

Tél secrétariat : 04 66 39 17 01 – Fax : 04 66 90 77 71.

Tél/Fax production : 04 66 39 32 58 – **Tel Président : 06 11 96 79 25**

Mail : cave-saint-paulet@wanadoo.fr

## CONSIGNES VENDANGES 2020

Nous voici arrivés aux vendanges 2020. Nous vous demandons de prendre bonne note des consignes suivantes.

**COVID-19 : PORT DU MASQUE OBLIGATOIRE EN CAVE ET PAS DE CONTACT AVEC L'OPERATRICE DU QUAI. EVITER LES ALLEES ET VENUES EN CAVE ET AU QUAI. PRIVILEGIER LE TELEPHONE POUR VOS QUESTIONS. MERCI DE VOTRE COMPREHENSION.**

### RENDEMENTS

Catégories et cépages	Rendement en vin net	Rendement en vin Brut (lies : rges/rosés : 2.5 % et blancs : 2 %)
<b>I.G.P. PAYS DU GARD ROUGE-ROSE</b>	120 hls/ha	123.0 hls/ha
<b>I.G.P. PAYS DU GARD BLANC</b>	120 hls/ha	122.4hls/ha
<b>I.G.P. OC ROUGE</b> <i>Rosé: 100hls/ha</i>	90 hls/ha	92.30 hls/ha
<b>I.G.P. OC BLANC</b>	90 hls/ha	91.80 hls/ha
<b>A.O.P. COTES DU RHONE Rouge</b>	51 hls/ha	52.30hls/ha
<b>A.O.P. COTES DU RHONE Rosé</b>	51 hls/ha	52.30hls/ha
<b>A.O.P. COTES DU RHONE Blanc</b>	51 hls/ha	52.00 hls/ha
<b>A.O.P.COTES DU RHONE VILLAGES ROUGE</b>	44 hls/ha	45.12 hls/ha
<b>VIN DE FRANCE ROUGE, ROSE, BLANC</b>	<b>RENDEMENTS LIBRES</b>	<b>RENDEMENTS LIBRES</b>

**RAPPEL** : Depuis 2010, la rémunération des apports se fait sur la base des hectos réels (apports divisés par le taux de vinification).

## TAUX DE VINIFICATION PREVISIONNEL

Compter dans un premier temps aux environs de **133 kgs** pour 100 litres pour les cépages rouges et rosés, et **140 kgs** pour les cépages vinifiés en blancs. Un point plus précis sera fait dans les prochains jours.

### **CONSIGNES SPECIALES COTES DU RHONE :**

- Le rendement agronomique maxi de la parcelle de Côtes du Rhône est de 70 hls/ha et pour les CDR Villages : 55hl/ha.

### **DEGRES d'Apport minimum en Côtes du Rhône (décret) :**

<b>Qualité</b>	<b>Teneur en sucres MINI</b>	<b>Degrés mini (à 16.83g)</b>
<i>CDR ROUGE</i>		
<i>Syrah</i>	180G/l de sucre	10°7*
<i>Autres Cépages</i>	189g/l de sucre	11°2
<i>CDR VILLAGES</i>		
<i>ROUGE</i>	207 g/l de sucre	12°
<i>CDR BLANC</i>	178 g/l de sucre	10°6*

\*Sous réserve que la moyenne des apports en Côtes du Rhône fasse 11°.

**Toutes les parcelles de grenache CDR ont été visitées par la commission. Elles ont été classées en 4 catégories : Sélection 1, Sélection 2, Grenache A et Grenache B.** Chaque coopérateur sera informé avant les vendanges de la catégorie dans laquelle sa parcelle a été classée. Des jours d'apports seront programmés au planning pour chaque catégorie.

### **JEUNES VIGNES COTES DU RHONE :**

Le Code rural (art. D 645-8) prévoit que les jeunes vignes AOC en 1e et 2e feuille ne peuvent produire aucun raisin et donc aucune récolte. Sur une 3e feuille d'AOC, il peut être déclaré une production en VSIG ou vin avec IGP (sous réserve de respecter le Cahier des charges de l'IGP concernée). Des contrôles sur le respect de ces règles sont fréquemment réalisés.

## **CONSIGNES GENERALES**

**AU QUAI, MERCI D'ANNONCER IMPERATIVEMENT POUR CHAQUE VOYAGE:**

- 1- Le code U.C**  
*ainsi que le nom d'usage et le cépage.*
- 2- Nom de l'exploitant**
- 3- L'appellation**
- 4- La sélection**

- Un cahier est à votre disposition au quai pour recevoir vos doléances.
- En cas de difficultés de vinification, la cave fermera quelques jours.
- Sous peine de pénalités, nous vous demandons un respect absolu des heures d'ouverture de réception :

**8H00 – 12H00 et 14H00 – 18H00**

**6H30-9H00\***

**(\*pour les jours d'apports en blancs uniquement)**

**LE PLANNING SERA HEBDOMADAIRE  
ET AFFICHE CHAQUE JEUDI (à partir de midi)**

### 1. APPORTS DES SELECTIONS :

Les apports des sélections ne se feront qu'à des dates fixées et sur convocation remise à chaque coopérateur.

Le non respect de ces consignes entrainera le déclassement de cet apport dans la catégorie inférieure.

### 2. CONTROLE DES APPORTS

- Pour faire face aux contrôles de plus en plus fréquents et pointilleux des services de la répression des fraudes et de l'INAO, il est demandé aux coopérateurs de faire preuve de la plus grande rigueur dans la gestion de leurs apports. Chaque coopérateur, une fois son voyage livré à la cave devra vérifier le ticket qui lui sera remis. Une fois cette opération effectuée le ticket ne pourra, en aucun cas, être modifié.

- Par ailleurs, il sera effectué des contrôles journaliers sur les parcelles en cours de vendange et au quai au moment des apports. Dans le cas où les apports ne proviendraient pas de la parcelle convoquée pour la sélection ou bien que le voyage contiendrait des raisins d'un cépage autre que celui de la sélection, ils seront déclassés. Dans cette hypothèse, le conseil d'administration est susceptible d'engager des poursuites pénales contre le coopérateur pour tromperie sur la qualité des produits et lui demander des dommages et intérêts.

- Tous les apports hors planning seront classés dans une catégorie inférieure.

Exemple : cueillir la syrah en dehors d'un jour d'apport prévu pour ce cépage sur le planning.

Les voyages avec des cépages mélangés (grenache cinsaut), cépages noirs dans des cépages blancs, seront également déclassés.

- Les apports de cépages blancs (chardonnay, viognier) doivent être ramassés le matin et amenés impérativement à la cave avant : 9 heures.

**Exceptionnellement, ces jours là, la cave sera ouverte à 6H30.**

Dans la mesure où plusieurs tractoristes effectuent les transports, il est de votre responsabilité de donner au tractoriste un carton où figure clairement le numéro d'UC et les informations ci-dessus.

**Lorsque la parcelle sera terminée de vendanger en totalité, merci de l'indiquer au responsable de la réception.**

■ Tout voyage de cépage blanc ne devra contenir aucune grappe de cépage rouge, gris ou rosés.

Apporter ces cépages dans des bennes séparées. Il en est de même pour les voyages de cépages noirs qui ne devront contenir aucune grappe de raisins blancs, gris ou rosés. Des jours d'apports seront programmés pour ces voyages mélangés, les grenaches gris et les clairettes roses. Ils seront annoncés à l'avance sur le planning et il conviendra de s'inscrire préalablement auprès du responsable du quai de réception.

■ Les voyages seront pesés au réfractomètre automatique une seule fois.

■ Pour tous les apports, évitez les séjours prolongés des raisins dans les bennes, surtout exposés au soleil.

Ne pas tasser la vendange dans les bennes.

Les voyages qui pèsent au-delà de 5 000 kgs seront comptabilisés à 5 000 kgs.

La vendange au-delà des 5 000 kgs ne sera pas prise en compte sur le ticket.

Pour les apports de raisins blancs, pensez à répandre les sachets de métabisulfite sur les raisins dans les bennes afin d'éviter l'oxydation.

**Rappel de l'art 9 du décret relatif à l'AOC CDR : « en ce qui concerne le transport de la vendange, le contenu des bennes est limité à 4 T en récolte manuelle et 3 T en récolte mécanique ». Les coopérateurs sont fermement invités à respecter ce décret.**

■ Pour les machines à vendanger, porter votre attention sur les corps étrangers dans la vendange.

Vous serez responsable financièrement de la casse provoquée par vos apports, il est obligatoire d'utiliser de la graisse alimentaire pour le graissage intérieur de vos machines.

■ Pour la vendange altérée prévenir la cave, lors des apports.

■ En cas de modification du planning pour cause de pluie ou de panne, les nouvelles dates seront affichées sur un tableau à la réception. Veillez à le consulter régulièrement avant apports.

Pour les jours d'apports des Sélections, en cas de pluie la veille ou dans la nuit, il est obligatoire d'appeler la cave le matin (8 heures ) avant de récolter : **Tél cave : 04 66 39 32 58 tél Président : 06.11.96.79.25 ou standard 04 66 39 17 01.**

■ Veillez à la propreté des bennes et seaux, en fin de journée le lavage est obligatoire.

■ Peinture pour bennes : la cave tient à votre disposition des pots de un kilo de résine EPOXY pour recouvrir les bennes. Nous vous conseillons d'utiliser ces peintures de suite après les vendanges.

■ **IMPORTANT** : Pendant les vendanges pour connaître le degré de vos parcelles, vous pouvez apporter vos échantillons à la cave qui tient à votre disposition le matériel nécessaire.

### **DECLARATION DE RECOLTE :**

Les modifications de superficie en vigne à déclarer pour cette récolte doivent être signalées au bureau de la cave. De plus, il est impératif de signaler toutes modifications de faire valoir (métayage ou fermage, ou propriétaire) avant le début des vendanges.

Les plantations en 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> feuille en Vin de Pays et AOC sont sans production.

Les plantations de 3<sup>ème</sup> feuille sur l'aire AOC produisent du Vin de Table ou IGP sous conditions (voir précédemment).

### **TARIFS DES VENDANGERS 2020 dans le Gard :**

■ 10.55 € de l'heure pour les coupeurs.

■ 10.64 € de l'heure pour les videurs.

■ 11.37 € de l'heure pour les porteurs.

Pour éviter toute erreur ou contestation, vos vendangeurs qui retirent du vin à la cave doivent avoir été enregistrés auparavant auprès de la vendeuse, ainsi que les quantités et catégorie qu'ils peuvent retirer.

*Comme chaque année, il n'est pas nécessaire de vous rappeler de respecter le planning pour l'intérêt de tous – coopérateurs et cave. En cas de problèmes ou de difficultés, n'hésitez pas à vous adresser à la cave qui s'efforcera de trouver une solution dans l'intérêt de tous.*

*Le Conseil d'Administration très soucieux de la qualité des produits amenés, vous souhaite de bonnes vendanges.*

*Jean-Marc BONNET Président, Rémy BALMOSSIERE Œnologue*