



Guide de récolte 2025

AOP

PIERREVERT

I – CONDITIONS DE PRODUCTION

- Encépagement :

CEPAGES BLANCS :

Clairette B, Grenache B, Marsanne B, Piquepoul B, Roussanne B, Ugni Blanc, Vermentino B, Vionnier B .

CEPAGES ROUGES ET ROSES :

Cépages principaux : Grenache N, Syrah N, Cinsault N (pour le rosé)

Carignan N, Carignan N, Clairette B, Grenache B, Marsanne B, Mourvèdre N, Piquepoul B, Roussanne B, Téoulier N, Ugni blanc, Vermentino B, Viognier B

La conformité de l'encépagement est appréciée pour la couleur considérée, sur la totalité des parcelles de l'exploitation produisant de l'AOP.

CEPAGES BLANCS :

Grenache B & Vermentino B $\geq 50\%$

Marsanne B, piquepoul B & viognier B $\leq 10\%$

CEPAGES ROSES :

Grenache & Syrah & Cinsault $\geq 70\%$

Téoulier & Mourvèdre $\leq 10\%$

Cépages blancs $\leq 20\%$ mais Marsanne B & Piquepoul B & Viognier B $\leq 10\%$

CEPAGES ROUGES :

Grenache & Syrah $\geq 70\%$ (grenache $\geq 15\%$ et syrah $\geq 30\%$)

Téoulier & Mourvèdre $\leq 10\%$ Cépages blancs $\leq 10\%$

- Rendement :

Vins Blancs $\leq 60\text{hl/ha}$

Vins rouges ou rosés $\leq 55\text{hl/ha}$

II – CONDITIONS D'ELABORATION

- Maturité du raisin

Teneur en sucres du raisin pour le cépage syrah et raisins noirs destinés aux vins rosés et cépages blancs ≥ 187 g/l

Teneur en sucres du raisin pour les autres cépages noirs destinés à l'élaboration des vins rouges ≥ 198 g/l

- TAV Naturel minimum

*11.5% vol pour les vins blancs et rosés
12% vol pour les vins rouges*

- Règles d'assemblage :

Attention il existe des règles d'assemblage pour les vins AOP Pierrevet
Les vins blancs proviennent de l'assemblage de raisins ou vins issus d'au moins 2 cépages où le grenache B ou le Vermentino est obligatoirement présent.
Les vins rosés proviennent d'un seul cépage ou de vins issus majoritairement des cépages principaux.
Les vins rouges sont issus de l'assemblage de raisins ou de vins issus majoritairement des cépages principaux.

III – NORMES ANALYTIQUES

- Acidité totale :

$\geq 2,28 \text{ g H}_2\text{SO}_4/\text{l}$

- Acidité volatile :

| | |
|-----------------|--|
| Blanc et rosé : | Acidité volatile $\leq 0,88 \text{ g H}_2\text{SO}_4/\text{l}$ |
| Rouge: | Acidité volatile $\leq 0,98 \text{ g H}_2\text{SO}_4/\text{l}$ |

- Sucres fermentescibles :

Teneur $\leq 4 \text{ g/l}$ pour les blancs ou rosés et rouges dont le TAV Naturel est $> 14\%$ vol
Teneur $\leq 3 \text{ g/l}$ pour les vins rouges dont TAV naturel $\leq 14\%$ vol

- Acide malique (stade du conditionnement) :

Teneur $\leq 0.4 \text{ g/l}$

IV – DOCUMENTS DECLARATIFS

1/ DECLARATION DE RECOLTE

Document **ANNUEL** déclarant tous les volumes par couleur de la nouvelle récolte qui sont susceptibles d'être revendiqués en AOP

 à faire en ligne sur le site des douanes avant le 10 décembre

2/ DECLARATION DE REVENDICATION

 A saisir sur le portail internet ***<https://alpes.igp.vins.24eme.fr>***
avant le 31 décembre de l'année en cours

Document **ANNUEL** déclarant tous les volumes par couleur de la nouvelle récolte qui sont susceptibles d'être commercialisés en AOP

3/ DECLARATION D'ENGAGEMENT PARCELLAIRE

 Document en annexe, à adresser à l'ODG avant le 31 mars du millésime à venir

Document **ANNUEL** déclarant toutes les parcelles susceptibles de produire des vins AOP. Cette déclaration sera reconduite tacitement tant que l'opérateur ne la dénonce pas. Les surfaces engagées seront comptabilisées dans la surface totale à contrôler pour la campagne suivante. Il sera annoté des pourcentages de manquants et de l'affectation par couleur de la dernière campagne.

4/ DECLARATION DE RENONCIATION A PRODUIRE

 Document en annexe à adresser à l'ODG avant le 31 mai du millésime à venir

Document **UNIQUE** déclarant les parcelles sur lesquelles l'opérateur renonce à produire de l'AOP. Ces parcelles ne seront donc pas comptabilisées dans la surface globale à contrôler.

L'opérateur qui souhaiterait ultérieurement réintégrer les parcelles dénoncées aura l'obligation de faire une nouvelle déclaration d'engagement parcellaire selon les modalités décrites

5/ DECLARATION DE CONDITIONNEMENT

 A saisir sur le portail internet ***<https://alpes.igp.vins.24eme.fr>***
à chaque conditionnement ou en fin de mois avec votre DRM.

- Tenir le registre des manipulations (cf article D.645-18 du code rural et de la pêche maritime)
- Analyse réalisée avant ou après conditionnement
(Document à conserver 6 mois à compter de la date de conditionnement)

DECLARATION AFFECTATION PARCELLAIRE - AOP PIERREVERT - AVEC IRRIGATION

A transmettre à l'ODG avant le 31 Mars du millésime à venir

n° CVI :

Fait le :

Identité exploitant :

 \ddot{A}

Signature :

[illegible]

[illegible]



A retourner à l'ODG

ODG Vins des Alpes du Sud
35 Chemin de St Genies
84 210 VENASQUE
direction@vins-des-alpes-du-sud.fr

DECLARATION DE RENONCIATION A PRODUIRE

DECLARATION PONCTUELLE AU PLUS TARD LE 31 MAI DE LA CAMPAGNE EN COURS

N° EVV (CVI) : / / / / / / / / / /_0/

Nom et prénom ou raison sociale :

Adresse du demandeur :

Code postal : Commune :

Tél : Fax : E-mail :

| Référence parcelle | Lieu dit | surface |
|-----------------------|----------|---------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Fait à :le..... Signature et cachet de l'opérateur