

Pourquoi une réserve interprofessionnelle ?

Au vu de la situation économique actuelle, le Conseil d'Administration du Syndicat des Bordeaux (le 5 juin 2020) et l'Assemblée Générale du CIVB (le 15 juillet 2020) ont voté la mise en place d'une mesure pour réduire le stock commercialisable des AOC Bordeaux rouge et Bordeaux Supérieur rouge.

Quels sont les rendements 2020 autorisés et les AOC concernées par la réserve ?

AOC	Rendement autorisé	Réserve
Bordeaux blanc sec	60 hl/ha	Non
Bordeaux blanc avec sucres résiduels	60 hl/ha	Non
Bordeaux rosé	55 hl/ha	Non
Bordeaux clairet	55 hl/ha	Non
Bordeaux rouge	50 hl/ha	Oui
Bordeaux Supérieur blanc	49 hl/ha	Non
Bordeaux Supérieur rouge	45+3 hl/ha	Oui
Crémant blanc	78 hl/ha	Non
Crémant rosé	78 hl/ha	Non
Fine Bordeaux	150 hl/ha	Non

Quels sont les volumes mis en réserve ?

- AOC Bordeaux : les volumes mis en réserve sont calculés à partir des volumes revendiqués en 2020 (y compris VCI 2019 revendiqué en 2020). Cela correspond aux volumes compris entre 45 et 50 hl/ha. Les volumes mis en réserve sont affectés au millésime de votre choix.
Attention : le rendement autorisé est de 50 hl/ha (= volume revendiqué sur la déclaration de revendication 2020) dont seulement 45hl/ha seront commercialisables.
- AOC Bordeaux Supérieur : les volumes mis en réserve sont calculés à partir des volumes revendiqués en 2020 (y compris VCI 2019 revendiqué en 2020) Les volumes revendiqués entre 45 et 50 hl/ha pourront être affectés au millésime de votre choix.
Attention : le rendement autorisé est de 45+3 hl/ha (= volume revendiqué sur la déclaration de revendication 2020) dont seulement 45hl/ha seront commercialisables.

Pour les caves coopératives et les vendangeoirs, les volumes mis en réserve sont calculés globalement pour la cave/vendangeoir.

Le vin mis en réserve est-il obligatoirement du millésime 2020 ?

Non. Il s'agit de bloquer un volume correspondant à une AOC et une couleur déterminées, quel que soit le millésime.

Le volume peut être en vrac ou conditionné.

Y a-t-il un volume minimum de vin mis en réserve ?

Oui. Si le volume de la réserve est strictement inférieur à 25 hl, l'opérateur est dispensé de la réserve pour l'AOC considérée.

Est-ce que je peux mettre mon stock de VCI en réserve ?

Non. Le stock de VCI n'est pas de l'AOC. Le vin mis en réserve est obligatoirement de l'AOC.

Comment être dispensé de la mise en réserve ?

Vous êtes dispensés de la réserve si les IGP Atlantique et VSIG rouges et rosés représentent au moins 10 % du total des surfaces rouges et rosées de votre déclaration de récolte 2020.

ATTENTION - les colonnes de DR prises en compte pour le calcul sont uniquement les suivantes :
AOC Bordeaux rouges + AOC Bordeaux Supérieur rouge + AOC Bordeaux clairet + AOC Bordeaux rosé + AOC Crémant rosé + IGP Atlantique rouge + IGP Atlantique rosé + VSIG rouge + VSIG rosé

Il n'y a pas de règle de proportionnalité. Par exemple, s'il n'y a que 9% de production hors AOC, la réserve s'applique en totalité.

Si des cépages rouges sont utilisés pour la production de Crémant blanc, ils ne seront pas comptabilisés dans les surfaces de cépages rouges, car ils seront dans la colonne « Crémant blanc » sur la déclaration de récolte.

Si des cépages blancs sont utilisés pour la production de Bordeaux rosé, ils seront comptabilisés comme des cépages rouges, car ils seront dans la colonne « Bordeaux rosé » sur la déclaration de récolte.

Il n'y a pas de comparaison avec les déclarations de récolte précédentes.

Comment suivre les volumes mis en réserve ?

L'ODG vous informera, après l'enregistrement de votre déclaration de revendication, des volumes que vous devrez mettre en réserve.

Ces volumes devront être déclarés dans la DRM dans les entrées de la déclaration de récolte (comme tout volume récolté et revendiqué) et aussi sous la mention « stock réserve ».

Vous devez clairement identifier les volumes mis en réserve dans votre chai et votre traçabilité.

Quand sera levée la réserve ?

La réserve est bloquée jusqu'à la décision de levée collective. La levée de la réserve (totale ou partielle) sera décidée par le CIVB en fonction de l'évolution des marchés.

On dit qu'elle est « glissante » car elle n'est pas attachée à un millésime pour des raisons qualitatives et peut être reconduite jusqu'à amélioration de la situation.

La levée pourra être individuelle uniquement dans les cas suivants :

- Déficit de récolte constaté à la suite d'un accident climatique reconnu par arrêté préfectoral et après mobilisé l'intégralité du VCI dont dispose l'exploitation ;
- Cessation complète d'activité ;
- Procédure collective à l'encontre de l'exploitant (mise en dépôt de bilan, redressement ou liquidation judiciaire) ;
- Décès de l'exploitant.

Est-ce que je peux replier ou déclasser les volumes mis en réserve ?

Non, ces volumes sont bloqués jusqu'à la levée et doivent conserver leur AOC d'origine.

Est-ce que je peux distiller les volumes mis en réserve ?

Non, ces volumes sont bloqués jusqu'à la levée.

Peut-il y avoir de la consigne sur les volumes mis en réserve ?

Non, le volume mis en réserve doit toujours correspondre à celui indiqué lors de la déclaration de revendication.

L'affectation parcellaire est-elle obligatoire pour les IGP et VSIG ?

L'affectation parcellaire détaille les parcelles qui produiront de l'IGP ou du VSIG et doit être adressée à l'ODG au plus tard le 31 juillet.

Si les parcelles sont déjà en VSIG sur la fiche CVI, il n'y a pas besoin de faire une affectation parcellaire. Attention, le registre d'entrée de vendange devra être renseigné et les cuves bien identifiées dans le chai.

Faut-il être habilité pour produire du l'IGP ou du VSIG ?

Pour produire l'IGP Atlantique, vous devez être identifié et habilité auprès de l'ODG des Producteurs de Vin de Pays de l'Atlantique et respecter les conditions de production de cette IGP.

Tel : 05 56 00 81 02 Mail : info@fcva.com

Pour produire du VSIG, il n'y a pas d'identification ou habilitation. Mais si vous souhaitez noter un millésime ou un cépage sur l'étiquette, vous devez déposer une demande d'agrément auprès de FranceAgrimer.

Tél : 05 35 31 40 20