

GUIDE VCI

2022

Ce Guide d'utilisation du Volume Complémentaire Individuel a été construit en collaboration entre la CAVB et la FDAC.

Nos équipes se tiennent disponibles pour vous aider.

DERNIÈRE MISE À JOUR 04/10/2022



SOMMAIRE

01	QU'EST-CE QUE LE VCI	
	Introduction	5
	Principe du VCI	5
	Différences avec le VSI	5
02	FONCTIONNEMENT DU VCI	
	Nature du VCI	7
	Revendication du VCI	7
	Le VCI est attaché au producteur	8
	Stockage du VCI	8
	Vinification du VCI par un tiers	8
	Conditionnement du VCI	9
03	OBLIGATIONS ET CONTRÔLES	
	Obligations déclaratives	11
	VCI - Quels contrôles ?	11

SOMMAIRE

04 EXEMPLES DE MISE EN SITUATION DU VCI

Année 1 : Constitution du VCI	12
Année 2 : Différents cas d'utilisation	14
Cas 1 : Année 2 sans constitution de VCI	14
Cas 2 : Année 2 avec constitution de VCI	16
Cas 2 bis : Le viticulteur vend une partie de sa récolte en moût	18
Cas 3 : Année 2 avec récolte déficitaire, pas de constitution de VCI	20
Cas 4 : Millésime 2 moins qualitatif - utilisation du VCI en substitution	22
Cas 5 : Année 2 récolte déficitaire - remplacement partiel, pas de constitution de VCI	24

05 FOIRE AUX QUESTIONS ET AIDES

Quelle fiscalité pour le VCI ?	27
Peut-on revendiquer le VCI dans une autre AOC ?	27
Pour vous aider : Vos contacts à la CAVB	27
Pour vous aider : Vos contacts à la FDAC - pour les AOC Chablis	27

06 ANNEXES

1- Décret relatif au VCI	28
2- Tutoriel d'aide à la saisie sur Demat'Vin	28
3- Liste des AOC bourguignonnes pouvant bénéficier du VCI	29



01

**QU'EST-CE QUE LE VOLUME
COMPLÉMENTAIRE
INDIVIDUEL (VCI) ?**

INTRODUCTION

Le Volume Complémentaire Individuel (VCI) est défini par le décret 2015-1261. Il fait suite à une expérimentation entamée en 2005 par les appellations chablisiennes qui a prouvé son intérêt.

Toutes les AOC peuvent aujourd'hui prétendre au dispositif du VCI.

Les ODG doivent dans un premier temps demander à bénéficier du VCI auprès de l'INAO. Cette possibilité est approuvée par décret. Puis chaque année, les ODG peuvent activer la constitution de VCI nouveau dans le cadre de leurs demandes de rendements annuels.

PRINCIPE DU VCI

Le VCI est un dispositif qui vous autorise à conserver un volume complémentaire constitué au-delà du rendement autorisé annuel et dans la limite du rendement butoir défini dans le cahier des charges de l'AOC concernée.

Ce volume permet de disposer d'une réserve individuelle mobilisable ultérieurement.

La liste des AOC bénéficiant du VCI est en annexe.

Le VCI est assimilé à du « Dépassement de Rendement Autorisé » (DRA) et se revendique l'année suivante.

DIFFÉRENCES AVEC LE VSI

Attention à ne pas confondre le VCI avec le Volume Substituable Individuel (VSI). À la différence du VCI, toutes les AOC peuvent prétendre au dispositif VSI.

Le VSI peut être demandé par les ODG au moment des conditions de productions annuelles. Si le producteur dépasse le rendement annuel de l'AOC, et si le dispositif du VSI est activé, alors il est possible de produire un volume au-delà du rendement autorisé pour l'AOC concernée.

Le VSI n'est pas considéré comme du DRA (à la différence du VCI en année de constitution) et il est revendiqué l'année de sa constitution (le VCI est revendiqué l'année suivante). En contrepartie, le producteur s'engage à détruire un volume équivalent de la même appellation et d'un millésime ou plusieurs millésimes antérieurs avant le 31 juillet de l'année N+1.

Il est déclaré en ligne 18 de la Déclaration de récolte et ne requière pas d'autres formalités administratives (à la différence du dispositif VCI).



02

FONCTIONNEMENT DU VCI

NATURE DU VCI

Tant que le VCI n'est pas revendiqué, il est du DRA (Dépassement de Rendement Autorisé) et sa valeur n'est pas acquise.

Ce statut change au dépôt de la déclaration de revendication l'année suivant sa constitution. Il existe un maximum stockable à l'hectare qui est précisé dans la liste des AOC en annexe.

REVENDEICATION DU VCI

Le stock de VCI en cave (année N) doit être revendiqué ou détruit l'année N+1. Vous n'avez donc en stock qu'une seule année de VCI !

Sur la déclaration de revendication de l'année N, vous devez déclarer l'usage que vous faites de votre stock de VCI, puisqu'il permet de :

- **Comblé un déficit quantitatif de récolte l'année suivant la constitution du VCI** : c'est-à-dire si le rendement à l'hectare est inférieur au rendement annuel autorisé, le volume mis en réserve pourra être utilisé en totalité ou en partie ;
- **Remplacer** : il est **remplacé** par un volume de la nouvelle récolte en cas de rendement égal au rendement annuel ;
- **Comblé un déficit qualitatif** : dans ce cas le volume **substitué** devra être distillé avant le 15 décembre de l'année qui suit la récolte (très peu utilisé),

S'il n'est pas revendiqué, le volume de VCI devra être détruit. Le DAE de livraison à la distillerie devra être transmis à la CAVB et la FDAC (pour les AOC de Chablis) et le registre VCI mis à jour avant le dépôt des déclarations de récolte et revendication. Le stock de VCI est diminué proportionnellement aux surfaces cédées ou arrachées en cours de campagne (distillation).

Il est important de noter qu'une fois revendiqué, le VCI devient de l'AOC et peut donc être commercialisé. Ce volume **conserve son millésime de récolte.**

Une fois revendiqué, il peut être assemblé à un autre millésime, il faudra alors respecter la règle des 85/15 et renseigner le registre de coupage.

LE VCI EST ATTACHÉ AU PRODUCTEUR

Le VCI n'est pas cessible (il ne peut être vendu ou donné).

Le VCI appartient au producteur, en cas de changement de forme juridique de l'exploitation, le volume de VCI peut être conservé en respectant certaines conditions. Si vous êtes concernés, nous vous encourageons à prendre contact avec la CAVB et l'ODG de l'AOC concernée en adressant un courrier expliquant votre situation. Le principe retenu est celui de la continuité du producteur. Par producteur, il faut entendre l'exploitation viti-vinicole elle-même qu'elle soit en nom propre ou qu'il s'agisse d'une personne morale.

Par conséquent, on admet le principe de la conservation du VCI dans les cas de fusion, et a contrario, dans les cas de séparation, scission ou dissolution, celui-ci doit être distillé.

Partant de ces quelques principes, la possibilité d'un transfert de VCI en cas d'évolution de la structure juridique d'un producteur doit être étudiée.

Si vous êtes producteur de raisins et/ou de moûts et que votre VCI est stocké chez un tiers (négociant ou cave coopérative), **vous pouvez à tout moment récupérer ce volume car il vous appartient.**

STOCKAGE DU VCI

Il doit être **stocké de façon séparée** de l'appellation sauf en cas de récipient unique, c'est-à-dire lorsqu'un récipient de l'appellation n'est pas rempli entièrement.

Attention à bien identifier le lieu de stockage de votre VCI si celui-ci est stocké chez un négociant vinificateur (nom du négociant et contenant). Il conviendra également d'ajouter sur le registre VCI après impression, les références des contenants dans lesquels le VCI est stocké.

VINIFICATION DU VCI PAR UN TIERS

Le système du VCI n'interdit pas la vinification du VCI par un tiers Négociant-Vinificateur (NV) sous réserve de certaines dispositions.

Le registre spécifique de suivi du VCI **est tenu par le récoltant** et doit indiquer les coordonnées du détenteur du produit.

Le tiers en charge de la vinification du VCI doit respecter certaines obligations :

- Stocker séparément les VCI, si le récoltant souhaite le récupérer ;
- Les différents VCI peuvent être stockés en commun si le NV achète les VCI après revendication ;
- Le volume VCI détenu par le NV doit apparaître sur ses DRM et sa déclaration de stock.

La revendication du VCI doit être faite obligatoirement par le récoltant qui devra également être habilité en tant que vinificateur avant le dépôt de la déclaration de revendication de l'année N+1.

Lorsqu'il s'agit d'un achat de VCI par le NV, l'apporteur ne sera réglé qu'à la revendication du VCI.

CONDITIONNEMENT DU VCI

Depuis la récolte 2021, et dans le cadre d'une expérimentation INAO (3 ans), les volumes de VCI peuvent être conditionnés avant la revendication. Attention, le volume maximum de VCI pouvant être conditionné est limité à 10 hl/AOC.

Ce dispositif de conditionnement est accessible uniquement aux AOC qui bénéficiaient du VCI avant la récolte 2021. (cf. tableau en annexe)





03

OBLIGATIONS ET CONTRÔLES LIÉS AU VCI

OBLIGATIONS DÉCLARATIVES

Conformément aux dispositions du décret du VCI, le suivi et la traçabilité des volumes doivent être **assurés par le viticulteur**, les ODG (via la CAVB ou la FDAC pour les AOC Chablis) et l'organisme de contrôle (SIQOCERT).

Les bailleurs habilités sont considérés comme des opérateurs et sont soumis à ces obligations.

Le volume de VCI doit figurer sur un certain nombre de documents déclaratifs :

- **Sur la déclaration de récolte** : uniquement le volume de VCI nouveau c'est-à-dire celui de ladite année de récolte N qui doit être indiqué en lignes 16 et 19.
- **Sur la déclaration de revendication** : vous pouvez être concerné par plusieurs colonnes : VCI N-1 revendiqué ; VCI nouveau (année N) ; VCI de remplacement (année N) ; stocks de VCI (année N).
- **Sur le registre VCI** : celui-ci est généré automatiquement sur www.innov-bourgogne.fr au moment du dépôt de la déclaration de récolte. Pour les

coopérateurs, la cave coopérative doit détenir et fournir à la CAVB et la FDAC (pour les AOC de Chablis) un registre VCI global pour l'ensemble de ses adhérents. Les coopérateurs devront quant à eux détenir leur registre VCI en tant que producteur.

- **Sur la Déclaration Récapitulative Mensuelle (DRM)** : vous pouvez vous reporter au tutoriel Demat'vin en annexe.
- **Déclaration de stock** : il s'agit des volumes en stock sur votre exploitation. Si votre VCI est stocké chez un NV, le volume de VCI doit apparaître uniquement sur la déclaration de stock du négociant.

La Circulation entre Entrepositaires Agréés :

Les VCI pourront circuler entre entrepositaires agréés après un délai minimum de 15 jours suivant le dépôt de la déclaration de récolte et de la déclaration de revendication à la CAVB et la FDAC (pour les AOC de Chablis) après demande de transaction à SIQOCERT.

VCI - QUELS CONTRÔLES ?

L'ensemble des documents relatifs aux obligations listées ci-dessus sont tenus à la disposition de la CAVB, la FDAC (pour les AOC Chablis) et de SIQOCERT selon les modalités fixées dans le plan de contrôle (cf. site CAVB).

La gestion des volumes est assurée par la CAVB, la FDAC (pour les AOC Chablis) et SIQOCERT en suivant les déclarations de récolte, de revendication, la DRM, le registre du VCI, les déclarations de transaction et le registre de conditionnement.

Les points de contrôle lié au VCI peuvent être vu lors des :

- **Audits cuveries (CAVB, FDAC et SIQOCERT)** : l'ensemble de ces documents doit être consultable le jour de la visite ;
- **Contrôles effectués au moment de l'enregistrement de la DR et de la DREV par la CAVB et la FDAC (pour les AOC de Chablis).**

04

EXEMPLES DE MISE EN SITUATION DU VCI

Les exemples portent sur l'AOC Mâcon blanc :

VCI max/an : 14 hl/ha

Stock de VCI maximum : 21 hl/ha

Rendement du cahier des charges : 68 hl/ha

Surface = 1 ha

À noter que la différence entre L16 et L19 correspond à du volume à éliminer ; lies, DRA ou bourbes.

ANNÉE 1 : CONSTITUTION DU VCI

L'opérateur récolte 74hl. 68hl seront revendus en AOC, il reste donc 6hl de DRA, dont 5hl seront rentrés en VCI. L'opérateur devra distiller le 1hl restant avant le 15 décembre de l'année qui suit la récolte.

PRODUCTION EN ANNÉE 1 : 74 hl



DÉCLARATION DE RÉCOLTE ANNÉE 1

1	Code du produit (facultatif)	IB369	
	Nom et couleur du produit	MACON BLANC	
2	Mention valorisante		
3	Zone viticole de récolte		
4	Superficie de récolte	1 Ha a ca	
5	Récolte totale	Exploitant	Bailleur
		74 hl	hl
PRODUCTION : ventilation des produits obtenus			
15	Volume vin AOP/IGP dans la limite du rendement autorisé	68 hl	hl
16	Volumes à envoyer à la distillation et aux usages industriels	6 hl	hl
19	Volume complémentaire individuel (VCI)	5 hl	hl

DÉCLARATION DE REVENDICATION ANNÉE 1

PRODUIT AOC/COULEUR	MENTION VALORISANTE	COL. 5 - SURFACE (HA)	COL. 6 - VCI ANNEE N-1 (HL)	COL. 7-1 - VOLUME REVENDIQUE ANNEE N	COL. 7-2 - SUBSTITUTIO N VCI ANNEE N-1	COL. 8 - VCI ANNE N REMPLACEMENT ANNEE N-1	COL. 9 - VCI NOUVEAU (HL)	COL. 10 - STOCK VCI EN CAVE (HL)	COL. 11 - VOLUME RESERVE VSI (HL)	COL. 12 - DRA (HL)
MACON BLANC		1,0000	0	68	0	0	5	5		1

REGISTRE VCI ANNÉE 1

MACON BLANC

Surface L4 (col 5 DREV)	1,0000
Ventilation du VCI	
Report Stock VCI Année N-1	0
VCI Année N-1 Revendiqué (Col 6 DREV)	0
Dont VCI Année N-1 utilisé en complément	0
Dont VCI Année N-1 substitué à la récolte Année N (col 7-2 DREV Année N)	0
VCI Remplacé	0
VCI Nouveau	5
Stock logé sur l'exploitation	0
Stock logé chez le négociant	0 HI <input checked="" type="checkbox"/>
Volume distillé cumulé des lies du VCI	0 HI <input checked="" type="checkbox"/>
Volume cumulé distillation VCI	0 HI <input checked="" type="checkbox"/>
Volume Transféré	0 HI <input checked="" type="checkbox"/>
VCI restant en stock à revendiquer en Année N+1 (col 6 DREV Année N+1)	5 HI

ANNÉE 2 : CAS 1

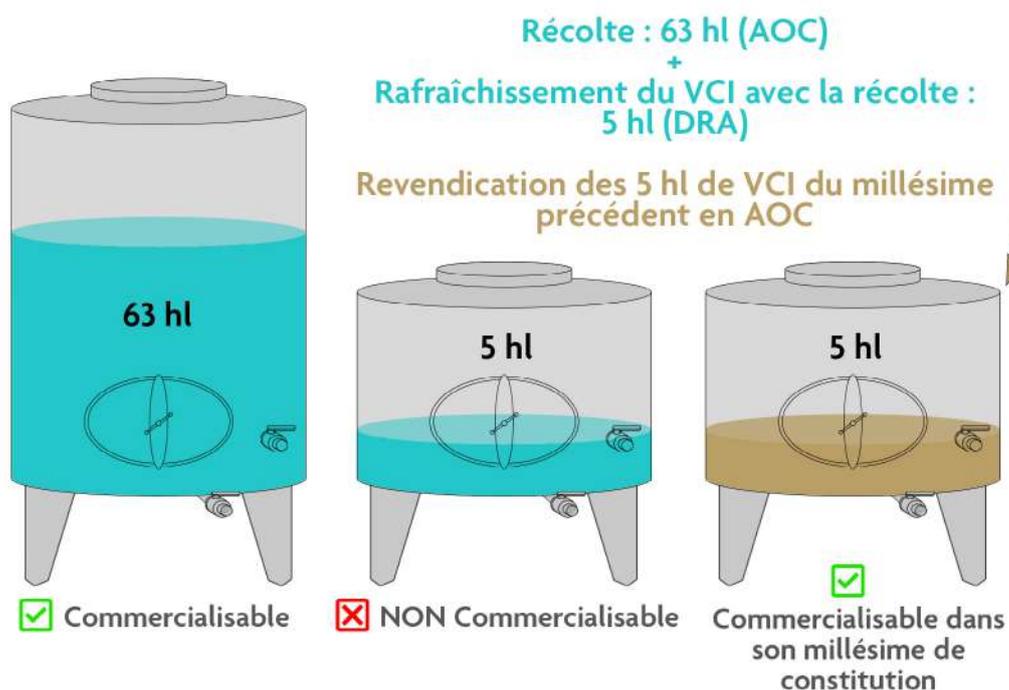
SANS CONSTITUTION DE VCI

En année 2, l'opérateur récolte 68 hl. Il revendique son VCI d'année 1 en AOC et rafraîchit son VCI avec 5 hl de sa récolte (remplacement par un volume équivalent année 2) : pas de constitution supplémentaire de VCI en année 2.

PRODUCTION EN ANNÉE 1 : 74 hl



PRODUCTION EN ANNÉE 2 : 68 hl



DÉCLARATION DE RÉCOLTE ANNÉE 2

1	Code du produit (facultatif)	IB369	
	Nom et couleur du produit	MACON BLANC	
2	Mention valorisante		
3	Zone viticole de récolte		
4	Superficie de récolte	1 Ha a ca	
5	Récolte totale	Exploitant	Bailleur
		68 hl	hl
PRODUCTION : ventilation des produits obtenus			
15	Volume vin AOP/IGP dans la limite du rendement autorisé	68 hl	hl
16	Volumes à envoyer à la distillation et aux usages industriels	0 hl	hl
19	Volume complémentaire individuel (VCI)	0 hl	hl

DÉCLARATION DE REVDICATION ANNÉE 2

PRODUIT AOC/COULEUR	MENTION VALORISANTE	COL. 5 - SURFACE (HA)	COL. 6 - VCI ANNEE N-1 (HL)	COL. 7-1 - VOLUME REVDIQUÉ ANNEE N	COL. 7-2 - SUBSTITUTIO N VCI ANNEE N-1	COL. 8 - VCI ANNE N REPLACEMENT ANNEE N-1	COL. 9 - VCI NOUVEAU (HL)	COL. 10 - STOCK VCI EN CAVE (HL)	COL. 11 - VOLUME RESERVE VSI (HL)	COL. 12 - DRA (HL)
MACON BLANC		1,0000	5	63 (68-5)	0	5	0	5		0

REGISTRE VCI ANNÉE 2

Surface L4 (col 5 DREV)	1,0000
Ventilation du VCI	
Report Stock VCI Année N-1	5
VCI Année N-1 Revendiqué (Col 6 DREV)	5
Dont VCI Année N-1 utilisé en complément	0
Dont VCI Année N-1 substitué à la récolte Année N (col 7-2 DREV Année N)	0
VCI Remplacé	5
VCI Nouveau	0
Stock logé sur l'exploitation	0
Stock logé chez le négociant	0 HI <input type="checkbox"/>
Volume distillé cumulé des lies du VCI	0 HI <input type="checkbox"/>
Volume cumulé distillation VCI	0 HI <input type="checkbox"/>
Volume Transféré	0 HI <input type="checkbox"/>
VCI restant en stock à revendiquer en Année N+1 (col 6 DREV Année N+1)	5 HI

ANNÉE 2 : CAS 2

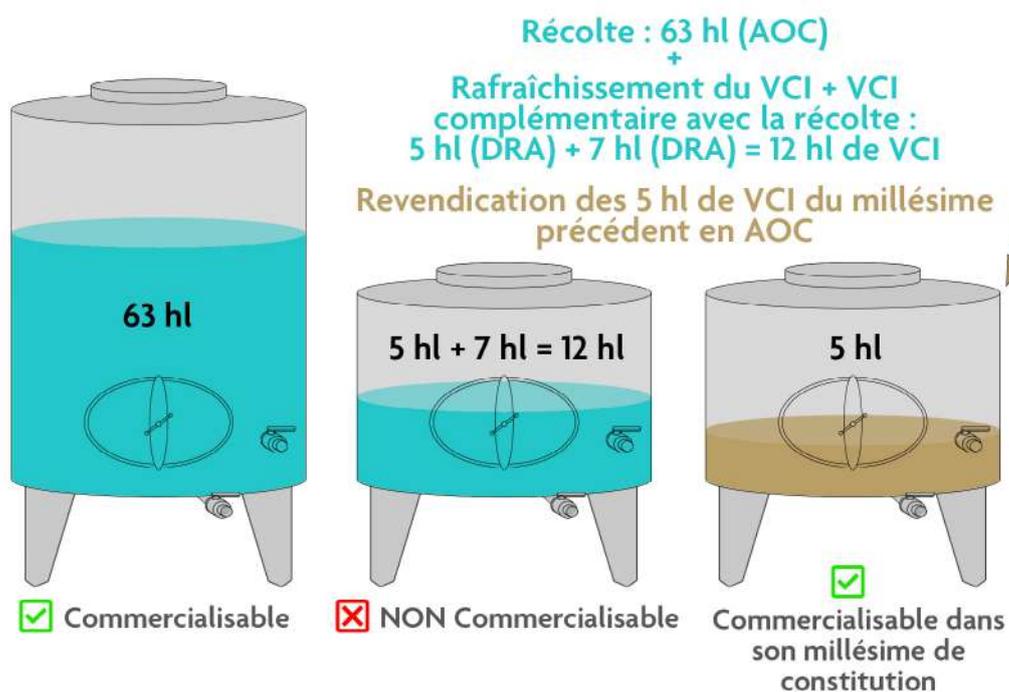
AVEC CONSTITUTION DE VCI

En année 2, l'opérateur récolte 75 hl. Il revendique ses 5hl de VCI d'année 1 en AOC, il rafraîchit son VCI avec 5 hl de sa récolte (remplacement par un volume équivalent année 2) et constitue un volume complémentaire de VCI de 7hl amenant le stock de VCI à 12 hl (max 21 hl autorisé).

PRODUCTION EN ANNÉE 1 : 74 hl



PRODUCTION EN ANNÉE 2 : 75 hl



DÉCLARATION DE RÉCOLTE ANNÉE 2

1	Code du produit (facultatif)	IB369	
	Nom et couleur du produit	MACON BLANC	
2	Mention valorisante		
3	Zone viticole de récolte		
4	Superficie de récolte	1 Ha a ca	
5	Récolte totale	Exploitant	Bailleur
		75 hl	hl
PRODUCTION : ventilation des produits obtenus			
15	Volume vin AOP/IGP dans la limite du rendement autorisé	68 hl	hl
16	Volumes à envoyer à la distillation et aux usages industriels	7 hl	hl
19	Volume complémentaire individuel (VCI)	7 hl	hl

DÉCLARATION DE REVENDECTION ANNÉE 2

PRODUIT AOC/COULEUR	MENTION VALORISANTE	COL. 5 - SURFACE (HA)	COL. 6 - VCI ANNEE N-1 (HL)	COL. 7-1 - VOLUME REVENDIQUE ANNEE N	COL. 7-2 - SUBSTITUTIO N VCI ANNEE N-1	COL. 8 - VCI ANNE N REPLACEMENT ANNEE N-1	COL. 9 - VCI NOUVEAU (HL)	COL. 10 - STOCK VCI EN CAVE (HL)	COL. 11 - VOLUME RESERVE VSI (HL)	COL. 12 - DRA (HL)
MACON BLANC		1,0000	5	63 (68-5)	0	5	7	12		0

REGISTRE VCI ANNÉE 2

Surface L4 (col 5 DREV)	1,0000
Ventilation du VCI	
Report Stock VCI Année N-1	5
VCI Année N-1 Revendiqué (Col 6 DREV)	5
Dont VCI Année N-1 utilisé en complément	0
Dont VCI Année N-1 substitué à la récolte Année N (col 7-2 DREV Année N)	0
VCI Remplacé	5
VCI Nouveau	7
Stock logé sur l'exploitation	0
Stock logé chez le négociant	0 HI <input type="checkbox"/>
Volume distillé cumulé des lies du VCI	0 HI <input type="checkbox"/>
Volume cumulé distillation VCI	0 HI <input type="checkbox"/>
Volume Transféré	0 HI <input type="checkbox"/>
VCI restant en stock à revendiquer en Année N+1 (col 6 DREV Année N+1)	12 HI

ANNÉE 2 : CAS 2 BIS

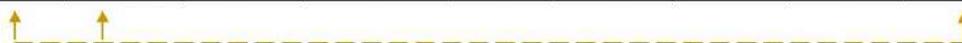
LE VITICULTEUR VEND UNE PARTIE DE SA RÉCOLTE EN MOÛT

DÉCLARATION DE RÉCOLTE ANNÉE 2

1	Code du produit (facultatif)		IB369	
	Nom et couleur du produit		MACON BLANC	
2	Mention valorisante			
3	Zone viticole de récolte			
4	Superficie de récolte		1 Ha a ca	
5	Récolte totale		Exploitant	Bailleur
			75 hl	hl
RECOLTE : Ventilation de la récolte (lies comprises)				
6-1	Récolte vendue sous forme de raisins. Volume de vin obtenu	Acheteur n°	hl	hl
7-1	Récolte vendue sous forme de moûts. Volume de vin obtenu	Acheteur n°	10 hl	hl
8-1	Récolte apportée en cave coopérative par l'adhérent Volume de vin obtenu	Cave n°	hl	hl
9	Récolte en cave particulière. Volume obtenu		hl	hl
Destination de la récolte non vendue				
10	Volume en vinification		hl	hl
11	Volume en concentration		hl	hl
12	Volume autre destination		hl	hl
PRODUCTION : ventilation des produits obtenus				
13	Volume de MC ou MCR obtenu non utilisé		hl	hl
14	Volume de vin sans AOP/IGP avec ou sans cépage		hl	hl
15	Volume vin AOP/IGP dans la limite du rendement autorisé		58 hl	hl
16	Volumes à envoyer à la distillation et aux usages industriels		7 hl	hl
17	Volume d'eau éliminée pour enrichissement		hl	hl
18	Volume substituable individuel (VSI)		hl	hl
19	Volume complémentaire individuel (VCI)		7 hl	hl

DÉCLARATION DE REVENDICATION ANNÉE 2

PRODUIT AOC/COULEUR	MENTION VALORISANTE	COL. 5 - SURFACE (HA)	COL. 6 - VCI ANNEE N-1 (HL)	COL. 7-1 - VOLUME REVENDIQUE ANNEE N	COL. 7-2 - SUBSTITUTIO N VCI ANNEE N-1	COL. 8 - VCI ANNE N REPLACEMENT ANNEE N-1	COL. 9 - VCI NOUVEAU (HL)	COL. 10 - STOCK VCI EN CAVE (HL)	COL. 11 - VOLUME RESERVE VSI (HL)	COL. 12 - DRA (HL)	COL. 13 - VOLUME VENDU EN MOUTS (HL)
MACON BLANC		1,0000	5	53 (58-5)	0	5	7	12		0	10



SOMME : 5+53+10=68 h/ha (rendement autorisé)

REGISTRE VCI ANNÉE 2

MACON BLANC

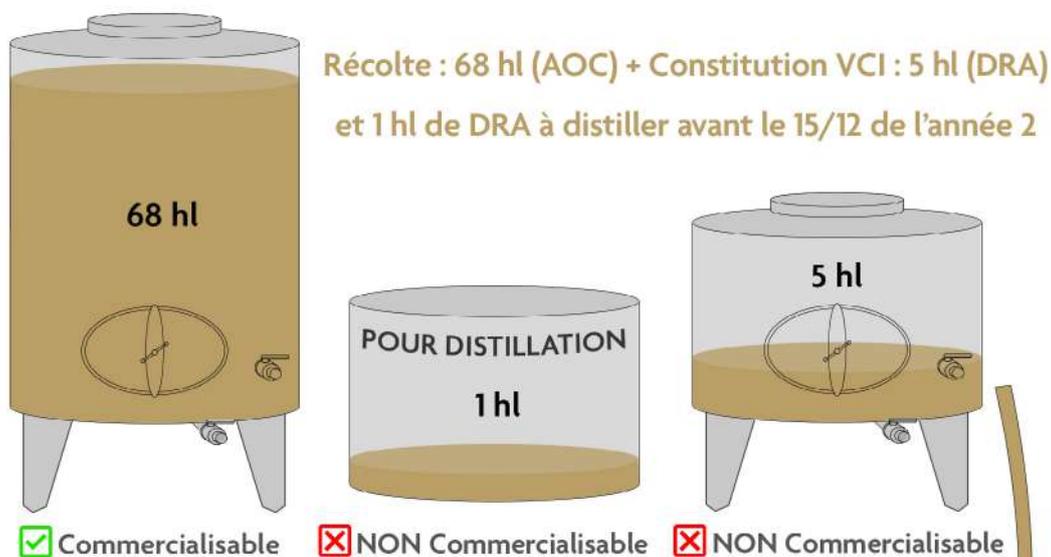
Surface L4 (col 5 DREV)	1.0000
Ventilation du VCI	
Report Stock VCI Année N-1	5
VCI Année N-1 Revendiqué (Col 6 DREV)	5
Dont VCI Année N-1 utilisé en complément	0
Dont VCI Année N-1 substitué à la récolte Année N (col 7-2 DREV Année N)	0
VCI Remplacé	5
VCI Nouveau	7
Stock logé sur l'exploitation	0
Stock logé chez le négociant	0 HI <input type="button" value="📄"/>
Volum e distillé cumulé des lies du VCI	0 HI <input type="button" value="📄"/>
Volum e cumulé distillation VCI	0 HI <input type="button" value="📄"/>
Volum e Transféré	0 HI <input type="button" value="📄"/>
VCI restant en stock à revendiquer en Année N+1 (col 6 DREV Année N+1)	12 HI

ANNÉE 2 : CAS 3

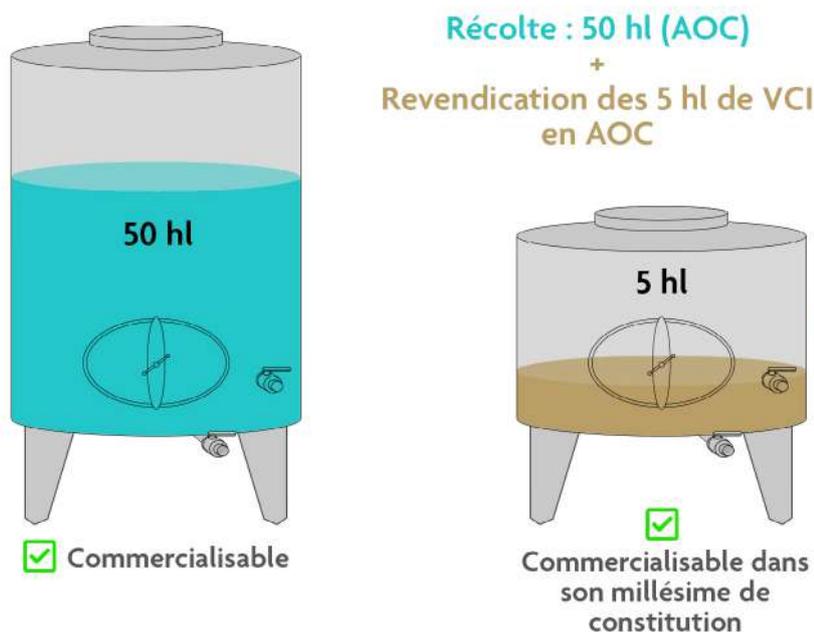
RÉCOLTE DÉFICITAIRE, PAS DE CONSTITUTION DE VCI

L'opérateur revendique ses volumes VCI d'année 1 en AOC, en complément de sa récolte en année 2.

PRODUCTION EN ANNÉE 1 : 74 hl



PRODUCTION EN ANNÉE 2 : 50 hl



DÉCLARATION DE RÉCOLTE ANNÉE 2

1	Code du produit (facultatif)	IB369	
	Nom et couleur du produit	MACON BLANC	
2	Mention valorisante		
3	Zone viticole de récolte		
4	Superficie de récolte	1 Ha a ca	
5	Récolte totale	Exploitant	Bailleur
		50 hl	hl
PRODUCTION : ventilation des produits obtenus			
15	Volume vin AOP/IGP dans la limite du rendement autorisé	50 hl	hl
16	Volumes à envoyer à la distillation et aux usages industriels	0 hl	hl
19	Volume complémentaire individuel (VCI)	0 hl	hl

DÉCLARATION DE REVDICATION ANNÉE 2

PRODUIT AOC/COULEUR	MENTION VALORISANTE	COL. 5 - SURFACE (HA)	COL. 6 - VCI ANNEE N-1 (HL)	COL. 7-1 - VOLUME REVDIQUE ANNEE N	COL. 7-2 - SUBSTITUTIO N VCI ANNEE N-1	COL. 8 - VCI ANNE N REMPLACEMENT ANNEE N-1	COL. 9 - VCI NOUVEAU (HL)	COL. 10 - STOCK VCI EN CAVE (HL)	COL. 11 - VOLUME RESERVE VSI (HL)	COL. 12 - DRA (HL)
MACON BLANC		1,0000	5	50	0	0	0	0		0

REGISTRE VCI ANNÉE 2

Surface L4 (col 5 DREV)	1,0000
Ventilation du VCI	
Report Stock VCI Année N-1	5
VCI Année N-1 Revendiqué (Col 6 DREV)	5
Dont VCI Année N-1 utilisé en complément	5
Dont VCI Année N-1 substitué à la récolte Année N (col 7-2 DREV Année N)	0
VCI Remplacé	0
VCI Nouveau	0
Stock logé sur l'exploitation	0
Stock logé chez le négociant	0 HI <input checked="" type="checkbox"/>
Volume distillé cumulé des lies du VCI	0 HI <input checked="" type="checkbox"/>
Volume cumulé distillation VCI	0 HI <input checked="" type="checkbox"/>
Volume Transféré	0 HI <input checked="" type="checkbox"/>
VCI restant en stock à revendiquer en Année N+1 (col 6 DREV Année N+1)	0 HI

ANNÉE 2 : CAS 4

MILLÉSIME 2 MOINS QUALITATIF, UTILISATION DU VCI EN SUBSTITUTION

L'opérateur récolte 76 hl.

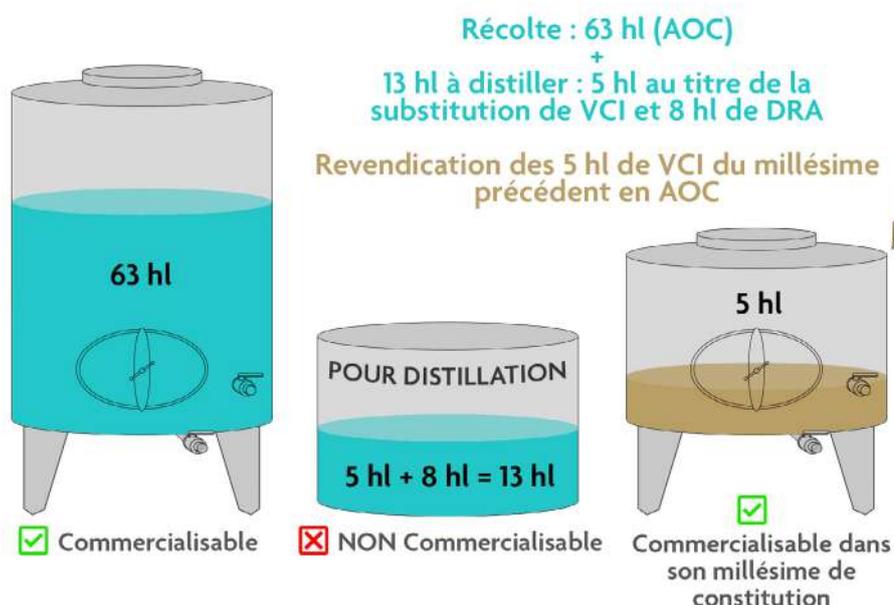
Il aurait pu constituer du VCI (les volumes sont là), mais comme la récolte est moins qualitative, il choisit de ne pas constituer de VCI sur ses 8 hl de DRA.

Il revendique ses 5hl de VCI d'année 1 en AOC en substitution d'un volume équivalent de sa récolte, qu'il devra distiller avant le 15 décembre de l'année qui suit la récolte (en + de ses 8 hl de DRA).

PRODUCTION EN ANNÉE 1 : 74 hl



PRODUCTION EN ANNÉE 2 : 76 hl



DÉCLARATION DE RÉCOLTE ANNÉE 2

1	Code du produit (facultatif)	IB369	
	Nom et couleur du produit	MACON BLANC	
2	Mention valorisante		
3	Zone viticole de récolte		
4	Superficie de récolte	1 Ha a ca	
5	Récolte totale	Exploitant	Bailleur
		76 hl	hl
PRODUCTION : ventilation des produits obtenus			
15	Volume vin AOP/IGP dans la limite du rendement autorisé	68 hl	hl
16	Volumes à envoyer à la distillation et aux usages industriels	8 hl	hl
19	Volume complémentaire individuel (VCI)	0 hl	hl

DÉCLARATION DE REVDICATION ANNÉE 2

PRODUIT AOC/COULEUR	MENTION VALORISANTE	COL. 5 - SURFACE (HA)	COL. 6 - VCI ANNEE N-1 (HL)	COL. 7-1 - VOLUME REVDIQUE ANNEE N	COL. 7-2 - SUBSTITUTIO N VCI ANNEE N-1	COL. 8 - VCI ANNE N REPLACEMENT ANNEE N-1	COL. 9 - VCI NOUVEAU (HL)	COL. 10 - STOCK VCI EN CAVE (HL)	COL. 11 - VOLUME RESERVE VSI (HL)	COL. 12 - DRA (HL)
MACON BLANC		1,0000	5	63 (68-5)	5	0	0	0		8

Volume total à faire distiller = 13 hl

REGISTRE VCI ANNÉE 2

MACON BLANC	
Surface L4 (col 5 DREV)	1,0000
Ventilation du VCI	
Report Stock VCI Année N-1	5
VCI Année N-1 Revendiqué (Col 6 DREV)	5
Dont VCI Année N-1 utilisé en complément	0
Dont VCI Année N-1 substitué à la récolte Année N (col 7-2 DREV Année N)	5
VCI Remplacé	0
VCI Nouveau	0
Stock logé sur l'exploitation	0
Stock logé chez le négociant	0 HI <input type="checkbox"/>
Volume distillé cumulé des lies du VCI	0 HI <input type="checkbox"/>
Volume cumulé distillation VCI	0 HI <input type="checkbox"/>
Volume Transféré	0 HI <input type="checkbox"/>
VCI restant en stock à revendiquer en Année N+1 (col 6 DREV Année N+1)	0 HI

ANNÉE 2 : CAS 5

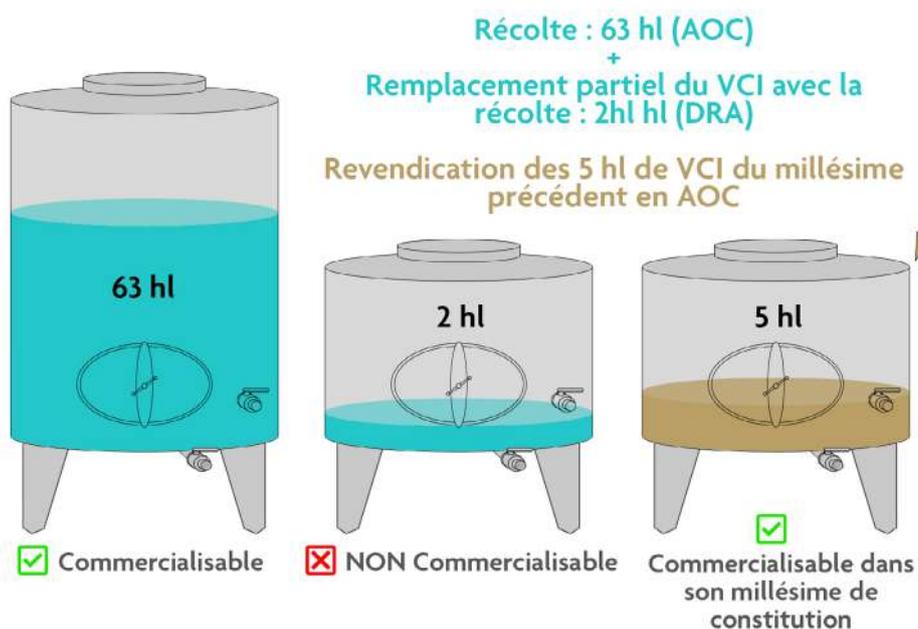
RÉCOLTE DÉFICITAIRE - REMPACEMENT PARTIEL, PAS DE CONSTITUTION DE VCI

Le viticulteur récolte 65 hl, il lui manque donc 3 hl pour arriver au rendement annuel. Il utilise ses 5 hl de VCI (Année 1) et le remplace partiellement, avec 2 hl de sa récolte (Année 2).

PRODUCTION EN ANNÉE 1 : 74 hl



PRODUCTION EN ANNÉE 2 : 65 hl



DÉCLARATION DE RÉCOLTE ANNÉE 2

1	Code du produit (facultatif)	IB369	
	Nom et couleur du produit	MACON BLANC	
2	Mention valorisante		
3	Zone viticole de récolte		
4	Superficie de récolte	1 Ha a ca	
5	Récolte totale	Exploitant	Bailleur
		65 hl	hl
PRODUCTION : ventilation des produits obtenus			
15	Volume vin AOP/IGP dans la limite du rendement autorisé	65 hl	hl
16	Volumes à envoyer à la distillation et aux usages industriels	0 hl	hl
19	Volume complémentaire individuel (VCI)	0 hl	hl

DÉCLARATION DE REVDICATION ANNÉE 2

PRODUIT AOC/COULEUR	MENTION VALORISANTE	COL. 5 - SURFACE (HA)	COL. 6 - VCI ANNEE N-1 (HL)	COL. 7-1 - VOLUME REVDIQUÉ ANNEE N	COL. 7-2 - SUBSTITUTIO N VCI ANNEE N-1	COL. 8 - VCI ANNE N REMPLACEMENT ANNEE N-1	COL. 9 - VCI NOUVEAU (HL)	COL. 10 - STOCK VCI EN CAVE (HL)	COL. 11 - VOLUME RESERVE VSI (HL)	COL. 12 - DRA (HL)
MACON BLANC		1,0000	5	63 (65-2)	0	2	0	2		0

REGISTRE VCI ANNÉE 2

Surface L4 (col 5 DREV)	1,0000
Ventilation du VCI	
Report Stock VCI Année N-1	5
VCI Année N-1 Revendiqué (Col 6 DREV)	5
Dont VCI Année N-1 utilisé en complément	3
Dont VCI Année N-1 substitué à la récolte Année N (col 7-2 DREV Année N)	0
VCI Remplacé	2
VCI Nouveau	0
Stock logé sur l'exploitation	0
Stock logé chez le négociant	0 HI <input checked="" type="checkbox"/>
Volume distillé cumulé des lies du VCI	0 HI <input checked="" type="checkbox"/>
Volume cumulé distillation VCI	0 HI <input checked="" type="checkbox"/>
Volume Transféré	0 HI <input checked="" type="checkbox"/>
VCI restant en stock à revendiquer en Année N+1 (col 6 DREV Année N+1)	2 HI

05

**FOIRE AUX
QUESTIONS ET
AIDES**

QUELLE FISCALITÉ POUR LE VCI ?

Le VCI interdit à la vente, ne doit pas être pris en compte au titre de l'année où il est observé, ni pour le calcul du prix de revient des volumes produits ni en conséquence pour l'évaluation du stock. L'année où ce volume peut être vendu, il doit en être tenu compte pour la valorisation du prix de revient du stock comme pour le calcul d'une éventuelle provision pour dépréciation.

PEUT-ON REVENDIQUER LE VCI DANS UNE AUTRE AOC ?

Non. Le VCI doit être revendiqué dans l'AOC sous laquelle il a été créé. Toutefois, si le VCI a été créé sous une AOC + mention valorisante il pourra être revendiqué l'année suivante sans la mention valorisante. Le transfert sera effectué par la CAVB sur demande et après vérification que cela est possible. Cette opération n'est possible que si le code INAO de l'AOC reste le même.

Quelques exemples :

- VCI constitué en Mâcon Villages Vieilles Vignes blanc = possibilité de revendiquer le VCI en Mâcon Villages blanc ;
- VCI constitué en Pernand-Vergelesses 1er cru X blanc = impossible de revendiquer le VCI en Pernand-Vergelesses blanc ;
- VCI constitué en Mâcon + DGC blanc = impossible de revendiquer le VCI en Mâcon Villages blanc.

POUR VOUS AIDER :

À LA CAVB :

Martine DEHER :

03 80 25 00 26 / 06 40 66 95 81

m.deher@cavb.fr

Véronique LACHARME :

03 80 25 00 23 / 06 79 25 76 11

v.lacharme@cavb.fr

André LEMOS :

03 80 25 00 26 / 07 50 18 22 56

a.lemos@cavb.fr

À LA FDAC (POUR LES AOC CHABLIS) :

Patricia DESCHATRE :

03 86 18 92 12

sdac3@wanadoo.fr

Angéline VENDRAME :

03 86 31 18 55

fdac.angeline@orange.fr

06

ANNEXES

1- DÉCRET RELATIF AU VCI :

<https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000031289603/>

2- TUTORIEL D'AIDE A LA SAISIE SUR DEMAT'VIN :

https://www.cavb.fr/wp-content/uploads/2022/10/BIVB_Tuto_-_VCI_VSI-241019.pdf

3- LISTE DES AOC BOURGUIGNONNES POUVANT BENEFCIER DU VCI :

LISTE DES AOC BOURGUIGNONNES POUVANT BENEFICIER DU VCI

Liste établie sur la base du décret n°2015-1261

En vert, les AOC qui ne figurent pas encore dans le décret VCI (mis à jour en décembre 2022)

Appellation	Couleur	VCI (max pouvant être demandé par l'ODG annuellement) en hl/ha	VCI maximum stockable par un producteur (hl/ha)	Conditionnement autorisé (dans la limite de 10 hl/AOC)
Bourgogne	Blanc	14	34	Oui
Bourgogne	Rouge	12	29	Oui
Bourgogne Aligoté	Blanc	14	36	Oui
Coteaux Bourguignons	Blanc	14	36	Oui
Coteaux Bourguignons	Rouge	13	32	Oui
Bourgogne Chitry	Blanc	13	33	Oui
Bourgogne Chitry	Rouge	11	28	Oui
Bourgogne Côtes Chalonnaise	Blanc	13	33	Oui
Bourgogne Côtes Chalonnaise	Rouge	11	28	Oui
Bourgogne Côtes d'Auxerre	Blanc	13	33	Oui
Bourgogne Côtes d'Auxerre	Rouge	11	28	Oui
Bourgogne Côtes St Jacques	Blanc	13	33	Oui
Bourgogne Côtes St Jacques	Rouge	11	28	Oui
Bourgogne Coulanges la Vineuse	Blanc	13	33	Oui
Bourgogne Coulanges la Vineuse	Rouge	11	28	Oui
Bourgogne Côte d'Or	Blanc	7	19	Oui
Bourgogne Côte d'Or	Rouge	11	28	
Bourgogne La Chapelle Notre Dame	Blanc	13	33	Oui
Bourgogne La Chapelle Notre Dame	Rouge	11	28	Oui
Bourgogne Epineuil	Rouge	11	28	Oui
Bourgogne Montre Cul	Blanc	13	33	Oui
Bourgogne Montre Cul	Rouge	11	28	Oui

Bourgogne Le Chapitre	Blanc	13	33	Oui
Bourgogne Le Chapitre	Rouge	11	28	Oui
Bourgogne Tonnerre	Blanc	13	31	Oui
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune (vignes basses)	Blanc	13	30	Oui
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune (vignes basses)	Rouge			
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune (vignes hautes et larges)	Blanc	12	30	Oui
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune (vignes hautes et larges)	Rouge			
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits (vignes basses)	Blanc	13	30	Oui
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits (vignes basses)	Rouge			
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits (vignes hautes et larges)	Blanc	12	30	Oui
Bourgogne Hautes Côtes de Nuits (vignes hautes et larges)	Rouge			
Chablis	Blanc	10	30	Oui
Chablis Premier cru	Blanc	10	29	Oui
Petit Chablis	Blanc	10	30	Oui
Beaune	Blanc	5	15	Oui
Beaune Premier cru	Blanc	5	15	Oui
Givry	Blanc	4	18	Oui
Givry Premier Cru	Blanc	4	17	Oui
Mâcon	Blanc	14	21	Oui
Mâcon Villages	Blanc	14	20	Oui
Mâcon + dénomination géographique complémentaire	Blanc	13	19	Oui

Marsannay	Blanc	6	16	Oui
Mercrey	Blanc	7	17	Oui
Mercrey Premier cru	Blanc	7	16	Oui
Montagny	Blanc	6	18	Oui
Montagny Premier cru	Blanc	6	17	Oui
Monthelie	Blanc	7	17	Oui
Monthelie Premier cru	Blanc	7	16	Oui
Pernand-Vergelesses	Blanc	5	15	Oui
Pernand-Vergelesses Premier cru	Blanc	5	15	Oui
Pouilly Fuissé	Blanc	12	30	Oui
Pouilly Fuissé Premier Cru	Blanc	6	16	Oui
Pouilly Vinzelles	Blanc	7	18	Oui
Pouilly Vinzelles + climat	Blanc	7	17	Oui
Pouilly Loché	Blanc	7	18	Oui
Pouilly Loché + climat	Blanc	7	17	Oui
Puligny Montrachet	Blanc	7	28	Non
Puligny Montrachet Premier Cru	Blanc	7	27	Non
Rully	Blanc	6	17	Oui
Rully Premier cru	Blanc	6	17	Oui
Saint Aubin	Blanc	7	28	Non
Saint Aubin Premier Cru	Blanc	7	27	Non
Saint Bris	Blanc	14	34	Oui
Saint Romain	Blanc	6	28	Oui
Saint Véran	Blanc	13	19	Oui
Saint Véran + climat	Blanc	12,5	18	Oui
Santenay	Blanc	7	28	Non
Santenay Premier cru	Blanc	7	27	Non
Savigny les Beaune	Blanc	5	15	Oui
Savigny les Beaune Premier cru	Blanc	5	15	Oui
Vézelay	Blanc	9	27	Oui
Viré Clessé	Blanc	6	19	Oui
Viré Clessé + climat	Blanc	6	18	Oui



CAVB

CONFÉDÉRATION
DES APPELLATIONS
ET DES VIGNERONS
DE BOURGOGNE

Toute reproduction ou transfert, même
partiel de ce document
est soumis à notre autorisation.

Crédit photographique : B. Gaudillière



cavb@cavb.fr



www.cavb.fr



03 80 25 00 25