



FLASH-INFOS VENDANGES

Septembre 2018

REGLES DE PRODUCTION AOC CORBIERES 2018

- Rendement**

Le rendement est fixé à **50 hectolitres** par hectare pour les Corbières rouges, rosés et blancs.
 Un PLC de **10%** collectif pour les **corbières blancs et rosés (55hl/ha)** a été demandé à l'INAO.

- Irrigation - Evolution de la réglementation**

- De la récolte au 30 avril, l'irrigation est possible sans contrainte.
- 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 :

- 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

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

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

Couleur des vins	Richesse minimale en sucre des raisins <i>(en grammes par litre de moût)</i>	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	
	25 % MINIMUM	CINSAULT 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	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 : - 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
40 % MINIMUM	BOURBOULENC CLAIRETTE GRENACHE BLANC MACABEU MARSANNE MUSCAT PETITS GRAINS TERRET BLANC VERMENTINO
<p>2 CEPAGES MINIMUM DONT AU MOINS 1 CEPAGE PRINCIPAL</p> <p>Un cépage ne peut pas représenter plus de 80% de l'assemblage</p> <p>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></p>	
BLANCS	
CEPAGES PRINCIPAUX	CEPAGES ACCESSOIRES
BOURBOULENC GRENACHE BLANC MACABEU MARSANNE ROUSSANNE VERMENTINO	MUSCAT PETITS GRAINS PICQUEPOUL BLANC
40 % MINIMUM	
<p>2 CEPAGES MINIMUM DONT AU MOINS 1 CEPAGE PRINCIPAL</p>	

- **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.

- **Date de mise en marché à destination du consommateur.**

Une demande de libération anticipée des vins mis en marché à destination du consommateur a été faite auprès des services de l'INAO :

Couleur des vins	Date
Vins rosés et blancs	1 ^{er} décembre 2018
Vins rouges	15 décembre 2018

OBLIGATIONS DECLARATIVES

- **Affectation parcellaire :**

Chaque opérateur déclare **avant le 1^{er} février** de l'année de la récolte, auprès de l'ODG, la liste des parcelles affectées à la production de l'appellation d'origine contrôlée.

Elle détaille la liste des parcelles présentant un pourcentage de pieds morts ou manquants supérieur à 20 %.

Seules les parcelles engagées sur votre affectation parcellaire 2018 pourront être déclarées en AOC Corbières.

- **Déclaration de récolte :**

Date limite de dépôt : **Début décembre 2018** en ligne sur prodou@ne (www.pro.douane.gouv.fr)

- **Déclaration de revendication :**

La déclaration de revendication doit être adressée à l'ODG entre décembre 2018 et le 1^{er} février 2019. 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 Procédure des opérateurs).

- Barème des salaires vendanges pour 2018 applicable **aux salariés des exploitations agricoles de la zone viticole** de l'Aude :
 - **Coupeurs** : 9,88€/heure et 1,5 litres de vin par jour (8 heures de travail)
 - **Videurs de seaux** : 9.88€/heure et 1,5 litres de vin par jour (8 heures de travail)
 - **Porteurs** : 9,90€/heure et 1,5 litres de vin par jour (8 heures de travail)
- **JH recherche à faire les vendanges secteur Corbières.** Contact au 06 40 38 39 74.
- **JF recherche à faire les vendanges en étant logée sur place.** Parle français, espagnol et anglais. Disponible à partir du 11 septembre 2018. Contact au 07 67 48 65 59.



**TOUTE L'EQUIPE DE L'APPELLATION CORBIERES
VOUS SOUHAITE D'EXCELLENTE VENDANGES 2018 !**