



ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

JEUDI 23 MARS 2023



SYNDICAT DE DÉFENSE DES VINS NATURE'L

DÉROULEMENT



1. Mot d'introduction du Président

2. Rapport d'activités

3. Évolution de la charte

4. Stratégie de développement

5. Rapport financier

6. Suggestions et questions diverses



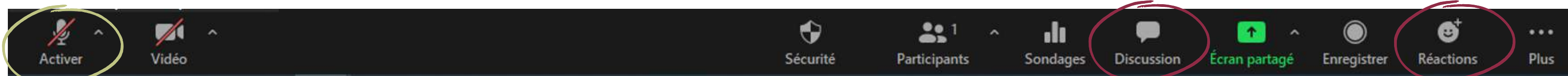
CONSIGNE POUR CETTE AG



🍷 Merci de couper votre micro

🍷 Vous pouvez poser des questions ou réagir en utilisant la fonction discussion ou réactions

🍷 AG enregistrée pour pouvoir la revisionner

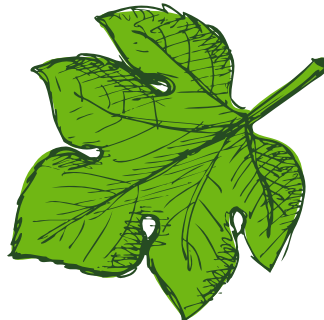


INTRODUCTION

Jacques



 Rapport moral



RAPPORT D'ACTIVITÉS

1. Quelques chiffres

2. Commission agrément

3. Commission communication

4. Partenariat avec l'ANIVIN

5. Levée de la Loire Angers 2023

6. Lien avec la DGCCRF et l'INAO



Vignes du chateau Bois Brinçon, Géraldine et Xavier CAILLEAU (49)

506 CUVÉES "VIN MÉTHODE NATURE"

- 181 cuvées labellisées en 2022
- 176 cuvées labellisées en 2021
- 94 cuvées labellisées en 2020

Vin méthode Nature **396** 

Vin méthode Nature **110** 
< 30 mg/L de sulfites



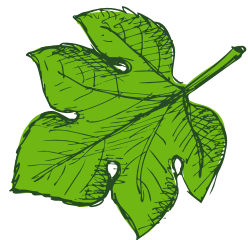
Moyenne de cuvée/ domaine	4 cuvées / domaine
Cuvée médiane	26 HI
Cuvée > 10HI	77 (15%)
Cuvées entre 10 et 50 HI	248 (50%)
Cuvées entre 50 et 100 HI	149 (30%)
Cuvées > 100HL	24 (5%)
Vignerons avec 1 cuvée	59 (Sur 136 vignerons)



Guillaume Reynouard, Manoir de la tête rouge

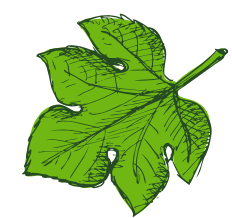
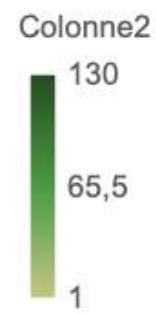


Karine et Nicolas Mirouze, Chateau Beauregard Mirouze

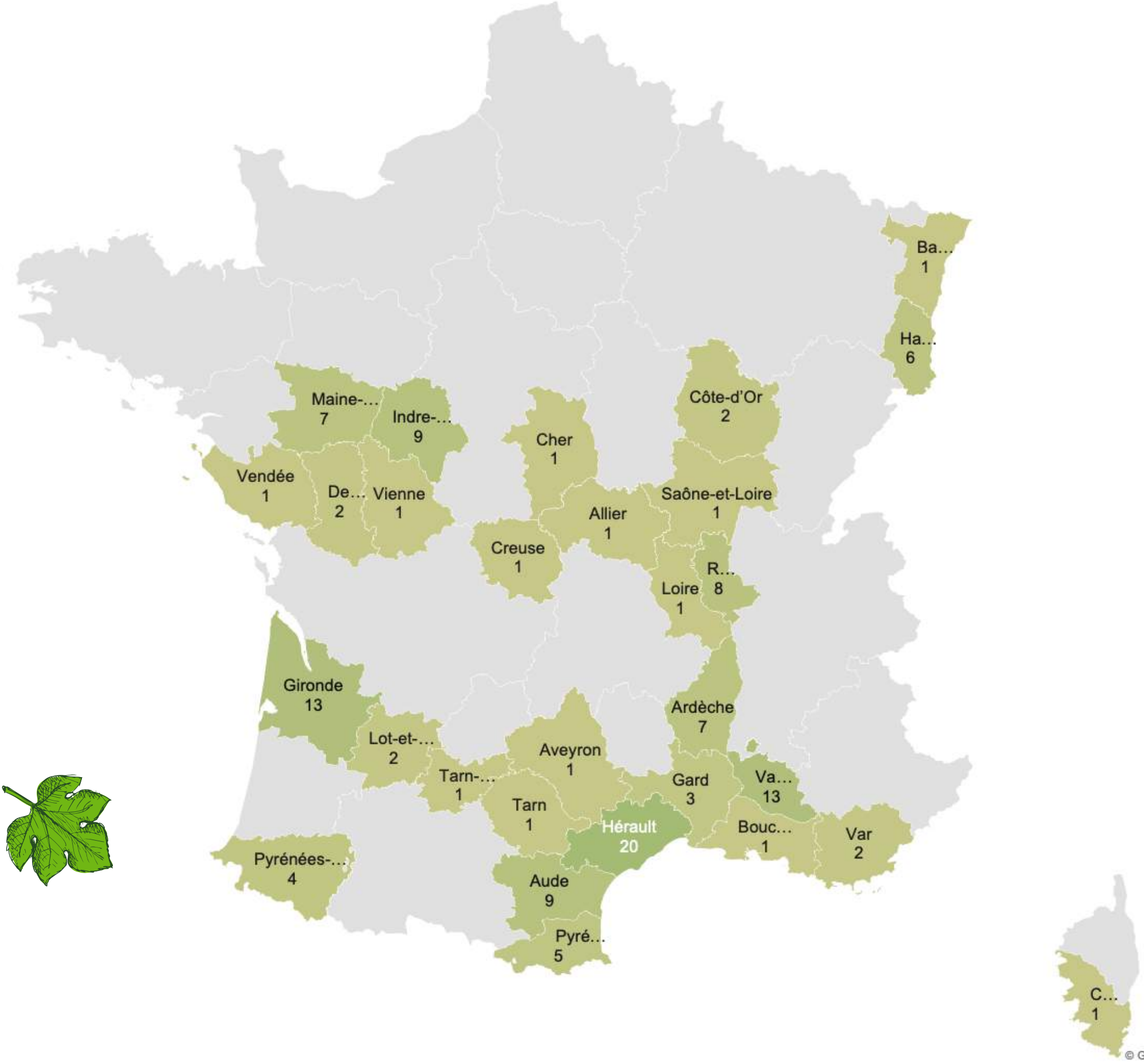


RÉPARTITION GÉOGRAPHIQUE

Rémy



136
vignerons
(Avec au moins une cuvée)



- Norvège
- Italie
- Espagne
- Slovaquie

ADHÉSIONS 2022

Rémy



	2022	2021	2020
Vigneron.ne	198	156	168
Professionel.le	33	55	80
Consommateur.trice	40	51	72
Total adhérent.e.s	271	262	320



Vignes du domaines Mas des Colibris, Sebastien GALTIER (34)



Anne-Laure Sicard, Mas Lasta (34)



Isabelle et Bruno Perraud, Domaine des côtes de la Molière (69)

COMMISSION AGRÉMENT

Gilles



 **Procédure pour le négoce**

 **Partenariat avec Ecocert pour les contrôles externes (4 cuvées contrôlées en 2023)**

 **Contrôle externe systématique des cuvées >100 HI (1x/domaine), avec un coût à la charge du vigneron (400€)**



Le vin de Blaise, Stéphanie ROUGNON (69)



Chateau de Passavant, Claire, Olivier et Aubin LECOMTE (49)



COMMISSION COMMUNICATION



Antonin

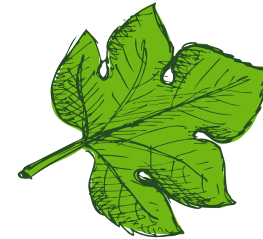
 Au sujet de la démocratisation et de la diffusion du vin méthode nature



COMMISSION USURPATION

Julien G.

Le SVN :



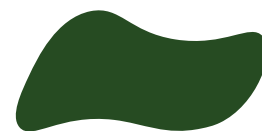
 **s'attache au respect d'une communication claire, précise et fluide à l'endroit des consommateurs et consommatrices,**

 **est vigilant aux dérives et usurpations (volontaires ou non), des mots nature et/ou naturel**

Pour ce faire, la commission :

 **invite les adhérent.es du Syndicat à signaler toutes dérives et cas potentiellement litigieux afin de les analyser**

 **sollicite les acteurs et actrices du vin en vue d'une veille objective, transparente et factuelle**



Un processus et un chemin d'alerte a été mis en place pour recueillir et valider les informations, engager des prises de contacts et le cas échéant une procédure

PARTENARIAT AVEC L'ANIVIN

Sebastien



Les grandes lignes du cahier des charges Vin Méthode Nature

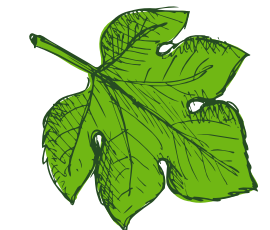
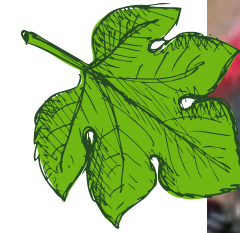
Créé en 2020, le label Vin Méthode Nature a donné une charte aux vins "nature". En voici les éléments principaux : des raisins issus d'une agriculture biologique certifiée, des vendanges manuelles, une vinification uniquement avec des levures indigènes ; aucun intrant œnologique ajouté, pas de sulfite ajouté avant et lors des fermentations, ni dans les pieds de cuve, mais une possibilité d'ajustement dans la limite d'un maximum de 30 mg/l H₂SO₄ total/l pour le vin fini, mentionné sur l'étiquette via un logo dédié : Vin Méthode Nature <30 mg/l de sulfites. Nous engageons le lecteur à consulter la totalité de la charte sur le site du syndicat de défense des vins naturels (vinmethodenature.org). L'épineuse question des contrôles (nature, rigueur, fréquence), au cœur des débats pour les autres labels, ne devrait pas épargner celui-ci. Or, la charte nous apprend que « le label Vin Méthode Nature est attribué chaque année et pour chaque cuvée après contrôle interne du syndicat et sur la déclaration sur l'honneur de l'adhérent ». Certains labels sont plus stricts. P. Ci

 Partenariat pour une dégustation de cuvée VMN dans la RVF (Envoi volontaire d'échantillon décembre 2022)

 Projet de participation à des salons

ANIVIN DE FRANCE
Association Nationale Interprofessionnelle

LEVÉE DE LA LOIRE ANGERS 2023



 Stand vin méthode nature

 Dégustation des cuvées des vignerons présents

 apéritif adhérents

Jacques

LIEN AVEC LA DGCCRF ET L'INAO

Christelle
Jacques



Soutien de la DGCCRF



Vignes du domaine MULLER KOEBERLÉ, David KOEBERLÉ (68)



1 ÈRE RÉUNION RÉGIONALE VMN

Vincent



ALSACE



VOTE RAPPORT D'ACTIVITÉS



ÉVOLUTION DE LA CHARTE



CHARTRE D'ENGAGEMENT

Un Vin Méthode Nature doit respecter les 16 points de notre charte d'engagement.



Évolution du point sur les techniques

Deux nouveaux points pour les effervescents

Un nouveau point sur les valeurs humaines

1 • 100 % des raisins (de toutes origines : AOP, IGP, Vin de France, etc..) destinés à un vin qui se revendique "Vin méthode nature" se doivent d'être issus d'une agriculture biologique engagée et certifiée (Agriculture Biologique ou Nature & Progrès).

2 • Les vendanges sont manuelles.

3 • Les "Vins Méthode Nature" sont vinifiés uniquement avec des levures indigènes.

4 • Aucun intrant œnologique n'est ajouté dans un Vin Méthode Nature.

5 • Aucune action de modification volontaire du raisin n'est autorisée (thermovinification, cryo-extraction, cryo-vinification).

6 • Aucun recours aux techniques physiques brutales et traumatisantes n'est permis. (osmose inverse, filtration, filtration tangentielle, flash pasteurisation, centrifugation). Toute autre technique doit avoir l'avis en amont du Syndicat.

7 • Aucun sulfite n'est ajouté avant et lors des fermentations, ni dans les pieds de cuve (possibilité d'ajustement dans la limite d'un maximum de 30 mg d'H₂SO₄ total/l à l'analyse Frantz Paul (méthode de dosage du SO₂ libre et total par distillation/oxydation) pour le vin fini, quels que soient la couleur et le type de vin ; obligation d'information d'adjonction de sulfites, mentionnée sur l'étiquette via un logo dédié).

8 • Un vin effervescent Vin Méthode Nature est un vin dont seul du jus de raisin peut servir d'apport de sucre à la prise de mousse (Champagne, Crémants, vins mousseux). Jus de raisin frais ou vin en fermentation sont les seules possibilités d'élaborer un levain « maison ». La mise à niveau lors du dégorgeage est uniquement possible avec du Vin Méthode Nature.

9 • Un pétillant naturel Vin Méthode Nature est un vin devenu effervescent grâce aux sucres originels de ses propres raisins. Tout ajout de jus ou vin en fermentation, et ce quel que soit l'étape, exclut de fait la dénomination « pétillant naturel ou pet nat ». Un pétillant naturel peut être dégorgé ou pas (la mise à niveau se fait avec du Vin Méthode Nature).

10 • Le label "Vin Méthode Nature" est attribué chaque année et pour chaque cuvée après contrôle interne du Syndicat et sur la déclaration sur l'honneur de l'adhérent. Un contrôle externe est réalisé chaque année par un organisme certificateur de façon aléatoire et selon un pourcentage défini par le Syndicat.

11 • Utilisation d'un des logos d'identification du "Vin Méthode Nature":

• Utilisable pour les vins sans sulfites ajoutés (pas d'ajout extérieur de sulfites)
• Validation des analyses Frantz Paul jusqu'à 20 mg/L pour accepter la "fabrication" de sulfites naturels.



• À utiliser dès qu'il y a de l'ajout de sulfite, même en quantité faible (< à 10mg)
• À utiliser jusqu'à 30 mg/L de sulfite (analyse Frantz Paul)



12 • Les cuvées "Vin Méthode Nature" doivent être clairement identifiables des consommateurs sur l'étiquette comportant les mentions légales valorisantes : dénomination "Vin Méthode Nature" sous le nom de la cuvée et présence du logo respectant notre charte d'utilisation.

13 • Lors d'un salon les vigneron comme les organisateurs s'engagent à présenter cette charte à côté des bouteilles labellisées « Vin Méthode Nature ». Les cavistes sont encouragés à faire de même au sein de leur établissement.

14 • Les vigneron s'engagent en leur nom propre. Toutes les cuvées "Vin Méthode Nature" seront mises en ligne sur notre site internet www.vinmethodenature.org

15 • Le Syndicat est engagé pour l'égalité de toutes et de tous et n'accepte pas d'agissement caractérisé comme discriminatoire selon les 25 critères définis par le Défenseur des Droits (sexisme, racisme...). De même, les interactions humaines doivent être équitables : qu'elles soient hiérarchiques ou de prestations, elles doivent rémunérer à un prix juste le travail effectué. Dans le cas d'une activité de négoce, le prix d'achat de raisin doit refléter le travail fourni.

16 • Le Syndicat s'appuie également sur le principe de l'article 2 de la Charte constitutionnelle de l'environnement qui consacre le principe de précaution et le droit de vivre dans un environnement respectueux des équilibres naturels. Ainsi ses membres se doivent « de prendre part à la préservation et à l'amélioration de l'environnement ».

Mise à jour du 23 mars 2023

Syndicat de Défense des Vins Nature'l

9, rue André Brouard • BP 70510 • 49105 Angers Cedex 02 • syndicatvinnature@gmail.com

Retrouvez-nous sur notre site internet www.vinmethodenature.org et sur les réseaux sociaux :



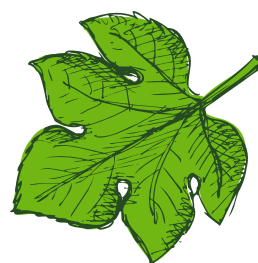
Christian
Julien &
Gilles

ÉVOLUTION DES POINTS TECHNIQUES

Gilles




5 • Aucune action de modification volontaire du raisin n'est autorisée (thermovinification, cryo-extraction).




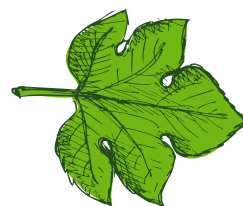
LES EFFERVESCENTS



Christian

 **8 • Un vin effervescent Vin Méthode Nature est un vin dont seul du jus de raisin peut servir d'apport de sucre à la prise de mousse (Champagne, Crémants, vins mousseux). Jus de raisin frais ou vin en fermentation sont les seules possibilités d'élaborer un levain « maison ». La mise à niveau lors du dégorgage est uniquement possible avec du Vin Méthode Nature.**


 **9 • Un pétillant naturel Vin Méthode Nature est un vin devenu effervescent grâce aux sucres originels de ses propres raisins. Tout ajout de jus ou vin en fermentation, et ce quel que soit l'étape, exclut de fait la dénomination « pétillant naturel ou pet nat ». Un pétillant naturel peut être dégorgé ou pas (la mise à niveau se fait avec du Vin Méthode Nature).**




VALEURS HUMAINES



Julien G.

 **15 • Le Syndicat est engagé pour l'égalité de toutes et de tous et n'accepte pas d'agissement caractérisé comme discriminatoire selon les 25 critères définis par le Défenseur des Droits (sexisme, racisme...). De même, les interactions humaines doivent être équitables : qu'elles soient hiérarchiques ou de prestations, elles doivent rémunérer à un prix juste le travail effectué. Dans le cas d'une activité de négoce, le prix d'achat de raisin doit refléter le travail fourni.**

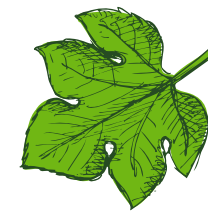
 **16 • Le Syndicat s'appuie également sur le principe de l'article 2 de la Charte constitutionnelle de l'environnement qui consacre le principe de précaution et le droit de vivre dans un environnement respectueux des équilibres naturels. Ainsi ses membres se doivent « de prendre part à la préservation et à l'amélioration de l'environnement ».**



STRATÉGIE DE DÉVELOPPEMENT 2023

Guillaume

 **Ouverture des commissions aux adhérents**



3 objectifs identifiés :

 **Faire adhérer le maximum de vignerons**

 **Faire labelliser le maximum de cuvées**

 **Communiquer davantage avec les adhérents**

 **Décision de recruter un stagiaire pour nous aider à atteindre nos objectifs : arrivée de Yan Clément à Angers**



RAPPORT FINANCIER

Sébastien

Résultat 2022
2 619€

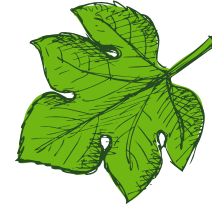
Charges
12 861€

Contrôle INTERNE (Laurence)	5 193 €
Animation de la structure (Julien)	5 294 €
Suivi comptabilité et facturation (Angélique)	506 €
Communication	996 €
Frais de fonctionnement	873 €

Produits
15 480€

Cotisations	11 690 €
Facturation cuvées	3 500 €
Dons	290 €

BUDGET PRÉVISIONNEL



Sébastien

CHARGES	REALISE 2022	BP 2023
Contrôle EXTERNE par ECOCERT	-	4 000 €
Contrôle INTERNE (Laurence)	5 193 €	5 200 €
Animation de la structure (Julien)	5 294 €	5 300 €
Suivi comptabilité et facturation (Angélique)	506 €	500 €
Stagiaire communication interne (Yan)	-	3 000 €
Communication	996 €	1 300 €
Frais de fonctionnement	873 €	1 000 €
	12 861 €	20 300 €

PRODUITS			REALISE 2022	BP 2023		
ADHESIONS	Vigneron.ne	198	9 900 €	202	70 €	14 140 €
	Professionnel.le	33	990 €	38	20 €	760 €
	Consommateur.trice	40	800 €	40	30 €	1 200 €
DONS		-	290 €	-	-	200 €
LABELISATION CUVEES		175	3 500 €	200	20 €	4 000 €
TOTAL		-	15 480 €	-	-	20 300 €

VOTE RAPPORT FINANCIER



ASSOCIATION SUISSE VIN NATURE

Fiche de dégustation Vin Nature

Fiche de dégustation des Vins Nature reconnue par l'ASVN « copyright © tous droits réservés »

Impressions	Descripteur	Définition	EXCELLENT OU OPTIMUM	TRÈS BON	CORRECT	INSUFFISANT	RÉDIBITOIRE
Le VISUEL	Impression visuelle d'ensemble	péjorer uniquement des vins trop troubles, un vin ne doit pas être gris, l'aspect visuel doit donner envie de boire le vin, avoir une grande tolérance même dans les bruns	vin limpide ou trouble acceptable			si brun grisâtre, opacité due à un trouble trop important, présence de filaments, type mère de vinaigre, ou autre dépôt	
			5	5	5	1	1
En BOUCHE	Expression aromatique	Évaluer la qualité, l'intensité et la diversité des arômes. La présence d'une altération œnologique (microbienne, chimique ou contamination externe) doit être évaluée au regard du rapport des différents arômes et de la complexité apportée.	10	9	8	7	6
	Corps / texture	Évaluer les perceptions en bouche, la structure et le volume du vin, sa texture, la qualité des tanins, la matière globale du vin. Lorsqu'un vin rouge présente du CO ₂ en attaque, celui-ci peut/doit être agité avant de l'évaluer, ce dernier conférant au vin une protection naturelle. Corps et texture sont évalués quantitativement et qualitativement (équilibre) en tenant compte des informations connues.	15	13	11	8	4
	Complexité	Évaluer la diversité des perceptions en bouche, ensemble des saveurs, textures et arômes. Un vin d'une grande complexité a du relief, une impression d'un vin qui remplit la bouche.	15	13	11	8	4
	Persistance	Évaluer la durée de présence des arômes, des saveurs et des perceptions tactiles du vin, une fois le vin re-craché	10	9	8	7	6
Au NEZ	Impression olfactive	Évaluer la qualité, l'intensité et la diversité des odeurs. La présence d'une altération œnologique (microbienne, chimique ou contamination externe) doit être pénalisée uniquement si elle péjore l'ensemble. Laisser le temps au vin de s'ouvrir dans le verre, les vins nature étant souvent plus longs à exprimer tout leur potentiel olfactif.	Aucune impression d'altération	Si présence d'altération, alors non dominante		Altération dépréciant fortement la bouche	
			20	18	15	11	6
En GENERAL	Impression générale	Évaluer l'appréciation hédonique individuelle, les sensations globales perçues, l'aspect gouleyant du vin.	20	18	15	11	6
	Emotion	Évaluer l'émotion procurée par le vin. Ce jugement est personnel, bien que régulièrement partagé. Il ne représente pas la qualité d'un vin, les choses parfaites n'étant pas nécessairement harmonieuses ou source d'émotion.	5	4	3	2	0
TOTAL		« copyright © tous droits réservés »	100	89	76	55	33



ÉLECTIONS DU CONSEIL D'ADMINISTRATION

Julien

Vignerons (10)

Sébastien DAVID (37)

Isabelle PERRAUD (69)

Blandine JÉQUIER-CHAUCHAT (34)

Gilles AZZONI (07)

Christophe EHRHART (68)

Jacques CARROGET (44)

Christian BINNER (68)

Vincent WALLARD (86)

Michel BAUCE (33)

Thomas NOVOA (33)



Consommateurs (5)

Rémy BOSSERT

Eric MORAIN

Jean-Paul PRIMARD

Charles BOUTHIER

Elodie LOUCHEZ

Professionnels (5)

Antonin IOMMI-AMUNATEGUI

Christelle PINEAU

Guillaume PETIT DE LA PERRELLE

Julien GANGAND

Bastien RACCARY

● Candidatures renouvelées

● Nouveaux candidats

QUESTIONS DIVERSES



Vous avez la parole...

VOTRE MOT DE LA FIN



Votre sentiment sur cette AG