

❑ Déclaration de récolte + DREV



Quelques conseils pour remplir sa déclaration de récolte pour l'AOC Crémant de Bourgogne. Ce sont les mêmes modalités que celles des autres AOC de Bourgogne avec quelques Précisions pour le rendement selon l'existence d'une DAP / DIP, la réserve, la prestation à façon.

Pour saisir votre déclaration de récolte auprès des Douanes puis de la CAVB / UPECB :

DOUANES : vous devez télédéclarer votre déclaration de récolte à partir du portail Prodou@ne (<https://pro.douane.gouv.fr>).

La déclaration de récolte (DR) est à déposer au plus tard le 10 décembre 2017

CAVB / UPECB :

1/ Connexion sur la plateforme Innov-bourgogne et récupérer votre DR prodou@nes (celle-ci ne sera accessible que 24h après votre dépôt sur prodou@nes) OU (si vous ne souhaitez pas attendre le lendemain), importez votre DR via la génération d'un fichier excel depuis prodou@nes que vous aurez au préalable enregistré sur votre ordinateur. En cas d'oubli de votre mot de passe, n'hésitez pas à contacter la CAVB ou l'UPECB. Plus aucune déclaration papier (DR, DREV) n'est à adresser à la CAVB.

2/ Puis générez directement sur le logiciel <http://www.innov-bourgogne.fr> la déclaration de revendication 2017.

3/ Notifiez le tout pour validation à la CAVB.

Pour vous aider dans votre démarche

- un tutoriel est en ligne sur le site <http://www.cavb.fr>
- des permanences sont organisées dans le vignoble (calendrier disponible sur le site <http://extranet.cremantbourgogne.fr>)
- une hotline est mise en place pour assurer un support
- pour les opérateurs ne disposant pas de matériel informatique, un ordinateur sera mis à la disposition à la CAVB

Descriptif de la déclaration de récolte

Ligne 1 : indiquer le nom de l'appellation : vin de base Crémant de Bourgogne.

Ligne 2 : mention valorisante : préciser s'il s'agit d'une DAP (vigne affectée avant le 31 mars de l'année de la récolte) ou DIP (vigne affectée après le 31 mars). Si vous avez plusieurs parcelles en DAP et DIP, prévoir 2 colonnes.

Ligne 4 et 5 indiquer la surface et le volume obtenu (réserve comprise). Les vignes engagées en DAP peuvent prétendre au volume de 78 hl / ha + 12 hl / ha en réserve (74 hl + 6 hl en réserve pour les vignes plantées après la date d'homologation du cahier des charges dont la densité est comprise entre 5000 et

5500 pieds ou un écartement compris entre rang entre 1.60 m et 2.20 m). Pour les vignes engagées en DIP, elles peuvent prétendre au volume de 68 hl /ha. Assurez-vous que les surfaces déclarées correspondent aux surfaces engagées en DAP et/ou en DIP.

Ligne 6 à 7 : préciser le volume vendu au négociant (**sauf le volume de réserve qui sera indiqué en lignes 9,10 et 15**). Ne pas oublier de préciser en fin de la déclaration de récolte le numéro CVI et le nom des acheteurs.

Ligne 8 : préciser le volume livré en cave coopérative.

Ligne 9, 10 et 15 :

- Si vous vinifiez vous même, préciser le volume en cave, vin de réserve compris.
- Dans le cas d'une livraison de raisin ou de moût ou de vin de base à un prestataire à façon qui vous restituera le volume Crémant de Bourgogne en bouteille, indiquer également le volume (réserve comprise) dans les lignes 9, 10 et 15).
- Dans le cas de la réserve, **ATTENTION : Le volume mis en réserve n'est pas isolé dans la déclaration de récolte**. Le vin de réserve est donc mentionné en ligne 9,10 et 15. Si le vin de réserve est stocké chez un élaborateur pour le compte du viticulteur, on indiquera également le volume de réserve en ligne 9,10 et 15.

Ligne 16 : indiquer le volume de lie obtenu. Dans le cas d'une prestation à façon ou du vin de réserve stocké chez un négociant pour le compte du viticulteur, le volume de lie devra être également mentionné en ligne 16 (le négociant informera le viticulteur du volume de lie à déclarer).

Vous trouverez sur le lien ci-joint les dates et lieux des permanences organisées par la CAVB :
<http://cavb.fr/tutoriel-saisie-declarations-de-recolte-et-revendication/>
de préférence prenez rendez-vous afin d'éviter d'attendre

Contact : m.deher@cavb.fr - 03 80 25 00 26 ou (pour le Mâconnais) v.lacharme@cavb.fr

Quelques exemples de déclaration de récolte :

Un viticulteur vend 100 % de sa récolte sous DAP à un négociant. Mais il a un rendement > 78 hl / ha, ce qui génère un volume de réserve. **Il indiquera le volume de vente en ligne 6 à concurrence des 78 premiers hl et le volume de réserve correspondant en ligne 9, 10 et 15 et les lies concernant la réserve en ligne 16.**

➔ RÉCOLTES

IDENTIFICATION DU PRODUIT RÉCOLTÉ	
1. Produit Nom (Saisir les premières lettres du nom ou du code ou choix dans la liste des produits habilités)	Vin destiné à l'élaboration de Crémant de Bourgogne blanc
Code du produit	1B361M01
Nature	DAP <input type="button" value="Voir DAP"/>
Rendement Annuel (Hl/Ha)	90 Hl/Ha
VCI Autorisé (Hl/Ha) - VSI Autorisé (Hl/Ha)	0 Hl/Ha - 12 Hl/Ha
2. Mention valorisante	<input type="text"/>
3. Zone Viticole	<input type="text"/>
4. Superficie de Récolte (ha) (en Hectares ex 1 ha 23 a 10 ca saisir 1,2310)	0,62
5. Récolte totale (hl)	50,94 <input type="text"/> 0 <input type="text"/>
VENTILATION DE LA RÉCOLTE	
6. Récolte vendue sous forme de raisins. Volume de vin obtenu (en hl)	
<input type="button" value="Ajouter une ligne"/> <input type="button" value="Supprimer une ligne"/>	
21 <input type="text"/> -MAISON <input type="text"/> -NEGOCE	48,36 <input type="text"/> 0 <input type="text"/>
21 <input type="text"/> -MAISON <input type="text"/> -NEGOCE	0 <input type="text"/> 0 <input type="text"/>
7. Récolte vendue sous forme de moûts. Volume de moûts vendu (en hl)	
<input type="button" value="Ajouter une ligne"/> <input type="button" value="Supprimer une ligne"/>	
8. Récolte apportée en cave coop. par l'adhérent. Volume obtenu (en hl)	
<input type="button" value="Ajouter une ligne"/> <input type="button" value="Supprimer une ligne"/>	
9. Récolte en cave particulière (Hl)	2,58 <input type="text"/> 0 <input type="text"/>
DESTINATION DE LA RÉCOLTE NON VENDUE	
10. Vinification (hl)	2,58 <input type="text"/> 0 <input type="text"/>
11. Concentration (hl)	0 <input type="text"/> 0 <input type="text"/>
12. Autre (hl)	0 <input type="text"/> 0 <input type="text"/>
VENTILATION DES VOLUMES OBTENUS	
13. Volume de MC ou MRC obtenu non utilisé (Hl)	0 <input type="text"/> 0 <input type="text"/>
14. Volume de vin sans AO/IGP avec ou sans cépage (Hl)	0 <input type="text"/> 0 <input type="text"/>
15. Volume de vin avec AO/IGP A/S cépage dans la limite du rendement autorisé (Hl)	2,58 <input type="text"/> 0 <input type="text"/>
16. Volume à envoyer à la distillation et aux usages industriels (Hl)	0 <input type="text"/> 0 <input type="text"/>

Un viticulteur produit un rendement sous DAP avec réserve en cave particulière et il vend une partie de sa récolte en raisin. **Le viticulteur indiquera le volume vendu au négoce en raisin dans la limite des 78 hl / ha. le volume qu'il vinifie en cave est déclaré en ligne 9, 10 et 15 avec la part de réserve produite sur l'ensemble de la production.**

➔ RÉCOLTES

IDENTIFICATION DU PRODUIT RÉCOLTÉ

1. **Produit Nom** (Saisir les premières lettres du nom ou du code ou choisir dans la liste des produits habilités)

Vin destiné à l'élaboration de
Crémant de Bourgogne blanc

Code du produit

1B361M01

Nature

DAP

Rendement Annuel (Hl/Ha)

90 Hl/Ha

VCI Autorisé (Hl/Ha) - VSI Autorisé (Hl/Ha)

0 Hl/Ha - 12 Hl/Ha

2. Mention valorisante

3. Zone Viticole

4. **Superficie de Récolte (ha)** (en Hectares ex 1 ha 23 a 10 ca saisir 1,2310)

7,0408

5. Récolte totale (hl)

548,72

0

VENTILATION DE LA RÉCOLTE

6. **Récolte vendue sous forme de raisins. Volume de vin obtenu (en hl)**

21 Maison Négoce

368,99

0

7. **Récolte vendue sous forme de moûts. Volume de moûts vendu (en hl)**

21 Maison Négoce

40

0

8. **Récolte apportée en cave coop. par l'adhérent. Volume obtenu (en hl)**

9. **Récolte en cave particulière (Hl)**

139,73

0

DESTINATION DE LA RÉCOLTE NON VENDUE

10. **Vinification (hl)**

139,73

0

11. **Concentration (hl)**

0

0

12. **Autre (hl)**

0

0

VENTILATION DES VOLUMES OBTENUS

13. **Volume de MC ou MRC obtenu non utilisé (Hl)**

0

0

14. **Volume de vin sans AO/IGP avec ou sans cépage (Hl)**

0

0

15. **Volume de vin avec AO/IGP A/S cépage dans la limite du rendement autorisé (Hl)**

132,9

0

16. **Volume à envoyer à la distillation et aux usages industriels (Hl)**

6,83

0

Une partie de la récolte sous DAP est vendue en moût et une autre partie est confiée en prestation à façon. **Le viticulteur indiquera le volume vendu au négoce dans la limite des 78 hl / ha. Le surplus est du vin de réserve déclaré en lignes 9, 10 et 15 avec le volume de la prestation à façon + lies correspondantes de la réserve et de la façon en ligne 16.**

Déclaration de revendication (DREV)



Vous devez également déposer votre déclaration de revendication (DREV) auprès de la CAVB. Comme évoqué précédemment, vous générez directement sur le logiciel <http://www.innov-bourgogne.fr> la Déclaration de Revendication (DREV) 2017.

La DREV correspond au volume de vin commercialisable sous appellation d'origine stocké en cave. Pour ceux qui vinifient leur vin de base, vous indiquerez le volume de vin de base.

Si vous avez réalisé de la réserve (volume compris entre 78 hl/ha et 90 hl/ha), vous préciserez ce volume dans la colonne intitulée « VSI/Réserve ».

Pour ceux qui ont vendu du raisin et/ou du mûot à un négociant, il n'y a donc pas de volume de vin à revendiquer dans la DREV. **MAIS**, le volume de la réserve appartenant toujours au viticulteur (volume compris entre 78 hl/ha et 90 hl/ha), ce volume doit être précisé dans la DREV dans la colonne « VSI / Réserve », même si le vin de réserve est stocké chez le négociant pour le compte du viticulteur.

Exemples :

(1^{ère} ligne) le viticulteur a produit en DAP avec de la réserve

(2^{ème} ligne) le viticulteur a produit en dessous des 78 hl/ ha, il n'y a pas de réserve.

PRODUIT * ACCICOUL / CEP.	MENTION VALORISANTE	COL. 5 - SURFACE (HA)	COL. 6 - VQ 2014 REVENDEUR (HL)	COL. 7-1 - VOLUME REVENDEUR 2015 (L)	COL. 7-2 - SUBSTITUTION VQ 2014 (HL)	COL. 8 - VQ 2015 REMPLACEMENT (HL)	COL. 9 - VQ NOUVEAU (HL)	COL. 10 - STOCK VQ EN CAVES (HL)	COL. 11 - VOLUME RESERVE VSI (HL)	COL. 12 - DRA (HL)	COL. 13 - VENDU EN MOÛTS (HL)	COL. 14 - VENDU EN RAISIN (HL)	VOLUME TOTAL RECOLTE (HL)	RENDEMENT
CREMANT DE BOURGOGNE 2015 Vin destiné à l'élaboration de Crémant de Bourgogne blanc DAP		4 Ha 37 A 0 Ca DAP	0,00	340,86	0,00	0,00	0,00	0	52,44	16,70	0,00	0	410,00	102,00
CREMANT DE BOURGOGNE 2015 VIN DESTINE ELABORATION DE CREMANT DE BOURGOGNE BLANC AVEC REBECHÉ DAP		2 Ha 82 A 31 Ca DAP	0,00	195,00	0,00	0,00	0,00	0	0,00	8,00	0,00	0	203,00	69,07
BOURGOGNE 2015														

Date limite du dépôt des DREV à la CAVB : 10 décembre 2017

□ Un automne en Or



L'action de promotion destinée aux cavistes de la région Bourgogne et de la région lyonnaise sous le titre: « un automne en Or » s'est clôturée le 31 octobre. L'objectif était l'augmentation du référencement et du volume de vente en magasin. Différentes actions étaient engagées dont la création de supports et d'argumentaires qui envoyés à destination de 450 cavistes pour eux mêmes ou destinés à la clientèle. Nous rappelons que les principaux supports créés sont téléchargeables sur le site <http://extranet.cremantbourgogne.fr>, onglet « communication ». Le jeudi 2 novembre, un huissier de justice a pu tirer au sort les cavistes participants au concours. Le premier prix est une campagne de promotion offerte. Les cavistes participants au concours sont référencés sur le site internet <http://www.cremantbourgogne.fr>.

□ Les Grands Jours de Bourgogne



Se sont les derniers jours pour s'inscrire aux Grands Jours de Bourgogne qui se dérouleront le mercredi 14 mars 2018 à Beaune au palais des congrès. La clôture des inscriptions se fera le 15 novembre. Un espace dédié au Crémant de Bourgogne permet à chaque producteur de bénéficier d'un stand. Une participation financière est demandée à chaque exposant. Pour tout renseignement veuillez contacter : Emilie Urbano (Te l. 03 80 22 32 50 ou par courriel : e.urbano@cremantbourgogne.fr).

□ 145^{ème} Fête des Grands vins de Bourgogne



La traditionnelle fête des Grands vins de Bourgogne se déroulera les vendredi 17 novembre après midi, samedi 18 novembre et dimanche 19 novembre matin. Les appellations Crémant de Bourgogne et Bourgogne mousseux seront présentes. L'UPECB recherche des volontaires pour animer le stand, tout particulièrement le samedi après midi et le dimanche matin. Merci de contacter Emilie Urbano (Tel. 03 80 22 32 50 ou par courriel : e.urbano@cremantbourgogne.fr).

□ Agenda

- ✓ 15 novembre: Conseil d'Administration de la Fédération nationale des Crémants
- ✓ 17 novembre: Dégustation contrôle produit
- ✓ 17 au 19 novembre : Fête des grands vins de Bourgogne
- ✓ 22 novembre : Audit de l'UPECB par l'organisme de contrôle Certipaq
- ✓ 23 novembre : Réunion des Présidents d'ODG de Bourgogne
- ✓ 1^{er} décembre : Dégustation contrôle produit
- ✓ 6 décembre : Commission communication UPECB
- ✓ 14 décembre : Conseil d'Administration UPECB
- ✓ 15 décembre : Dégustation contrôle produit
- ✓ 21 décembre : Assemblée Générale UPECB