



Cahier des Charges

Vinification

Edition décembre 2008

Association DEMETER FRANCE
5 Place de la Gare - F 68000 COLMAR
Tél : +33 / 03.89.41.43.95 - Fax : +33 / 03.89.41.49.51
Courriel : demeter@bio-dynamie.org

Sommaire

<u>N°</u>	<u>Chapitre</u>	<u>Page</u>
1.	Principes	2
2.	Règles de transformation interdites ou tolérées par type de vins	3
3.	Règles d'emballage.....	5
4.	Agents de nettoyage et de désinfection.....	5
5.	Traçabilité.....	5
6.	Dérogations.....	6
7.	Etiquetage du vin Demeter et Bio-Dynamique®	6
	Note	7

1. Principes

L'Agriculture Bio-Dynamique permet à la vigne de s'exprimer parfaitement. De ce fait, le travail en cave s'en trouve réduit, car ce qui se passe dans le chais n'est que la conséquence des pratiques sur la vigne.

La qualité première d'un vin Demeter est liée à la qualité des raisins Demeter. De ce fait, l'objectif d'un vigneron travaillant en Bio-Dynamie est de produire un vin issu uniquement de :

- Raisins Demeter, respectant le cahier des charges « Production »,
- Sans aucun ajout pour la vinification, l'élevage et la conservation.

Les pratiques choisies doivent s'inscrire dans le respect et la compréhension de l'environnement et les équilibres naturels du lieu.

Le but de la vinification de raisins Demeter est la conservation et si possible le renforcement des qualités qui sont issues de l'Agriculture Bio-Dynamique.

Le vigneron respectant le présent cahier des charges pourra utiliser sur ses étiquettes et autres supports de communication la référence suivante : « vin Demeter » ou « vin Bio-Dynamique ». Cette dénomination se déclinera et s'appliquera à chaque lot ou cuvée.

Pour les domaines en conversion, ces derniers doivent convertir de manière simultanée leurs vignes et faire évoluer leurs pratiques de cave afin qu'elles correspondent au présent cahier des charges : se reporter au cahier des charges Demeter « Production » à l'annexe 6 qui définit les périodes de conversion. En cas d'impossibilité de convertir la cave en même temps que le domaine, la conversion pourra être prolongée de 2 ans afin de mettre à profit cette période pour que le viticulteur soit en conformité avec le présent cahier des charges (période non reconductible). Pendant la période de conversion, la référence suivante pourra être utilisée : « vin en conversion à la Bio-Dynamie » sans aucune référence à Demeter sous quelque forme que ce soit.

La certification des vins Demeter/Bio-Dynamiques se fera cuvée par cuvée. Cela signifie qu'une fois la certification Demeter obtenue pour le domaine (toutes les vignes conduites en Bio-Dynamie et ayant terminées leur conversion), tout ou partie des vins pourra être certifié Demeter.

La pratique et l'échange d'expériences permettront au vigneron d'évoluer vers cet « idéal ». En attendant de parvenir à cet objectif, les règles suivantes sont tolérées.

2. Règles de transformation interdites ou tolérées par type de vins

	Vin blanc et rosé sec (< 5g/l de sucre résiduel)	Vin blanc et rosé avec sucre résiduel	Vin blanc botrytisé (liquoreux)	Vin doux naturel	Effervescent	Vin rouge
Chaptalisation	0,9 ° en moyenne sur 5 ans. Seule l'addition de sucre Demeter ou à défaut bio est tolérée	Interdite	Interdite	Interdite	Seule l'addition de sucre Demeter ou à défaut bio est tolérée dans le cadre de la prise de mousse et le dosage d'expédition	0,9 ° en moyenne sur 5 ans. Seule l'addition de sucre Demeter ou à défaut bio est tolérée
Acidification	Interdite	Interdite	Interdite	Interdite	Interdite	Interdite
Levurage (levures exogènes interdites)	Interdit	Interdit	Interdit	Interdit	Autorisé uniquement pour la prise de mousse, fournir un certificat de garantie d'absence d'OGM	Interdit
Soufre (SO ₂)	90 mg/l en moyenne sur 5 ans	130 mg/l en moyenne sur 5 ans	200 mg/l en moyenne sur 5 ans	80 mg/l en moyenne sur 5 ans	60 mg/l en moyenne sur 5 ans	70 mg/l en moyenne sur 5 ans
Collage	Bentonite autorisée	Bentonite autorisée	Bentonite autorisée	Bentonite ou blanc d'œuf bio ou Demeter autorisés	Bentonite autorisée	- Blanc d'œuf bio ou Demeter autorisé - Gélatine interdite
Filtration	- Filtration sur plaques et alluvionnage avec cellulose et diatomées autorisée - Filtration tangentielle tolérée - Centrifugation interdite	- Filtration sur plaques et alluvionnage avec cellulose et diatomées autorisée - Filtration sur membrane stérilisante autorisée - Filtration tangentielle tolérée - Centrifugation interdite	- Filtration sur plaques et alluvionnage avec cellulose et diatomées autorisée - Filtration sur membrane stérilisante autorisée - Filtration tangentielle tolérée - Centrifugation interdite	- Filtration sur plaques et alluvionnage avec cellulose et diatomées autorisée - Filtration tangentielle tolérée - Centrifugation interdite	- Filtration sur plaques et alluvionnage avec cellulose et diatomées autorisée - Filtration tangentielle tolérée - Centrifugation interdite	- Filtration sur plaques et alluvionnage avec cellulose et diatomées autorisée - Filtration tangentielle tolérée - Centrifugation interdite
Enzymage et tannissage	Interdit	Interdit	Interdit	Interdit	Interdit	Interdit
Autres	- Gomme arabique interdite - Osmose inverse interdite	- Gomme arabique interdite - Osmose inverse interdite	- Gomme arabique interdite - Osmose inverse interdite	- Gomme arabique interdite - Osmose inverse interdite - Alcool DEMETER ou bio pour mutage des VDN (Vins Doux Naturels)	- Gomme arabique interdite - Osmose inverse interdite - Décoloration au charbon végétal uniquement sur moûts - Pasteurisation des moûts pour les vins effervescents	- Gomme arabique interdite - Osmose inverse interdite

Voir commentaires et compléments sur la page suivante.

Concernant le soufre (SO₂), les quantités indiquées sur la page précédente sont une moyenne quinquennale maximum de SO₂ total en mg/l, dose à la mise en bouteille. Forme du soufre autorisée : combustion de soufre pur, anhydride sulfureux gazeux liquéfié, SO₂ dissous dans de l'eau pure concentration maximale 6 % (pour le soufre volcanique, des recherches sont en cours pour pouvoir l'utiliser).

Les règles de Demeter ne pourront pas être inférieures aux normes AOC des régions concernées.

La vendange devra se faire prioritairement à la main. La machine à vendanger n'est pas recommandée, mais en cas de besoins pour des raisons climatiques, techniques ou sociales, elle pourra être utilisée.

Autres méthodes autorisées :

- Inertage par le gaz carbonique et l'azote,
- Affranchissement des cuves en béton par l'acide tartrique,
- Thermorégulation,
- Stabilisation par le froid.

Tous les produits et méthodes non mentionnés ici ne sont pas permis pour l'élaboration du vin Demeter. Ceci s'applique également aux substances récemment mises sur le marché.

En cas d'accidents climatiques graves, des dérogations pourront être données aux règles de base ci-dessus (chaptalisation par exemple). Ces dérogations sont révisables chaque année et seront étudiées par un comité spécifique. Voir paragraphe 6., page 5.

3. Règles d'emballage

Pour tous les matériaux qui touchent à l'élaboration et à la mise en marché des vins, nous ne sommes pas en mesure de nous positionner sur de nouvelles contraintes. Il convient de privilégier les matériaux naturels et recyclables, conformément au cahier des charges « transformation ».

4. Agents de nettoyage et de désinfection

L'hygiène est nécessaire à la réalisation d'un produit de qualité. Mais il ne faut pas oublier que la cave est un lieu « vivant ». Pour le nettoyage, il convient de privilégier les méthodes de nettoyage à l'eau, à la vapeur et mécaniques. En cas d'insuffisance, les produits suivants sont autorisés :

- Acide peroxyacétique
- Eau oxygénée
- Ozone
- Soude caustique

Mais il conviendra d'en limiter leur utilisation au maximum afin de limiter l'impact de telles substances sur l'environnement.

5. Traçabilité

Un registre des pratiques par lot ou cuvée devra être tenu pour justifier de la dénomination « vin Demeter ». Lors du contrôle ou à la simple demande de Demeter France, le viticulteur devra fournir sa déclaration de récolte, son cahier de cave, son cahier d'embouteillage, ainsi que les analyses des vins mis en marché.

6. Dérogations

Le principe proposé est de plafonner les dérogations du cahier des charges de vinification français aux limites du cahier des charges de vinification de Demeter International (*) pour les points suivants. Les demandes de dérogations doivent être faites par écrit, motivées et déposées avant leurs mises en pratique. La réponse de Demeter France devra être donnée sous 48 h. Une dérogation n'a pas un caractère systématique (elle n'est donc pas à priori reconductible) et concerne une cuvée :

1. Chaptalisation : en cas de situations exceptionnelles (météo en particulier), une dérogation peut être accordée jusqu'à 1,5 degré d'augmentation du degré alcoolique au lieu de 0,9 degré avec du sucre Demeter ou Bio. Le vin devra au final être dans la catégorie des vins secs, c'est à dire en dessous de 5g/l de sucre résiduel, analyse à la clef,
2. Ensemencement avec des bactéries lactiques et levurage : en cas de difficultés de départ de fermentation ou d'arrêt de fermentation. Possibilité d'utiliser des levures bio exogènes ou des levures commerciales garanties sans OGM,
3. Acidification et désacidification : la motivation de la dérogation se fera au mieux avec l'analyse du vin et au regard des conditions climatiques de l'année.
Pour l'acidification : possibilité d'utiliser de l'acide tartrique.
Pour la désacidification : possibilité d'utiliser du bicarbonate de calcium (CaCO₃),
4. Utilisation du SO₂ : en cas de situations exceptionnelles, lors de combinaison trop importante du SO₂ libre, dans les limites du cahier des charges de Demeter international, soit :
 - <5g/l de sucre résiduel : blanc 140 mg/l, rouge 110 mg/l,
 - >5g/l de sucre résiduel : blanc 180 mg/l, rouge 140 mg/l,
 - vin doux : 360 mg/l avec Botrytis, 250 mg/l sans,
 - vin effervescent identique au vin blanc.

(*) : ceci afin de ne pas créer trop de distorsion de concurrence entre pays

7. Etiquetage du vin Demeter et Bio-Dynamique®

7.1 Utilisation de la marque Demeter

Si le vin produit à partir de raisins Demeter/Bio-Dynamiques®, et qui respecte le cahier des charges « Vinification » de Demeter France, la marque Demeter peut être utilisée sur l'étiquette ou la contre-étiquette, en fonction des législations viticoles en vigueur. Les conditions générales d'utilisation du logo Demeter sont détaillées dans la section du cahier des charges « Identification ».

7.2 Utilisation du terme Bio-Dynamique®

Si le vin est produit à partir de raisins Demeter/Bio-Dynamiques®, et respecte le cahier des charges « Vinification » de Demeter France, l'appellation Bio-Dynamique® peut être employée. L'utilisation de cette appellation doit respecter le cahier des charges « Identification » en vigueur pour le terme Bio-Dynamique®. L'appellation peut apparaître dans l'étiquette principale ou sur la contre-étiquette, mais ne doit pas être mis en valeur de façon proéminente.

7.3 Utilisation de la fleur Demeter

Si le vin est produit à partir de raisins Demeter/Bio-Dynamique®, et respecte le cahier des charges « Vinification » de Demeter France, la fleur Demeter peut être placée sur la contre-étiquette.

7.4 Restriction d'étiquetage

Si le cahier des charges « Vinification » de Demeter France n'est pas respecté, aucune référence à la Bio-Dynamie® ou à Demeter ne doit apparaître sur l'étiquetage sous quelque forme que ce soit.

Note

Le présent cahier des charges a été adopté par l'assemblée générale de Demeter France du 22 novembre 2008. Ce document est le fruit du travail mené entre viticulteurs français. Il se substitue au précédent cahier des charges de 2002 et il est en conformité avec le cahier des charges Vinification de Demeter International (constituée de tous les pays membres) adopté par l'assemblée générale de juin 2008.

Le cahier des charges « Vinification » s'inscrit dans le cahier des charges « Transformation » de Demeter France. La section dédiée à l'étiquetage s'inscrit dans le cahier des charges « Identification » de Demeter France. Le présent document est la propriété de Demeter France.