



**PRELEVEMENT OBLIGATOIRE DES RAISINS AVANT VENDANGES :
CONSIGNES ET FICHE DE PRELEVEMENT
- PROCEDURE 2018 -**

1. Contexte réglementaire (cahier des charges AOC Champagne) : une obligation à la vendange 2019

Tout exploitant producteur de raisins doit procéder à un prélèvement de raisins permettant d'en évaluer la maturité et l'état sanitaire. Un prélèvement doit être réalisé dans chaque commune dans laquelle l'opérateur exploite une parcelle en production.

2. Consignes pour le prélèvement obligatoire

Quelle parcelle choisir ?	Choisir <u>une parcelle représentative</u> des parcelles que vous avez sur la commune. Recommandation : choisir le cépage dominant dans votre encépagement des parcelles sur la commune					
Quand prélever ?	Au plus tôt dans les 7 jours avant le ban officiel des vendanges pour la commune, le cépage et le zonage concernés et au plus tard la veille de la cueillette. <div style="border: 1px dashed black; padding: 5px;">A savoir Essentiel à réaliser avant la vendange, le prélèvement peut être organisé de manière collective ou individuelle. Recommandation : réaliser des prélèvements sur plusieurs parcelles. Cela permet <u>d'établir un circuit de cueillette</u>. Pour cela, ordonner les parcelles de l'exploitation selon les critères suivants : le degré potentiel ou l'indice de S/A, l'état général de la vigne (état du feuillage) et des grappes (dégradation ou non).</div>					
Que prélever ?	<p>Grappes entières ou baies</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dans le cadre du réseau MATU : respect de la méthodologie mise en place par le réseau. - Le prélèvement sur baies est possible. <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #808080; color: white;"> <th style="width: 50%;">Prélèvement par grappes entières</th> <th style="width: 50%;">Prélèvement par baies</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> Cueillir <u>15 à 20 grappes</u> (entre 1,2 et 1,8 kg) De toute taille et à tous stades de maturité Une grappe par pied, à tous niveaux sur le cep, de chaque côté du rang. Eviter les rangs de bordure et pieds de bout de rang. </td> <td> Prélever <u>100 baies</u> De toutes tailles, une à deux baies par cep maximum, de chaque côté du rang et à tout niveau de la grappe. </td> </tr> </tbody> </table>		Prélèvement par grappes entières	Prélèvement par baies	Cueillir <u>15 à 20 grappes</u> (entre 1,2 et 1,8 kg) De toute taille et à tous stades de maturité Une grappe par pied, à tous niveaux sur le cep, de chaque côté du rang. Eviter les rangs de bordure et pieds de bout de rang.	Prélever <u>100 baies</u> De toutes tailles, une à deux baies par cep maximum, de chaque côté du rang et à tout niveau de la grappe.
Prélèvement par grappes entières	Prélèvement par baies					
Cueillir <u>15 à 20 grappes</u> (entre 1,2 et 1,8 kg) De toute taille et à tous stades de maturité Une grappe par pied, à tous niveaux sur le cep, de chaque côté du rang. Eviter les rangs de bordure et pieds de bout de rang.	Prélever <u>100 baies</u> De toutes tailles, une à deux baies par cep maximum, de chaque côté du rang et à tout niveau de la grappe.					
Comment déterminer la richesse en sucres ?	<ul style="list-style-type: none"> - Mesure par réfractomètre numérique ou optique (lecture directe) ou par densimétrie. - Cf. Guide Pratique Viticulture durable en Champagne ou l'extranet du Comité Champagne 					
Où consigner les résultats ?	<ul style="list-style-type: none"> - Remplir la fiche de prélèvement sur papier ou via le formulaire PDF. - Consigner dans vos archives¹. 					

Pour plus d'informations, n'hésitez pas à contacter le SGV Champagne, le président de section ou le correspondant AVC de la commune de prélèvement.

¹ **Pour la vendange 2018 le prélèvement n'est pas obligatoire.** La fiche de prélèvement peut être consignée dans vos archives personnelles mais ne donnera pas lieu à un contrôle documentaire. Pour 2019, le SGV et le Comité Champagne travaillent à une solution informatique simple pour la conservation et la transmission de la fiche de prélèvement.



FICHE DE PRÉLÈVEMENT

Outil permettant d'appréhender le potentiel de maturité et de qualité des raisins,
l'objectif est de **récolter les meilleurs raisins possibles.**

| EXPLOITANT

NOM OU RAISON SOCIALE :

NUMÉRO CIVC :

| PRÉLÈVEMENT

COMMUNE DE PRÉLÈVEMENT :

LIEU-DIT : DATE DE PRÉLÈVEMENT :

CÉPAGE : Pinot noir Chardonnay Meunier Autre :

TYPE DE PRÉLÈVEMENT : sur baies sur grappes

| RICHESSE EN SUCRES (G/L)

| DEGRÉ POTENTIEL (% VOL.)

| DESCRIPTION VISUELLE

> % VÉRAISON : %

> FRÉQUENCE BOTRYTIS : Sain Faible Moyen Fort

> FRÉQUENCE OÏDIUM : Sain Faible Moyen Fort

> PRÉSENCE DE POURRITURE ACIDE : Oui Non

> ETAT SANITAIRE GÉNÉRAL DE LA PARCELLE :

Une fiche doit être remplie par prélèvement et par commune d'exploitation. Elles sont à conserver dans vos archives personnelles. Pour 2018, le prélèvement n'étant pas obligatoire, il n'y aura pas de contrôle documentaire sur les fiches de prélèvements.