

ÉCHELLE DE PAIEMENT-RÉCOLTE 2021

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		dès 20.6	
Ancellota		dès 20.0	
Cabernet Franc		dès 20.0	
Cabernet Sauvignon		dès 20.0	
Carminoir		dès 20.0	
Chardonnay / Charmont / Doral		dès 19.4	
Chasselas-Fendant		dès 17.2	
Cornalin		20.0 à 22.6	22.8 et au-dessus
Diolinoir		dès 20.0	
Ermitage / Roussanne		dès 20.6	
Gamaret		dès 20.0	
Gamay		dès 20.0	
Garanoir / Galotta		dès 20.0	
Gewürz / Viognier / Solaris		dès 17.2	
Humagne Blanche / Rèze		dès 19.4	
Humagne Rouge		20.0 à 22.6	22.8 et au-dessus
Malvoisie		20.6 à 23.8	24.0 et au-dessus
Merlot / Divico		dès 20.0	
Muscat		dès 17.2	
Païen-Heida		dès 20.6	
Petite Arvine		dès 20.6	
Pinot Blanc		dès 19.4	
Pinot Noir		dès 20.0	
Rhin-Sylvaner		20.6 à 23.8	24.0 et au-dessus
Riesling		dès 17.2	
Sauvignon Blanc / Aligoté		dès 17.2	
Syrah		20.0 à 23.8	24.0 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



PROVINS
DEPUIS 1930

VENDANGES 2021

Informations générales

SERVICE VITICOLE

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

Tél. +41 58 434 48 88 / +41 58 434 48 89
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

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.

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), Leytron (cave Provins) et Conthey (uniquement l'après-midi)**.

Les palox sont disponibles gratuitement dans chacun de ces sites, dès leur ouverture, pour une durée maximale de 4 jours. **Présentez votre carte fournisseur 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

Station de Conthey ouverte uniquement l'après-midi !

TRI DE LA VENDANGE, REMPLISSAGE DES PALOX

Les fournisseurs 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, de mildiou 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 ou par téléphone au service viticole.

LIMITES QUANTITATIVES DE PRODUCTION POUR 2021

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)**.

Cépages	Limites quantitatives (kg/m ²)			
	AOC		Vins de pays	Vins de table
	Amont Evionnaz	Aval Evionnaz		
Chasselas	1.300	1.250	1.800	illimité
Rhin / Arvine	1.200	1.200	1.800	
Autres cépages blancs	1.100	1.100	1.800	
Pinot Noir	1.050	1.050	1.600	
Gamay	1.050	1.050	1.600	
Autres cépages rouges	1.100	1.100	1.600	

Teneurs naturelles minimales en sucre :

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

	Cat. I (AOC)		Cat. II (VDP)		Cat. III (VDT)	
	°Oe	%Brix	°Oe	%Brix	°Oe	%Brix
Cépages blancs						
Chasselas, Gewürz, Muscat, Riesling, Sauvignon Blanc	70.6	17.2	58.5	14.4	55.1	13.6
Chardonnay, Humagne Blanche, Pinot Blanc, Rèze	80.3	19.4	58.5	14.4	55.1	13.6
Amigne, Petite Arvine, Ermitage, Païen, Malvoisie, Rhin	85.6	20.6	58.5	14.4	55.1	13.6
Cépages rouges						
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.**
- 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.