règle dite 85/15 venant incrémenter le compte du millésime ou du cépage majoritaire (voir page 12).

Les mouvements à enregistrer en “Sorties” :

- Les volumes expédiés en DAE ou en droit acquitté sous DSA (ou factures/bons de livraison) ;
- Les bouteilles expédiées sous CRD collectives ou capsules personnalisées ;
- Les sorties en vrac aux particuliers ;
- Les volumes consacrés à la dégustation au caveau, la consommation familiale et les échantillons pour analyse ;
- Les volumes déclassés ou repliés (ils doivent également faire l'objet d'une déclaration auprès de l'ODG) ;
- Les volumes de vin minoritaires partis dans le cadre du coupage selon la règle dite 85/15, voire ceux ayant perdus le bénéfice du millésime/cépage en cas de coupage dépassant le 85/15 ;
- Les volumes ayant fait l'objet d'une non-conformité définitive lors du contrôle “produit” ;
- Les volumes devant faire l'objet d'un traitement à façon ou d'un relogement ;
- Les volumes liés aux pertes exceptionnelles et aux pertes observées au cours des opérations de “fabrication”, de “transformation” et de “stockage”.

Délais d'inscription des “Sorties”

- Les sorties sous DAE et DSA sont inscrites au plus tard le 3^e jour après l'expédition ;
- Les sorties de bouteilles sous CRD peuvent être globalisées mensuellement ;
- Les sorties en vrac aux particuliers doivent se faire dans des cubis de 33 litres maximum et être globalisées par journée si l'opérateur tient un journal de vente ou un facturier, à défaut elle doivent être reprises au fur et à mesure.



Le registre des “Entrées/Sorties” doit être clôturé une fois par an, à la date du 31 juillet*

A noter : les sorties pour des particuliers ne peuvent pas être effectuées sous couvert d'un DAE ;

- Les dégustations au caveau, les échantillons pour analyse et les volumes destinés à la consommation familiale peuvent être globalisés mensuellement ;
- Les pertes exceptionnelles (casses, fuites...) sont inscrites au fur et à mesure de leur constatation et doivent non seulement être signalées sans délai au service des douanes mais également être autorisées par ce dernier ;
- Les pertes liées aux opérations de “fabrication”, de “transformation” et de “stockage” sont inscrites lors de leur constatation uniquement. Lors de la clôture de l'exercice, l'opérateur constatera un écart d'inventaire (en plus ou en moins).

Clôture annuelle des registres vitivinicoles

Le registre des “Entrées/Sorties” doit être clôturé une fois par an, à la date du 31 juillet (*sauf pour certains négociants). À la clôture, le résultat de l'inventaire réalisé doit être transmis à l'administration. Il n'est pas obligatoire de tenir un registre par campagne, le même registre papier pouvant être réutilisé d'une campagne sur l'autre.

2 Conditionnement

Le registre de « Conditionnement » doit être tenu par tout entrepositaire agréé qui embouteille des produits vitivinicoles pour son propre compte ou pour le compte d'autrui. Il doit mentionner le nombre de bouteilles remplies, leur contenance, leur numéro de lot, la cuve de tirage et ces mêmes informations y compris pour le conditionnement en BIB.

Le nom et l'adresse de l'embouteilleur doivent être inscrits lorsqu'il s'agit d'un embouteilleur à façon.

3 Valorisation des sous-produits

Quelle que soit la voie de valorisation choisie (distillation, livraison à une unité de méthanisation ou de compostage, compostage ou méthanisation sur l'exploitation, épandage des marcs et des lies), vous devez inscrire dans les registres vitivinicoles la destination de vos marcs de raisins et lies de vin, et en cas de distillation, y reporter les informations fournies par le distillateur sur le poids de marcs de raisins et la quantité totale d'alcool obtenu.

Informations à reporter sur les registres d'entrées et sorties :

- Les quantités de marcs de raisins et/ou de lies de vin ;
- Leur date de sortie ;
- Les voies de valorisation choisies ;
- Le titre alcoométrique volumique total des lots de marcs de raisins et des lots de lies de vin.

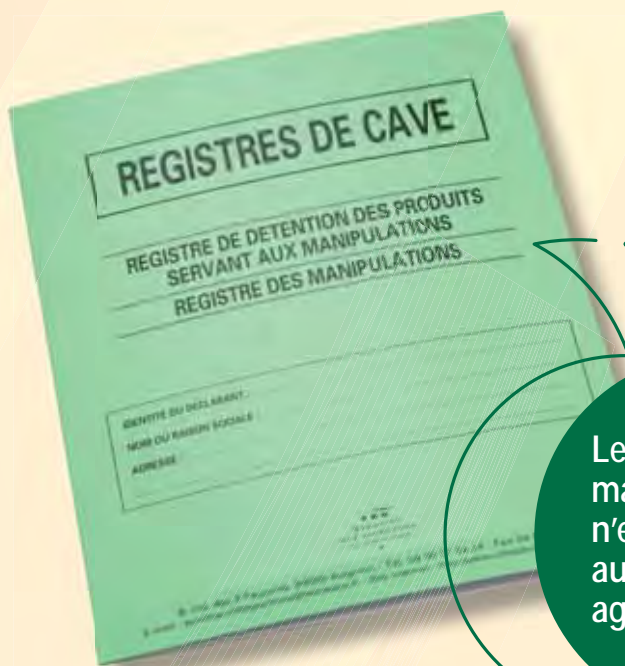
Pour les marcs de raisins, la quantité inscrite dans le registre est estimée jusqu'à réception du résultat de la pesée des marcs de raisins transmis par le distillateur.

En ce qui concerne le titre alcoométrique volumique total, l'inscription se fait à compter de la réception du résultat de l'analyse du degré ou de la quantité totale d'alcool obtenue transmis par le distillateur.

Par ailleurs, si vous utilisez les registres « Entrées/Sorties » du Syndicat général (registre rouge ou orange), en fin de registre, un **tableau « valorisation des sous-produits »** a été rajouté pour répondre aux obligations réglementaires. 🍷

Registre **Détention des produits et manipulations**

Le registre de détention des produits servant aux manipulations et le registre des manipulations sont réunis dans un même cahier.



Le registre des manipulations n'est pas réservé aux entrepositaires agréés récoltants.

1 **Détention des produits servant aux manipulations**

Ce registre concerne :

- Les produits enrichissants (saccharose, MC, MCR) ;
- Les produits utilisés pour l'acidification et la désacidification ;
- Les alcools et eaux-de-vie de vin.

Mentions à indiquer

Le registre des manipulations n'est pas réservé aux entrepositaires agréés récoltants. Tout détenteur de produits précités doit faire figurer en "Entrées" et en "Sorties" les mentions suivantes :

En entrée :

- La date d'entrée du produit ;
- Le nom ou la raison sociale, ainsi que l'adresse du fournisseur en se référant, le cas échéant, au document qui a accompagné le transport du produit ;
- La quantité de produit ;
- Pour les moûts concentrés, rectifiés ou non, la zone viticole d'origine des moûts mis en œuvre.

En sortie :

- La date d'utilisation ou de sortie ;
- La quantité de produit ;

- Le cas échéant, le nom ou la raison sociale du destinataire ainsi que son adresse.

Délais d'inscription

Les entrées et sorties des produits sont inscrites au plus tard le jour ouvrable qui suit la réception ou l'expédition, et le jour même en cas d'utilisation dans une même exploitation. Les opérations d'enrichissement sont transcrites dans les registres le jour même, immédiatement après la fin de l'opération.

2 **Manipulations**

Les manipulations devant être inscrites dans ce registre sont les suivantes :

- L'augmentation du titre alcoométrique (ajout de moûts concentrés, rectifiés ou non, saccharose, concentration partielle par évaporation, osmose inverse ou par le froid) ;
- L'acidification - La désacidification ;
- La distillation ;
- L'embouteillage ;
- L'édulcoration/le coupage ;
- L'élaboration de vins mousseux de toutes catégories, de vins pétillants, de vins

pétillants gazéifiés (un registre spécial peut être ouvert à cet effet) ;

- L'élaboration de vins de liqueur ;
- L'élaboration de moûts de raisins concentrés, rectifiés ou non ;
- Le traitement avec des charbons à usage œnologique/Le traitement avec du ferrocyanure de potassium ;
- L'élaboration de vins vinés ;
- Les autres cas d'adjonction d'alcool ;
- La transformation en un produit d'une autre catégorie, notamment en vin aromatisé ;
- Le traitement par électrodialyse ou le traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin ou le traitement par échangeur de cations pour l'acidification ;
- L'utilisation de morceaux de bois de chêne ;
- La correction de la teneur en alcool des vins ;
- L'utilisation expérimentale de nouvelles pratiques œnologiques incluant la référence appropriée à l'autorisation donnée par l'État membre concerné ;
- L'addition de dicarbonate de diméthyle (DMDC) ;
- Le traitement électro membranaire pour l'acidification ou la désacidification ;
- La gestion des gaz dissous des vins au moyen de contacteurs membranaires ;
- Le traitement à l'aide d'une technologie membranaire associée à du charbon actif ;
- L'utilisation de copolymères polyvinylimidazole-polyvinylpyrrolidone ;
- L'utilisation de chlorure d'argent.



CAS PARTICULIER : LE REGISTRE DE CUVÉE

Les élaborateurs de vins mousseux et de vins pétillants doivent tenir un registre de cuvée, qui pour chaque cuvée doit mentionner :

- La date de préparation,
- La date de tirage pour les vins mousseux de qualité,
- Le volume de la cuvée,
- L'indication de chacun des composants de la cuvée, leur volume, leur titre alcoométrique acquis et en puissance,
- Le volume de liqueur de tirage utilisé,
- Le volume de liqueur d'expédition,
- Le nombre de bouteilles obtenues (préciser le type de vin mousseux exprimé par un terme relatif à sa teneur en sucre résiduel).

LE 85/15 POUR L'ASSEMBLAGE

Tout coupage (mélange de vins ou moûts de différents cépages, millésimes, catégories de vin) sera retracé dans un registre de manipulation.

Rappel : 1 cépage étiqueté doit composer à 85 % le vin.

2 ou plusieurs cépages mentionnés : le vin doit être issu à 100 % des cépages mentionnés par ordre décroissant.

Chaque cépage doit représenter chacun au moins 15 % de l'assemblage. Exemple : pour un lot de 55 % de Syrah, 30 % de Grenache, 10 % de Mourvèdre, 5 % de Carignan, impossible de mentionner un seul cépage car il n'y a pas 85 %, ni tous les cépages, car certains représentent

moins de 15 %. Le millésime peut être mentionné si le vin est issu à 85 % de l'année de récolte indiquée si vous prouvez dans les registres que le 85/15 est respecté.

Exemple : sur 200 hl de vin, au moins 170 hl, soit 85 %, doivent être issus de la récolte 2023 pour mentionner l'année. L'assemblage d'AOC se fait après la revendication de chaque vin AOC : un vin non revendiqué ne peut pas être assemblé à un autre millésime AOC.

Document d'accompagnement du vin en vrac : indiquer le code des pratiques œnologiques correspondant : coupage cépage (7), coupage millésime (8).




REGISTRE DE MANIPULATIONS POUR LES PRATIQUES ŒNOLOGIQUES

Les pratiques œnologiques suivantes doivent être déclarées : enrichissement, acidification, désacidification, désalcoolisation et traitement au ferrocyanure de potassium. Ces déclarations doivent être obligatoirement effectuées en ligne.

Le service en ligne OENO est ouvert toute l'année. Il permet aux récoltants vinificateurs, aux caves coopératives, aux négociants vinificateurs et aux négociants de saisir en ligne les déclarations obligatoires relatives aux pratiques œnologiques. Outre les agents de la DGDDI, les services relevant de la DGCCRF accèdent aux déclarations déposées. À tout moment, il est possible de consulter, imprimer ou exporter la déclaration déposée définitivement pour la campagne en cours et les cinq campagnes antérieures.

Mentions à indiquer

- La manipulation effectuée et sa date ;
- La nature et la quantité des produits vitivinicoles mis en œuvre ;
- La quantité de produit obtenue par la manipulation ;
- La quantité de produit utilisée pour l'augmentation du titre alcoométrique, l'acidification, la désacidification, l'édulcoration et le vinage ;
- La désignation du produit avant et après la manipulation réalisée. Les mentions obligatoires sont celles prévues pour la présentation des produits (dénomination, couleurs, TAV...). Il convient également de faire figurer les mentions complémentaires à la désignation des produits (millésime, cépage, unité géographique

plus petite, nom d'exploitation...) si elles figurent ou vont figurer dans l'étiquetage ;

- Le numéro de cuve avant et après le traitement ;
- La nature du produit final, les quantités obtenues.

Délais d'inscription

Les manipulations doivent être mentionnées au plus tard le jour ouvrable suivant celui de la manipulation, à l'exception des opérations d'enrichissement qui sont transcrites dans les registres le jour même immédiatement après la fin de l'opération. En cas de déclaration préalable unique, la date et l'heure doivent être mentionnées avant le début des opérations dans un registre. 🍷



Registre de coupage

L'assemblage de millésimes ou de cépages exige le respect de certaines obligations, notamment la tenue d'un registre de coupage.



- Être conservé pendant un délai de 6 ans à compter de la date de la dernière opération.

L'assemblage doit être tracé

Pour des raisons de traçabilité, l'assemblage de millésimes doit être mentionné dans le registre des "Entrées/Sorties" de la comptabilité matières (date, nature de l'opération et quantité). À titre d'illustration, si l'on assemble 100 hl de CDR rouge 2022 avec 10 hl de CDR rouge 2021 et 5 hl de CDR rouge 2020, il est possible de commercialiser 115 hl de CDR rouge avec la mention du millésime 2022.

À la date de la réalisation de la manipulation, il ne conviendra d'augmenter ce compte de millésime 2022 que de 15 hl des millésimes antérieurs et non pas du volume constitutif de l'assemblage final.

Le suivi est obligatoire sur les titres de mouvements et documents commerciaux

La réglementation communautaire prévoit, toujours dans un souci de traçabilité, d'indiquer sur les documents d'accompagnement, si le vin a fait l'objet d'un assemblage de millésimes ou de cépages. Toute manipulation doit être indiquée entre parenthèses, immédiatement après l'indication de la zone viticole. En conséquence, il convient de mentionner sur les DAE ou DSA, le chiffre (7) entre parenthèses après la zone viticole pour les assemblages de cépages, et (8) entre parenthèses après la zone viticole pour les assemblages de millésimes.

Exemple : pour un Côtes du Rhône méridional auquel on a appliqué la règle des 85/15 sur le millésime, il convient de noter sur le DAE la mention : C II (8) et s'il a été également acidifié C II (2).

Enfin, l'indication du millésime ou du cépage doit être précisée dans les documents commerciaux (facture, bon de livraison) des produits ainsi désignés. 🍷

La réglementation communautaire autorise la mention du millésime ou du cépage dans le cas d'assemblage de millésimes ou de cépages, sous réserve que le produit final contienne au moins 85 % du millésime ou du cépage indiqué et du respect des règles suivantes :

- Obligation de tenue d'un registre de coupage ;
- Obligation de suivi sur le registre des "Entrées/Sorties" ;
- Obligation de suivi sur les titres de mouvements et les documents commerciaux (facture, bon de livraison) des produits ainsi désignés.

Les mentions obligatoires

- La date de l'opération ;

- La nature ou la désignation des produits faisant l'objet de l'assemblage (ex : CDR régional rouge millésime 2022 et 2021) ;
- La quantité des produits concernés ;
- Le numéro des cuves concernées (la cuve d'origine et celle de la cuve finale assemblée).

Ces indications doivent être portées, au plus tard, le jour ouvrable suivant l'assemblage.

Ce registre doit aussi :

- Être tenu sur le lieu de stockage des vins ;
- Porter l'identification du vigneron (nom ou raison sociale, adresse et n° de CVI) ;
- Être constitué de feuillets fixes et numérotés ;
- Être chronologique, sans surcharge et à l'encre indélébile ;

EXEMPLE DE REGISTRE DE COUPAGE (ASSEMBLAGE DE MILLÉSIMES)

Produits d'origine					Produits assemblés			
Dates	Désignation des produits	Millésime	Volume mis en œuvre (hl)	Numéro de cuve	Désignation des produits	Millésime	Volume obtenu (hl)	Numéro de cuve
11 mars 2023	CDR rouge	2022	100	4				
11 mars 2023	CDR rouge	2021	10	7				
11 mars 2023	CDR rouge	2020	5	8				
11 mars 2023					CDR rouge	2022	115	10

Registre VCI

(Volume complémentaire individuel)

Le volume de VCI doit être tracé à chaque étape. Jusqu'à sa revendication, le VCI est considéré comme un dépassement de rendement autorisé et non comme un produit d'appellation. **Les vins stockés en tant que VCI, non libérés au 15 décembre de l'année qui suit leur constitution (sans déclaration de revendication de l'année N + 1, soit en remplacement, soit en complément, soit en substitution) deviennent à nouveau un dépassement de rendement devant être détruit. Le VCI doit être isolé dans une cuve à part, bien identifiée.**

Quid du VSI ?

Cette année encore, le VSI (Volume Substituable Individuel) est autorisé pour la récolte 2023 pour les appellations Côtes du Rhône et Côtes du Rhône Villages (voir prochain numéro du *Vigneron* - octobre 2023). Il ne nécessite pas la tenue d'un registre spécifique. Toutefois, il conviendra de renseigner les volumes substitués en L.18 de la DR et dans la DREV 2023, de faire figurer les volumes dans les registres de caves habituels ainsi que dans la DRM. Attention, à partir du moment où le VSI est constitué, il n'est plus possible de faire du VCI. 🍷



IMPORTANT

Pour la récolte 2023, les plafonds VCI demandés par le Syndicat sont les suivants (rouge) :

- **Côtes du Rhône** : 10 hl/ha par an avec un stock maximal de 25 hl/ha,
- **Côtes du Rhône Villages sans nom** : 8 hl/ha par an avec un stock maximal de 22 hl/ha,
- **Côtes du Rhône Villages avec nom** : 7 hl/ha par an avec un stock maximal de 20 hl/ha.



REGISTRE VCI - AOC CÔTES DU RHÔNE RGE

Date enregistrement : 10/12/2023

Nom opérateur : DOMAINE DE L'ENCLAVE (GFA)
N° CVI : 8413812345
Adresse : 5, ROUTE DE BEAUME DE TRANSIT
CP : 84600 Commune : VALRÉAS

			Année 2019	Année 2020	Année 2021	Année 2022	Année 2023
État des lieux de la production de VCI	1	Volume de VCI max (en hl/ha)	9,0	9,0	9,0	9,0	10,00
	2	Surface DR (en ha)	Ligne 4 DR	10,0000	10,0000	10,0000	10,0000
	3	Volume net total (en hl)	Ligne 15 DR	510,00	510,00	425,00	510,00
	4	Volume VCI total (en hl)	Ligne 19 DR	85,00	25,00	0,00	40,00
Usage du VCI	5	Report du VCI en stock	70,00	155,00	180,00	95,00	135,00
	6	Stock VCI maxi autorisé	250,00	250,00	250,00	250,00	250,00
	7	VCI détruit	0,00	0,00	-	0,00	0,00
	8	VCI en complément de DR	0,00	0,00	85,00	0,00	0,00
	9	VCI de substitution qualitative	0,00	0,00	-	0,00	0,00
	10	VCI rafraîchi	70,00	155,00	95,00	95,00	135,00
VCI en réserve	11	Stock de VCI	155,00	180,00	95,00	135,00	160,00
Lieu de stockage du VCI (s'il n'est pas sur l'exploitation) :			-	-	-	-	-
N° de la ou des cuve(s)			C01	C01-C04	C04	C04-	C01

À : Valréas Le 13 / 12 / 2023

Signature

AUTO-CONTRÔLES

		2019	2020	2021	2022	2023
12	Rendement VCI net année N	8,5	2,5	0	4	2,5
13	Rendement VCI autorisé / HA	9,0	9,0	9,0	9,0	10,00
Rendement conforme ?		Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
14	Volume VCI maximum cumulé autorisé / HA	25	25	25	25	25
15	Volume VCI cumulé à l'hectare	15,50	18,00	9,50	13,50	16,00
VCI cumulé conforme ?		Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
16	Volume à détruire au plus tard l'année suivante au 15 décembre	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Contrôle utilisation du VCI n-1		OK	OK	Conforme	Conforme	Conforme
17	Rendement AOC max / Ha	51,00	51,00	51,00	46,00	41,00
Contrôle rendement récolte ?		Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme
Contrôle rendement récolte + VCI ?		Conforme	Conforme	Conforme	Conforme	Conforme



PRÉCISIONS SUR L'ÉTIQUETAGE



L'étiquetage des vins d'appellation d'origine, des IGP et des vins sans IG peut comporter, à titre de mention facultative, l'indication du millésime, à condition qu'au moins 85 % des raisins utilisés pour la fabrication des produits aient été récoltés pendant l'année considérée.

L'étiquetage des vins IGP ou des vins sans IG peut comporter, à titre de mention facultative, l'indication d'une seule variété de raisins de cuve dans la mesure où les produits concernés sont issus à 85 % au moins de cette variété. L'emploi du nom de deux variétés impose un produit issu à 100 % de ces variétés. Celles-ci seront mentionnées sur l'étiquette par ordre décroissant de la proportion utilisée et de même dimension de caractère d'écriture. Pour les produits bénéficiant d'une AOP ou d'une IGP, il convient avant toute tentative d'assemblage de cépages de s'assurer du respect du Cahier des charges concerné.

WINE Objectives

Cession & acquisition
de propriétés viticoles
Recherche d'investisseurs
En toute confidentialité

◆
LE CABINET WINE OBJECTIVES
PILOTE LES PLUS BELLES TRANSACTIONS
DE LA VALLÉE DU RHÔNE

Château de Nalys
Château d'Estoublon
Château Maucoil
Domaine La Célestière
Château Beaulieu
Château Dalmeran



N'hésitez pas à
prendre contact pour
évoquer votre projet
en toute discrétion.

Adam Dakin
Fondateur de Wine Objectives
adamdakin@wineobjectives.com
06 35 36 61 86

VENDANGEUR D'UN JOUR

Partagez votre métier, offrez une expérience inoubliable!



Des vins
et des personnalités
authentiques

Contact FVIVR
04 90 11 50 00 - contact@fvivr.fr

© D. JEREMIEVIC