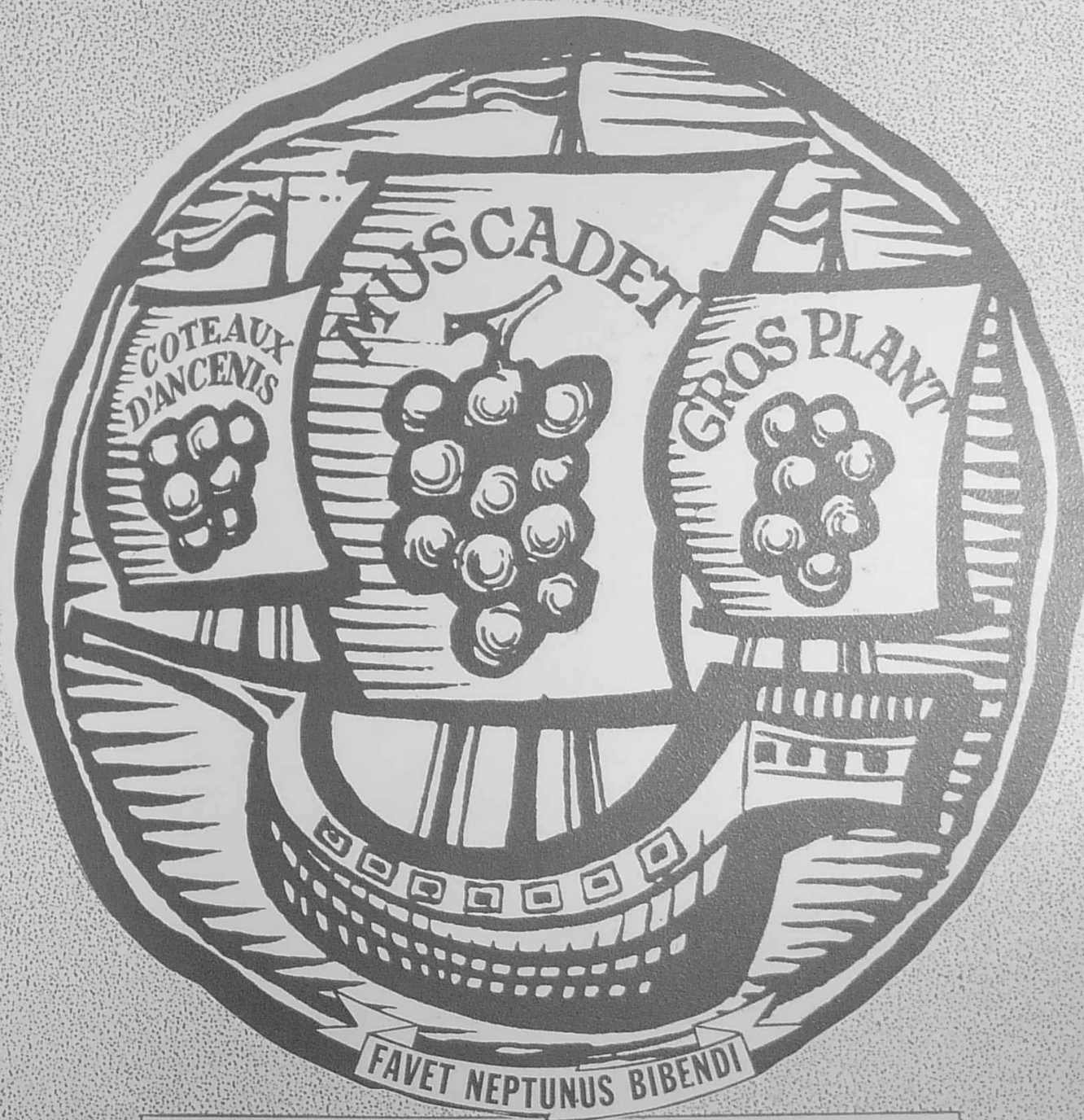
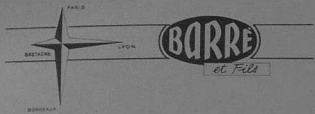


# VIGNOBLE ET VINS DU PAYS NANTAIS



**COMITE INTERPROFESSIONNEL  
DES VINS D'ORIGINE DU PAYS NANTAIS**  
17, RUE DES ETATS - 44 NANTES



TOUS TRANSPORTS  
FRIGORIFIQUES  
PLATEAUX - CITERNES

\*

**PARIS**  
67, route de la Reine, BOULOGNE-sur-SEINE - Tél. 605.09.59

**NANTES**  
Centre de Gros - Tél. 74.37.61 et 74.37.62

**BORDEAUX**  
25, cours Edouard-Vaillant - Téléphone 29.44.28

**LYON**  
60, rue de Bourgogne (IX<sup>e</sup>) - Téléphone 83.78.22

**VALLET**  
route de Clisson - Téléphone 78.20.13

Pour vos bouteilles !

**SAINT-GOBAIN**

\*

**direction commerciale :**

6 boulevard du Doyenné - ANGERS - Tél. 87.46.68

**agents :**

Monsieur FONTENEAU  
32, rue Félibien - NANTES - Téléphone 71.50.15

Monsieur TERTROU  
"Les Quatre-Moulins" - VALLET

**dépôt régional :**

chez Transports CHARPENTIER  
LE PALLET - Téléphone 5 et 53 au Pallet

matériel et  
articles de cave

**G. FONTENEAU**

32, rue Félibien - NANTES  
Téléphone : 71.50.15

Agent de :

Ets DUCOURNEAU : matériel d'embouteillage  
Ets RONCHARD : machines à laver  
Ets CILLOTTA : machines à étiqueter  
Lièges OPTIMA : bouchons  
BETTS et BLANCHARD : capsules  
Imprimerie LAFON : étiquettes  
SAINT-GOBAIN : bouteilles

**LABORATOIRE  
GENDRON**

77, Bd Victor-Hugo - 44 NANTES - Tél. (40) 71.04.68  
Directeur : G. GENDRON - Docteur de l'Université de Nantes  
Enologue de la Faculté des Sciences de Dijon - Expert-Chimiste

ANALYSES DE VINS - ANALYSES DE SOLS  
produits œnologiques "LA LITTORALE"  
Produits Chimiques  
Détergents "LEVER INDUSTRIE"

Même Direction :

**laboratoire d'analyses agricoles**  
Rue Larevellière-Lepeaux - 49 THOUARCE  
Téléphone : 39

Ouverture en Septembre 1971, d'un  
**laboratoire annexe**  
à TOURNEBRIDE 44 LA HAIE-FOUASSIÈRE

C. I. V. O. P. N.

**COMITÉ INTERPROFESSIONNEL DES VINS D'ORIGINE DU PAYS NANTAIS**

N° 5 - FÉVRIER - MARS 1972

SOMMAIRE

Le mot du président : Bordereau d'achat et politique contractuelle Jean Drouet	La Fédération Viticole Jean Luneau	10
La page du Muscadet Robert Viaud	3 La page de l'I.N.A.O. De Bettignies	11
La page du Gros Plant R. de Goulaine	5 La page technique Loustaunau de Guilhem	17
La page du Nègoce Marcel Martin	6 L'analyse des Muscadets M. Bouratier	19
Activité du Comité en 1971 J.-L. Delestrac	7 La page administrative Le droit de replantation M. Toulemont	22
	9 Tribune libre	23

## **Le mot du Président**

### **Bordereau d'achat et politique contractuelle**

Après des mois de discussions interprofessionnelles souvent âpres et toujours difficiles, notre vignoble d'appellation vient de mettre en route une politique contractuelle de laquelle nos familles professionnelles attendent : un équilibre et une amélioration sensible du marché des MUSCADETS. Puissent cet équilibre et cette amélioration apporter un début de solution à leurs multiples problèmes.

Nous attendons désormais l'accord de nos Ministères de tutelle et la signature des décrets constatant l'accord interprofessionnel et rendant obligatoire le bordereau d'achat pour la levée des titres de mouvement.

A ce sujet, j'ai lu dans « Ouest-France », du 29 janvier, sous la signature de M. Pierre LEGRAND, un article, qui tout en nous fournissant d'excellents arguments, souligne certaines réticences du Ministère de l'Economie et des Finances à accepter de tels accords. C'est important, je cite : « Cette restriction (celle du Ministère de l'Economie et des Finances a accepté une augmentation des produits agricoles dans le cadre de la C.E.E.) ne se constate d'ailleurs pas seulement à ce niveau, on la retrouve aussi lorsqu'il s'agit des mécanismes des marchés eux-mêmes ». C'est ce qui explique, par exemple, l'hostilité manifeste des Services des finances à l'égard des Comités économiques de producteurs et des disciplines de production qu'ils peuvent être amenés à étendre à tous les agriculteurs d'une région. Ces disciplines, en effet, sont trop souvent considérées aux Finances comme une forme d'entente abusive entre les producteurs destinés avant tout à maintenir artificiellement les prix à un niveau élevé. Voilà clairement exprimé une crainte qui risque de compromettre l'avenir de nos accords. Il est important de la dissiper, et nous avons pour le faire des arguments solides. Pourquoi Viticulteurs et Négociants ont-ils été amenés à signer l'accord interprofessionnel et à s'imposer le bordereau d'achat ?

Une des caractéristiques de notre MARCHÉ MUSCADET est déjà, depuis de nombreuses années, l'instabilité chronique des cours d'achat propriété. Nous sommes montés à des sommets voilà 6 à 7 ans ce qui a eu comme conséquence de casser notre marché et de faire retomber les cours à un niveau très près de celui des V.C.C. Les conséquences de cette instabilité sont nombreuses et graves :

— Comment nos Viticulteurs peuvent-ils espérer équilibrer leur budget et prévoir leurs investissements ? Pourquoi s'étonner de leur réaction lorsque les cours se situent à un niveau très en-dessous de leur prix de revient ? L'instabilité des cours crée en Loire-Atlantique un climat social mauvais. Déjà à de nombreuses reprises les pires excès ont pu être craints nécessitant l'arbitrage de Monsieur le Préfet des Pays de Loire et même quelques fois l'intervention des forces de l'Ordre.

— Comment les Négociants peuvent-ils envisager d'exporter s'ils ne sont pas à même de garantir à leurs importateurs un prix ferme sur un an ? Or actuellement, ils ne le peuvent pas ou s'ils le font ils prennent des risques importants. Rappelons, à titre d'exemple, l'évolution des cours durant la dernière campagne, nos MUSCADETS démarrent à 300 F en janvier 71 — chutent à 250 F en mai pour remonter à 350 en octobre. Est-ce bien sérieux ?

Voilà deux raisons solides qui font que le Bordereau d'Achat s'impose actuellement pour notre marché du MUSCADET.

Autres éléments susceptibles de rassurer ceux qui craignent que l'accord interprofessionnel n'entraîne une augmentation anormale du prix de nos MUSCADETS.

— Notre contrat est un contrat de stabilité, si bien sûr un prix minimum est prévu, un deuxième prix dit prix d'intervention fixé lui aussi par l'interprofession commandera le déblocage des vins en instance de reclassement (actuellement environ 60.000 hl), évitant ainsi, en mettant sur le MARCHÉ un certain volume de Muscadet, des prix trop élevés néfastes pour tous.

— Si le prix minimum devait être fixé unilatéralement par le viticulteur, il pourrait risquer de dépasser une juste mesure, il n'en est pas ainsi pour le MUSCADET, puisque les signatures de la Viticulture et du Commerce sont nécessaires pour qu'il y ait accord. A partir du moment où d'un côté de la table siège la Viticulture, et de l'autre côté le Négociant, la fixation d'un prix d'Achat propriété trop élevé n'est pas envisageable, jamais le commerce n'acceptera un prix minimum trop gonflé qui compromettrait ses ventes. Une discussion interprofessionnelle est une garantie absolue de prudence. Monsieur le Directeur Départemental de l'Agriculture que nous avons mis cette année à contribution pour arbitrer les débats, le sait mieux que quiconque. Il a fallu, cette année, pour arriver à un accord de 330 F plus de 8 heures de discussions et ce prix à 330 F est dépassé aujourd'hui.

Prix d'Achat raisonnable correspondant à la valeur de notre produit, stabilité des cours permettant d'exporter et de conquérir de nouveaux marchés, amélioration du climat social, telles sont les conditions nécessaires à un travail interprofessionnel efficace. Enfin, ce qui n'est pas le moindre avantage, connaissance des quantités vendues, des cours de transactions permettant d'avoir une photo précise du marché, voilà les raisons qui militent en faveur de l'accord interprofessionnel et du Bordereau d'Achat.

Je souhaite qu'il voit le jour le plus vite possible.

### La page du Muscadet

Deux manifestations viennent de marquer le départ de la dégustation obligatoire et la mise en place des MUSCADETS 1971.

— Le 24 janvier, les producteurs recevaient à l'issue d'une séance hebdomadaire de dégustation des personnalités et la presse régionale.

— Le lundi suivant 31 janvier, le Comité Interprofessionnel des Vins d'Origine du Pays Nantais présentait à Paris dans le cadre d'Elysees Bretagne les Muscadets de la récolte 71 à la presse gastronomique et aux acheteurs parisiens.

Bien que cette deuxième manifestation ait eu lieu la veille d'une grève des journalistes l'assistance était nombreuse. Le millésime 71 a été apprécié. L'effort de qualité fait par les producteurs a suscité un vif intérêt.

Mais, quelle n'a pas été notre surprise de retrouver à Paris dans les questions des journalistes un souci maintes fois manifesté dans nos réunions viticoles : « la dégustation obligatoire à la production c'est bien ! mais cet effort de qualité fait par les viticulteurs sera-t-il poursuivi aux diffé-

rents stades de la distribution ? Les consommateurs en profiteront-ils ?

Les viticulteurs se devaient de commencer ; bien qu'ils ne portent pas toute la responsabilité des lacunes enregistrées dans le passé, ils sont le premier maillon de la « chaîne du Muscadet » et tout ce qui est produit médiocre, ne peut être vendu bon.

Si la définition de normes analytiques précises donne toute possibilité pour réprimer les fraudes, par contre pour un contrôle gustatif, les professionnels paraissent les plus qualifiés.

Un contrôle existe pour les vins rouges dans le Bordelais ; des échantillons sont prélevés par sondages et présentés à des Commissions de dégustations interprofessionnelles.

Il nous appartient de rechercher une formule efficace pour effectuer ces prélèvements sans passion ni tracasseries excessives qui risqueraient d'exaspérer les distributeurs.

Ainsi les viticulteurs ne supporteraient pas seuls le poids du contrôle.

## La page du Gros Plant

Le compte rendu technique d'activité de la campagne 70-71 avait été présenté devant l'Assemblée Générale du 10 novembre. Nous avons pensé à en publier ici un résumé ; au moment où la labellisation de la dernière récolte bat son plein, il est peut-être déjà possible de comparer.

La Campagne 1970-71 laissera le souvenir d'une très honnête qualité. Notons cependant que parmi les vins avariés, environ les trois quarts le furent pour acidité excessive ; ceux qui furent représentés étaient parfois assez diminués.

Dans les demandes refusées, un peu moins d'un quart ne purent être agréées pour excès de sucre résiduel, 20 % présentaient des degrés trop élevés et près de 59 % subirent le même sort pour qualité insuffisante.

Le rendement, par contre, fut exceptionnel (112.000 hl - excédent compris) ; il faut remonter à 1960 pour trouver une déclaration de récoltes s'élevant à 100.000 hl, la moyenne calculée sur treize années étant d'environ 67.000 hl.

\*\*\*

La labellisation fut demandée de bonne heure et se termina fin juin, les Commissions de dégustation se réunirent 28 fois au cours de la campagne, au cours de laquelle furent labellisés 72.768 hectolitres, soit près de 65 % du volume déclaré et 91 % du volume présenté. La répartition s'établit comme suit :

Région Est-Sud-Est de Nantes : 37.467 hl, dont 4.230 en Maine-et-Loire,

Région Ouest-Sud-Ouest de Nantes : 35.915 hl, dont 2.317 en Vendée, cette répartition ne varie donc guère d'une année à l'autre.

\*\*\*

Sans doute est-il intéressant de connaître les plus grosses communes qui aient obtenu le label en 1970-1971, il s'agit des communes représentant 2.000 hl ou plus de labellisée :

VALLET .....	10.356 hl
LE LANDREAU .....	6.737 hl
CORCOUES-LOGNE .....	6.012 hl
LE LOROUX .....	5.600 hl
ST-PHILBERT-DE-GRANDLIEU .....	7.170 hl
LA LIMOUZINIÈRE .....	3.580 hl
TILLIÈRES .....	2.970 hl
SAINT-COLOMBIN .....	2.515 hl
BRAINS .....	2.247 hl
BOUAYE .....	2.244 hl
PORT-SAINT-PÈRE .....	2.243 hl
LA REGRIPIÈRE .....	2.000 hl

On dénombrait, l'année dernière, environ 35 exploitations de plus de 3 hectares encépégées en GROS PLANT.

\*\*\*

Que nous réserve l'actuelle campagne ? Jusqu'ici le GROS PLANT présenté a « un bon fond de vin », assez fruité ; et après deux mois de labellisation le déchet n'est pas trop fort, encore quelques acidités anormales, des degrés élevés et malheureusement aussi de regrettables accidents de vinification — soins insuffisants ou vin présenté hâtivement.

Rien de grave encore, mais il convient de ne pas s'en réjouir trop tôt ; nous ne sommes pas à la moitié de la campagne ; alors... ne vendons pas la peau de l'ours !!!

Certains des vins qui vont nous être prochainement présentés, ne sont peut-être pas encore « finis » ; que leurs propriétaires sachent parfois patienter, et tout ira bien.

## La page du Négoce

L'interprofession a fait un excellent travail en mettant sur pied la dégustation obligatoire et la fixation d'un prix plancher. Elle a bien travaillé pour l'avenir du MUSCADET. La dégustation qui élimine tous les MUSCADETS de qualité notablement insuffisante est un facteur de publicité et en même temps un critère de qualité.

Ainsi, les Muscadets inférieurs ne peseront plus sur les cours.

S'il n'est pas souhaitable de voir les prix de nos Muscadets s'effondrer à nouveau, il faut se garder également de voir leurs prix monter de façon importante, dans un trop bref délai, les répercussions seraient graves dans un cas comme dans l'autre. Un prix bas n'est pas rémunérateur pour la Viticulture, mais une augmentation trop importante et subite entraînerait irrémédiablement une crise commerciale.

Pour éviter de tomber dans ces deux excès, viticulteurs et négociants doivent œuvrer pour que le MUSCADET promette la place qu'il mérite sur le marché national et international. La Commission technique du COMITÉ INTERPROFESSIONNEL se doit d'étudier les possibilités de stockage et de financement des excédents afin que dans les années d'abondance les vins de qualité ne soient pas bradés en VGC et que dans les années de disette le Muscadet ne soit pas absent du marché ou vendu à des prix tels que le consommateur reporterait ses habitudes sur d'autres appellations ou vins de certains cépages qui nous ont déjà concurrencés.

Il serait souhaitable également de voir l'interprofession se pencher sur l'étude des frais généraux afin d'établir, à l'instar du prix plancher à la propriété, un prix plancher à la vente. Ceci éviterait peut-être de rencontrer des prix de vente trop bas, toujours néfastes au renom du MUSCADET.

L'exportation est également très importante pour l'avenir de nos vins. Certains chiffres parlent plus que de longs discours :

En 1970, le montant des exportations de produits agricoles français s'élevait à 15.880.000.000 F.

La part des vins AC et VCC français représentait 1.374.540.000, dont la LOIRE-ATLANTIQUE pour 3.851.000.

Ce dernier chiffre est faible si on le compare, pour la même période, à nos voisins les vins d'ANJOU 32.262.000 ; à nos amis les vins du BEAUJOLAIS 112.408.000.

Pourquoi cet écart ? Les Vins du Pays Nantais ne sont-ils pas appréciés en dehors de nos frontières ? En général, les étrangers qui connaissent peu le vin préfèrent le vin doux. Puis, lentement, ils s'orientent vers des vins plus secs. Aussi faut-il « attaquer » en premier les marchés les plus réceptifs à nos vins blancs secs : Angleterre, Amérique du Nord, Belgique...

Le tableau ci-après donne un aperçu de nos meilleurs clients en 1970 (vins exportés de Loire-Atlantique) :

— Grande-Bretagne, pour une valeur de	793.000 F
— Etats-Unis .....	579.000 F
— Belgique .....	566.000 F
— Suède .....	289.000 F
— Côte-d'Ivoire .....	150.000 F
— Pays-Bas .....	136.000 F
— Canada .....	130.000 F

— 48 pays se sont partagés les 30 % restant.

Il y a un effort important à faire pour conquérir ces nouveaux marchés et donner aux Vins du Pays Nantais la place qu'ils méritent. Il est cependant très important de donner à nos clients étrangers une image de qualité de nos vins nantais. Vouloir pénétrer sur ces marchés en pratiquant des prix très bas est une hérésie. L'acheteur étranger qui n'a pas ou peu entendu parler des Muscadets, Gros Plants associera souvent prix bas à basse qualité. L'exportateur « occasionnel » ne doit pas créer de préjudice à l'ensemble de nos appellations. Citons un exemple : un importateur américain connu affiche actuellement un tarif de Muscadet à US \$ 5,15 FOB, port européen, commission de

représentation incluse, soit 2,20 la bouteille de Muscadet rendue sur bateau Le Havre, ou Anvers... Ce cas-là n'est pas unique : l'Américain peut-il croire que ce vin à 2,20 F la bouteille logée franco sur bateau soit une excellente appellation française ? Comment l'expéditeur français peut-il couvrir ses frais de prospection, voyages, correspondance ?

Nos vins plaisent hors de nos frontières. Il ne faut pas gâcher leur implantation sur des marchés en pleine expansion. Les chiffres parlent toujours...

Les Etats-Unis ont importé, en 1970 : 311.330 hl de vins français (presqu'une récolte de Muscadet) ! Nos vins y sont très appréciés. A nous TOUS de nous orienter vers cette nouvelle clientèle et de développer nos exportations. Notre Vignoble pourra ainsi voir l'avenir avec confiance.

Pour cela, il faut que Viticulture et Commerce marchent la main dans la main, vers le même but, le succès de nos vins.

## Activité du Comité en 1971

### LE CAVEAU DE DEGUSTATION

Le Comité Interprofessionnel des Vins d'Origine du Pays Nantais a participé, cette année 1971, à de nombreuses Manifestations, telles que :

- Le Concours Général Agricole de Paris.
- Les Foires de Machecoul, d'Ancenis, de Paris, Foires aux Vins de Nantes et Mâcon, Foire-Exposition Océanologique de Bordeaux.
- Foire de Vérone, Italie.
- Salon International de Bruxelles.
- Brevins de Londres, Dublin, Bruxelles.
- Floralies de Nantes.
- Fête de la Sardine, Quiberon.
- Accueil des Touristes en Bretagne.

Vin distribué et vendu : 32.823 bouteilles.

Nombreuses visites, dont : 1.977 personnes étrangères : Américains, Anglais, Russes, Italiens, Allemands, Danois et Suédois.

### TRAVAUX DU COMITÉ

#### Janvier - Février :

- Organisation des Floralies 1971, à Nantes, à travers la participation des Brevins.
- Etude du Carnet d'Achat : sera transmise à l'INAO et sera rendu obligatoire par décret.
- Vins de Primeurs : le qualificatif des Vins de Primeur doit servir le produit et non lui nuire, donc être représentatif du vin de l'année et être en même temps le critère essentiel et principal.
- Lancement de « Nantes Réalités » n° 37 : consacré aux Vins Nantais.

#### Mars - Avril :

- Comité de Coordination de Paris : met en projet une étude du Marché Allemand.
- Opération Test Dusseldorf.
- Appel d'offre du Comité permanent et les prélèvements sont faits directement chez l'intéressé, sur demande au Secrétariat du Comité.
- Projet de dégustation obligatoire des A. O. C. Muscadet.
- Organisation du Concours Régional « Cet Eté dans l'Ouest », Opération Ronds Verts.

#### Mai - Juin :

- Carnet d'Achat - Etude des articles par la Commission technique du Comité.
- Comité National de Coordination - Paris - Etude des Vins Blancs des Régions de Production, et création d'une section Vin Blanc au sein du Comité National de Coordination.
- Dégustation obligatoire - La demande officielle sera présentée à l'Assemblée Extraordinaire du Comité National de l'INAO.

#### Juillet :

- Concours Régional « Cet Eté dans l'Ouest » - Remise hebdomadaire aux gagnants consommateurs et détaillants de leur poids en Muscadet chez les Commerçants.
- 2 opérations Ronds Verts ont été réalisées sur la côte (La Baulé, St-Jean-de-Monts).

#### Août :

- Organisation de la réception du Meilleur Sommelier de France, mi-avril 1972.
- Action U.S.A. - le Comité donne son accord pour participer à cette promotion en Amérique, parmi les 9 vins promus, 4 vins blancs : Alsace, Bordeaux, Bourgogne, Muscadet.
- Organisation et Etude du projet Concours Agricole 1972. Le Comité se trouvera à l'intérieur du stand de la Bretagne.

#### Octobre :

- Bordereau d'Achat - Accepté à l'unanimité par l'Assemblée Générale du 14 octobre.
- Dégustation obligatoire - Fonctionne actuellement.
- Demande de subvention au Conseil Général du Département, afin de couvrir en partie les frais du Concours Agricole 1972.

#### Novembre :

- Comité National de Coordination - Paris - Marché Américain - Exposé du projet de campagne publicitaire en Amérique 1972.

#### Décembre :

- Examen du projet présenté par la F.D.S.E.V. - Fourchette des prix du Muscadet.

## La page de la Fédération viticole

La douceur de l'hiver a permis aux viticulteurs de prendre de l'avance dans la taille. Ce travail invite à la réflexion. Pendant ces journées d'isolement, au milieu des ceps, sous les rafales de vent ou les giboules hivernales, nous avons passé des mois durs, incertains, nous savions que nos vins étaient bons mais fallait-il réussir l'examen : la dégustation.

Cette nouvelle épreuve mettait beaucoup d'appréhension chez les vignerons, ils étaient inquiets, impatients du résultat : « il y a deux mois que j'ai posé ma demande et rien ne vient, ou cela ne va pas, si c'est cela... ».

1<sup>er</sup> février, le gros morceau est passé, nous sommes à jour dans les prélèvements et la dégustation, les vins mûrissent, se clarifient, les ventes vont commencer.

Le contrat d'achat a reçu le feu vert du Comité interprofessionnel, nous attendons les signatures ministérielles pour sa mise en application. Les prix minimums prévus dans le contrat ont été fixés tant pour les MUSCADETS que pour les GROS PLANTS. Les cours semblent respecter ces accords. Nous aimerions que la mise en place des carnets d'achat se fasse, pour rendre obligatoire les paiements par chèques dans des délais normaux.

Les producteurs de vins de consommation courante ont manifesté le désir que soit employé le Carnet d'achat pour les transactions des V.C.C. ; ceci pour plus de clarté : prix - quantité - qualité - paiements. Les négociants de leur côté souhaitent cette utilisation, les citerniers, en particulier, aimeraient savoir exactement pour chaque citerne enlevée :

- 1° - Quels viticulteurs ont livré du vin ?
  - 2° - Quelle quantité a fourni chacun d'eux ?
  - 3° - Quel degré titrait le vin de chacun ?
  - 4° - Quel prix a été convenu ?
- ceci, afin de rédiger les chèques directement aux noms des viticulteurs.

Nous ne pouvons qu'encourager les viticulteurs dans cette voie, plus simple, surtout pour les assujettis et ceux qui sont au remboursement forfaitaire.

De nombreuses communes ont manifesté le désir que soit mis en place la section « Vins de Consommation Courante », voilà qui est fait. Les délégués cantonaux se sont rencontrés, ont mis au point un programme de travail : un compte rendu a paru dans la revue du PAYSAN NANTAIS, du 12 février.

Les producteurs de V.C.C. sont très préoccupés par l'encépagement et les reconversions qui doivent s'opérer. Ils auront recours, fréquemment, aux services de la section technique qui, de son côté, se soucie de cet encépagement départemental et de son renouvellement. Dès que le technicien viticole, prévu au budget 1972, sera arrivé, il aura là, de quoi s'occuper.

De leur côté, les viticulteurs embouteilleurs, vendeurs directs doivent se rencontrer le 14 février. De nombreux problèmes se posent à leur niveau. Se confronter pour décider en commun est absolument nécessaire.

Cette section avec ses ramifications au niveau des communes et des cantons devra unifier les efforts de ceux qui dans le passé se sont montrés les plus dynamiques défenseurs de la qualité et les meilleurs ambassadeurs de nos vins.

Trop souvent les vendeurs directs étaient isolés, chacun réglait ses difficultés au mieux de ce qu'il croyait, la Fédération se doit d'être pour eux, un lieu de rencontre, où ils trouveront l'aide dont ils ont besoin.

Une Commission restreinte a étudié comment les viticulteurs pourraient utiliser les capsules « congés », notre ami Joseph OLLIVIER a pris tous les contacts nécessaires auprès des administrations et des fabricants de capsules. Les viticulteurs devraient pouvoir utiliser ce service avant la fin février. Toutes les informations concernant le fonctionnement du service et la distribution des capsules doivent paraître dans le PAYSAN NANTAIS. Veuillez vous y référer.

Puisse, ces informations permettre, aux lecteurs de « VIGNOBLE ET VINS DU PAYS NANTAIS » de suivre et de participer à notre volonté d'organisation professionnelle.

## La page de l'I.N.A.O.

Le Journal Officiel du 11 janvier dernier vient, dans sa rubrique des Avis et Rapports du Conseil Economique et Social, de publier un important document concernant la Viticulture française à l'heure du Marché Commun.

Nous remettons ci-dessous l'avis adopté par cette Assemblée dans sa séance des 23 et 24 novembre dernier. Cet avis a été adopté par 119 voix contre 2 et 39 abstentions sur un total de 160 votants.

Le rapport motivant l'avis du Conseil Economique et Social — rapport présenté par M. Jean RAFFARIN — peut être consulté par les personnes intéressées, au siège du COMITE INTERPROFESSIONNEL, ainsi qu'au Bureau régional de l'I.N.A.O.

### LA VITICULTURE FRANÇAISE A L'HEURE DU MARCHÉ COMMUN ORIENTATIONS ET PERSPECTIVES D'AVENIR

(Question dont le Conseil économique et social s'est saisi en application de l'article 3 de l'ordonnance n° 58-1360 du 29 décembre 1958 portant loi organique du Conseil économique et social.)

#### 1<sup>er</sup> Avis adopté par le Conseil économique et social sur la viticulture française à l'heure du Marché Commun : orientations et perspectives d'avenir.

Le Conseil économique et social s'est saisi, le 7 juillet 1970, des problèmes de la viticulture française, à l'heure du Marché commun, de son orientation et de ses perspectives d'avenir.

La préparation de l'avis a été confiée à la section de l'agriculture qui a désigné M. Jean Raffarin comme rapporteur.

Le Conseil économique et social a fait les constatations suivantes :

L'économie viticole française a été profondément perturbée sous la triple influence de la crise phylloxérique, des facilités de transport avec le développement des chemins de fer et de la progression du vignoble algérien qui s'est poursuivie jusqu'en 1930. Un équilibre précaire s'était toutefois établi entre les productions française et algérienne protégées des influences extérieures.

Depuis 1953, la politique de sélection qualitative des terroirs, et l'arrachage indemnisé des vignobles les plus médiocres, puis la certitude, depuis 1963, d'une diminution progressive des apports d'Algérie ont provoqué une nouvelle orientation du vignoble. On constate actuellement une certaine stabilisation des surfaces plantées.

Sur un total de 1.200.000 viticulteurs, 621.000 d'entre eux commercialisent leur production et 103.000 seulement récoltent plus de 100 hectolitres par an. 512.000 ne produisent ordinairement que pour leur consommation personnelle. L'apport désordonné sur le marché des excédents conjoncturels de cette dernière catégorie de producteurs entraîne des perturbations.

On constate, par ailleurs, une modification des structures de production s'analysant en une sensible diminution du nombre des viticulteurs produisant entre 20 et 100 hectolitres et un certain accroissement du nombre des producteurs produisant plus de 100 hectolitres.

Il est permis d'estimer approximativement la valeur foncière du vignoble français à 40 milliards de francs et l'ensemble de la production viticole, au stade de la propriété, à 8 p. 100 du revenu agricole.

Si la viticulture française se situe suivant l'année tantôt au premier, tantôt au second rang de la production mondiale en quantité avec 22 p. 100 en moyenne, elle conserve toujours le premier rang en valeur. Elle représente, par ailleurs, 45 p. 100 de la production de la C.E.E.

La viticulture française emploie environ 60.000 travailleurs salariés permanents, et plus de 75.000 travailleurs immigrés saisonniers, compte non tenu des travailleurs métropolitains occasionnels. Les conditions de rémunération, qui sauf en Champagne ne dépassent guère le S.M.I.C. (3,85 F à 4,54 F de l'heure), de travail et d'hygiène des travailleurs viticoles, permanents ou occasionnels, laissent souvent à désirer et devraient être améliorées dans le cadre de conventions collectives de travail. D'autre part, il faut regretter l'absence de formation professionnelle des salariés, ce qui nuit à la qualité technique du travail et à la promotion des personnes.

Pour employer la terminologie européenne, il convient de distinguer deux grandes catégories de vins : les vins de table qui englobent l'ensemble des vins courants, auxquels se rattachent les vins de pays d'une part, et d'autre part les vins de qualité produits dans des régions déterminées : appellations d'origine contrôlée (A.O.C.), et vins délimités de qualité supérieure (V.D.Q.S.).

1. Les vins de table proprement dits, dont la production se situe entre 35 et 40 millions d'hectolitres trouvent leurs débouchés presque exclusivement sur le marché intérieur sous forme de coupages. Ils se trouvent désormais en compétition avec des vins de table importés d'Italie qui ont libre accès à notre marché depuis la mise en vigueur du règlement communautaire.

Leur commercialisation passe de plus en plus par le circuit intégré au détriment du commerce traditionnel.

2. Les vins de pays sont des vins de table personnalisés répondant à des conditions réglementaires concernant notamment l'encépagement et le degré alcoolique. Ils ne peuvent être ni coupés ni enrichis.

3. A l'inverse, les vins d'appellation d'origine simple se rattachent, par leur nature à la catégorie des vins de table personnalisés mais sans être soumis aux obligations réglementaires de cette catégorie. Leur statut actuel doit s'adapter aux dispositions communautaires.

4. Les appellations d'origine contrôlée (A.O.C.) sont caractérisées par un ensemble de marchés spécifiques régionaux n'ayant les uns sur les autres que des incidences limitées.

Ces vins sont soumis par décret à des règles de production (délimitation, encépagement, pratiques culturales, rendement, pratiques œnologiques, etc.). Ils représentent 9,4 p. 100 du volume de la production et 35 à 40 p. 100 de sa valeur et constituent une des chances de l'expansion extérieure française.

5. Les vins délimités de qualité supérieure (V.D.Q.S.) sont régis depuis 1949 par un statut particulier reposant sur des critères de production et de dégustation. Il est envisagé de les faire accéder à la catégorie des A.O.C. dans la mesure où ils satisfont aux critères de production de ces derniers.

La consommation du vin en France se caractérise par une certaine régression de la demande de vins courants, influencés par leur qualité parfois insuffisante et fortement sollicitée par d'autres boissons de type industriel dont l'attrait sur les jeunes est indiscutable. En revanche, la consommation des vins d'appellation d'origine connaît une sensible progression.

Les coopératives viticoles qui élaborent actuellement en vin 42 p. 100 de la production nationale et qui contribuent à maintenir l'existence des exploitations familiales, doivent être protégées contre toutes atteintes à leur vocation économique et sociale originelle. Ce taux de 42 p. 100 sera porté à 45 p. 100 à la fin du VII<sup>e</sup> Plan. Leur activité s'étend principalement dans le sud de la France, notamment dans le Languedoc, la Provence et l'Ardeche.

Le négoce des vins de table concentré dans les régions de consommation a connu des difficultés qui tiennent pour une grande partie à la taxation imposée depuis 1963 (1). A l'inverse, le négoce des vins d'appellation d'origine est surtout implanté dans le terroir et participe étroitement à la gestion des économies viticoles régionales. L'organisation interprofessionnelle joue un rôle primordial dans l'organisation des marchés de ces vins.

L'organisation stricte de la production et des marchés des vins de consommation courante en France était rendue nécessaire par l'importance des apports du Maghreb qui contribuaient à créer une situation d'excédents permanents. Le blocage et l'échelonnement de la récolte, assortis d'aides et de possibilités de financement du stockage en constituaient le mécanisme essentiel.

Depuis 1970, les vins sont soumis à une organisation de marché communautaire. L'adoption du règlement viti-vinicole communautaire pour les vins de table résulte d'un compromis entre des législations nationales aux orientations différentes, plus distigiste en France, plus libérale en Italie.

Ce règlement comporte : un régime des prix et des interventions, un régime des échanges avec les pays tiers, des règles concernant la production et

(1) Un amendement tendant à remplacer la première phrase de cet alinéa par le texte suivant : « Le négoce de vins de table est concentré dans les régions de consommation », a été rejeté à main levée.

le contrôle du développement des plantations, des règles concernant certaines pratiques œnologiques et la mise à la consommation.

Le mécanisme est articulé sur un prix d'orientation et un prix de déclenchement des interventions. Celles-ci peuvent prendre la forme de stockage privé assorti d'aides subordonnées à la conclusion de contrats. En cas de crise grave, on peut avoir recours à la distillation.

Le régime des échanges avec les pays tiers prévoit essentiellement l'application d'un droit de douane éventuellement majoré d'une taxe compensatoire et la fixation d'un prix de référence.

En matière de plantations, le règlement communautaire est orienté vers la recherche de la qualité, par la sélection des cépages. Le conseil des ministres a la possibilité d'apporter des restrictions aux plantations dans certaines conditions.

En matière de pratiques œnologiques, et plus particulièrement dans le domaine de l'enrichissement, le règlement ne fait pas suffisamment de distinction entre les différents vins.

Pour les vins d'appellation d'origine, le règlement communautaire a confirmé dans son ensemble les dispositions nationales en y ajoutant l'analyse et la dégustation obligatoires.

Compte tenu de ces considérations, le Conseil économique et social émet l'avis suivant (1) :

#### I. — D'un point de vue général.

Il convient d'attirer l'attention du Gouvernement et des responsables professionnels :

— sur l'obligation de veiller au respect des règlements viticoles dans les pays de la Communauté ;

— sur la nécessité d'obtenir, lors des négociations pour l'élargissement de la C.E.E. l'acceptation, par les pays candidats, des règles communautaires d'organisation de marché ;

— sur les risques économiques et sociaux que comporterait une emprise déjà amorcée d'intérêts étrangers extérieurs à la Communauté sur le secteur de production ou de commercialisation viticole ;

— sur l'intérêt, en matière d'attribution de droits de plantation, de tenir compte de critères sociaux et de maintenir le régime actuel fondé sur la priorité accordée aux exploitations petites et moyennes de caractère familial. Cette politique ne doit pas se faire au détriment du renforcement d'exploitations qui constituent des pôles d'entraînement

(1) L'ensemble du projet d'avis a été adopté au scrutin public par 119 voix contre 2 et 39 abstentions.

technique et économique indispensables au développement de la région (2) ;

— sur la nécessité de développer et d'améliorer les conventions collectives de travail, assurant aux salariés de la viticulture la garantie de l'emploi, des meilleures conditions de travail et l'amélioration de leurs droits sociaux, notamment de meilleurs salaires ;

— sur l'urgence d'établir une concertation permanente avec les consommateurs au niveau de la production, de la distribution et du commerce de détail, en vue de leur information sur les problèmes de hiérarchie qualitative des vins et de leur prix.

#### II. — Sur le plan communautaire.

Les règlements viti-vinicoles devraient être modifiés sur les points suivants :

##### A. — Pour les vins de table (règlement 816)

Les prix devraient être fixés selon les critères nouveaux proposés par la Commission de la C.E.E. et qui ont été approuvés par le Comité économique et social européen.

En ce qui concerne les interventions, il conviendrait de renforcer le dispositif prévu par le règlement 816 en introduisant, au nombre des mesures d'organisation des marchés, le blocage et l'échelonnement tels qu'ils étaient pratiqués dans la réglementation nationale française ; en tout état de cause, il y aurait lieu de faciliter les interventions fondées sur le recours au stockage privé, notamment en relevant de 30 p. 100 le niveau des primes pour les contrats à long terme ; en cas de recours exceptionnel à la distillation, le niveau minimum du prix payé au producteur devrait être au moins égal au prix fixé pour le déclenchement des interventions.

Les autorités de Bruxelles devraient enfin établir des conditions normales de concurrence en interdisant de commercialiser les vins de table communautaires au-dessous du prix d'intervention.

Dans le cadre du régime des échanges avec les pays tiers et les pays associés, les accords passés avec ces derniers et portant sur l'engagement de respecter les prix de référence doivent être dénoncés s'ils ne peuvent être contrôlés. En tout état de cause, aucune demande aboutissant à la non-perception de la taxe compensatoire ne devrait être acceptée en raison des abus auxquels elle donne lieu.

Enfin, le conseil des ministres de la C.E.E. devrait exercer un pouvoir d'appréciation permanent en matière de restriction de plantation afin de lui

(2) Un amendement tendant à supprimer la deuxième phrase de cet alinéa a été rejeté à main levée.

permettre de moduler une politique communautaire dans le cadre d'un programme à long terme en matière de vins de table.

#### B. — Pour les appellations d'origine (règlement 817)

Il conviendrait de différencier de l'ensemble des autres vins la politique de plantation des appellations d'origine. Des dispositions spécifiques dans le règlement 817 devraient être prises laissant à chaque Etat membre le droit d'apprécier le rythme d'expansion de chacun de ses propres vins de qualité produits dans des régions déterminées (V.Q.P.R.D.) et de prévoir des dispositions pour mieux tenir compte des situations régionales.

Pour les pratiques œnologiques et notamment la chaptalisation et les prestations viniques, les V.Q.P.R.D. devraient être dissociés de l'ensemble des vins.

Quant à la gestion, la Communauté n'ayant pas de responsabilités financières dans le secteur des V.Q.P.R.D., le règlement doit être complété afin de permettre éventuellement la mise en œuvre de mesures économiques au niveau de la région pour redresser des situations conjoncturelles.

En matière de disciplines qualitatives, la dégustation et l'analyse prévues par le règlement devraient être progressivement complétées par l'obligation de l'embouteillage dans l'aire de production, l'usage des chais séparés pour les appellations et la généralisation du contrôle qualitatif sur les vins en bouteille, notamment pour l'exportation.

Les vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées ainsi que les vins doux naturels ayant dans la conception française le caractère d'appellation d'origine devraient faire l'objet de dispositions particulières qui seraient intégrées au règlement 817 concernant les V.Q.P.R.D.

Enfin, un droit communautaire établissant les règles de protection des appellations devrait être élaboré.

#### C. — Pour les produits dérivés.

Enfin, plusieurs règlements intéressants au plus haut point la viticulture (alcools, mutés et jus de raisin) sont encore en discussion devant la Commission de la Communauté.

Le Conseil économique et social souhaite que ces règlements soient le plus rapidement possible proposés au Conseil des ministres de la C.E.E. après avis du Comité économique et social européen (1).

(1) Les mots « après avis du Comité économique et social européen » résultent d'un amendement adopté à main levée.

### III. — Sur le plan national.

#### 1. — En ce qui concerne les vins de table et vins personnalisés.

Compte tenu des conditions de concurrence au sein du Marché commun, le vin français de table n'a que des chances limitées sur le marché de ses partenaires, à l'exception sans doute des vins de pays dont certaines caractéristiques demanderaient à être régionalisées.

Des efforts de propagande devraient toutefois être entrepris pour développer les courants commerciaux existants. Ils devraient être accompagnés d'accords entre firmes distributrices. Leur réussite dépendra pour partie de la capacité du commerce à se doter de structure lui permettant de promouvoir ses marques.

Il s'agit là d'actions à portée limitée. En fait, l'avenir de la production des vins de table repose sur l'élévation constante de leur qualité et du pouvoir d'achat des catégories les plus défavorisées de la population. Cette politique de qualité doit être mise en œuvre en faisant porter l'effort sur le développement des vins de pays dont le succès dépend en grande partie de la remise en ordre des appellations simples par leur intégration dans les catégories réglementées.

Dans ce but, un programme cohérent doit être élaboré, appuyé sur des investissements techniques, intellectuels et financiers. Ces investissements devraient porter sur :

— l'encouragement à l'organisation économique des producteurs qui seule leur permettra d'obtenir une juste rémunération de leurs efforts en matière de qualité ;

— la mise en place d'un ensemble de domaines et caves expérimentaux ;

— la formation et l'information des professionnels, exploitants et salariés, des techniciens et des praticiens, et la création de nouveaux centres de formation professionnelle ;

— l'octroi d'aides et de prêts destinés essentiellement à l'amélioration des structures des exploitations familiales et de l'encépagement, au développement et au rayonnement de caves coopératives (1) (2).

(1) Ce texte résulte d'un amendement adopté à main levée.

(2) Un amendement tendant à substituer le début de l'alinéa par les termes suivants : « l'octroi de prêts bonifiés destinés essentiellement (le reste sans changement), a été rejeté au scrutin public par 54 voix contre 56 et 7 abstentions.

Dans un autre domaine, pour rétablir les chances de la production des vins de table de meilleure qualité, il est nécessaire d'abaisser la T.V.A. au même taux que celui appliqué aux autres produits agricoles, les effets de cet abaissement devant bénéficier à la fois aux producteurs et aux consommateurs (3) et de prévoir une information éducative du consommateur différente de la publicité commerciale (4).

Ce secteur devrait faire l'objet d'une recherche technologique. Elle devrait porter sur l'élaboration des types de vins de table adaptés à l'évolution des goûts des consommateurs et à l'obtention de produits viticoles diversifiés correspondant à des attentes nouvelles, notamment la fabrication de boissons rafraîchissantes, à faible teneur d'alcool.

De même, la recherche devrait s'orienter vers la production de jus de raisin mieux stabilisés et offerts à meilleurs prix grâce notamment à un abaissement de la fiscalité. L'attention de la Commission de Bruxelles devrait être appelée sur l'intérêt et la nécessité de cette recherche qui pourrait être entreprise à son initiative et aidée par des crédits du F.E.O.G.A.

#### 2. — En ce qui concerne les vins d'appellation d'origine (A.O.C. - V.D.O.S.)

La politique de qualité patiemment suivie par les grandes régions d'appellation d'origine doit être poursuivie afin de pérenniser la position privilégiée de ces régions et d'apporter des solutions aux problèmes de leur expansion.

La demande étrangère portant de plus en plus sur nos vins régionaux de grandes appellations, la consommation nationale devra s'adapter à cette situation en faisant un plus large appel aux catégories conservant des potentialités. Cette évolution devrait favoriser les améliorations qualitatives, certaines reconversions des blancs en rouges, l'orientation de la production vers des vins mousseux d'appellation de certains terroirs de vins blancs dont la production connaît des difficultés d'écoulement.

L'expansion des exportations françaises de vin d'appellation peut se poursuivre et même s'élargir à la condition que les ressources de nos terroirs soient rationnellement exploitées. Pour gagner de nouvelles couches de consommateurs, des actions promotionnelles devraient être engagées.

(3) Un amendement a été adopté à main levée. Il tendait à supprimer les termes initiaux « aménager le régime des prix au détail du vin retenu dans le calcul de l'indice ».

(4) Un amendement tendant à ajouter à la fin de cet alinéa les mots : « face notamment à l'alcoolisme persistant » a été repoussé à main levée.

La poursuite de l'expansion dans le secteur des appellations exige :

Au niveau de l'écologie, notre vignoble doit être protégé de toutes les atteintes qu'il pourrait subir du fait de son environnement ;

a) Une amélioration constante de la qualité qui ne peut être obtenue que par le respect des disciplines. Elle exige une protection des appellations :

Au niveau de la production, si la définition des conditions de production est pratiquement réalisée dans la plupart de nos appellations, il reste cependant à effectuer certains aménagements pour harmoniser les règles applicables à des appellations de même nature et rattachées à une même écologie. Dans cet ordre d'idées, l'éventualité de certains regroupements d'appellations n'est pas à exclure.

Le contrôle des conditions de production doit être poursuivi et le contrôle de la qualité par la dégustation étendu sans délai à toute la production des vins de qualité, avec les mêmes règles de procédure pour tous :

Au niveau de la commercialisation : la normalisation des règles d'étiquetage doit être recherchée en vue d'éviter des présentations abusives et de faire apparaître la nature spécifique de chaque catégorie de vins.

Le contrôle par dégustation devra être complété, pour lui assurer son efficacité, par l'embouteillage obligatoire sur les lieux de production (1).

Au niveau de l'exportation : la défense et la protection de nos appellations doivent être recherchées par la signature d'accords bilatéraux qui assurent le respect de nos appellations.

En vue de garantir la pureté de l'origine et la qualité de nos vins exportés en bouteille, il faut prévoir la création d'un certificat d'authentification dont l'exigence à l'entrée des pays étrangers devrait être négociée à l'échelon gouvernemental.

b) Une utilisation de tout notre potentiel géographique, qualitatif et la recherche de la valorisation maximale par le vieillissement ;

En vue d'atteindre cet objectif, il convient de terminer les délimitations parcellaires et les révisions qui s'imposent en suivant les règles strictes

(1) Un amendement tendait à remplacer cet alinéa par le texte suivant : « Le contrôle par dégustation devra être complété pour lui assurer son efficacité, par le renforcement du contrôle des transports de vins d'appellation depuis les lieux de production jusqu'à leur mise à disposition des consommateurs » a été repoussé à main levée.

existant en ce domaine. C'est au niveau de chaque région que devront être dressés les inventaires de parcelles susceptibles d'être plantées à l'intérieur de la zone délimitée. Cependant, les politiques de plantations demandent à être nuancées et conduites comme par le passé, en considération de la situation propre à chaque région.

Dans le cadre des nouvelles orientations proposées, une partie plus importante des vins blancs tranquilles et d'appellation pourrait être transformée en vins mousseux d'appellation dont la demande progresse dans le monde entier.

En ce qui concerne les V.D.Q.S., leur fusion avec les A.O.C. dans une catégorie unique des appella-

tions d'origine qui correspond à une évolution normale doit être réalisée dans le respect de critères qualitatifs indiscutables, notamment la délimitation parcellaire et l'encépagement.

Toutes ces actions à conduire dans les régions qui connaissent des difficultés temporaires, devront être effectuées dans le cadre de programmes d'ensemble, aussi bien techniques que financiers.

L'utilisation optimale du potentiel du vignoble d'appellation réclame enfin une politique de stockage et de vieillissement. Cette politique devrait être élaborée au niveau des régions, soutenue par l'organisation interprofessionnelle viticole, et bénéficier d'encouragement.

## La page technique

### BENTONITES

**Présentation :** Les bentonites sont des silicates d'aluminium hydratés naturels de la famille des argiles. Elles se présentent sous forme de poudres ou de granules blancs ou beige-clair, sans odeur et sans saveur. Elles ont la propriété d'absorber un grand volume d'eau (9 ou 10 fois leur volume) et de gonfler en formant un gel.

**Rôle - Efficacité :** Les bentonites peuvent être utilisées dans les vins comme dans les moûts. Dans le cas de la vinification en blanc, on a intérêt à les utiliser le plus tôt possible et à les laisser fermenter dans les moûts.

Leur rôle est d'absorber les protéines du moût ou du vin et de prévenir ainsi la casse protéique et cuvrique.

Dans le cas des vins rouges, elles absorbent aussi une faible fraction de colorant précipitable.

**Utilisation :** Cf. Code du vin du 1<sup>er</sup> décembre 1936.

Les doses couramment utilisées varient de 50 à 150 g/hl, soit de 0,5 à 1,5 g/l.

**On ne doit pas utiliser les bentonites directement dans les moûts ou dans les vins, mais il faut les faire gonfler, au préalable 12 heures dans de l'eau à raison de 50 g/l. La préparation doit être faite en laissant tomber doucement en pluie, la bentonite dans l'eau afin d'éviter les grumeaux, et surtout ne pas agiter avant le gonflement. Comme pour les colles, un mélange rapide et uniforme est indispensable. Les bentonites ont l'inconvénient de laisser un volume important de bourbes (5 à 7 %).**

### CARBONATES DE CALCIUM

**Présentation :** Le carbonate de calcium se présente sous forme de poudre blanche très pulvérulente (crâie) sans odeur ni saveur. Il fait effervescence avec les acides et est très peu soluble dans l'eau.

**Rôle - Efficacité :** Il permet la désacidification des vendanges ou des moûts trop acides par formation de sel de calcium de l'acide tartrique. Il faut se garder d'une trop forte utilisation de ce produit car il touche uniquement l'acide tartrique (squelette acide du vin) ; de plus, il enrichit fortement le vin en calcium ce qui provoque des précipitations ultérieures gênantes.

**Utilisation :** Son utilisation n'est autorisée qu'exceptionnellement sur les moûts, par arrêté du Ministre de l'Agriculture, certaines années dans les régions où la mauvaise maturité des raisins conduit à des moûts trop acides.

Il n'y a pas de dose limite légale, il faut seulement l'utiliser de façon à : « ramener l'acidité des moûts, trop acides, à l'acidité moyenne des moûts de la même région en année normale ».

Il faut 1 g de carbonate de calcium par litre pour abaisser l'acidité totale de 1 g/l exprimé en SO 4 H 2.

Le tartrate neutre de potassium peut être aussi utilisé légalement comme désacidifiant mais il est d'un prix beaucoup plus élevé que le carbonate de calcium.

### CARAMEL

Est autorisé pour la coloration d'un vin et non pas pour le sucrage.

Il est obtenu « exclusivement par chauffage du saccharose ou d'autres sucres alimentaires » (Circulaire : E.A.G./SRF/C/ 1.068 du 13 février 1968).

### CHARBONS CENOLOGIQUES

**Présentation :** Les charbons œnologiques sont obtenus par calcination de matières animales (os), ils sont ensuite purifiés par des lavages à l'acide chlorhydrique et rincage à l'eau. Ils se présentent sous forme de pâte ou sous forme de poudre noire très finement divisée. Sans odeur ni saveur, ils sont insolubles dans l'eau et le vin.

**Rôle- Efficacité :** Sont utilisés pour la clarification des vins blancs tâchés, c'est-à-dire pour les vins blancs ayant pris une certaine couleur. **En aucun cas, ils ne peuvent servir à la décoloration d'un vin rouge ou rosé.**

**Utilisation :** Dose limite légale 100 g/hl de noir sec, soit 1 g/l (décret du 9 septembre 1934).

Le charbon doit être utilisé tel quel dans le vin en prenant soin de bien le mélanger et de le remettre en suspension à plusieurs reprises. Il est éliminé par filtration ou collage.

Pour connaître la dose correcte à utiliser, il est bon de faire des essais à doses croissantes dans des bouteilles.

Les charbons sont souvent incorporés dans les préparations œnologiques.

#### CHARBON ANTIFER

**Présentation :** Les charbons antifer se présentent sous forme de petits granules de couleur noire, très denses, sans odeur ni saveur. Ils sont insolubles dans l'eau et le vin.

**Rôle- Efficacité :** Leur rôle est de prévenir la casse ferrique en éliminant la fer ferrique ionisée responsable de la casse. **Ils sont presque exclusivement utilisés sur les vins rouges qui n'ont pas droit au traitement par le ferrocyanure.**

**Utilisation :** Décret du 22 mai 1955.

Les doses à utiliser varient avec les types de vins ; des essais préliminaires doivent être effectués. Les doses de 50 à 100 g/hl sont courantes.

Pour l'emploi, il est bon de faire une bouteille de la dose à utiliser avec quelques litres de vin et de mélanger le tout à la masse, 4 ou 5 remises en suspension sont indispensables pendant le premier jour. L'élimination se fait par filtrage ou collage.

#### CHLORURE DE SODIUM

**Présentation :** Le chlorure de sodium (ou sel de cuisine) se présente sous forme de cristaux cubiques incolores sans odeur, de saveur salée caractéristique. Il est très soluble dans l'eau et le vin (solubilité dans l'eau à 20°C 400 g/litre).

**Rôle- Efficacité :** Son addition dans le vin présente un intérêt très limité. Il sert lors des collages, au blanc d'œufs, à solubiliser les globulines lors du délayage du blanc dans l'eau.

**Utilisation :** Cf. Code du vin (décret du 1<sup>er</sup> décembre 1936).

Légalement, il doit être présent, dans le vin, dans des proportions telles que le vin n'en contient pas plus de 1 g/l.

## L'analyse des Muscadets

L'analyse des muscadets en vue de la dégustation est actuellement dans sa phase active. Des viticulteurs ont déjà en mains un bulletin d'analyse. Certains se posent des questions à propos des déterminations qui sont effectuées. Aussi, il apparaît nécessaire d'apporter quelques précisions à leur sujet.

Il faut tout d'abord préciser que le mode d'expression des résultats est celui qui a été adopté par la Commission des Communautés Européennes, le 19 juillet 1971 (Règlement CEE n° 1539/71), et qui est entré en vigueur le 1<sup>er</sup> septembre 1971 dans les états membres de la Communauté. Les méthodes d'analyse prévues par ce règlement sont, dans leur ensemble, celles qui ont été adoptées par la Convention Internationale pour l'unification des méthodes d'analyse et d'appréciation des Vins signée à Paris, le 13 octobre 1954, et régulièrement mises à jour depuis.

Voyons ce qu'il est pour chacune des déterminations effectuées.

1<sup>o</sup>) Masse volumique. La densité d'un liquide peut s'exprimer de différentes façons. Autrefois, on utilisait la densité 15/4 ou la densité 15/15, c'est-à-dire le poids d'un certain volume de vin mesuré à 15°C divisé par le poids du même volume d'eau mesuré à 4°C ou à 15°C. Actuellement, on utilise soit la densité 20/20, c'est-à-dire le rapport entre le poids d'un certain volume de vin mesuré à 20°C et le poids du même volume d'eau mesuré également à 20°C, soit de préférence, la masse volumique à 20°C qui est le poids, ou mieux la masse, d'un certain volume de vin mesuré à 20°C divisé par ce volume. On l'exprime en grammes par centimètre-cube. Le tableau ci-dessous montre les différences qui existent entre ces modes d'expression :

degré du vin	si la densité 15/4 est	la densité 20/20 sera	la masse volumique sera
10°-11°	0,9900	0,9907	0,9889
10°-11°	0,9940	0,9947	0,9929
12°-13°	0,9900	0,9906	0,9888
12°-13°	0,9940	0,9946	0,9928

La masse volumique ainsi mesurée sert essentiellement à calculer l'extrait sec densimétrique.

2<sup>o</sup>) Degré alcoolique à 20°C - Depuis le développement des systèmes de chauffage central, la température des laboratoires est plus souvent voisine de 20°C que de 15°C. C'est pourquoi le degré alcoolique (appelé titre alcoométrique dans les textes officiels) est maintenant légalement mesuré à 20°C. Il est, en effet, nécessaire que les corrections de température à apporter aux mesures soient les plus faibles possibles. Pour les degrés alcooliques compris entre 9,5 et 14,2, cela correspond à une augmentation de 0,13 par rapport à l'ancienne détermination à 15°C. Nos méthodes usuelles de mesure ne nous permettent pas de donner le 1/100 de degré alcoolique, aussi peut-on dire que le nouveau degré est supérieur à l'ancien de 0,1 à 0,15.

3<sup>o</sup>) Extrait sec densimétrique. Il est calculé indirectement d'après la valeur de la densité 20/20 du résidu sans alcool du vin, c'est-à-dire la densité 20/20 du vin dont l'alcool a été retiré et qui a été ramené au volume initial avec de l'eau. Cette densité 20/20 est calculée à partir de la masse volumique à 20°C du vin et de la masse volumique à 20°C du mélange d'eau et d'alcool de même degré que le vin (c'est-à-dire du distillat du vin) à l'aide d'une table.

Cette table a été établie par comparaison avec la mesure de l'extrait réel effectuée, d'après la nouvelle réglementation, à 70°C et sous vide. Cette nouvelle méthode a remplacé l'ancienne méthode au bain-marie à 100°C, car à 100°C on perd une partie variable de la glycérine et de l'acide lactique du vin qui sont, cependant des éléments de l'extrait sec. C'est ce qui explique que les extraits calculés avec la nouvelle méthode soient plus élevés que les extraits calculés avec l'ancienne méthode. On peut estimer que les nouveaux extraits sont plus élevés de 3 à 6 g/l par rapport aux anciens.

Le principal intérêt de la détermination de l'extrait sec est de pouvoir établir le rapport alcool/extrait du vin qui, s'il est trop élevé, indique une chaptalisation excessive. En effet, la chaptalisation augmente la quantité d'alcool, donc le rapport

alcool/extrait. En outre, la chaptalisation diminue légèrement l'extrait car le bitartrate de potassium (le tartre du vin) est plus soluble dans l'eau que dans l'alcool. Il en précipite plus dans un vin riche en alcool que dans un vin moins alcoolisé. Il y a donc un peu moins de tartre en solution dans un vin chaptalisé que dans le même vin non chaptalisé. Cette petite diminution de l'extrait augmente un peu le rapport alcool/extrait.

4°) **ph** - L'acidité totale donne la quantité des acides libres sans indiquer leur force. Supposons trois solutions diluées d'acide acétique, d'acide tartrique et d'acide sulfurique qui ont la même acidité, c'est-à-dire qui sont neutralisées par la même quantité de soude. Si nous les goûtons, nous aurons des impressions très différentes : nous pourrions boire assez facilement la solution d'acide acétique, plus difficilement celle d'acide tartrique, mais si nous buvons la solution d'acide sulfurique elle nous brûlera la bouche et la brûlure pourra être très grave. Cela est dû au fait que ces trois acides n'ont pas la même force. Le ph traduit la force d'un acide et à un degré moindre, sa quantité. Pour une même acidité, si le ph de la solution acétique est de 5, celui de la solution tartrique sera de 3 et celui de la solution sulfurique de 1.

Parmi les acides du vin, le plus fort est l'acide tartrique, puis dans l'ordre décroissant : l'acide malique, l'acide lactique et le bitartrate (qui est de l'acide tartrique à moitié neutralisé). Ainsi, si le ph est bas, c'est que l'acide tartrique domine et il y a moins de risque de fermentation malolactique. Au contraire, s'il est élevé, ou bien la fermentation malolactique est déjà faite, ou bien elle risque de se déclencher et le vin est à surveiller de plus près.

Dans le vin, le ph varie entre 2,7 et 3,8. Pour nos muscadets, les valeurs habituelles cette année sont de 3,0 à 3,4.

5°) **Acidité totale** - En France, on l'exprime conventionnellement en g d'acide sulfurique par litre et nous continuons à l'exprimer ainsi sur les bulletins bien que le règlement communautaire précise qu'elle doit être exprimée en milliequivalents par litre. C'est effectivement beaucoup plus logique du point de vue chimique, car le vin ne contient pas d'acide sulfurique (si ce n'est à l'état de traces, en particulier par suite de l'oxydation de l'anhydride sulfureux ajouté). Mais le milliequivalent, s'il est bien connu des chimistes, n'est pas du tout connu des praticiens et c'était leur demander un trop gros effort d'adaptation que de l'adopter dès maintenant. Pour préciser les choses, un milliequivalent correspond à 49 mg d'acide sulfurique. Dans ces conditions, un vin dont l'acidité totale, exprimée en acide sulfurique est de 4,9 g/l aurait une acidité totale exprimée en milliequivalents de

100 mg/l ; un vin de 6 g d'acidité totale deviendrait un vin de 122,5 mg/l.

6°) **Sucres réducteurs** - Les nouvelles méthodes n'ont apporté aucun changement dans l'expression des résultats. Il n'y a donc rien de particulier à signaler en ce qui concerne cette détermination.

7°) **Teneur à l'air** - Elle est appréciée, après 24 heures de séjour dans un récipient ouvert, par la modification de teinte du vin. Un vin complètement brun dans ces conditions a une teneur à l'air notée « mauvaise ». Un vin qui ne change pas de teinte a une bonne teneur à l'air. Un vin dont la modification de teinte est faible a une teneur à l'air passable ou médiocre.

Il n'est peut-être pas inutile de rappeler les normes qui ont été retenues et les limites à l'intérieur desquelles doivent se situer les résultats pour qu'un vin puisse être agréé comme MUSCADET, indépendamment de la dégustation.

Le titre alcoométrique doit être compris entre 9°6 (appellation d'Origine Muscadet) ou 10°1 (appellation Muscadet de Sèvre et Maine et Muscadet Coteaux de la Loire) et 12°15. Une tolérance a été adoptée cette année pour tenir compte de deux choses :

a) L'erreur de chaptalisation qu'on peut admettre pour une année de démarrage mais qui sera plus difficile à admettre les prochaines années. Ces erreurs sont dues soit à une mauvaise appréciation du volume du moût à chaptaliser, soit une erreur sur l'appréciation de l'alcool en puissance. Cette erreur s'explique quelquefois par le fait que toutes les levures n'utilisent pas la même quantité de sucre pour faire un degré d'alcool.

b) L'erreur relative analytique qui existe pour tous les dosages en raison de l'imprécision des instruments de mesure et qui est évaluée à ± 0,1 pour l'alcool. Cette erreur admissible s'entend pour des dosages effectués sur le même échantillon.

Le rapport alcool/extrait (l'alcool étant l'alcool total : acquis et en puissance, exprimé en poids et non en volume comme pour le degré) doit être inférieur à 5,6. Ainsi pour un vin de 12° l'extrait sec réduit (c'est-à-dire l'extrait sec diminué du sucre fermentescible) doit être au minimum de 17,2 g/l sinon il y a excès de chaptalisation.

L'acidité totale exprimée en acide sulfurique, doit être comprise entre 4 et 7 g/l. Il a été décidé que les échantillons dont l'acidité est comprise entre 3,5 et 4 g ne seraient pas systématiquement écartés mais seraient agréés s'ils étaient reconnus d'une qualité supérieure à la moyenne par le Jury de dégustation.

La teneur en sucres réducteurs doit être inférieure à 3 g/l.

Pour illustrer ce qui précède, voici les résultats obtenus pour un échantillon pris au hasard parmi ceux qui ont été analysés au mois de décembre :

Masse volumique à 20°c	0,9914
Degré alcoolique à 20°c	12°2
Extrait sec densimétrique (en g/l)	23,9
ph	3,10
Acidité (en g d'acide sulfurique/l)	4,6
Sucres réducteurs (en g/l)	4,3
Teneur à l'air	passable

La masse volumique un peu élevée ( qui correspond à une densité 15/4 de 0,9925) laissait prévoir une quantité de sucre un peu forte. De ce fait, l'extrait sec est lui-même un peu élevé : ce vin n'a pas complètement fermenté. Le degré est acceptable, mais quand la fermentation sera complète, il sera plus fort de 0°2, ce qui est à la limite acceptable. Le ph est assez bas pour assurer une bonne conservation de ce vin qui est

pendant sensible à l'oxydation : sa teneur à l'air n'est pas parfaite (il faudra veiller à ce qu'il garde toujours une certaine quantité de SO<sub>2</sub> libre). L'acidité est normale. Le rapport alcool/extrait est de 4,9 ce qui indique une chaptalisation normale.

Sur certains bulletins, un ou deux résultats sont quelquefois soulignés. Cela signifie que le dosage a été refait (généralement par une autre méthode que celle qui a servi pour la première détermination afin d'éliminer une erreur éventuelle provenant de l'appareillage) et que le premier résultat qui était « hors normes » a été confirmé. Toutes les déterminations dont le résultat sort des normes sont ainsi refaites, ce qui donne une garantie supplémentaire. Malgré cela, une erreur est humainement toujours possible et le laboratoire refait systématiquement deux fois toutes les déterminations sur lesquelles un désaccord lui est signalé. Il n'hésite pas à reconnaître le bien-fondé d'une réclamation, quand elle est justifiée.

#### NOTE ADDITIVE

relative à l'emploi de l'acide tartrique en oenologie, conformément à la nouvelle législation de la C.E.E.

La législation française ayant été remplacée par la réglementation européenne en matière d'acidification, l'article 20 du règlement n° 816/70 du 28-4-70, précise que l'acidification ne peut être effectuée dans les zones viticoles, A, B et C1, toutefois, exceptionnellement, suivant les années, elle peut être autorisée dans la zone C1.

#### ARTICLE 20

1. Les raisins frais, le moût de raisins, le moût de raisins partiellement fermenté et le vin nouveau encore en fermentation peuvent faire l'objet :

— dans les zones viticoles A, B et C1, d'une désacidification partielle,

— dans la zone viticole C2, et sans préjudice des dispositions du paragraphe 3, d'une acidification et d'une désacidification,

— dans la zone viticole C3, d'une acidification.

L'acidification ne peut être effectuée que dans la limite maximum de 1,50 g/l exprimée en acide tartrique.

En outre, le moût de raisins destiné à la concentration peut faire l'objet d'une désacidification partielle.

2. Les années au cours desquelles les conditions climatiques ont été exceptionnelles, l'acidification des produits visés au paragraphe 1, peut être autorisée dans la zone viticole C1 ; dans les mêmes conditions, la limite maximum de 1,50 g/l, visée au paragraphe 1, peut être portée à 2,50 g/l sous réserve que l'acidité naturelle des produits ne soit pas inférieure à 3 g/l exprimée en acide tartrique.

3. L'acidification et l'enrichissement, sauf dérogation à décider cas par cas, ainsi que l'acidification et la désacidification d'un même produit s'excluent mutuellement.

4. Les modalités d'application du présent article sont arrêtées selon la procédure prévue à l'article 7 du règlement n° 24.

## La page administrative

### Le droit de replantation

Avec la fin de l'hiver, voici bientôt l'époque des plantations des vignes qui dans notre région se situe en avril et mai.

Les plantations de vignes ne peuvent pas être effectuées librement à moins qu'il ne s'agisse de vignes devant assurer la consommation personnelle des récoltants et à la double condition dans ce cas, que la superficie totale plantée n'exécède pas 25 ares et que l'intégralité des vins et des raisins obtenus soit réservée à leurs propres besoins. Bien entendu, même dans ce cas, une déclaration de plantation doit être souscrite à la Recette locale.

En dehors de cette exception, les viticulteurs qui désirent planter une terre de vignes doivent :

- soit posséder un droit de replantation ;
- soit avoir obtenu une autorisation de plantation nouvelle ;
- soit avoir bénéficié d'une autorisation de transfert de droit de replantation.

Le droit de replantation, quant à lui, est le droit reconnu à tout viticulteur par l'article 85 du Code du vin de remplacer une vigne préalablement arrachée sur son exploitation.

Sauf les dérogations prévues par la réglementation (remembrement, transferts, le droit de replantation reste attaché à l'exploitation sur laquelle il est né ; il doit être utilisé exclusivement à l'intérieur de cette exploitation sur n'importe quelle parcelle de celle-ci). C'est ainsi qu'un viticulteur qui possède deux exploitations viticoles ne peut se servir d'un droit né d'un arrachage effectué dans l'une pour planter dans l'autre. Il doit, dans ce cas, établir un dossier de demande de transfert de droits. Il en va de même pour le récoltant qui exploite plusieurs métairies.

Pour pouvoir être exercé le droit de replantation doit être valable, c'est-à-dire :

- avoir une existence légale,
- ne pas être périmé.

Il résulte des dispositions de l'article 91 du Code du vin que les droits n'ont d'existence légale que tout autant que l'opération d'arrachage qui leur a donné naissance a été régulièrement déclarée à la Recette locale des Impôts. Le défaut de déclaration d'arrachage interdit donc le remplacement de la vigne arrachée.

Par ailleurs, les droits de replantation ne peuvent s'exercer que tout autant qu'ils ne remontent pas à plus de 12 années.

Cette période doit être comptée :

— à partir du jour de la date de fin des travaux d'arrachage dont la déclaration est imposée par l'article 2 de l'arrêté du 20 mai 1957, s'il s'agit de l'arrachage d'une vigne à l'état de culture ;

— à partir du jour de l'abandon de culture, s'il s'agit de vignes en friche, quelle que soit par ailleurs la date à laquelle les ceps restant sur la vigne ont été ou seront effectivement arrachés.

Il y a lieu de souligner que la souscription d'une déclaration de plantation n'interrompt pas la prescription. Il faut que la vigne soit effectivement plantée avant l'expiration du délai de 12 ans.

Par exemple, une vigne arrachée le 15 janvier 1960 selon la déclaration souscrite à la Recette locale donne le droit de replanter jusqu'au 15 janvier 1972, au plus tard. Le viticulteur qui, dans ce cas, aurait souscrit une déclaration de plantation le 15 décembre 1971 avec l'intention de planter seulement au mois de mars 1972 se verrait opposer la prescription de son droit de replantation.

L'article 30 du décret du 30 septembre 1953 a, par ailleurs, apporté une limitation au droit de replantation lorsque des cépages autres que ceux recommandés sont employés. Dans ce cas, un abattement de 30 % peut être appliqué.

## Tribune libre

### une date à retenir

Désirant vous associer au maximum à la vie et aux activités du Comité Interprofessionnel, celui-ci a décidé de vous inviter tous à une Réunion publique qui aura lieu le vendredi 28 avril 1972, date et lieu vous seront confirmés ultérieurement.

Répondant à notre invitation, le Président de l'Institut National des Appellations d'Origine, M. PERROMAT, présidera cette importante manifestation.

Le Vignoble Nantais se doit de bien l'accueillir.

Tous les professionnels de la Vigne et du Vin, viticulteurs négociants, fonctionnaires, techniciens, sympathisants, sont cordialement invités.

Le Comité parlera de ses activités, de ses réalisations, de ses projets.

Le Président, M. PERROMAT, vous parlera de l'Institut National des Appellations d'Origine et de nos Appellations dont il a la lourde responsabilité.

Vous pourrez et vous devrez ensuite poser les questions que vous estimerez devoir débattre, suggérer et même critiquer si vous estimez devoir le faire.

Le Comité compte sur une participation massive et constructive.

A RETENIR : VENDREDI 28 AVRIL

### LA FOIRE INTERNATIONALE DE LA VIGNE ET DU VIN ET MATÉRIEL VITICOLE DOIT SE TENIR DU 19 AU 27 AOUT A STUTTGART

Un voyage organisé par la Société LUFTHANSA, du 11 au 19 août, avant la FOIRE, vous permettra de visiter le vignoble allemand durant cette période (8 jours avant la Foire) 1.870 F.

Les personnes intéressées par cette visite sont priées de prendre contact avec le COMITÉ, qui pourra communiquer le programme précis de ce voyage.

Demande de représentation en Vins du Pays Nantais.

M. Pierre BARTHALOME, 4, rue Monarec, 47 - Tonneins.

M. STEUX J.-M., B.P. 25, 59 - Wattrelos.





*Votre entreprise doit s'équiper en matériel nouveau ?...*

*Vos locaux sont devenus trop petits ?...*

## **Profitez des conseils de la Société Générale**

Adressez-vous à ses spécialistes dans l'un de ses 1700 guichets :

à **NANTES** : 8 place Royale  
13 rue de la Ville-en-Pierre  
31 boulevard des Anglais  
76 rue Edgard-Quinet  
15 boulevard Michelet  
Immeuble Neptune

à **REZÉ** : avenue de la Libération  
à **SAINT-HERBLAIN** : Hypermarché "ESCALE"

Bureaux à **VALLET** et à **CLISSON**

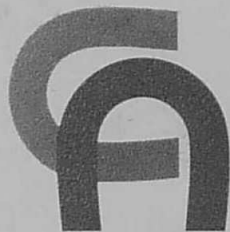
**Pour la SOCIÉTÉ GÉNÉRALE,  
votre intérêt est capital !**

analyses  
conseils

## **LABORATOIRES ŒNOLOGIQUES et AGRICOLES de L'OUEST**

2, place de la Rochelle  
44 - NANTES

clarifications  
vinifications



*PARTOUT... POUR TOUS...*

Quelles que soient votre profession et l'importance de vos revenus, vous pouvez utiliser les services du

## **CRÉDIT AGRICOLE**

**7500 GUICHETS EN FRANCE**

*Dans le Département :*

**35 bureaux permanents**

**100 guichets périodiques et plus**

- *comptes chèques gratuits*
- *livrets d'épargne*
- *épargne logement*
- *comptes à terme*
- *bons anonymes*
- *garde et gestion gratuite de vos titres*

## **CRÉDIT AGRICOLE MUTUEL**

**AIGREFEUILLE** route Nationale, Tél. 37

**CLISSON** 28-30 avenue Général-Leclerc, Tél. 78.00.27

**LE LOROUX-BOTTEREAU** rue Saint-Laurent, Tél. 87

**VALLET** rue François-Luneau, Tél. 78.21.73

**VERTOU** avenue de Morges, Tél. 78.41.86