



Cahier des Charges

Vinification

Edition décembre 2002

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
e-mail : ass.demeter@wanadoo.fr

Sommaire

N°	Chapitre	Page
1.	Principes.....	3
2.	Règles de transformation tolérées.....	3
2.1	Produits.....	3
2.2	Méthodes.....	4
3.	Règles d'emballage.....	4
4.	Agents de nettoyage et de désinfection.....	4
5.	Traçabilité.....	4

1. Principes

L'objectif d'un vigneron travaillant en Bio-Dynamie est de produire un vin issu uniquement de raisins :

- Raisins DEMETER, respectant le cahier des charges « Production »
- 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. Ce cahier des charges s'inscrit dans le cahier des charges général DEMETER « Transformation ».

Le vigneron respectant le présent cahier des charges pourra utiliser sur ses étiquettes et autres supports de communication la référence suivante : « vin DEMETER ». Cette dénomination se déclinera et s'appliquera à chaque lot ou cuvée. En cas de non-respect du présent cahier des charges, le vigneron conservera la dénomination : « vin issu de raisins DEMETER », à condition de respecter les cahiers des charges « Transformation ».

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 tolérées

2.1 Produits

- Soufre (SO₂) : le paragraphe sur le soufre sera revu en 2003.

- Dose à la mise en bouteille, voir tableau ci-dessous

Vin	Doses maximum de SO ₂ total en mg/l
Rouges	70
Rosés ou blancs secs	90
Mousseux et effervescents	60
Demi-secs	130
Moelleux	150
Vins doux naturels et vins de liqueur	80
Liquoreux	200 + 10 par année de vieillissement

- Forme : combustion de soufre pur, anhydride sulfureux gazeux liquéfié, SO₂ dissous dans de l'eau pure concentration maximale 6 %

- La chaptalisation est interdite pour les vins tranquilles. Pour les vins effervescents, seule l'addition de sucre bio certifié est tolérée dans le cadre de la prise de mousse et le dosage d'expédition.
- Levures garanties sans OGM dans le cadre des prises de mousse des vins effervescents

- Agents de collage : blancs d'œufs DEMETER ou bio dans la limite de la législation, bentonite avec certificat de pureté vis à vis de la dioxine et de l'arsenic
- Charbon végétal pour les vins effervescents
- Alcool DEMETER ou bio pour mutage des VDN (Vins Doux Naturels)

2.2 Méthodes

- Le vinificateur tiendra compte dans son travail des positions planétaires,
- La vendange est faite manuellement. Dérogation : la machine à vendanger est acceptée, pour une période de 3 ans, dans les régions à faible valeur ajoutée ou dans l'incapacité à trouver de la main d'œuvre.
- Filtration sur plaques et alluvionnage avec cellulose et diatomées (avec certificat de pureté vis à vis de la dioxine)
- Pasteurisation des moûts pour les vins effervescents
- Thermorégulation
- Stabilisation par le froid
- Inertage par le gaz carbonique et l'azote
- Affranchissement des cuves en béton par l'acide tartrique

3. Règles d'emballage

- Privilégier les emballages recyclables
- Verre
- Bouchons naturels, sans traitement au chlore, ni ionisation, marquage au feu uniquement
- La législation actuelle oblige les capsules fiscalisées. Les capsules en étain ou en aluminium sont tolérées
- Cire

4. Agents de nettoyage et de désinfection

L'hygiène est nécessaire à la réalisation d'un produit de qualité.

L'impact de telles substances sur l'environnement doit être pris en considération à chaque fois qu'on les emploie. Ils ne doivent être utilisés que lorsque les méthodes de nettoyage à l'eau, à la vapeur et mécaniques sont insuffisantes.

Sont autorisés les produits suivants :

- Acide peroxyacétique
- Eau oxygénée
- Ozone
- Soude caustique

5. Traçabilité

Un registre des pratiques par lot ou cuvée devra être tenu pour justifier de la dénomination « vin DEMETER ».

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.