



Guide Récolte 2021

SPECIAL LABORATOIRE

I.G.P.

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

A.O.P. Pierrevet



A Beaumes de Venise, le 07 Septembre 2021

Madame, Monsieur,

Nous vous adressons ci-joint le Guide de la Récolte 2021 « spécial labo » concernant les deux ODG dont nous avons la gestion, celui du Vaucluse et les Alpes du Sud.

Le Guide de Récolte détaillé pour l'ODG des Alpes du Sud vous sera envoyé sur simple demande et celui de l'ODG Vaucluse est en libre téléchargement sur **<https://igp.vins.24eme.fr> : descendre sur VINS DU VAUCLUSE puis 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 vignerons devront obligatoirement être dans une **bouteille de minimum 37.5 cl** qui sera dotée d'une **capsule à vis 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-vaucluse.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 2021

1. TITRE ALCOOMETRIQUE TOTAL :

IGP Vacluse, 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 Pierrevet

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

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

2. ACIDITE TOTALE :

IGP Vacluse, Méditerranée, Alpes de Haute Provence, Hautes Alpes et AOP Pierrevet

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

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

IGP Vacluse, Méditerranée, Alpes de Haute Provence, Hautes Alpes et AOP Pierrevet

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

4. SUCRES FERMENTESCIBLES :

AOP Pierrevet

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

Teneur **$\leq 3 \text{ g/l}$** pour les vins rouges dont TAV naturel $\leq 14\% \text{ vol}$



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	
Teneurs en glucose/fructose	$\leq 5\text{ g}$	$> 5\text{ g}$	$\leq 5\text{ g}$	$> 5\text{ g}$	$\leq 5\text{ g}$	$> 5\text{ g}$
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 2021