

VI.

COUPAGE

Application de la règle du 85/15

☒ **Délai d'inscription** : au plus tard le premier jour ouvrable suivant celui de la manipulation

<p>DEFINITION (art. 7 Rt CE n°606/2009)</p>	<p>La réglementation communautaire définit le coupage comme étant : le mélange des vins ou des moûts de différentes provenances, de différentes variétés de vigne, de différentes années de récolte ou de différentes catégories de vin ou de moût.</p>
<p>TENUE REGISTRE (ar. 29 Rt délégué (UE) 2018/273)</p>	<p>Pour tous les coupages, la réglementation impose la tenue d'un registre de manipulation retraçant les opérations effectuées.</p> <p>L'inscription dans ce registre de tous les assemblages de cépages ou de millésimes est obligatoire, que les cépages ou les millésimes soient revendiqués ou non par la suite dans les étiquetages des vins.</p>
<p>REGLEMENTATION (art. 61 et 62 Rt (UE) n°607/2009 + décret n°2012-655)</p>	<p>La réglementation communautaire permet depuis 2002 à tout viticulteur d'utiliser la règle dite « des 85/15 » pour le millésime ou le cépage, sous réserve que le cahier des charges de l'AOC concernée ne contienne pas d'indication contraire.</p>
<p>CONDITIONS D'UTILISATION POUR LES CEPAGES</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Si un seul nom de cépage est étiqueté, celui-ci doit composer au moins 85% du vin concerné <i>ex : un volume de 100 hl de vin avec la dénomination « merlot » pourra contenir 15 hl de cabernet sauvignon</i> • Si deux ou plusieurs noms de cépages sont allégués, le vin doit alors être issu à 100% des cépages mentionnés, à citer par ordre décroissant de la proportion utilisée et en caractères de même dimension (l'assemblage ne peut pas être composé de cépages non mentionnés sur l'étiquette) nb : la mention de plusieurs cépages implique que chacun d'entre eux représente au moins 15% de l'assemblage <i>ex : un lot composé à 30% de merlot, 55% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc et 5% petit verdot ne peut mentionner ni un seul cépage (car aucun ne représente au moins 85%), ni tous les cépages (car deux représentent moins de 15% dans l'assemblage)</i>
<p>CONDITIONS D'UTILISATION POUR LE MILLESIME</p>	<p>Le millésime peut être utilisé dès lors que le lot de vin est issu au moins à 85% de l'année de récolte concernée ; à condition toutefois de pouvoir prouver que la règle des « 85/15 » est respectée, notamment à partir des différents registres. <i>ex : si un lot de 200 hl d'AOC St-Estèphe est commercialisé avec le millésime 2015, au moins 170 hl (85%) doivent effectivement être issus de la récolte 2015</i></p> <p>Cette possibilité s'applique uniquement aux vins utilisant valablement l'AOC :</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'assemblage de deux millésimes ne peut donc se faire <u>qu'après revendication de chaque vin</u> faisant l'objet de l'assemblage (un vin non encore revendiqué n'est pas encore considéré comme un vin AOC et ne peut donc pas être assemblé avec un lot AOC) • toutes les dispositions du cahier des charges de l'AOC doivent en outre être respectées : dates d'élevage, de sortie des chais, de mise en marché à destination du consommateur, etc.
<p>A NE PAS OUBLIER</p>	<p>Les acheteurs demanderont souvent au viticulteur de certifier la réalité des assemblages entrant dans le lot acheté, dans la mesure où chaque négociant est lui-même tenu de respecter la règle des « 85/15 » pour ses propres assemblages.</p> <p>En cas de coupage, le code des pratiques œnologiques correspondant doit être indiqué sur le document d'accompagnement du vin en vrac (cf. p.7): <i>coupage cépage (7), coupage millésime (8).</i></p>

☞ voir en pages 75-78 le modèle de registre de coupage

REGISTRE DE COUPAGE

- application règle 85/15 -

EXPLOITATION	N° CVI/ EVV : . . / . . . /
	Adresse (*) :
EXPLOITANT	Nom/Prénom / Raison sociale
	Adresse :
Date première opération :	
Date dernière opération :	

MILLESIME

DATE	PRODUITS AVANT MANIPULATION					PRODUIT APRES MANIPULATION					Concerné par règle 85/15	
	Cuve (ou lot) de départ	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur, millésime et/ou cépage)	Volume de départ	Contenant ajouté	Volume	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur, millésime et/ou cépage)	Volume d'arrivée	Destination du lot (n° contrat) Mise (date et n° lot)	Concerné par règle 85/15	Concerné par règle 85/15		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
10 décembre 2018	Cuve 107	Médoc 2016	80 hl	Cuve 108	10 hl	<u>EXEMPLE</u> Médoc 2017	Cuve 203	Médoc 2016	90 hl	Contrat vrac n°	X	

MILLESIME

DATE	PRODUITS AVANT MANIPULATION					PRODUIT APRES MANIPULATION					Concerné par règle 85/15			
	Cuve (ou lot) de départ	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur, millésime et/ou cépage)	Volume de départ	Contenant ajouté	Volume	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur, millésime et/ou cépage)	Volume d'arrivée	Destination du lot (Vrac (n° contrat) Mise (date et n° lot))	Cuve (ou lot) d'arrivée	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur, millésime et/ou cépage)	Volume d'arrivée	Mise (date et n° lot)	Oui	Non
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
10 décembre 2018	Cuve 107	Médoc 2016	80 hl	Cuve 108	10 hl	<u>EXEMPLE</u> Médoc 2017	Cuve 203	Médoc 2016	90 hl	Contrat vrac n°	X			

MILLESIME

DATE	PRODUITS AVANT MANIPULATION					PRODUIT APRES MANIPULATION					Concerné par règle 85/15	
	Cuve (ou lot barriques) de départ	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur, millésime et/ou cépage)	Volume de départ	Contenant ajouté	Volume	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur, millésime et/ou cépage)	Cuve (ou lot barriques) d'arrivée	Volume d'arrivée	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur, millésime et/ou cépage)	Volume d'arrivée	Destination du lot Vrac (n° contrat) Mise (date et n° lot)	Oui
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
10 décembre 2018	Cuve 107	Médoc 2016	80 hl	Cuve 108	10 hl	Médoc 2017	Cuve 203	Médoc 2016	90 hl	Contrat vrac n°	X	

MILLESIME

DATE	PRODUITS AVANT MANIPULATION					PRODUIT APRES MANIPULATION					Concerné par règle 85/15	
	Cuve (ou lot barrriques) de départ	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur, millésime et/ou cépage)	Volume de départ	Contenant ajouté	Volume	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur, millésime et/ou cépage)	Cuve (ou lot barrriques) d'arrivée	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur, millésime et/ou cépage)	Volume d'arrivée	Destination du lot Vrac (n° contrat) Mise (date et n° lot)	Oui	Non
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
10 décembre 2018	Cuve 107	Médoc 2016	80 hl	Cuve 108	10 hl	Médoc 2017	Cuve 203	Médoc 2016	90 hl	Contrat vrac n°	X	

CEPAGE

DATE	PRODUITS AVANT MANIPULATION					PRODUIT APRES MANIPULATION					Concerné par règle 85/15	
	Cuve (ou lot barriques) de départ	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur, millésime et/ou cépage)	Volume de départ	Contenant ajouté	Volume	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur, millésime et/ou cépage)	Cuve (ou lot barriques) d'arrivée	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur, millésime et/ou cépage)	Volume d'arrivée	Destination du lot (Vrac (n° contrat) Mise (date et n° lot))	Oui	Non
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
15 novembre 2018	Cuve 101	Lassac StEmilion 2017 Merlot	80 hl	Cuve 102	10 hl	Lassac StEmilion 2017 Cab. Sauv.	Cuve 301	Lassac StEmilion 2017 Merlot	90 hl	Contrat vrac n°	X	

CEPAGE

DATE	PRODUITS AVANT MANIPULATION					PRODUIT APRES MANIPULATION					Concerné par règle 85/15	
	Cuve (ou lot barriques) de départ	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur, millésime et/ou cépage)	Volume de départ	Contenant ajouté	Volume	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur, millésime et/ou cépage)	Cuve (ou lot barriques) d'arrivée	DENOMINATION COMPLETE PREVUE (AOC, couleur, millésime et/ou cépage)	Volume d'arrivée	Destination du lot (Vrac (n° contrat) Mise (date et n° lot))	Oui	Non
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
15 novembre 2018	Cuve 101	Lassac StEmilion 2017 Merlot	80 hl	Cuve 102	10 hl	Lassac StEmilion 2017 Cab. Sauv.	Cuve 301	Lassac StEmilion 2017 Merlot	90 hl	Contrat vrac n°	X	