

## ÉCHELLE DE PAIEMENT-RÉCOLTE 2020

Taux en % du prix de base des cépages, en fonction du degré brix.

CÉPAGES	90% du prix de base	100% du prix de base	110% du prix de base
Amigne	20.0 à 21.4	21.6 à 23.8	24.0 et au-dessus
Ancellota	20.0 à 21.4	dès 21.6	
Cabernet Franc	20.0 à 21.4	dès 21.6	
Cabernet Sauvignon	20.0 à 21.4	dès 21.6	
Carminoir	20.0 à 21.4	dès 21.6	
Chardonnay / Charmont / Doral	19.4 à 20.4	dès 20.6	
Chasselas-Fendant	17.2 à 18.2	dès 18.4	
Cornalin	20.0 à 21.4	21.6 à 22.6	22.8 et au-dessus
Diolinoir	20.0 à 21.4	dès 21.6	
Ermitage / Roussanne	20.0 à 21.4	dès 21.6	
Gamaret	20.0 à 21.4	dès 21.6	
Gamay	20.0 à 20.8	dès 21.0	
Garanoir / Galotta	20.0 à 21.4	dès 21.6	
Gewürz / Viognier / Solaris	17.2 à 21.4	dès 21.6	
Humagne Blanche / Rèze	19.4 à 20.2	dès 20.4	
Humagne Rouge	20.0 à 20.6	20.8 à 21.4	21.6 et au-dessus
Malvoisie	20.0 à 21.4	21.6 à 23.8	24.0 et au-dessus
Merlot / Divico	20.0 à 21.4	dès 21.6	
Muscat	17.2 à 18.2	dès 18.4	
Païen-Heida	20.6 à 21.4	21.6 à 23.8	24.0 et au-dessus
Petite Arvine	20.6 à 21.4	21.6 à 23.8	24.0 et au-dessus
Pinot Blanc	19.4 à 20.4	dès 20.6	
Pinot Noir	20.0 à 21.0	dès 21.2	
Rhin-Sylvaner	20.6 à 21.4	21.6 à 23.8	24.0 et au-dessus
Riesling	17.2 à 18.2	dès 18.4	
Sauvignon Blanc / Aligoté	17.2 à 21.4	dès 21.6	
Syrah	20.0 à 21.4	21.6 à 22.6	22.8 et au-dessus

Cette table ne s'applique pas aux vinifications particulières, ni aux contrats de culture.  
Elle peut être revue, selon les conditions du millésime, durant l'encuvage ou après les vendanges.

Retrouvez toutes ces informations et les mises à jour du programme vendanges  
sur le site [WWW.PROVINS.CH/VENDANGES](http://WWW.PROVINS.CH/VENDANGES)



**PROVINS**  
DEPUIS 1930

# VENDANGES 2020

*Informations générales*

### SERVICE VITICOLE

Le bureau est ouvert du lundi au vendredi  
de 8h30 à 11h30 et de 13h30 à 16h30

Tél. +41 27 328 66 88 / +41 27 328 66 89  
[viti@provins.ch](mailto:viti@provins.ch)

Pour transmettre vos acquits:

Provins  
Service viticole  
Rue de l'Industrie 22  
1950 Sion

Retrouvez toutes ces informations et les mises à jour du programme vendanges  
sur le site [WWW.PROVINS.CH/VENDANGES](http://WWW.PROVINS.CH/VENDANGES)

## PROGRAMME DES VENDANGES

Le programme des jours d'encuvage par cépage doit être strictement respecté. Toute modification du programme sera annoncée par voie d'affichage dans les sites de réception et sur [www.provins.ch/vendanges](http://www.provins.ch/vendanges).

Les vignes « sous contrat » sont réceptionnées selon avis personnel, en cours de vendange.

## SITES DE RÉCEPTION - PALOX

Tous les cépages peuvent être livrés dans les lieux de réception situés à **Noës (près de la step), Conthey et Leytron (cave Provins)**.

Les palox sont disponibles gratuitement dans chacun de ces sites, dès leur ouverture, pour une durée maximale de 4 jours. **Présentez votre carte sociétaire ou annoncez votre numéro à six chiffres.**

## HEURES DE RÉCEPTION

Lundi au vendredi : 8h30 à 12h00 et 13h00 à 18h30  
Samedi : 8h30 à 12h00 et 13h00 à 16h30

## TRI DE LA VENDANGE, REMPLISSAGE DES PALOX

Les sociétaires sont tenus de livrer des raisins sains, dans des contenants propres et de ne pas les abîmer durant le transport.

En cas de traces de pourriture ou d'oïdium, le tri doit impérativement se faire à la vigne, afin d'éviter un déclassement lors de la livraison. Toute vendange altérée sera déclassée, voire refusée. Les déclassements peuvent être effectués à la centrale de Sion. Dans ce cas, le producteur sera averti par courrier, sans voie de recours.

Nous rappelons que le mélange de cépages dans le palox est interdit.

SÉCURITÉ - SÉCURITÉ - SÉCURITÉ - SÉCURITÉ - SÉCURITÉ - SÉCURITÉ - SÉCURITÉ

## SÉCURITÉ - RÈGLES À RESPECTER

### IMPORTANT!

### NE PAS SURCHARGER LE PALOX

Pour une question de sécurité, les palox d'une charge supérieure à 500 kg seront REFUSÉS!

- Pas de corps étrangers dans les palox.
- Conformez-vous aux consignes des chefs de station et suivez les indications affichées.
- Ne pénétrez pas dans la zone de déchargement sans y avoir été autorisé.



Nous comptons sur votre collaboration pour respecter ces prescriptions de sécurité.

SÉCURITÉ - SÉCURITÉ - SÉCURITÉ - SÉCURITÉ - SÉCURITÉ - SÉCURITÉ - SÉCURITÉ

## LIVRAISON - FLUIDITÉ - CONTRÔLE

La livraison se fait uniquement en palox.

- Remplissez la carte d'apport avant de franchir la barrière d'accès.
- Présentez-vous au guichet à tour de rôle et uniquement lorsque l'on vous appelle.
- Déplacez votre véhicule de suite après le déchargement de vos palox.
- Parquez votre véhicule de manière à ne pas gêner les opérations de transport.

**Vérifiez de suite l'exactitude de votre bulletin de livraison (commune, poids, degré). Toute erreur éventuelle doit être signalée le jour même au poste de réception.**

## LIMITES QUANTITATIVES DE PRODUCTION POUR 2020

Les limites quantitatives de production (LQP) des catégories AOC (I), Vins de pays (II) et Vins de table (III) ont été décidées par **l'Interprofession de la Vigne et du Vin (IVV) en date du 26 juin 2020.**

Cépages	Limites quantitatives (kg/m <sup>2</sup> )			
	AOC		Vins de pays	Vins de table
Amont Evionnaz	Aval Evionnaz			
Chasselas / Rhin	1.200	1.200	1.800	illimité
Païen	1.050	1.050	1.800	
Autres cépages blancs	1.100	1.100	1.800	
Pinot Noir	1.000	0.900	1.600	
Gamay	1.000	0.900	1.600	
Autres cépages rouges	1.000	0.900	1.600	

## Teneurs naturelles minimales en sucre, ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004

Les degrés minima des cépages blancs et rouges ont été fixés comme suit :

	Cat. I (AOC)		Cat. II		Cat. III	
	°Oe	%Brix	°Oe	%Brix	°Oe	%Brix
<b>Cépages blancs</b>						
Chasselas et autres cépages blancs	70.6	17.2	61.1	15.0	55.1	13.6
Chardonnay, Pinot Blanc, Humagne Blanche, Rèze	80.3	19.4	70.6	17.2	55.1	13.6
Amigne, Petite Arvine, Marsanne Blanche, Roussanne, Savagnin Blanc (Heida, Païen), Pinot Gris, Sylvaner	85.6	20.6	70.6	17.2	55.1	13.6
<b>Cépages rouges</b>						
Ensemble des cépages rouges	83.0	20.0	70.6	17.2	58.5	14.4

## ACQUITS

- Conformément à la législation cantonale, tous les acquits dûment remplis doivent impérativement nous être retournés avant les vendanges, au plus tard lors de la première livraison des raisins à la station palox.**
- Seule la limite quantitative de production du Pinot Noir, respectivement du Gamay, peut être dépassée de 10%, à condition que la compensation de ces 10% puisse être prélevée sur un acquit de Gamay, respectivement de Pinot Noir. La compensation se fait avant les vendanges, par division auprès de la commune de situation des parcelles, sur présentation des acquits concernés.