



Guide Récolte 2023

SPECIAL LABORATOIRE

I.G.P.

**Vaucluse, Méditerranée, Hautes
Alpes, Alpes de Haute Provence**

A.O.P. Pierrevert



A Venasque, le 04 Septembre 2023

Madame, Monsieur,

Nous vous adressons ci-joint le Guide de la Récolte 2023 « spécial labo » concernant les deux ODG dont nous avons la gestion, celui du Vaucluse et les Alpes du Sud.

Les Guides de Récolte détaillés pour l'ODG des Alpes du Sud et celui du Vaucluse sont en libre téléchargement sur : <https://igp.vins.24eme.fr>

En haut de page pour les Alpes du Sud - cliquer sur PLUS D'INFO

Descendre en bas de page pour le Vaucluse - cliquer sur « Plus d'info »

En le téléchargeant, vous aurez ainsi accès aux :

- Calendrier des contrôles organoleptiques
- Liste des paramètres à contrôler analytiquement

Rappel: En vertu de la dernière Norme INAO 17 065, les laboratoires accrédités COFRAC sont dans l'obligation de faire figurer sur les bulletins d'analyse les marges d'incertitudes du laboratoire et de fournir dans le compte rendu de l'analyse un certificat attestant la conformité de l'échantillon pour la dénomination considérée.

1) ECHANTILLONNAGE :

Scinder les échantillons n'est pas une obligation.

Les échantillons déposés par les vigneronns devront obligatoirement être dans une **bouteille de minimum 37.5 cl** qui sera dotée d'une **capsule inviolable**.

Enfin, une étiquette de l'ODG comportant les cinq mentions suivantes devra y être apposée :

- Le nom de l'exploitation + n° CVI
- L'IGP + couleur + millésime
- Volume
- Numéro du logement/cuve
- Cépage



2) RECEPTION DES RESULTATS D'ANALYSES :

Envoi des résultats aux adresses suivantes :

ODG 84 : revendication@vins-igp-vauclose.fr

ODG Vins Des Alpes du Sud : direction@vins-des-alpes-du-sud.fr

Nous attirons votre attention sur le fait que les résultats d'analyse (originaux ou non) doivent nous parvenir par Mail :

- **AVANT LA SEANCE DE DEGUSTATION** (12 heures avant) à laquelle les échantillons doivent être dégustés.
Selon le planning des commissions en pj, mais principalement les Vendredis 11h00 pour l'ODG 84 et les Jeudis 11h00 pour les Alpes du Sud.

Le manque de résultat entrainera le report de la dégustation à la prochaine dégustation avec les contraintes que cela engendre pour l'opérateur. En conséquence, les opérateurs se doivent de vérifier auprès de vos services le bon envoi de ces résultats.

3) NON CONFORMITE ANALYTIQUE

En cas de non-conformité analytique d'un lot, veuillez nous en faire part au plus tôt.

Dans l'attente et restant à votre entière disposition pour tout renseignement complémentaire, veuillez agréer, Madame, Monsieur, nos sincères salutations.

Le Président ODG 84

Joël Reynaud

Le Président InterMed

Thierry Icard

Les Présidents ODG 04/05

Gilles Delsuc et Timothé Espitalier



NORMES ANALYTIQUES DES VINS IGP et AOP 2023

1. TITRE ALCOOMETRIQUE TOTAL :

IGP Vaucluse, Méditerranée, Alpes de Haute Provence, Hautes Alpes

Minimum : **9 % vol**

Maximum : **20 % vol** pour les vins non enrichis

(limité à 15 % vol pour les vins enrichis)

AOP Pierrevert

Minimum : **11.5 % vol** pour les vins blancs et rosés

Minimum : **12 % vol** pour les vins rouges

2. ACIDITE TOTALE :

IGP Vaucluse, Méditerranée, Alpes de Haute Provence, Hautes Alpes et AOP Pierrevert

≥ **2,28 g H₂SO₄/l**

3. ACIDITE VOLATILE (ROUGE, ROSE OU BLANC) :

IGP Vaucluse, Méditerranée, Alpes de Haute Provence, Hautes Alpes et AOP Pierrevert

Rouge : Acidité volatile ≤ **0,98g H₂SO₄/l** **Blanc et Rosé** : Acidité volatile ≤ **0,88g H₂SO₄/l**

4. SUCRES FERMENTESCIBLES :

AOP Pierrevert

Teneur ≤ **4g/l** pour les blancs ou rosés et rouges dont le TAV Naturel est > 14% vol

Teneur ≤ **3g/l** pour les vins rouges dont TAV naturel ≤ 14% vol



5. ACIDE MALIQUE (stade du conditionnement) :

AOP Pierrevert

Teneur $\leq 4\text{g/l}$

6. SO₂ TOTAL (BLANC, ROSE OU ROUGE):

IGP Vaucluse, Méditerranée, Alpes de Haute Provence, Hautes Alpes

	Vins blancs		Vins rosés		Vins rouges	
	$\leq 5\text{ g}$	$> 5\text{ g}$	$\leq 5\text{ g}$	$> 5\text{ g}$	$\leq 5\text{ g}$	$> 5\text{ g}$
Teneurs en glucose/fructose						
Teneur maxi. en SO ₂ (mg/l)	200	250	200	250	150	200

Pour l'IGP Méditerranée BLANC uniquement :

si Titre alcoométrique entre 15% vol et 20% vol avec Teneur en glucose + fructose $\geq 45\text{ g/l}$:

Acidité volatile $\leq 1,20\text{ g H}_2\text{SO}_4/\text{l}$ et SO₂ $< 300\text{ mg/l}$



7. NORMES SPECIFIQUES « VIN MOUSSEUX DE QUALITE » pour l'IGP Méditerranée et Hautes Alpes uniquement

IGP MEDITERRANEE :

TAV acquis : **minimum 10 % vol**

TAV total vin de base : **minimum 9 % vol**

Acidité totale exprimée en acide tartrique : **aucune exigence**

Anhydride sulfureux SO₂ total : **maximum 185 mg/l**

Acidité volatile exprimée en H₂SO₄ : **1.20 g/l (24.48 meq/l)**

Anhydride carbonique (surpression) à 20° : **minimum 3.5 bars**

IGP HAUTES ALPES :

TAV acquis : **minimum 10 % vol**

TAV total vin de base : **minimum 9 % vol**

Acidité totale exprimée en acide tartrique : **minimum 3,5 g/l (46,6 meq/l)**

Anhydride sulfureux SO₂ total : **maximum 185 mg/l**

Acidité volatile exprimée en H₂SO₄ : **vins rouges maximum 0.98 g/l (20 meq/l) / vins blancs et roses maximum 0.88 g/l (18 meq/l)**

Anhydride carbonique (surpression) à 20° : **minimum 3.5 bars**

RECOLTE 2023



VINS du VAUCLUSE
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

PLANNING DES DEGUSTATIONS - RECOLTES 2022 et 2023

Date limite de dépôt des dossiers le lundi avant midi	Date de la DEGUSTATION LE VENDREDI	Date de prélèvement en fonction des secteurs
04 Septembre 2023	15 Septembre 2023	Début de Semaine 37
18 Septembre 2023	29 Septembre 2023	Début de Semaine 39
02 Octobre 2023	13 Octobre 2023	Début de Semaine 41
16 Octobre 2023	27 Octobre 2023	Début de Semaine 43

La sortie des Vins Primeurs récolte 2023 est le jeudi 19 octobre 2023 à 00h00

30 Octobre 2023	10 Novembre 2023	Début de Semaine 45
06 Novembre 2023	17 Novembre 2023	Début de Semaine 46
13 Novembre 2023	24 Novembre 2023	Début de Semaine 47
20 Novembre 2023	1er Décembre 2023	Début de Semaine 48
27 Novembre 2023	08 Décembre 2023	Début de Semaine 49
04 Décembre 2023	15 Décembre 2023	Début de Semaine 50
11 Décembre 2023	22 Décembre 2023	Début de Semaine 51

Tous les volumes de la récolte 2022 devront avoir été présentés avant le 31 décembre 2023 ou mis en élevage (annexe 7)

FERMETURE DES BUREAUX DU : 23 DECEMBRE 2023 AU 08 JANVIER 2024

02 Janvier 2024	12 Janvier 2024	Début de Semaine 2
08 Janvier 2024	19 Janvier 2024	Début de Semaine 3
15 Janvier 2024	26 Janvier 2024	Début de Semaine 4
22 Janvier 2024	02 Février 2024	Début de Semaine 5
29 Janvier 2024	09 Février 2024	Début de Semaine 6
05 Février 2024	16 Février 2024	Début de Semaine 7
12 Février 2024	23 Février 2024	Début de Semaine 8
19 Février 2024	1er Mars 2024	Début de Semaine 9
04 Mars 2024	15 Mars 2024	Début de Semaine 10
11 Mars 2024	22 Mars 2024	Début de Semaine 12
06 Mars 2023	05 Avril 2024	Début de Semaine 14
08 Avril 2024	19 Avril 2024	Début de Semaine 16
22 Avril 2024	03 Mai 2024	Début de Semaine 18
06 Mai 2024	17 Mai 2024	Début de Semaine 20
27 Mai 2024	07 Juin 2024	Début de Semaine 23
17 Juin 2024	28 Juin 2024	Début de Semaine 26

FERMETURE DES BUREAUX DU : 28 JUILLET 2024 AU 19 AOUT 2024



LES VINS DES ALPES DU SUD

2, rue Osco Manosco
04860 PIERREVERT

PLANNING DES DEGUSTATIONS IGP RECOLTES 2022 ET 2023

Date limite de dépôt des dossiers le lundi avant MIDI	Date de la DEGUSTATION	Date de prélèvement de 8h à 18h
02 Octobre 2023	Jeudi 12 Octobre 2023	Mardi 10 Octobre 2023

La sortie des Vins Primeurs récolte 2023 est le jeudi 19 Octobre 2023 à 00h00

04 Décembre 2023	Jeudi 14 Décembre 2023	Mardi 12 Décembre 2023
------------------	------------------------	------------------------

Tous les volumes de la récolte 2022 devront avoir été présentés avant le **31 décembre 2023**

15 Janvier 2024	Jeudi 25 Janvier 2024	Mardi 23 Janvier 2024
-----------------	-----------------------	-----------------------

18 Mars 2024	Jeudi 28 Mars 2024	Mardi 26 Mars 2024
--------------	--------------------	--------------------

COMMISSION AOP UNIQUEMENT :

24 Juin 2024	Jeudi 4 Juillet 2024	Mardi 2 Juillet 2024
--------------	----------------------	----------------------