Vignerons des Côtes du Rhône

Note règlementaire sur l'enrichissement

Quelle déclaration faut-il réaliser ?

Toute intention d'enrichissement des vins donne lieu à une déclaration préalable d'enrichissement.

Pour accéder aux services de Prodouane (et donc à la rubrique OENO), vous devez demander votre habilitation à votre Centre viticulture de rattachement qui vous communiquera identifiant et mot de passe. La téléprocédure est à effectuer au plus tard le deuxième jour suivant la première opération.

Le formulaire papier de déclaration d'enrichissement des vins ne peut être utilisé qu'en cas d'indisponibilité du service en ligne.

Quand faut-il effectuer cette démarche ?

La date limite de déclaration d'enrichissement est fixée au plus tard 48h avant la première opération. Cette déclaration d'intention est valable pour toute la campagne.

Attention, une analyse est à faire au préalable

La réglementation sur l'enrichissement impose une analyse préalable (dans les 48 heures) des produits enrichissants avant toute opération d'enrichissement.

Il est nécessaire de réaliser cette analyse pour tous les récipients contenant du MC ou du MCR, en début de campagne pour les produits en stock, à leur arrivée dans le chai pour les achats ou après tout changement de récipient (avec ou sans assemblage). Elle est valable 2 mois.

Peut-on fractionner l'opération d'enrichissement ?

Oui, afin d'assurer une meilleure vinification, l'enrichissement des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté et du vin nouveau encore en fermentation peut être mis en œuvre en plusieurs fois dans les conditions suivantes :

- Pour l'élaboration des vins AOC : le fractionnement de l'enrichissement est autorisé pour tous les procédés d'enrichissement mais limité à deux fois pour un même produit dans le cas d'enrichissement par l'addition de moût de raisins concentré rectifié.

- Pour l'élaboration des vins bénéficiant d'une IGP et des VSIG : le fractionnement de l'enrichissement est autorisé pour tous les procédés d'enrichissement, mais limité à trois fois pour un même produit dans le cas d'enrichissement par sucrage à sec. Il est limité à deux fois pour un même produit dans le cas d'enrichissement par concentration, concentration partielle, y compris l'osmose inverse, ou addition de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié.

Faut-il séparer les vins enrichis des autres vins ? Peut-on les assembler ?

Oui, les opérateurs ayant recours à l'enrichissement pour une partie de leurs vins à appellation d'origine contrôlée devront conserver séparément les vins enrichis et les vins non enrichis dépassant le titre alcoométrique volumique total maximum après enrichissement jusqu'à la rédaction de la déclaration de revendication.

Toutefois, les vins enrichis et les vins non enrichis dépassant le titre alcoométrique volumique total maximum après enrichissement pourront être assemblés avant la rédaction de la déclaration de revendication à la condition d'indiquer dans le registre des manipulations, pour chaque contenant entrant dans la composition de l'assemblage, les éléments suivants :

- Son volume ;
- Son titre alcoométrique volumique ;
- Le taux d'enrichissement éventuel.

Comment renseigner les registres ?

L'augmentation du titre alcoométrique fait l'objet de la tenue d'un registre à la fois pour la détention du produit (sucre, MCR) et pour son utilisation.

Le registre d'enrichissement et les documents qui y sont relatifs doivent être tenus à disposition de l'organisme d'inspection ou de contrôle, ainsi que de la DGDDI et de la DIRECCTE. Inscrire à chaque entrée, la date de livraison, le nom ou la raison sociale et l'adresse du fournisseur et le poids en kg. Conserver la facture et/ou le bon de livraison, inscrire les entrées au plus tard le jour suivant la réception du produit enrichissant.

Quels sont les autocontrôles à réaliser ?

L'opérateur doit s'assurer du respect des limites d'enrichissement selon le cahier des charges et l'arrêté préfectoral, et justifier des contrôles effectués (bulletins d'analyses) en cas de vérification.

Peut-on acidifier et enrichir ?

L'acidification et l'enrichissement s'excluent mutuellement sur le même produit. Le raisin frais, le moût de raisin, le moût de raisin partiellement fermenté, le vin nouveau en fermentation sont considérés comme des produits autres que le vin, permettant pour une même cuve d'enrichir un moût et d'acidifier un vin.

Peut-on enrichir et produire du PLC ?

Rien ne l'interdit.

Peut-on enrichir après avoir irrigué ?

Aucun texte n'interdit l'enrichissement de vin dont les raisins proviendraient de parcelles irriguées

Si vous avez des questions complémentaires, vous pouvez contacter

Raphaël Brandazzi ou Laura Bugand

Service juridique 04 90 27 24 24