



**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**

<b>Quelle parcelle choisir ?</b>	Choisir <u>une parcelle représentative</u> des parcelles que vous avez sur la commune. <b>Recommandation</b> : choisir le cépage dominant dans votre encépagement des parcelles sur la commune					
<b>Quand prélever ?</b>	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;"><b>A savoir</b> Essentiel à réaliser avant la vendange, le prélèvement peut être organisé de manière collective ou individuelle. <b>Recommandation</b> : 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>					
<b>Que prélever ?</b>	<p><b>Grappes entières ou baies</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dans le cadre du réseau MATU : respect de la méthodologie mise en place par le réseau.</li> <li>- Le prélèvement sur baies est possible.</li> </ul> <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.					
<b>Comment déterminer la richesse en sucres ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mesure par réfractomètre numérique ou optique (lecture directe) ou par densimétrie.</li> <li>- Cf. Guide Pratique Viticulture durable en Champagne ou <a href="#">l'extranet</a> du Comité Champagne</li> </ul>					
<b>Où consigner les résultats ?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Remplir la fiche de prélèvement sur papier ou via le formulaire PDF.</li> <li>- Consigner dans vos archives<sup>1</sup>.</li> </ul>					

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.

<sup>1</sup> **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.*