FranceAgriMer	**DECISION DU DIRECTEUR GENERAL** **DE FRANCEAGRIMER**
DIRECTION DES INTERVENTIONS SERVICE GESTION DU POTENTIEL ET AMELIORATION DES STRUCTURES VITIVINICOLES 12, RUE ROL-TANGUY TSA 20002 93555 MONTREUIL SOUS BOIS CEDEX DOSSIER SUIVI PAR : SOPHIE PENET COURRIEL : sophie.penet@franceagrimer.fr	**INTV/GPASV/2014-14** **Du 25 février 2014**
PLAN DE DIFFUSION : Pour exécution : FranceAgriMer Pour information : DGPAAT – BUREAU DU VIN ET DES AUTRES BOISSONS DRAAF CONTROLE GENERAL ECONOMIQUE ET FINANCIER ASSOCIATION DES REGIONS DE FRANCE COLLECTIVITE TERRITORIALE DE CORSE ORGANISATIONS MEMBRES DU CONSEIL SPECIALISE POUR LA FILIERE VITICOLE	MISE EN APPLICATION : IMMEDIATE

Objet : Décision relative à l'agrément d'un plan collectif de restructuration du vignoble du bassin viticole Bourgogne-Beaujolais-Savoie-Jura et de son porteur de projet et aux critères d'éligibilité et de priorité pour ce plan déposé en application du programme d'aide national de l'OCM vitivinicole 2014-2018 pour les campagnes 2013-2014 à 2015-2016.

Mots-clés : aide, OCM vitivinicole, restructuration, vignes, plantation, plan collectif, PCR, bassin viticole, Savoie, Bugey, Dauphiné.

Résumé : La décision du directeur général de FranceAgriMer AIDES/SACSPE/D 2014-D 03 du 20 janvier 2014 définit le cadre général de l'aide à la restructuration et à la reconversion du vignoble pour le programme d'aide national de l'OCM vitivinicole 2014-2018 et prévoit également l'existence de plans collectifs de restructuration. Ces plans collectifs font l'objet d'une décision spécifique par bassin viticole qui précise tous les critères autres que ceux figurant dans la décision générale ou dans la décision de campagne. La décision du directeur général de FranceAgriMer AIDES/SACSPE/D 2013-26 du 25 avril 2013 a agréé une structure porteuse et un premier plan collectif 2012-2013 à 2014-2015 déposé pour le bassin viticole Bourgogne-Beaujolais-Savoie-Jura. La présente décision concerne l'agrément d'un second plan collectif déposé par la même structure porteuse pour un autre vignoble de ce bassin et définit les critères d'éligibilité pour ce nouveau plan.

Bases réglementaires :

- Règlement (UE) n° 1308/2013 du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune des marchés des produits agricoles,
- Règlement (CE) n° 555/2008 de la Commission du 27 juin 2008 modifié fixant les modalités d'application du règlement (CE) n° 479/2008 du Conseil portant organisation commune du marché vitivinicole, en ce qui concerne les programmes d'aide, les échanges avec les pays tiers, le potentiel de production, et les contrôles dans le secteur vitivinicole,
- Règlement d'exécution (UE) n°282/2012 de la Commission du 28 mars 2012 fixant les modalités communes d'application du régime des garanties pour les produits agricoles,
- Code rural et de la pêche maritime,
- Décret n°2008-1359 du 18 décembre 2008 portant création des conseils de bassin viticole,
- Décret n°2013-172 du 25 février 2013 relatif au programme d'aide national au secteur vitivinicole pour les exercices financiers 2014 à 2018,
- Décision du directeur général de FranceAgriMer AIDES/SACSPE/D 2014-03 du 20 janvier 2014 relative aux conditions d'attribution de l'aide à la restructuration et à la reconversion du vignoble en application de l'OCM viticole pour le programme d'aide national 2014-2018 et les plans collectifs de restructuration du programme d'aide national 2009-2013.
- Avis du conseil de bassin viticole Bourgogne-Beaujolais-Savoie-Jura du 5 novembre 2013,
- Avis du conseil spécialisé filière viticole du 19 février 2014.

Article 1er : Plan collectif et structure collective

1.1) Etablissement et dépôt du plan collectif

Le conseil de bassin viticole Bourgogne-Beaujolais-Savoie-Jura a émis un avis favorable sur le projet de plan collectif de restructuration du vignoble pour les campagnes 2013-2014 à 2015-2016, établi par la structure collective suivante :

Union des Vignerons du Beaujolais
210 boulevard Victor Vermorel
BP 318
69661 VILLEFRANCHE-SUR-SAONE Cedex

1.2) Agréments

Suite à l'examen du dossier de dépôt du projet de plan collectif, la structure collective désignée ci-dessus est agréée pour gérer le plan collectif intitulé :

Plan collectif régional de restructuration du vignoble Savoie-Bugey-Dauphiné

dont l'abréviation usuelle est : **PCR2 Savoie-Bugey-Dauphiné**

La présente décision agrée le plan sous le numéro : **2013 06 00001 PC.**
Ce plan collectif consiste en les éléments de la présente décision. Les modalités de gestion et les critères spécifiques sont fixés aux articles 2 à 4, la stratégie et ses déclinaisons par volets sont décrites en annexe.

La superficie prévisionnelle du plan est de 90 hectares avec un maximum de 110 hectares.
Le nombre prévisionnel de participants au plan est de 90 exploitants viticoles.

La superficie totale validée du plan sera arrêtée après validation par FranceAgriMer de toutes les demandes d'engagements reçues au plus tard le 30 avril 2014, respectant toutes les obligations fixées au point 11.4) de la décision SACSPE/D 2014-03 du 20 janvier 2014.

Article 2 : Zone couverte par le plan collectif

Sont éligibles à ce plan collectif, toutes les plantations respectant les critères fixés aux articles 3 et 4 et aptes à produire :

- de l'AOC « Savoie » ;
- de l'AOC « Bugey » ;
- des IGP « Vin des Allobroges », « Isère », « Isère Balmes Dauphinoises », « Isère Coteaux du Grésivaudan » et « Coteaux de l'Ain ».

Sont exclues de ce plan collectif les plantations aptes à produire l'IGP « Isère » situées dans le bassin viticole Vallée du Rhône-Provence et les plantations destinées à produire des vins IGP réalisées à l'intérieur d'une aire parcellaire délimitée d'appellation d'origine contrôlée.

Article 3 : Variétés éligibles

Les variétés éligibles pour les plantations du plan collectif sont définies dans chaque zone de production en établissant une sélection parmi les variétés suivantes :
aligoté B, altesse B, auxerrois B, cabernet-sauvignon N, chardonnay B, chasselas B, chasselas rose Rs, chenin B, corbeau N, étraire de la dui N, gamaret N, gamay N, gringet B, jacquère B, joubertin N, marsanne B, mècle N, merlot N, meunier N, molette B, mondeuse blanche B, mondeuse N, müller-thurgau B, muscat à petits grains B, persan N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, poulsard N, roussanne B, roussette d'ayze B, sauvignon B, sauvignon gris G, savagnin blanc B, servanin N, syrah N, trousseau N, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B, viognier B.

Article 4 - Actions éligibles

Sont éligibles les actions suivantes pour autant qu'elles constituent un changement structurel du vignoble :

4.1) Reconversion variétale par plantation

Les plantations doivent respecter les règles prévues à l'article 5.1.1) de la décision du directeur général de FranceAgriMer AIDES/SACSPE/D 2014-03 du 20 janvier 2014 et les critères spécifiques suivants :

- AOC « Savoie » : plantation d'altesse B, gringet B, jacquère B, mondeuse N, persan N, roussanne B, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B ;

- AOC « Bugey » : plantation d'altesse B, chardonnay B, gamay N, mondeuse N, pinot noir N, poulsard N ;

- IGP « Vin des Allobroges » : plantation d'altesse B, chardonnay B, chasselas B, chasselas rose Rs, corbeau N, étraire de la dui N, gamaret N, gringet B, jacquère B, marsanne B, mècle N, merlot N, molette B, mondeuse blanche B, mondeuse N, muscat à petits grains B, persan N, pinot gris G, pinot noir N, poulsard N, roussanne B, roussette d'ayze B, savagnin blanc B, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B ;

- IGP « Isère », « Isère Balmes Dauphinoises », « Isère Coteaux du Grésivaudan » : plantation d'altesse B, chardonnay B, corbeau N, étraire de la dui N, joubertin N, mècle N, persan N, pinot gris G, pinot noir N, servanin N, syrah N, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B, viognier B ;

- IGP « Coteaux de l'Ain » : plantation d'aligoté B, altesse B, auxerrois B, cabernet-sauvignon N, chardonnay B, chasselas B, chenin B, gamaret N, gamay N, gringet B, jacquère B, merlot N, meunier N, molette B, mondeuse blanche B, mondeuse N, müller-thurgau B, muscat à petits grains B, persan N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, poulsard N, sauvignon B, sauvignon gris G, savagnin blanc B, syrah N, trousseau N, viognier B.

4.2) Modification de la densité après arrachage et replantation

- AOC « Savoie » : plantation d'altesse B, gamay N, gringet B, jacquère B, mondeuse N, persan N, roussanne B, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B avec modification de la densité après arrachage et replantation avec un écart d'au moins 10% par rapport à la densité initiale. 2 options sont possibles pour chaque participant au plan collectif concerné par cette action :

a) l'exploitant peut baisser la densité pour l'ensemble des replantations de son exploitation concernées par cette action et ce pour la durée du plan,

b) l'exploitant peut augmenter la densité pour l'ensemble des replantations de son exploitation concernées par cette action et ce pour la durée du plan.

- AOC « Bugey » : plantation d'altesse B, chardonnay B, gamay N, mondeuse N, pinot noir N, poulsard N avec modification de la densité après arrachage et replantation avec un écart d'au moins 10% par rapport à la densité initiale. 2 options sont possibles pour chaque participant au plan collectif concerné par cette action :

a) l'exploitant peut baisser la densité pour l'ensemble des replantations de son exploitation concernées par cette action et ce pour la durée du plan,

b) l'exploitant peut augmenter la densité pour l'ensemble des replantations de son exploitation concernées par cette action et ce pour la durée du plan.

4.3) Utilisation de droits externes

- AOC « Savoie » : plantation d'altesse B, gamay N, gringet B, jacquère B, mondeuse N, persan N, roussanne B, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B ;

- AOC « Bugey » : plantation d'altesse B, chardonnay B, gamay N, mondeuse N, pinot noir N, poulsard N ;

- IGP « Vin des Allobroges » : plantation d'altesse B, chardonnay B, chasselas B, chasselas rose Rs, corbeau N, étraire de la dui N, gamaret N, gringet B, jacquère B, marsanne B, mècle N, merlot N, molette B, mondeuse blanche B, mondeuse N, muscat à petits grains B, persan N, pinot gris G, pinot noir N, poulsard N, roussanne B, roussette d'ayze B, savagnin blanc B, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B ;

- IGP « Isère », « Isère Balmes Dauphinoises », « Isère Coteaux du Grésivaudan » : plantation d'altesse B, chardonnay B, corbeau N, étraire de la dui N, joubertin N, mècle N, persan N, pinot gris G, pinot noir N, servanin N, syrah N, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B, viognier B ;

- IGP « Coteaux de l'Ain » : plantation d'aligoté B, altesse B, auxerrois B, cabernet-sauvignon N, chardonnay B, chasselas B, chenin B, gamaret N, gamay N, gringet B, jacquère B, merlot N, meunier N, molette B, mondeuse blanche B, mondeuse N, müller-thurgau B, muscat à petits grains B, persan N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot noir N, poulsard N, sauvignon B, sauvignon gris G, savagnin blanc B, syrah N, trousseau N, viognier B.

Le directeur général de FranceAgriMer

Eric ALLAIN

Annexe

PRESENTATION DES OBJECTIFS STRATEGIQUES DU PLAN COLLECTIF REGIONAL DE RESTRUCTURATION DU VIGNOBLE SAVOIE-BUGEY-DAUPHINÉ

CHAPITRE I : LES VINS DE SAVOIE

Etat des lieux

Entre 1980 et 2000, l'augmentation régulière et modérée de la production était absorbée par une augmentation régulière de la consommation de vin de Savoie.
Depuis 2000, on observe de fortes années de production hormis 2003 (soit 6 années au-delà de 140 000 hl). Dans le même temps, la consommation a chuté fortement (de 140 000 hl à 110 000 hl). Les stocks ont donc très fortement augmenté sur cette période.

Les conséquences sur les cours des vins de Savoie (vrac) ont été une chute importante à partir de 2003 pour arriver au plus bas en 2007.

En réponse à cette problématique, une distillation de crise a été mise en place en 2007 et les faibles récoltes 2007 et 2008, ont contribué à la baisse des stocks.

Chiffres clés :
La viticulture représente le 2ème Chiffre d'Affaires des produits agricoles du département de la Savoie après le lait et la 1ère production végétale.
Elle est constituée de 600 viticulteurs (dont 185 exploitations professionnelles).
Elle contribue à 200 emplois directs et indirects et 500 emplois saisonniers hors vendanges et 2000 emplois de vendangeurs.
3 caves Coopératives représentent le 1/3 de la production.
Le négoce (une dizaine d'entreprises) représente 50% des volumes commercialisés (et ¼ de la production).
Consommation majoritaire sur les départements des Alpes du Nord (70%), (41% CHR et cavistes, 40% GMS, 15 % en vente directe et 4% à l'export).

Diagnostic et perspectives de développement

➲Forces et faiblesses des vins produits dans le vignoble savoyard (AOP / IGP)
Forces :
Cépages typiques = vins spécifiques
Professionnalisation de la filière
Zone à forte destination touristique
Amélioration de la qualité

Faiblesses :
Faible notoriété
A priori négatif sur le produit
Coût de production élevé
Manque de lisibilité de l'offre
Manque d'appui technique viti-vinicole

➲Des défis à relever
- Gagner en qualité : organoleptique, environnementale, image.
- Avoir une meilleure gestion de l'offre par une segmentation du marché.
- Enrayer la baisse des cours et organiser une politique des prix pour une concurrence saine.
- Mieux cibler les actions du CIVS sur des opérations de grande ampleur.

➲Les objectifs de la filière

- Optimiser la production de raisins et de vins avec des pratiques plus respectueuses de l'environnement.
- Améliorer la compétitivité des exploitations et des entreprises.
- Mettre en place les contrats d'achat.
- Améliorer le fonctionnement et le champ d'action du CIVS.
- Améliorer l'image globale des vins.
- Redynamiser la vente de proximité, en premier lieu auprès des savoyards.
- Conquérir des bassins de consommation Rhône-Alpins (en particulier urbains).
- Mise en place des actions autour de l'oenotourisme (œnothèque, charte d'accueil…).
- Mettre en place des partenariats avec le tourisme.
- Mettre en cohésion savoir faire, paysages, culture et patrimoine en lien avec la viticulture (ex : inscription du vignoble au patrimoine immatériel de l'humanité, sentiers oenotouristiques…).

➲Les indicateurs de réussite du projet

- Quantité commercialisée. (Rééquilibrer production et commercialisation autour de 130 000 hl).
- Cours du vrac.
- Prix de vente des vins au consommateur (développement de la vente en bouteilles).
- Stabiliser le nombre d'exploitations viticoles professionnelles.
- Nombre de viticulteurs intégrant des techniques biologiques dans la production.
- Nombre d'exploitations produisant en Agriculture Biologique (doubler le nombre d'exploitations).

➲Adapter le vignoble au niveau des écartements et de la densité

Les vignes avec une densité supérieure à 8000 pieds/ ha représente 35 % du vignoble. Le faible écartement de ces vignes pose aujourd'hui des problèmes de mécanisation, et de mise en place de pratique respectueuse de l'environnement, comme le travail du sol ou l'enherbement !
Les vignes avec des densités inférieures au cahier des charges de l'AOC représentent prés de 17 ha. Ces vignes ont été plantées avant que les décrets puis les cahiers des charges ne fixe des minimums de densité. Elles ont besoin d'être restructurées pour pourvoir accéder à l'AOC dans l'avenir. (Tableau de la situation CVI en 2012)

Classe de densité	Surfaces plantées (ha)	% pour chaque classe de densité
<5000 pieds/ha	16,5342	0,91 %
5000-5500 pieds/ha	26,9070	1,48 %
5500-6500 pieds/ha	329,6774	18,13 %
6500-8000 pieds/ha	816,8277	44,91 %
>= 8000 pieds/ha	628,7294	34,57 %
	1 818,6757	

Il est nécessaire qu'une partie du vignoble de Savoie se restructure, à la fois pour créer une dynamique en rendant les exploitations plus rentables et en s'adaptant à des pratiques plus naturelles.
Cette restructuration aura indirectement un effet positif sur la qualité générale des vins.

➲Adapter le vignoble au niveau de la reconversion variétale.

Depuis quelques années le vignoble savoyard se recentre sur ses cépages traditionnels, pour la grande majorité autochtones. Il est nécessaire d'amplifier cette évolution, tout particulièrement avec le projet de création dune nouvelle AOC le « Crémant de Savoie » pour lequel il serait obligatoire de produire un vin de base avec un assemblage contenant au minimum 60% de cépages blancs Altesse et Jacquère (dont 40% minimum de ce dernier cépage). De même les cahiers des charges ont prévu que les vins de Savoie blancs soient produits avec 80% minimum de cépage Jacquère, des assemblages peuvent permettre une évolution gustative de ces vins qui représentent plus de la moitié de la production. En conséquence, dans certaines zones il sera nécessaire de replanter de la jacquère.

Pour les vins rouges, le cépage Mondeuse est en expansion par rapports aux cépages gamay et Pinot.
D'anciens cépages comme le persan réapparaissent en permettant une meilleure commercialisation, liée à la diversification des produits, mais aussi en accentuant le caractère local des vins élaborés.

CHAPITRE II : LES VINS DU BUGEY

Historique, présentation du vignoble et des vins du Bugey

Les premières traces de sa culture remontent au premier siècle après J-C, les Allobroges furent certainement les premiers à la développer sur ces coteaux, à la frontière orientale de leur territoire. Proche de Montagnieu, des inscriptions tumulaires de cette époque relatent : « qu'à cette sépulture est annexée une vigne dont le revenu est affecté à l'achèvement du mausolée, ainsi qu'à la célébration du repas funèbre ».
Au moyen-âge, sous l'impulsion des moines de l'Abbaye de Meyriat, de la Chartreuse de Portes et de l'Abbaye Cistercienne de Saint Sulpice, le vignoble bugiste s'implante sur des coteaux qu'il occupe encore actuellement.
Les riches propriétaires fonciers portent sa superficie à son apogée au 19 ième siècle. Le plus connu d'entre eux, propriétaire d'un vignoble à Manicle, n'est autre que Jean-Anthelme BRILLAT-SAVARIN, l'auteur de la « *Physiologie du goût* », qui fut l'un des plus illustres gastronomes français et le meilleur ambassadeur du Bugey.
Le docteur Jules GUYOT, en 1868, enquêtant pour le gouvernement, relève que la production viticole représente 25% du produit agricole du département et la surface du vignoble est alors proche des 20 000 hectares.
La crise phylloxérique des années 1870 et les guerres, par l'absence de main d'œuvre, conduisent à une mise en friche des sites viticoles et à la fermeture de ces paysages escarpés.
Devant cette déchéance du patrimoine, les producteurs se mobilisent pour sauvegarder des plants de vignes et les réimplantent dans les sites les plus adaptés. Cette mobilisation se concrétise par la naissance du syndicat des vignerons du Bugey en 1955.
En 1958 l'appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure « Vin du Bugey » est reconnue.
En 2008, le syndicat des vins du Bugey est officiellement reconnu organisme de défense et de gestion des appellations « Bugey » et des appellations d'origine réglementées pour les eaux-de-vie « Marcs du Bugey» et « Fines du Bugey ».
C'est seulement en 2009, après une procédure d'une vingtaine d'années, que le vignoble accède à la reconnaissance en appellation d'origine contrôlée.
L'implantation géographique du vignoble s'étend au sud-est du département de l'Ain, au cœur du triangle constitué par les villes Lyon-Grenoble-Genève, au sein de la région Rhône-Alpes.

Le vignoble du Bugey

Les montagnes du Bugey, qui forment la pointe méridionale du massif jurassien, sont lovées dans une boucle du fleuve Rhône. Les principales villes en sont Belley, Culoz et Ambérieu-en-Bugey. La zone géographique de l'appellation couvre le territoire de 67 communes qui abritent, comme ont coutume de le définir ses habitants : « un petit vignoble niché au cœur d'une grande région naturelle ».

Le vignoble est découpé en 3 pôles viticoles :



Le secteur de Cerdon : Vignoble situé sur de très fortes pentes exposées au sud à des altitudes parfois élevées (jusqu'à 500m).
Le secteur de Montagnieu : Le long de la rive droite du Rhône, ce vignoble orienté d'est en ouest sur un versant exposé plein sud se distingue sur certaines portions par ses pentes abruptes plongeant vers le fleuve.
Le secteur de Belley : Des contreforts du massif du Colombier jusqu'au rivage du Rhône, ce vignoble rassemble une grande complexité de situations géologiques et topographiques.
Ce vignoble permet la production de vins d'appellation d'origine contrôlée « Bugey » et « Roussette du Bugey ». Au sein de ces appellations, on trouve des dénominations géographiques, autrefois « crus », reconnus pour la typicité de leur production : Cerdon, Montagnieu, Manicle et Virieu-le-Grand.

La culture de la vigne et la production de vin

Un encépagement varié

Ce qui fait la richesse de ce vignoble, c'est une grande diversité de cépages et de situations géologiques qui permettent d'obtenir une large gamme de vins.

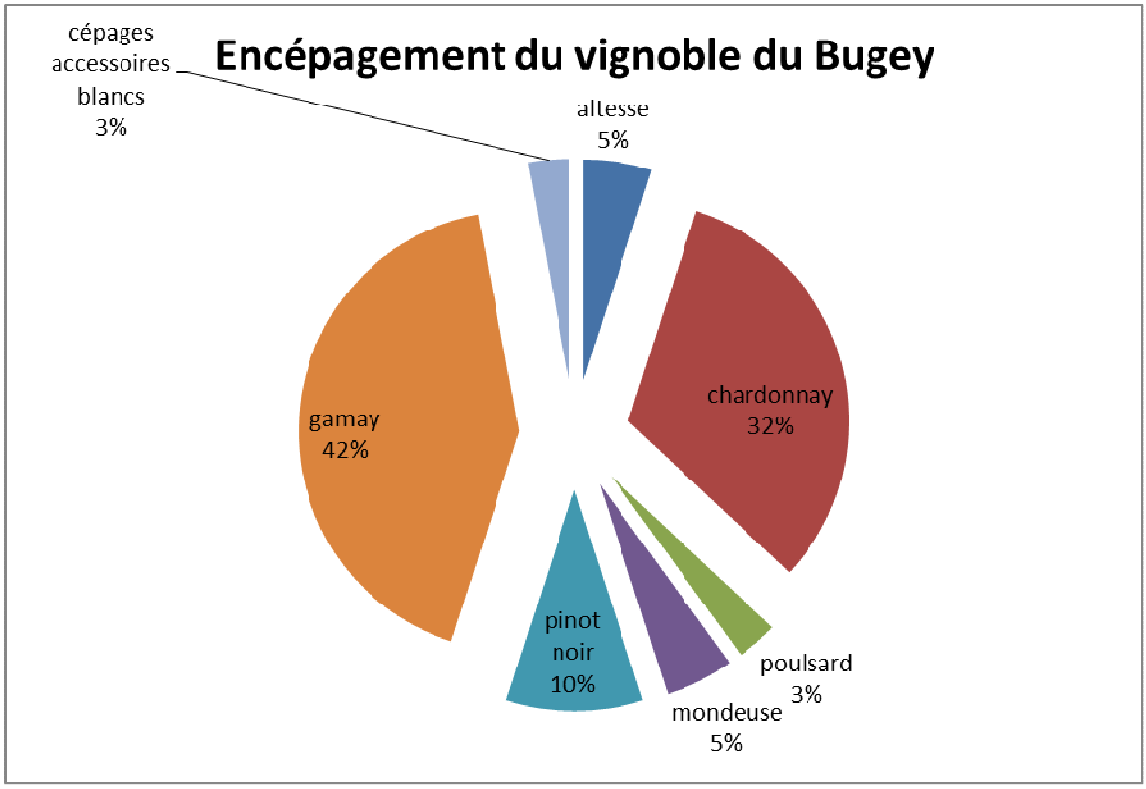
Par ordre d'importance, on note une forte présence du Gamay Noir à jus blanc qui entre, en grande partie, dans la composition du Cerdon « méthode ancestrale ». Des vins rouges légers sont aussi produits à partir de ce cépage.

Ensuite vient le cépage Chardonnay qui participe aussi bien à l'élaboration de vins effervescents qu'à la production de vins blancs tranquilles. Ce cépage a trouvé dans les terrains argilo-calcaires et le climat du Bugey, un vrai terroir pour s'exprimer.

Le Pinot Noir est présent, il est utilisé pour la production de vins rouges, notamment sur les coteaux de Manicle qui lui offrent ses lettres de noblesse. Il entre aussi dans la composition de vins effervescents élaborés en «méthode traditionnelle », tel que le Montagnieu Brut.

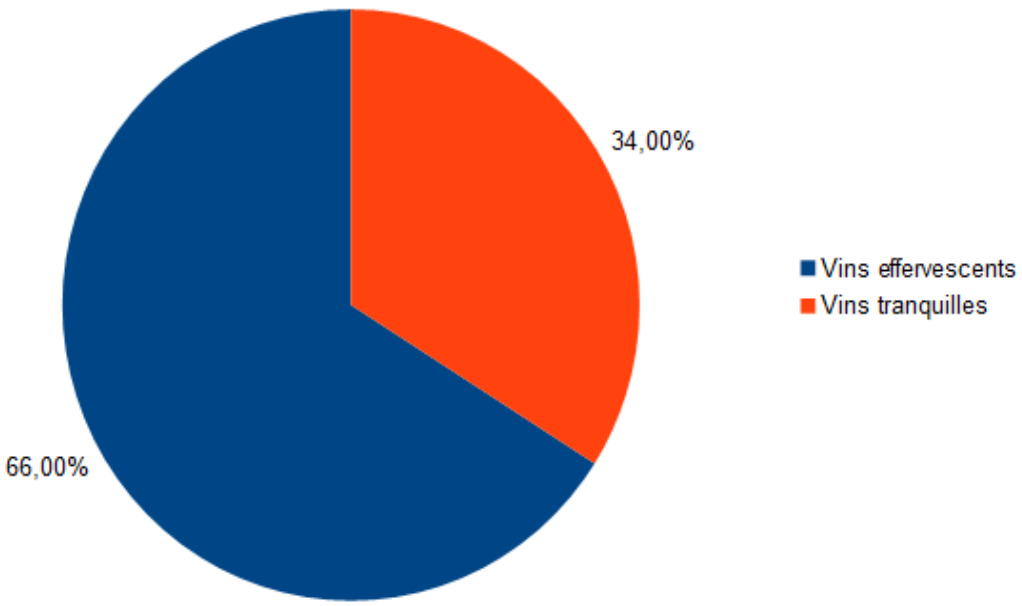
Enfin viennent les cépages « autochtones », implantés dans la région de longue date, l'Altesse, cépage blanc qui entre seul dans la composition de Roussette du Bugey et de Virieu-le-Grand, et la Mondeuse noire qui permet l'obtention de vins rouges très typés, aux arômes de violette et d'épices.

DETAIL DE L'ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE DU BUGEY

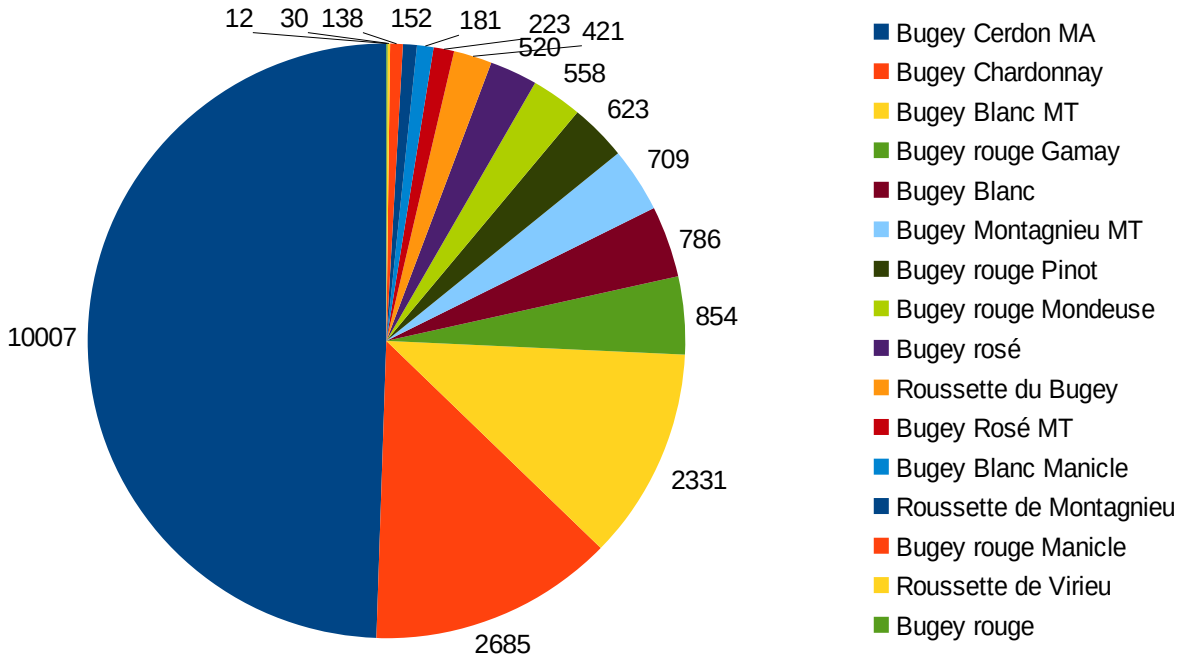


Une large gamme de vins du Bugey

DETAIL DE LA PRODUCTION PAR CATEGORIES



DETAIL DE LA PRODUCTION PAR COULEURS (en Hl)



Les vins tranquilles

Les vins blancs sont historiquement produits à partir de plusieurs cépages (aligoté blanc, altesse, chardonnay, jacquère, mondeuse blanche et pinot gris) avec cependant comme cépage principal le chardonnay. Ils présentent généralement une certaine fraîcheur, doublée d'une finale ample et souple.

Les vins blancs produits en appellation « Roussette du Bugey » sont issus d'un seul cépage, l'Altesse, qui donnent des vins riche en arômes. Ils deviennent plus expressifs avec le temps, ils ont un vrai potentiel de garde.
Les vins rosés sont principalement issus des cépages noirs. Ce sont des vins frais et parfumés, légers et fruités qui se boivent jeunes.

Les vins rouges sont obligatoirement issus d'un seul cépage et élaborés à partir des cépages gamay noir, pinot noir et mondeuse noire. Les vins rouges issus de cépage gamay ou pinot noir sont souvent légers, avec des tanins fins et présentant des nuances aromatiques fruitées. Les vins issus du cépage mondeuse noire sont marqués par leur structure tannique et des arômes généralement dominés par des notes de fruits noirs.
Les vins rouges bénéficiant de la dénomination géographique « Manicle », issus du cépage pinot noir N, offrent des vins plus charpentés.

Les vins bénéficiant de la dénomination géographique « Montagnieu », à base de mondeuse noire, présentent fréquemment des nuances d'épices et de violette.

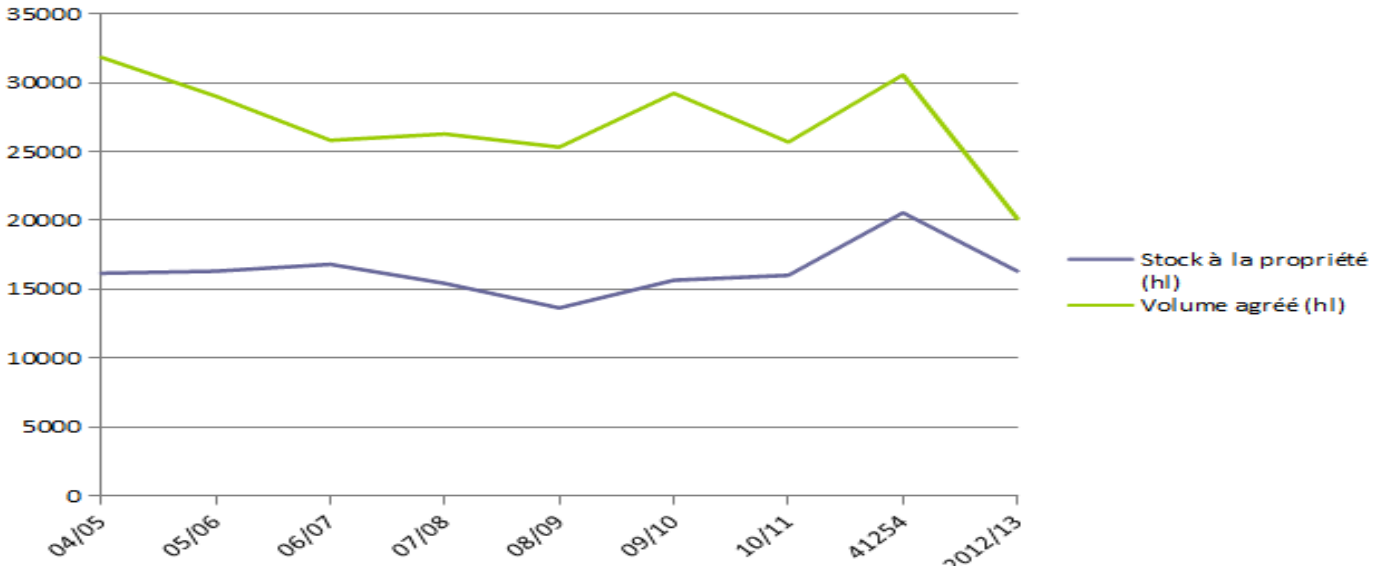
Les vins effervescents

Les vins mousseux de l'appellation d'origine contrôlée « Bugey » sont obtenus par seconde fermentation en bouteille avec adjonction d'une liqueur de tirage et une durée minimale d'élevage sur lies fines de 9 mois. Ils présentent le plus souvent des arômes à dominante florale, noisettée ou briochée.
Les vins produits sous la dénomination géographique « Cerdon » sont des vins mousseux rosés de type aromatique. Ils sont obligatoirement présentés avec la mention « méthode ancestrale », qui indique le mode de production. Ils sont élaborés par un procédé original consistant à ralentir, puis stopper, la fermentation alcoolique par le froid, tout en conservant une quantité importante de sucres fermentescibles. Le moût, partiellement fermenté, est ensuite mis en bouteille, dans laquelle il poursuit sa fermentation pendant au

moins 2 mois. Ce produit singulier offre une expression aromatique de fruits rouges avec un titre alcoométrique volumique acquis faible (7 % à 9 %) et une teneur en sucres fermentescibles comprise entre 22 grammes par litre et 80 grammes par litre. La mousse est abondante et fine, les arômes rappellent les petits fruits rouges.
Les vins produits sous la dénomination géographique « Montagnieu », sont le plus souvent élaborés à partir d'assemblages de moûts issus de raisins blancs et de raisins noirs. Ils sont obtenus par seconde fermentation en bouteille avec une durée minimale d'élevage sur lies fines de 12 mois. Ils acquièrent ainsi une structure aromatique plus complexe et une relative fraîcheur en bouche.

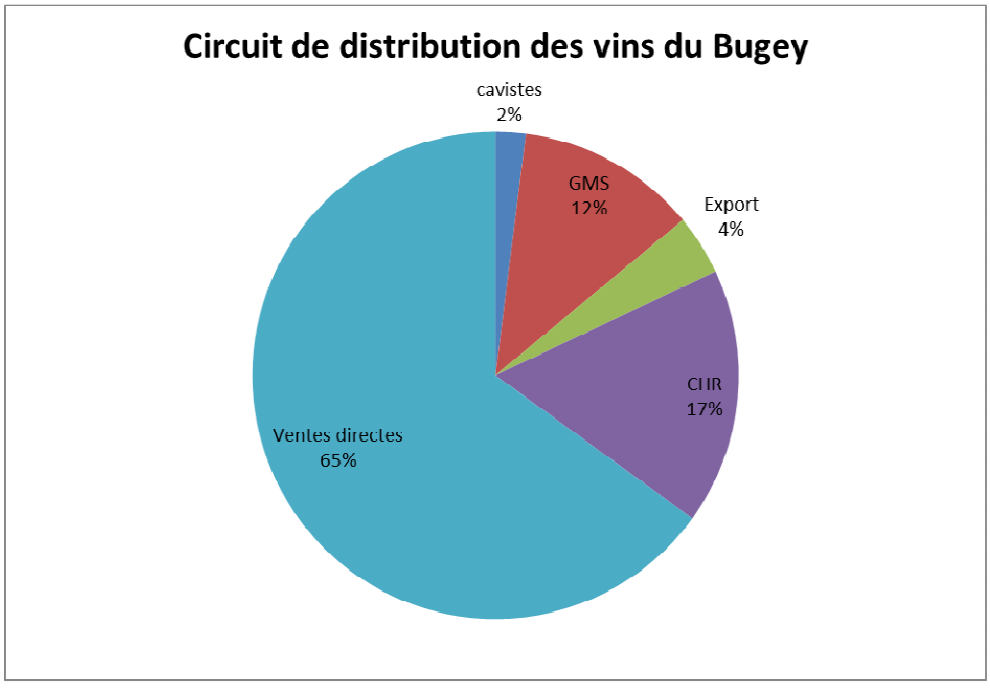
Etat des lieux :

Evolution de la production revendiquée en AOC et des stocks à la propriété en hl au fil des années…



La commercialisation : 4 millions de bouteilles de vendus

CIRCUITS DE DISTRIBUTION DES VINS DU BUGEY



Conjoncture économique

La surface moyenne de l'exploitation viticole bugiste est de 5,45 ha ; 40% des exploitations font moins 5 ha selon une enquête de positionnement réalisée en 2007. La double activité est fréquente pour les exploitations de petites tailles, de moins de 2 ha.
Quelques chiffres clés :
.Le vignoble du Bugey a perdu 1/3 de sa surface en trente ans.
.Les surfaces exploitées sont stabilisées autour de 480 ha depuis le milieu des années 90.
.La production moyenne annuelle, elle aussi, est stable depuis cette date, de l'ordre de 28 000 hl.
· Elle est constituée de 210 viticulteurs (42% producteurs récoltants, 44 % de producteurs de raisins, 5% de structure ayant une activité de négoce, 9 % de prestataires).
· En 2010, elle a contribué à 200 emplois directs et une centaine d'emplois indirects, elle a compté 300 emplois saisonniers, pour plus de deux tiers en période de vendanges.
· Aucune cave coopérative, un négoce surtout actif au moment des vendanges (raisins, moûts).

Enjeux pour la filière

➲Les points forts de la filière :
- un vignoble qui prépare son avenir avec un renouvellement des plantations et des générations.
- une large gamme de vins avec une majorité de vins pour lesquels la demande est forte (vins effervescents blancs et rosés), qui représentent, en volume, plus de 60% de la production.
- une commercialisation essentiellement en vente directe qui permet, dans l'ensemble, une bonne valorisation de la production.

➲Les points faibles de la filière :
- le plafonnement de la surface exploitable par structure et le morcellement du vignoble ne permet pas la reprise des exploitations en fin de vie : seule l'installation d'un nouvel exploitant pourrait assurer le maintien de ces surfaces menacées.
- l'absence de relais prescripteurs (restaurateurs/journalistes spécialisés) pour assurer l'accroissement de la notoriété régionale et nationale.
- le manque de lisibilité de la gamme des vins du Bugey.

➲Les objectifs
- Maintenir le potentiel de production du vignoble à un tournant générationnel.
- Accompagner les viticulteurs vers des pratiques respectueuses de l'environnement.
- Promouvoir et valoriser les vins par des actions de communication et de promotion collectives.
- Rendre attractive l'appellation et développer l'oenotourisme.

➲Défi à relever : Assurer la pérennité économique des exploitations de l'appellation

Une inquiétude relève de la transmission des exploitations arrivant à un tournant générationnel, beaucoup d'exploitants étant sur le point de partir à la retraite.

Une enquête de 2010, réalisée par le syndicat pour connaître les besoins des viticulteurs en vue de la réalisation d'un PIDA, fait ressortir que 50 ha de vignes, soit près de 10% de la surface du vignoble, ne sont pas assurés d'être repris d'ici 4 ans.

De même, une partie des surfaces du vignoble ne répondant plus aux exigences des cahiers des charges d'appellation bénéficient d'une tolérance de production à l'horizon 2020.

Les vignes qui ne sont pas conformes auront du mal à se transmettre, elles font courrir de ce fait un risque important sur la pérennité du vignoble.
Un premier état des lieux sur le secteur géographique de Lhuis-Groslée fait apparaître 23,84 ha de vigne (5% du vignoble) non conforme à la densité définie dans le cahier des charges.

CHAPITRE III : LES IGP DES ALPES DU NORD

Au niveau des vins IGP, on retrouve un encépagement semblable à celui des vins de Savoie mais qui est élargi à une plus grande variété. Ces vins sont produits dans les Savoie, l'Isère et l'Ain et représentent 9 000 hl produits sur 200 ha.

L'objectif, à travers le plan de restructuration du vignoble IGP est d'accroitre la compétitivité des entreprises viticoles, en favorisant, sur une période relativement courte, une meilleure adaptation de l'outil de production pour répondre de façon réactive aux attentes du marché. Le critère retenu est la reconversion variétale.
La reconversion variétale permettra notamment de développer la production sur des marchés de niche pour la vente directe d'IGP.
Depuis un certain nombre d'années, les 3 IGP - Vins des Allobroges, Isère et Coteaux de l'Ain - recentrent leur production sur des cépages traditionnels, et la mise en place de ce plan collectif de restructuration doit intensifier cette adaptation.
Ce programme est un complément indispensable dans le prolongement du PIDA Vignoble de Savoie qui se termine, et dans la continuité de l'évolution des Vins de Pays en Indication Géographique Protégée.

Les objectifs :

- Maintenir et renforcer le potentiel de production des vins IGP.
- Améliorer la qualité et l'image des produits.
- Assurer la segmentation des marchés avec le renforcement de produits typiques.
- Renforcer la professionnalisation et assurer la pérennité économique des entreprises.

CHAPITRE IV : CONTENU DU PLAN COLLECTIF DE RESTRUCTURATION :

Volet 1 : Adapter le vignoble afin de répondre aux demandes du marché identifiées par les producteurs ou les metteurs en marché.

Ce volet met en œuvre la reconversion variétale visant à la diversification des exploitations et leur adaptation au marché notamment en mettant en valeur les cépages régionaux.

AOC « Savoie » : plantation d'altesse B, gringet B, jacquère B, mondeuse N, persan N, roussanne B, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B.

AOC « Bugey » : plantation d'altesse B, chardonnay B, gamay N, mondeuse N, pinot noir N, poulsard N.

IGP Vin des Allobroges : plantation d'altesse B, chardonnay B, chasselas B, chasselas rosé Rs, corbeau N, étraire de la dui N, gamaret N, gringet B, jacquère B, marsanne B, mècle N, merlot N, molette B, mondeuse blanche B, mondeuse N, muscat à petits grains B, persan N, pinot gris G, pinot N, poulsard N, roussanne B, roussette d'ayze B, savagnin blanc B, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B

IGP Isère : plantation d'altesse B, chardonnay B, corbeau N, étraire de la dui N, joubertin N, mècle N, persan N, pinot gris G, pinot N, servanin N, syrah N velteliner rouge précoce Rs, verdesse B, viognier B

IGP Coteaux de l'Ain : plantation d'aligoté B, altesse B, auxerrois B, cabernet-sauvignon N, chardonnay B, chasselas B, chenin B, gamaret N, gamay N, gringet B, jacquère B, merlot N, meunier N, molette B, mondeuse blanche B, mondeuse N, müller-thurgau B, muscat à petits grains B, persan N, pinot blanc B, pinot gris G, pinot N, poulsard N, sauvignon B, sauvignon gris G, savagnin blanc B, syrah N, trousseau N, viognier B

Volet 2 : Adapter le vignoble afin de se conformer au cahier des charges de production, notamment ceux des AOP/IGP et améliorer la qualité.

Ce volet est mis en œuvre afin d'adapter le vignoble au contexte réglementaire mis en place en 2011 lors de la révision complète des cahiers des charges des AOP pour la partie de Vins de Savoie et du Bugey actuellement plantée avec des densités inférieures aux normes.

AOC « Savoie » : plantation d'altesse B, gamay N, gringet B, jacquère B, mondeuse N, persan N, roussanne B, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B avec modification de la densité après arrachage et replantation avec un écart à la hausse d'au moins 10% par rapport à la densité initiale

AOC « Bugey » : plantation d'altesse B, chardonnay B, gamay N, mondeuse N, pinot noir N, poulsard N avec modification de la densité après arrachage et replantation avec un écart à la hausse d'au moins 10% par rapport à la densité initiale

Volet 3 : Améliorer les facteurs de compétitivité des vins en réduisant les coûts de production au vignoble, en complément des politiques conduites en matière de valorisation des signes de qualité (AOP/IGP).

Ce volet est mis en œuvre afin de favoriser les techniques de conduite du vignoble permettant de limiter les coûts de production notamment par la mécanisation.

AOC « Savoie » : plantation d'altesse B, gamay N, gringet B, jacquère B, mondeuse N, persan N, roussanne B, velteliner rouge précoce Rs, verdesse B avec modification de la densité après arrachage et replantation avec un écart à la baisse d'au moins 10% par rapport à la densité initiale

AOC « Bugey » : plantation d'altesse B, chardonnay B, gamay N, mondeuse N, pinot noir N, poulsard N avec modification de la densité après arrachage et replantation avec un écart à la baisse d'au moins 10% par rapport à la densité initiale

Les plantations réalisées avec les droits externes sont éligibles pour chacune des zones pour les variétés figurant dans l'un des 3 volets ci-dessus.

Les plantations destinées à produire une IGP et réalisées à l'intérieur d'une aire parcellaire délimitée d'appellation d'origine contrôlée sont exclues de l'aide.