

Obligations déclaratives



Rappel de la liste des codes produits

A la suite de l'homologation du cahier des charges en 2021 pour l'appellation Crémant de Bourgogne, des codes produits sont édictés par l'INAO.

Ces codes produits vous sont notamment demandés pour votre déclaration de récolte. Concernant les vins debase, voici les codes à utiliser.

Ecartement entre rang	Rendement hl / ha	DAP			DIP		
		code produit vin de base blanc	code produit vin de base rosé	code produit vin de base rouge	code produit vin de base blanc	code produit vin de base rosé	code produit vin de base rouge
< ou = à 1,8 m	90 hl = (74 hl + 16 hl en réserve)	1B361M03	1S361M03	1R361M03			
≥ à 1,8 m et < ou = à 2,2 m	85 hl = (70 hl + 15 hl en réserve)	1B361M04	1S361M04	1R361M04	64 hl	1B361M07	1S361M07
≥ à 2,2 m et < ou = à 2,5 m	76 hl = (63 hl + 13 hl en réserve)	1B361M05	1S361M05	1R361M05	62 hl	1B361M08	1S361M08
pour les Htes Côtes ≥ à 2,5 m	65 hl = (54 hl + 11 hl en réserve)	1B361M06	1S361M06	1R361M06			



Déclaration de récolte 2025

Quelques conseils pour remplir sa déclaration de récolte pour l'AOC Crémant de Bourgogne. Attention, quelques changements importants sont mis en place par l'administration des douanes. On retrouve les mêmes modalités que celles des autres AOC de Bourgogne avec quelques précisions pour l'AOC Crémant de Bourgogne.

AVANT DE NOTIFIER VOTRE DECLARATION DE RECOLTE ET OU REVENDICATION MERCI DE BIEN VERIFIER QUE VOUS ETES PREALABLEMENT HABILITES POUR TOUTES VOS AOC (dans <https://www.declaraoc.fr/> ou auprès de la CAVB)

SAISIE EXTRANET

Enregistrement de vos déclarations sur notre plateforme extranet <https://www.declaraoc.fr/> via votre identifiant et mot de passe.

La déclaration est importée automatiquement le lendemain de son dépôt sur douane. Un tutoriel est mis à votre disposition pour vous aider: [ici](#)

Descriptif de la déclaration de récolte

Ligne A : indiquer le nom de l'appellation : vin de base Crémant de

Bourgogne. Nous vous rappelons que sur une déclaration de récolte: on revendique du vin de base et pas du Crémant de Bourgogne.

ATTENTION : Vous devez utiliser les codes produits d'appellation (rappelés ci-dessus), le même code produit que vous avez utilisé pour votre DAP ou la DIP. (Pour information, vous pouvez retrouver votre DAP / DIP sur la site <https://www.declaraoc.fr/> (cliquez sur l'onglet "mes infos", "parcellaire" , puis le bouton "DAP-DIP - renonciation".

Ligne B : mention valorisante : Si vous revendiquez un nom de lieu-dit, il est impératif de le préciser dans votre déclaration de récolte en ligne B, de même pour toutes autres mentions valorisantes comme "vieille vigne"....

Lignes D et E indiquer la surface et le volume total obtenu (dépassement de récolte compris).

Les vignes engagées en DAP peuvent prétendre au volume de 90 hl / ha pour les vignes avec un écartement inférieur ou égal à 1,80 m.

85 hl pour les vignes engagées en DAP dont l'écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,20 m et supérieur à 1,80 m.

76 hl pour les vignes engagées en DAP dont l'écartement entre les rangs inférieur ou égal à 2,50 mètres et supérieur à 2,20 mètres.

65 hl pour les vignes engagées en DAP dont l'écartement entre les rangs supérieur à 2,50 mètres dans l'aire d'appellation Hautes Côte de Beaune et Hautes Côtes de Nuit.

Pour les vignes engagées en DIP, elles peuvent prétendre au volume de 64 hl /ha et 62 hl /ha pour les vignes dans l'aire d'appellation Hautes Côte de Beaune et Hautes Côtes de Nuit.

Assurez-vous que les surfaces déclarées correspondent aux surfaces engagées en DAP et/ou en DIP.

Lignes G et H : préciser le volume vendu (réserve incluse) au négociant en précisant le numéro CVI et le nom des acheteurs.

Ligne I : préciser le volume livré en cave coopérative.

Lignes K, L et P : Si vous vinifiez vous même, préciser le volume en cave (réserve incluse).

Nous rappelons qu'il y a une réserve 2025 (voir tableau ci-dessous):

Si un exploitant vinifie lui-même ses vins de base, il indiquera ses volumes (réserve incluse) en ligne K, L et P dans la déclaration de récolte et dans la DREV (déclaration de revendication).

Si un opérateur vend en raisin ou en moût, il indiquera ses volumes (réserve incluse) en ligne G ou H. Il s'agit d'un changement vu avec l'administration des douanes : dans le cas d'une vente de raisin ou de moût, le volume de réserve est intégré en ligne vente au négoce. Mais l'exploitant devra en revanche déclarer dans sa DREV uniquement le volume mis en réserve, puisqu'il reste propriétaire des vins de réserve.

Dans le cas d'une prestataire à façon, l'exploitant indiquera ses volumes (réserve incluse) en ligne K, L et P dans la déclaration de récolte et dans la DREV (déclaration de revendication).

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

Pour les exploitants qui n'ont aucun site de vinification pour aucune appellation et qu'il confie en prestation à façon du raisin et ou du moût à un élaborateur, ils devront se rapprocher du service viticulture des douanes afin de disposer d'une adresse valant site d'exploitation afin de déposer une déclaration de récolte et préciser les volumes de production en ligne K, L et P.



Déclaration de revendication

Les volumes et les surfaces mentionnés sur la DREV vont déterminer le volume maximum commerciale stocké en cave. La DREV doit être réalisée en ligne, sur le site <https://www.declaraoe.fr/>.

Grâce à la saisie préalable de votre DR la saisie de votre DREV est facilitée : en effet, les données sont remontées automatiquement dans votre DREV pour vérification et correction éventuelle.

ATTENTION:Pour ceux qui ont vendu du raisin et/ou du moût 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, si on produit de la réserve, ce volume de vin de réserve est précisé dans la DR (ligne G et H) et dans la DREV dans la colonne « VSI / Réserve », même si le vin de réserve est stocké chez le négociant pour le compte du viticulteur.**

Pour la récolte 2025, la réserve est de:

16 hl pour les vignes présentant un écartement inférieur ou égal à 1,8 m (74 hl + 16 hl).

15 hl pour les vignes présentant un écartement supérieur à 1,8 m et inférieur ou égal à 2,2 m (70 hl +15 hl).

13 hl pour les vignes présentant un écartement supérieur à 2,2 m et inférieur ou égal à 2,5 m (63hl + 13 hl).

11 hl pour les vignes présentant un écartement supérieur à 2,5 m (54 hl + 11 hl).

Au dépôt définitif de votre DREV, elle sera notifiée à la CAVB.

Date limite de dépôt : 10 décembre à 23h59.

[Infos réserve](#)

Information filière



**Rendez-vous
avec les vins de
Bourgogne**
Spécial Crémant de
Bourgogne

Ce rendez-vous, diffusé à l'international, a pour ambition de permettre de mieux connaître le Crémant de Bourgogne et d'en parler avec précision et confiance à leurs clients et étudiants.

Animé par Robin KICK MW, ce webinaire proposera une immersion complète dans l'univers du Crémant de Bourgogne : une présentation des faits marquants de l'appellation, des interviews, ainsi qu'une dégustation commentée en direct de vins sélectionnés dans la Cave de Prestige du BIVB.

La liste des vins dégustés est la suivante :

- Crémant de Bourgogne, Les Terroirs, brut, blanc, Maison Louis PICAMELOT

- Crémant de Bourgogne, Cuvée Cinquante Six, brut, blanc, SAINCHARGNY
- Crémant de Bourgogne, Blanc de Blancs, brut, blanc, Maison JAFFELIN
- Crémant de Bourgogne, Blanc de Noirs, brut, blanc, Maison Albert SOUNIT
- Crémant de Bourgogne, extra brut, blanc, 2022, Domaine Dominique GRUHIER
- Crémant de Bourgogne, Grand Classique, brut, blanc, Bruno DANGIN
- Crémant de Bourgogne, En Bollery, extra brut, blanc, 2019, Louis BOUILLOT
- Crémant de Bourgogne, brut, rosé, Domaine du CHÉTIF QUART – D'HEILLY-HUBERDEAU

La session sera accessible en ligne, diffusée en français et en anglais, et proposée à quatre horaires différents pour convenir à un maximum de fuseaux horaires :

- 9h, 11h et 19h (heure de Paris) en anglais
- 16h (heure de Paris) en français

Les participants pourront suivre la formation, poser leurs questions en direct aux vignerons dont le vin est dégusté et approfondir leur connaissance du Crémant de Bourgogne via :

www.rendez-vous-vins-bourgogne.live

Pour s'inscrire il suffit de compléter [ce formulaire](#).

Pour en faciliter la promotion, deux invitations sont à votre disposition :

- [Invitation en français \(HTML\)](#)
- [Invitation en anglais \(HTML\)](#)

Nous vous remercions par avance pour votre **soutien à la diffusion de ce webinaire** et pour votre aide à **encourager nos** réseaux de professionnels.

Pour découvrir le format des *Rendez-vous avec les vins de Bourgogne*, vous pouvez visionner la **vidéo de présentation** ici : <https://youtu.be/pqxnVLTj8fc>

Communication



Fête des grands vins de Bourgogne

Merci par avance aux producteurs et élaborateurs qui peuvent offrir des bouteilles de Crémant de Bourgogne et Bourgogne mousseux, et participer à l'animation du stand le vendredi 14 novembre et/ou le samedi 15 novembre 2025.

Nous souhaitons avoir une large représentation des élaborateurs.

Veuillez contacter Emilie urbano au 03 80 22 32 50 ou par [courriel](#) ou Laurence Boulmont par [courriel](#).

Nous avons également besoin de professionnels pour tenir le stand "Crémant de Bourgogne", plus nous aurons de participants, plus il sera facile de proposer des périodes de 2h, surtout le samedi. Nous comptons sur votre présence.



Dernier appel pour les inscriptions
**GRANDS JOURS
DE
BOURGOGNE**

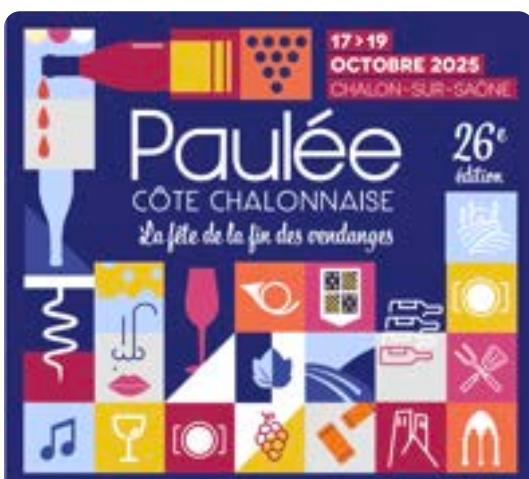
Les Grands Jours de Bourgogne se dérouleront pour l'AOC Crémant de Bourgogne le mercredi 11 mars 2025 au palais des congrès de Beaune.

Ce sont près de 1800 visiteurs qui sont attendus dans la journée. Les places étant limitées, nous vous invitons à vous rapprocher rapidement de l'UPECB pour vous y inscrire. Pour toutes informations complémentaires veuillez contacter Emilie Urbano : e.urbano@cremantbourgogne.fr



Ce qui s'est passé le 17 octobre
**Conférence à
l'abbaye Saint-
Germain à
Auxerre**

120 personnes ont assisté à une conférence sur les 50 ans de l'appellation Crémant de Bourgogne, l'histoire de la bulle en Bourgogne du XIII^{ème} siècle à nos jours et les multiples apports de l'Auxerrois et de l'Yonne à la Bourgogne viti-vinicole. Il était proposé une dégustation d'une cuvée Crémant de Bourgogne et des vins des climats de l'Auxerrois en lien avec les thèmes présentés et une exposition de photographies de Yann Gaillot ayant pour sujet et objet des photos prises dans l'enceinte des caves Baily Lapierre.



Ce qui s'est passé les 18 et 19 octobre

**Paulée des vins
de la Côte
chalonnaise**

Un programme sur-mesure a présenté au public l'histoire de l'appellation, la dégustation des Crémant de Bourgognes et divers temps forts en plus des nombreuses animations vineuses habituellement proposées.

Un brunch convivial en plein air a été organisé le samedi pour l'AOC Crémant de Bourgogne, permettant de présenter une sélection de cuvées au grand public. Un vaste stand, aménagé dans un espace dédié, mettait en avant la diversité des Crémants de Bourgogne. Un artisan glacier a proposé un sorbet au Crémant de Bourgogne rosé, ainsi que d'autres mets en association avec le Crémant de Bourgogne.



Pendant tout le week-end, une exposition était présentée sur l'art de la bulle de Bourgogne au Cloître Saint-Vincent de la cathédrale. Le cloître se transformait en écrin de sérénité et de découverte entre animations artistiques, pédagogiques, littéraires et olfactives. La présence de la cave aux arômes, des panneaux pédagogiques, une exposition de photographies tirées du livre Bulles... et diverses conférences sur de nombreux thèmes comme le secret de la bulle, l'histoire des vins effervescents bourguignons racontée par Thomas Labbé ou encore des dégustations à l'aveugle commentées par Jonathan Belhassein, sommelier.



Ce qui s'est passé les 18 et 19 octobre

Fête du vin bourru

La 37ème édition se déroulerait sous les Halles de Nuits-Saint-Georges. Au programme de ces 2 jours, de belles animations dédiée à l'art du Bien-Vivre et du Partage, autour de la Gastronomie, de l'Art et de la dégustation sans oublier de fêter les 50 ans de l'appellation Crémant de Bourgogne agrémenté d'une exposition pédagogique de l'appellation.

Des outils à votre disposition

De nombreux outils sont à votre disposition, gratuits ou au prix coûtant. Nous vous invitons à nous contacter pour toutes informations ou commandes (Tel. 03 80 22 32 50 ou e.urbano@cremantbourgogne.fr).



Top bag 50 ans : 100% coton, fabrication française, couleur écrue. Taille 38 X 42 cm, Anse longue de 70 cm. Prix l'unité : 5,50 € HT

Livre "le Crémant de Bourgogne, "2 siècles d'effervescence" aux éditions Dunod : prix l'unité (adhérent UPECB) : 21 € HT.

Affiche collector des 50 ans 48 X 66 cm, 170 g : prix l'unité : 4 €.

Affiche les arômes du Crémant de Bourgogne : prix l'unité : gratuit.

Livre "bulles" aux éditions La Martinière : prix l'unité adhérent UPECB) : 30 €.

Livret grand public de 15 pages qui incitera vos clients à découvrir le Crémant de Bourgogne et oser d'audacieux accords mets-Crémant de Bourgogne : prix l'unité : gratuit.

Livret enfant de 15 pages pour découvrir la bulle de Bourgogne avec quelques jeux et mini expériences... : prix l'unité : gratuit.

Pour toutes commandes, contacter l'UPECB (e.urbano@cremantbourgogne.fr)

Technique



Invitation

Viticulture & Climat : agir durablement en Bourgogne

La Cave de Lugny organise un événement professionnel dédié aux solutions viticoles face au climat.

Au programme : conférences, table ronde et ateliers pratiques pour

partager les savoirs, retours d'expérience et innovations qui renforcent la *résilience de la vigne, la fertilité des sols et la biodiversité*.

Informations clés :

- Dates : Mardi 25 novembre & Mercredi 26 novembre
- Horaires : 25/11 : 08h30 → 17h30 | 26/11 : 08h00 → 17h30
- Jour 1 – Lieu : Salle des fêtes de Viré (71260)
- Jour 2 – Lieux : Cave de Lugny et salles de la Mairie de Lugny (71260)
- Public : professionnels de la viticulture et acteurs du territoire
- Inscription : [obligatoire \(lien d'inscription\)](#)
- Document : [description et programme des 2 journées](#)

Agenda



31 octobre: Dégustation contrôle produit
3 novembre : Réunion infos post vendanges au Lycée la Brosse à Venoy (14h)
4 novembre : Réunion infos post vendanges à Fuissé - salle Romanin (9h30)
4 novembre : Réunion infos post vendanges à Mercurey - salle des fêtes (14h30)
6 novembre : Réunion infos post vendanges à Beaune - maison du vignoble (16h)
14 novembre : Dégustation contrôle produit
14-16 novembre: Fête des Grands vins de Bourgogne
21 novembre: Commission technique UPECB
27 novembre: Audit UPECB par Certipaq
28 novembre : Dégustation contrôle produit
9 décembre : Conseil d'Administration UPECB
10 décembre: Dégustation du millésime
12 décembre: Dégustation contrôle produit
16 décembre: Conseil de la fédération nationale des Crémants
18 décembre: Assemblée générale UPECB
Conseil d'Administration CAVB

Extranet UPECB

© 2025 UPECB

Cet e-mail a été envoyé à {{ contact.EMAIL }} Vous avez reçu cet email car vous vous êtes inscrit sur UPECB.

[Se désinscrire](#)