CHABLIS

L'expression cristalline d'un terroir

Communiqué de Presse – Mai 2025

Zoom sur le Volume Complémentaire Individuel

Qu'est-ce que le VCI ?

Le Volume Complémentaire Individuel (VCI) est un dispositif strictement encadré qui autorise, sous certaines conditions, les producteurs à constituer une réserve en mettant de côté une partie de la récolte de l'année.
Ce mécanisme permet de compenser les pertes de récolte liées aux aléas climatiques, contribuant ainsi à la stabilité du marché.
En **limitant les fluctuations de l'offre, il évite une trop forte volatilité des prix** et sécurise la pérennité des exploitations.

Comment le VCI fonctionne-t-il ?

Chaque année, avant la récolte, le syndicat, ou organisme de gestion (ODG), s'il le souhaite nécessaire, demande au comité national de l'INAO l'autorisation de réaliser un certain volume de VCI. Ce volume ne peut excéder 20% du rendement de base de l'appellation concernée. Si cette requête est acceptée, chaque producteur peut constituer du VCI **uniquement avec la récolte produite au-delà du rendement de base de l'appellation.**
Ce dernier est de 60hL/ha pour Petit Chablis et Chablis, de 58hL/ha pour Chablis Premier Cru.
Les professionnels n'ont pas souhaité solliciter de VCI pour l'AOC Chablis Grand Cru.

La réserve ainsi constituée est **obligatoirement revendiquée par le domaine l'année suivante, et vendue sous son millésime**.

- Si la récolte l'année suivante est déficitaire, cette réserve comblera une partie ou la totalité des pertes, dans la limite du rendement de base de l'appellation.
- Si la récolte n'est pas déficitaire, ce VCI sera tout de même commercialisé, mais remplacé par un volume équivalent issu de la dernière vendange.
- Si la récolte est excédentaire et permet à nouveau de réaliser du VCI, le volume en réserve pourra alors augmenter. L'ancien VCI étant obligatoirement mis sur le marché, cette nouvelle réserve sera uniquement constituée de vin de la dernière récolte et représentera un volume équivalent au VCI de l'année précédente augmenté du VCI de l'année en cours.

Ce système de **stock glissant** permet de toujours disposer d'un millésime récent en réserve.

Au total, en cumulé, **le volume maximum pouvant être mis en réserve dans une exploitation équivaut à une demi-récolte**, soit 50 % du rendement de base.

Par ailleurs, indépendamment de l'existence d'une réserve, **le volume total mis en marché chaque année ne peut excéder le rendement de base.**

Comment le VCI est-il géré ?
Le VCI est attaché au producteur et n'est pas cessible. Chaque domaine est responsable de la gestion et du suivi de sa propre réserve, dans le respect des règles de l'appellation.

Depuis quand le VCI est-il utilisé ?
Les vins de Chablis ont été les premiers à expérimenter le VCI dès 2005.
Depuis, son efficacité a conduit d'autres régions viticoles françaises confrontées aux mêmes défis à adopter ce dispositif.