

œnocentres SAINT-SAVIN est ouvert toute l'année de 8h à 18h du lundi au vendredi et le samedi de 8h à 12h pendant les vinifications.

En dehors des heures d'ouverture, vous pouvez déposer des échantillons dans des casiers situés à l'extérieur.

Les Œnologues reçoivent les viticulteurs sur rendez-vous.

Un Œnologue sera présent pendant les vinifications du lundi au vendredi de 10 h à 18 h.

Permanence : présence de l'œnologue.

Dépôt d'échantillons Pas d'œnologue. Les échantillons doivent être déposés avant 9 heures 30.

		LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
BLAYE Euralis St Martin Lacaussade	Du 19/09 au 04/11	9 h 30	9 h30	8h30-9h30	9 h30	9 h30
	A partir du 07/11	9 h30		8h30-9h30		9 h30
ST ANDRE DE CUBZAC Euralis	Du 19/09 au 04/11	9 h30		8h30-9h30		9 h30
	A partir du 07/11		8h30-9h30			9 h30
ST CIERS SUR GIRONDE Euralis	Du 12/09 au 04/11	8h30-9h15	9 h30	9 h30	8h30-9h15	9 h30
	Du 07/11 au 02/12	8h30-9h15		9 h30		9 h30
	A partir du 05/12	8h30-9h15			8h30-9h15	
VILLEGOUGE Centre Viticole et Oenologique	Du 01/09 au 16/09	8h45-9h30		9 h 30		8h45-9h30
	Du 19/09 au 04/11	9 h 30	8h45-9 h30	9 h 30	9 h30	8h45-9h30
	Du 07/11 au 30/06	8h45-9h30		9 h 30		8h45-9h30
	Du 03/07 au 01/09	9 h 30		9 h 30		8h45-9h30
St TROJAN Ets Bayard - Isidore	Du 01/09 au 16/09			9 h 30		
	Du 19/09 au 16/12	9 h 30				9 h 30
	Du 19/12 au 01/09			9 h 30		

Eric BARDON	06.86.60.89.72	eric.bardon@oenocentres.com
Geoffrey FEYTOUT	06.80.27.63.62	geoffrey.feytout@oenocentres.com
Lionel GRIN	07.81.17.63.05	lionel.grin@oenocentres.com
Nicolas PIFFRE	06.73.67.48.83	nicolas.piffre@oenocentres.com

CONDITIONS DE PRESTATIONS

1. Contrat

Les présentes conditions de prestations constituent le régime auquel œnocentres SAINT-SAVIN subordonne ses prestations au client.

Le fait pour le client d'utiliser les services d'œnocentres SAINT-SAVIN implique l'acceptation entière et sans réserve des présentes conditions. Aucun recours ne sera envisageable.

Les présentes conditions entrent en vigueur le 01/09/2016 et sont valables jusqu'au 31/08/2017.

2. Echantillonnage et réception des échantillons

Les prélèvements et l'identification des échantillons à analyser sont réalisés par le client et sous son entière responsabilité.

œnocentres SAINT-SAVIN attire l'attention du client de l'incidence déterminante sur le résultat des analyses :

- ✓ Des conditions de prélèvement.
- ✓ De la qualité et de la représentativité des échantillons.

œnocentres SAINT-SAVIN met à la disposition de ses clients, pour les analyses classiques, des bouteilles plastiques de 25 cl (à rincer avec le vin), bouchons et fiches de demandes d'analyses pré-remplies et complétées par le client en ce qui concerne l'identification de l'échantillon et des analyses à réaliser.

Les échantillons seront en bouteilles pleines et bouchées (sauf en cours de fermentation).

Pour les essais de collage et les assemblages, apporter les échantillons en bouteilles de 75 cl.

Pour les analyses officielles (avec logo Cofrac), le client apporte un échantillon **conditionné** en 75 cl, portant l'étiquette commerciale ou les étiquettes commerciales et complète la fiche de demande d'analyse E7/02. Cette fiche est à votre disposition au Centre, aux permanences ou sur notre site.

Les échantillons sont apportés au laboratoire ou aux permanences aux heures d'ouverture figurant sur le document joint. Pendant les vendanges, les échantillons peuvent être collectés par l'œnologue ou par l'itinérant en fonction du service choisi.

Demande d'analyses : le document « Analyses à effectuer en fonction des stades d'élaboration » Campagne 2016-2017 ci-joint indique les analyses indispensables et recommandées à réaliser lors des différents stades d'élaboration.

3. Réalisation des prestations et transmission des résultats

œnocentres SAINT-SAVIN réalise les analyses selon la méthode sélectionnée par le laboratoire en adéquation avec la demande. Les méthodes d'analyses sont indiquées sur l'enregistrement E7/02. Les méthodes d'analyses repérées par le symbole * sont couvertes par l'accréditation. Elles sont conformes à celles de l'annexe technique I de notre convention d'accréditation (1).

Le client peut demander par écrit une méthode d'analyse spécifique. Cette demande sera conservée avec le rapport d'essais. Si la méthode proposée est inappropriée ou périmée, œnocentres SAINT-SAVIN proposera une autre méthode plus adaptée.

Si le résultat de la méthode sélectionnée est en dehors du domaine d'application, œnocentres SAINT-SAVIN choisit une méthode plus appropriée et en concordance avec le domaine d'application.

Délai : œnocentres SAINT-SAVIN s'engage à effectuer les analyses dans les délais indiqués ci-dessous sauf incidents indépendants de notre volonté (interruption de fourniture d'eau, d'électricité, de panne ou virus informatique, etc...) :

- ✓ Pour les analyses classiques, le jour même pour les échantillons apportés avant 12 heures.
- ✓ Pour les analyses officielles, dans un délai de 24 à 48 heures ouvrés après réception de l'échantillon.

Sous-traitance : œnocentres SAINT-SAVIN confie certains paramètres dont la liste figure sur le tarif joint, de préférence aux laboratoires œnocentres. Le client est prévenu et le choix du sous-traitant est soumis pour accord au client et fait l'objet de l'enregistrement E8/04. L'absence de réponse du client est considérée comme une acceptation.

En cas de circonstances exceptionnelles ou la panne d'appareils, le client autorise le laboratoire à sous-traiter les essais concernés et lui délègue le choix du laboratoire sous-traitant.

Le coût des prestations indiquées sous traitées n'entre pas dans le cadre des services d'œnocentres SAINT-SAVIN, elles sont facturées à part mensuellement.

Rapport d'essais : pour les analyses classiques, les rapports d'essais sont transmis au client selon le choix indiqué au recto de ce document.

Pour les analyses officielles, seul le rapport écrit fait foi. Il est transmis automatiquement par courrier. Le Client autorise œnocentres SAINT-SAVIN à transmettre le rapport d'analyse aux organisateurs de concours ou autres organismes.

4. Confidentialité

œnocentres SAINT-SAVIN applique un principe de confidentialité et les rapports d'analyse ne sont transmis qu'aux personnes désignées. Le client peut néanmoins faire une demande pour qu'une copie du rapport soit transmise à un tiers.

5. Réclamations

Les clients peuvent faire part de leurs observations et leurs réclamations. Ces dernières feront l'objet d'un enregistrement.

6. Facturation

Les « conditions d'adhésions campagne 2016-2017 » stipulent les deux types de facturation : avec ou sans abonnement.

Avec abonnement, la facturation des prestations est établie en application des tarifs en vigueur ci-joints avec les remises indiquées à concurrence du montant de la cotisation (document « Conditions d'adhésions 2016-2017 »), au-delà facturation des prestations avec une remise de 45% pour les analyses de type I. Les factures sont payables avant la date d'échéance indiquée.

Sans abonnement, la facturation des prestations est établie en application des tarifs de base en vigueur et ci-joint. Facturation pour chaque analyse et chaque prestation.

Toute somme non réglée à la date d'échéance donne lieu au versement de pénalités de retard au taux de 0,5% par mois et d'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 € (décret n° 2012-1115 du 2 octobre 2012). Les intérêts de retard courent du jour de l'échéance jusqu'au paiement intégral du montant dû.

œnocentres SAINT-SAVIN suspendra ses services pour toute facture non réglée à échéance + 1 mois jusqu'à complet règlement des sommes dues.

Après notification par œnocentres SAINT-SAVIN, par lettre recommandée avec accusé réception, d'une mise en demeure de paiement, et sans réponse de la part du client dans un délai de quinze jours, œnocentres SAINT-SAVIN déposera le dossier auprès du service contentieux. Le client devra rembourser en plus des sommes dues l'ensemble des frais supportés par œnocentres SAINT-SAVIN.

7. Responsabilités

œnocentres SAINT-SAVIN intervient en qualité de prestataires de services. En cette qualité, il s'engage à exécuter sur les échantillons transmis les prestations d'analyses commandées dans le respect des règles de fonctionnement. L'utilisation des résultats et des commentaires qui en découlent incombe au client qui mettra en œuvre, sous sa seule responsabilité, les mesures qu'il jugera adéquates.

Les décisions de récolte et de vinifications et de tout ordre œnologique ainsi que leurs modalités de réalisation restent sous l'entière responsabilité du client.

Le client est libre de ne pas demander une ou plusieurs analyses que nous jugeons indispensables (cf. document « Analyses à effectuer en fonction des stades d'élaboration » Campagne 2016-2017). En conséquence, œnocentres SAINT-SAVIN ne pourra être tenu responsable de l'absence de diagnostic concernant ces analyses.

Le client ne pourra mettre en cause la responsabilité d'œnocentres SAINT-SAVIN qu'en prouvant son comportement fautif. Au cas où la responsabilité d'œnocentres SAINT-SAVIN serait retenue, le montant du préjudice à sa charge sera limité toutes sommes confondues, au montant des prestations effectivement réglées par le client à œnocentres SAINT-SAVIN durant la campagne au cours de laquelle est constaté l'incident ou la difficulté ayant entraîné la responsabilité de œnocentres SAINT-SAVIN.