

# Vendanges 2011 : réglementation

Les vendanges 2011 se déroulent dans un contexte réglementaire similaire aux années précédentes. Notre dossier rappelle les normes applicables à la récolte et fait le point sur les grandes lignes des textes en vigueur.

## IGP Côtes de Gascogne - IGP Gers - IGP Comté Tolosan

Les cahiers des charges des IGP Côtes de Gascogne, Gers et Comté Tolosan ont tous été validés par les services et la commission permanente de l'INAO. Nous attendons la parution des arrêtés ministériels qui les homologueront définitivement. Toutefois, nous considérons qu'ils s'appliquent à la récolte 2011 car ces arrêtés devraient être publiés avant la date de dépôt des déclarations de récolte.

Il n'y a aucun changement en matière de conditions de production par rapport à la récolte 2010 :

**Zones de production et de vinification :** elles restent inchangées.

**Cépages autorisés :**

- IGP Côtes de Gascogne : depuis la récolte 2009, le cépage Pinot noir est autorisé pour la production de vins IGP rouges et rosés.

- IGP Gers et Comté Tolosan : il s'agit de la liste des cépages autorisés figurant au Catalogue Officiel (Arrêté du 18 avril 2008).

**Rendement maximal :** 120 hl de vinclair



### Normes à respecter pour la récolte 2011 selon les différents cahiers des charges

Récolte 2011	Cahier des charges	Rendement (hl/ha)	Titre alcool mini. acquis *	Acidité volatile** (g H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> /l)		Soufre total** (mg/l)	
				lila clair rosé < 20 g/l SR	lila clair rosé ≥ 20 g/l SR	Vin < 5 g/l SR	Vin ≥ 5 g/l SR
IGP CÔTES DE GASCOGNE ET IGP GERS	Blanc	120+10	10,0° pour les vins enrichis 9,0° pour les vins non enrichis	0,80	0,70	175	200
	Rosé				0,75	150	150
	Rouge				0,75	150	150
IGP COMTÉ TOLOSAN	Blanc	120+10	9,5°	0,80	0,75	175	200
	Rosé				0,75	150	150
	Rouge				0,75	150	150

\* La notion de degré mini avant enrichissement n'existe plus, toutefois en IGP Côtes de Gascogne et Gers, le titre alcoométrique minimum acquis (vin fin) des vins enrichis est de 10,0°. L'enrichissement autorisé n'est plus désormais que +1,5° pour la zone qui nous concerne (C1a).

Le titre alcoométrique total, après enrichissement, reste limité à 12,5% vol.

\*\* Conservation pour les 3 dénominations, Côtes de Gascogne, Comté Tolosan et Gers, de la possibilité de produire des vins blancs issus de vendanges récoltées à un titre alcoométrique naturel de 15 à 20 % vol. Si le vin obtenu, sans enrichissement, contient plus de 45 g/l de sures résiduels, il bénéficie de normes analytiques dérogatoires :

- ⇒ SO<sub>2</sub>Total < 300 mg/l
- ⇒ Acidité volatile < 1,20 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l.
- Possibilité de produire des vins mousseux de qualité en IGP Gers et Comté Tolosan uniquement, à compter de la récolte 2011
- ⇒ Titre alcool minimum acquis :

10 % vol.  
⇒ Titre alcool minimum total vin de base : 9 % vol.  
⇒ Surpression : 3,5 bars minimum (CO<sub>2</sub> à 20°C)  
⇒ AV limitée à 0,60 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l sur les blancs et rosés et à 0,75 gH<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l sur les rouges  
⇒ SO<sub>2</sub>T limité à 185 mg/l

Syndicat des Vins Côtes de Gascogne, BP2 – 32800 EAUZE, Tél : 05 62 09 82 19, Fax : 05 62 09 80 99, mail : alain.desprats@wanadoo.fr

## Vins AOC et AOVDQS de la région

D'après les propositions de la Commission Permanente du Comité National des Appellations d'Origine relatives aux vins et aux boissons alcoolisées, et des eaux-de-vie – 29 septembre 2011 (sous réserve de validation par le Comité National du 3 novembre 2011).

Appellations	Rendement et maximum (hl/ha)	Richesse naturelle en sucres des moûts (g/l)	TAV naturel moyen mini (‰ vol)	TAV naturel moyen maxi (‰ vol)	Sucre éventuellement ajouté (g/l)	Autres taux et enrichissement (‰ vol)
Kéladian : cépage Tavelat	59	207	11,50	14,00	Kbx13 maxi 14 % si TAV > 14 %	IC11 ± 12 Acide malique ± 0,4 g/l
Kéladian : autres cépages		198				-
Pacélevage de Vé BiB : cépage Petit Kéladian	40	238 dans 11,50 acquis	14,50	18,50	Kbx14	
Pacélevage de Vé BiB : autres cépages		221				1,00
Pacélevage de Vé BiB : vins secs	60	187	11,50	14,00	Kbx14	
Saint Klart Blanc, Rosé : Cépages Autres, Cab. Petit Cabernet	69	170	11,50	12,50	Kbx14	
Saint Klart Blanc, Rosé : Cépages Petit Kéladian		187				-
Saint Klart Rosé : Cépages Cab. Sauvignon, Fer, Klein Kéladian	68	189	12,00	13,50	Kbx13 maxi 14 % si TAV > 14 %	Acide malique ± 0,4 g/l
Saint Klart Rosé : Cépage Tavelat		198				-
Saint Klart Rosé : Cépages Cab. Sauvignon, Fer, Klein Kéladian		180	11,50	12,50	Kbx14	
Saint Klart Rosé : Cépage Tavelat	63	189				-

\* En l'absence d'autorisation d'enrichissement, le TAV maximum ne s'applique pas

Pour toute information complémentaire, contact : ODG Madiran au 05.62.31.90.67 ou Syndicat Côtes de Saint Mont au 05.62.69.64.79.

## Armagnac

En ce qui concerne la distillation AOC Armagnac, la procédure reste inchangée. Vous devez joindre à tous les contrats d'achats ou déclarations de distillation, le bulletin d'analyse de votre vin de distillation ainsi que votre formulaire d'affection parcellaire validé par l'ODG.

Rappel : la date limite de dépôt annuel des affectations parcellaire est fixée au 31 juillet. En application du plan d'inspection de l'appellation, l'ODG ne peut donc enregistrer aucune demande d'affectation remise au-delà de cette date.

Attention: Le plan de contrôle des AOC Armagnac n'impose pas que vos analyses de vins de distillation soient faites par un laboratoire accrédité COFRAC. Cependant l'ODG recommande que le bulletin d'analyse fasse apparaître de manière lisible et intelligible la valeur des différents paramètres analysés ainsi que les unités de mesure.

Par ailleurs, la durée de validité de vos bulletins d'analyse est limitée à un mois maximum.

Rendement maximal autorisé = 12 hl d'Alcool Pur/ha  
7,5 % vol. < TAV naturel < 12 % vol.  
Acidité volatile maximale = 14,2 még/l soit 0,7 g/l d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>  
Teneur en SO<sub>2</sub> total maximale = 20 mg/l

Le calcul du volume de vin de distillation se fait donc en fonction du degré du vin. Par exemple :

- Pour un vin à 10 % vol., le rendement maximal de vin de distillation autorisé est de 120 hl/ha  
- Pour un vin de 7,5 % vol. => 160 hl/ha de vin de distillation  
- Pour un vin de 12 % vol. => 100 hl/ha de vin de distillation

Pour toute information complémentaire, contact : ODG Armagnac au 05.62.09.85.41.

# et conditions de production

## Vins sans identification géographique (VSIG)

La réglementation européenne prévoit que cette catégorie de vins puisse bénéficier de la mention de cépages et/ou de millésimes. Un dispositif de certification et de contrôle a donc été mis en place, au niveau français, depuis la campagne 2009 pour garantir la traçabilité des données sur les vins. Ce dispositif de contrôle repose sur des principes similaires que ceux appliqués aux AOP et IGP. Il s'agit tout d'abord de l'habilitation des opérateurs puis de la certification des produits.

### L'agrément des opérateurs : à renouveler tous les ans

L'agrément est obligatoire avant toute mise en marché de VSIG avec mention du cépage ou du millésime et a une durée de validité d'un an. L'opérateur doit au préalable en faire la demande auprès du responsable territorial compétent de France Agrimer. Après instruction et validation de cette demande par l'office, l'opérateur se voit notifier un numéro d'agrément valable un an.

Les opérateurs devant demander l'agrément auprès de France Agrimer sont les producteurs qui réalisent au moins une des opérations décrites dans le tableau ci-dessous :

Opérations demandant l'agrément	Mise à la consommation sur le territoire français d'un vin non conditionné	Expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné	Conditionnement* d'un vin
Opérateurs concernés	De type cavistes qui commercialisent directement au consommateur à la tireuse	Vendant du vin en vrac à un négociant étranger	- Conditionnant pour leur compte - Faisant réaliser le conditionnement par un tiers

\* Le conditionnement est défini comme étant le transfert du vin dans un contenant inférieur ou égal à 60 L.

de ces derniers etc...).

### Le coût du contrôle :

Le coût du contrôle est à la charge de l'opérateur. Les tarifs sont fixés par France Agrimer. A titre indicatif, les coûts appliqués aux opérateurs contrôlés lors de la campagne 2010-2011 étaient proportionnels au volume de VSIG certifié mis en marché.

Volumes certifiés mis en marché arrondis à l'hl entier inférieur	Montants des frais
Inférieur ou égal à 5 hl	50 €
6 à 500 hl	120 €
501 à 1 500 hl	200 €
Supérieur à 1 500 hl	350 €

L'opérateur devra fournir au contrôleur l'ensemble des pièces justificatives déclarées lors de la demande d'agrément, l'étiquette ou la désignation des vins, doit s'assurer de la traçabilité des cépages ou du millésime de la production. Les étapes de la procédure dérogatoire sont exemptes de l'agrément. Cependant, étant fournisseurs, France Agrimer peut réaliser des contrôles de traçabilité auprès de ces vignerons, de la même manière que pour les opérateurs agrémés.

### La certification des vins :

L'opérateur devra fournir au contrôleur la certification du VSIG avec mention avant qu'il les mette sur le marché. Dans la demande de certification, adressée à France Agrimer, il précise les volumes qu'il a l'intention de commercialiser (déclaration avant mise sur le marché et avant le 31 août de l'année suivant celle de la récolte). Il recevra dans un délai de 15 jours ouvrables un numéro d'enregistrement valant certificat. Il ne pourra commercialiser ou expédier ses VSIG avant la réception de ce n° d'enregistrement. La certification est à demander chaque année. Sa période de validité débute dès la réception du n° d'enregistrement et prend fin au 31 juillet suivant.

### Le contrôle :

Les contrôles, d'une fréquence de 5 à 20 % des opérateurs par an, sont effectués par l'opérateur. Les documents justificatifs doivent être conservés par l'opérateur pour une période de 3 ans. Les documents de certification sont également conservés par France Agrimer pour une période de 3 ans.

Pour toute information complémentaire, contact : ODG Floc de Gascogne, Denis Billières : 05.62.09.85.41.

## Floc de Gascogne

Le cahier des charges de l'appellation est validé et publié au JORF du 20 septembre 2009 (Décret n°2009-1132 du 18 septembre 2009).

Par dérogation, le rendement applicable au moût issu de la récolte 2011 utilisable pour le mutage est le rendement butoir soit :

- Rendement Floc de Gascogne blanc et rosé = 80 hl de moût / ha
- Richesse naturelle en sucres des moûts = 170 g / l minimum

### Rappel de la procédure déclarative :

Dans les 48 h qui suivent le dernier mutage, vous devez faire votre déclaration d'élaboration, en 2 exemplaires (ODG + Douanes). Un double de votre déclaration d'affectation parcellaire et d'intention d'élaboration validée et visée par l'ODG Floc vous sera demandée par les Douanes.

Pensez également à remplir votre registre d'élaboration à chaque mutage. Ce document vous sera demandé en cas de contrôle.

Pour toute information complémentaire, contact : ODG Floc de Gascogne, Denis Billières : 05.62.09.85.41.