PROVINS
DEPUIS 1930

PROVINS
DEPUIS 1930

VENDANGES2023

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 68
viti@provins.ch

Pour transmettre vos acquits:
Provins SA
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'encavage par cépage doit être strictement respecté.

Nouveauté :
Le programme des vendanges sera communiqué :
- Sur le site internet **www.provins.ch/vendanges**
- Par voie d'affichage dans les sites de réception.

La date de publication est précisée dans la lettre d'information.
Toute modification du programme sera annoncée de la même manière.

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.

Les palox sont disponibles gratuitement dans chacun de ces sites, dès leur ouverture, pour une durée maximale de 3 jours. Des contrôles seront effectués afin d'en garantir la disponibilité.
Présentez votre carte fournisseur ou annoncez votre numéro à six chiffres.

HEURES DE RÉCEPTION

Les jours et heures de réception des trois stations de réception sont communiqués sur le programme des vendanges.

TRI DE LAVENDANGE, 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.

La vendange altérée et/ou insuffisamment triée sera refusée lors de la livraison dans les stations palox. Des contrôles supplémentaires pourront être effectués à la Centrale de Sion. En cas de problème, le producteur sera averti avant la destruction du lot.

Même en cas de livraisons de petites quantités, merci d'utiliser plusieurs palox pour des cépages différents et/ou des communes d'origine différente.

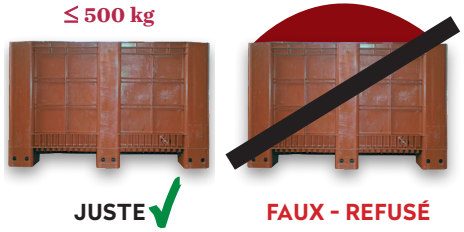
SÉCURITÉ - HYGIÈNE - SÉCURITÉ - HYGIÈNE - SÉCURITÉ - HYGIÈNE - SÉCURITÉ - HYGIÈNE

SÉCURITÉ ET HYGIÈNE - 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 !

- Les palox doivent transporter uniquement du raisin !
- 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 - HYGIÈNE - SÉCURITÉ - HYGIÈNE - SÉCURITÉ - HYGIÈNE - SÉCURITÉ - HYGIÈNE

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 2023

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 28 juin 2023.

Cépages	Limites quantitatives (kg/m2)		
	AOC	VINS DE PAYS	VINS DE TABLE
Chasselas	1.300	**Aucun déclassement volontaire n'est accepté**	non encavé
Sylvaner	1.200		
Arvine	1.200		
Savagnin Blanc	1.100		
Autres cépages blancs	1.200		
Pinot Noir + Gamay	1.080		
Cornalin + Syrah + Humagne Rouge	1.100		
Autres cépages rouges	1.200		

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	
Cépages blancs					
Chasselas et autres cépages blancs non mentionnés ci-dessous	70.6	17.2	58.5	14.4	non encavé
Chardonnay, Humagne Blanche, Pinot Blanc, Rèze	80.3	19.4	58.5	14.4	
Amigne, Arvine, Marsanne Blanche, Sylvaner, Roussanne, Savagnin Blanc, Pinot Gris	85.6	20.6	58.5	14.4	
Cépages rouges					
Ensemble des cépages rouges	83.0	20.0	70.6	17.2	

ACQUITS

Conformément à la législation cantonale, tous les acquits dûment remplis doivent impérativement nous être retournés avant les vendanges.