

**Projet de RTH (règlement technique d'habilitation), pour l'appellation Grand cru,  
proposé par le SYNVIRA suite à la réunion du 18 janvier 2007.**

La base de ce travail est le projet proposé par l'AVA. Ce projet est le résultat de 3 réunions au Synvira. Notre travail se veut ambitieux et réalisable par le plus grand nombre.

Les trois colonnes correspondent à trois niveaux différents d'exigences.

- Le premier niveau (colonne de gauche) correspond au décret de l'appellation grand cru. Les entreprises qui ne s'appliqueraient que ce niveau d'exigences se verraient imposer une pression de contrôle maximum de la part de l'organisme d'inspection (ex centre de dégustation).
- Le deuxième niveau appelé « SOUHAITABLE » correspond au niveau d'exigences du décret plus les conditions de production de la colonne. Chaque condition non appliquée donne lieu à un malus. L'entreprise ne pourra prétendre à une pression de contrôle allégée que si elle obtient au maximum 3 malus.
- Le troisième niveau appelé « FACULTATIF » correspond à un niveau maximum d'exigences. Pour les entreprises s'imposant ce niveau d'exigences la pression de contrôle serait minimum. Chaque condition de production non appliquée donne lieu à un malus. L'entreprise pourra prétendre à une pression de contrôle minimum si elle obtient 0 malus sur les exigences du niveau « souhaitable » et au maximum 2 malus sur les exigences du niveau « facultatif ».

C'est ce projet qui sera discuté dans les réunions de sous régions.

| DECRET   | SOUHAITABLE   | FACULTATIF   |
|--|---|--|
| <b>VITI :</b><br>- Densité de plus de 4500 pieds/ha<br>- Moins de 20% de manquants<br>- Surface foliaire au moins 67%<br>- CVI conforme à l'encépagement<br>- 30 cm entre les fils<br>- 10 yeux/m2 Ri ; 8 yeux /m2 pour les autres cépages<br>- Pas de dépassement du rendement agronomique maximum 77Hl/Ha<br>- Possibilité de recours au PLC- Récolte manuelle | <b>VITI :</b><br><b>Maîtrise de la vigueur :</b><br>- Arrêt de la croissance à la véraison<br>- Analyse du sol avant plantation<br><b>Maîtrise du rendement :</b><br>- Rendement de base annuel (pas de PLC)<br>- Ebourgeonnage et dédoublement<br><b>Maîtrise de l'érosion :</b><br>- Présence d'une couverture herbacée en hiver.<br>- Maîtriser le couvert végétal du sol<br>- L'utilisation des herbicides résiduels sera limitée au cavaillon.<br><b>Maîtrise de la maturité :</b><br>- Réduire l'espace inoccupé dans le palissage<br>- Un contrôle de maturité avant les vendanges | <b>VITI :</b><br><b>Maîtrise du rendement :</b><br>- Limiter les manquants à moins de 10% par replantation annuelle.<br><b>Maîtrise de l'érosion :</b><br>- Limiter le tassement du sol (porosité)<br><b>Maîtrise de la maturité :</b><br>- Effectuer des contrôles supplémentaires.   |
|  | <b>ELABORATION :</b><br><b>Respect de l'intégrité du raisin :</b><br>- 50% de raisins entiers avant déchargement<br>- Tri de la vendange.<br>- Interdiction de pompes à ailettes pour le transport du raisin.<br><b>Réduction des intrins :</b><br>- Raisonner l'utilisation de la bentonite.<br>- Interdiction des enzymes aromatiques.<br><b>Maîtrise de la fermentation :</b><br>- Suivi hebdomadaire de la densité et de la température pendant la période de fermentation active<br>- Maîtrise de la température de fermentation si besoin   | <b>ELABORATION :</b><br><b>Respect de l'intégrité du raisin :</b><br>- 90% de raisins entiers avant déchargement.<br><b>Réduction des intrins :</b><br>- Pas de chaptalisation<br><b>Maîtrise de la fermentation :</b><br>- Suivi quotidien de la fermentation.<br><b>Maîtrise de l'élevage :</b><br>- Elevage sur lies fines minimum 6 semaines |
|  | <b>EMBOUTEILLAGE :</b><br><b>Contrôle des vins avant embouteillage par :</b><br>- Dégustation par la gestion locale<br>- Analyse<br>- Rinçage des bouteilles.<br><b>Hygiène</b><br>- Sols lavables<br>- Point d'eau potable<br>- Lavage quotidien du pressoir et un rinçage après chaque vidange des récipients de vinification.<br>- Rinçage des récipients de vendanges après chaque utilisation<br>- Nettoyage quotidien du sol  | <b>EMBOUTEILLAGE :</b><br>- Suivi de la surpression au moment du bouchage.<br>- Lavage du pressoir après chaque pressée.<br>- Stérilisation ?<br>- Analyse microbiologique ?   |