



FOIRE AUX QUESTIONS (FAQ)

Qu'est-ce qu'un « vin méthode nature » ?

C'est un vin bio ou biodynamique certifié (Agriculture Biologique, 2e année de conversion à minima, et/ou Nature & Progrès), issu de vendanges manuelles, de levures indigènes et conçu sans aucun intrant (à l'exception possible mais pas encouragée d'un éventuel ajustement en sulfites, après la fermentation, dont le résultat devra impérativement être inférieur à 30 mg/L au total et indiqué sur le pourtour du logo le cas échéant) ni recours à des techniques stérilisantes ou altérantes. A noter qu'une cuvée labellisée « vin méthode nature » pour un millésime donné devra nécessairement l'être aussi les millésimes suivants. Et si une année, pour quelque motif que ce soit, la cuvée en question ne peut plus respecter le cahier des charges du label, elle devra alors obligatoirement changer de nom, ceci afin d'éviter toute confusion d'ordre commercial ; c'est l'un des engagements des vigneron·nes adhérant au syndicat. Tous les détails techniques se trouvent quant à eux dans la charte : bit.ly/CharteVinMethodeNature

Quelle sont les différences entre un vin biologique, un vin biodynamique et un « vin méthode nature » ?

Un « vin méthode nature » est d'abord biologique et/ou biodynamique, c'est-à-dire conçu en suivant notamment des méthodes de viticulture proscrivant tout usage de pesticides et herbicides de synthèse ; la différence ensuite va se jouer au niveau des possibilités d'intervention durant la phase de vinification : un « vin méthode nature » proscrit en particulier tout intrant (hormis un éventuel faible ajout de sulfites après la fermentation), tandis que la réglementation des vins biologiques et biodynamiques en autorise davantage, suivant différents cahiers des charges. En résumé, un « vin méthode nature » va plus loin que la réglementation actuelle des vins bio ou biodynamiques ; mais ces trois méthodes vont néanmoins dans la même direction : celle d'un plus faible interventionnisme (qu'il soit d'ordre chimique ou technique), tendant vers le zéro intervention pour ce qui est du « vin méthode nature ».

Où puis-je trouver une définition exacte des « vins méthode nature » ?

Tous les détails se trouvent dans la charte : bit.ly/CharteVinMethodeNature

Pourquoi ne pas simplement les désigner par « vin nature » ou « vin naturel » ?

La réglementation française et européenne interdit l'utilisation à titre commercial des dénominations « vin nature » ou « vin naturel ». Les termes « nature » ou « naturel » associés à celui de « vin » ne sont actuellement pas définis en France (en-dehors de rares exceptions, comme « vin doux naturel » ou « brut nature », sans lien avec le vin dit « nature » ou « naturel ») et ne peuvent être utilisés sur l'étiquetage des vins, conformément à l'annexe VII partie II point 1 du règlement OCM n° 1308/2013.

Syndicat de Défense des Vins Nature'l

9, rue André Brouard – 49105 ANGERS (France) / Contact : syndicatvinnature@gmail.com / TEL : +33 2 41 18 61 40



Puis-je adhérer au Syndicat de défense des vins naturels ?

Oui, tout le monde peut adhérer au syndicat, professionnel·les de la filière comme amateurs·trices, et ainsi soutenir cette initiative. L'adhésion annuelle coûte actuellement 30 euros. Le formulaire d'adhésion se trouve ici : bit.ly/AdhererVinsNature

Quel·les sont les vigneron·nes adhérant actuellement au Syndicat de défense des vins naturels ?

Fin mai 2020, près d'une centaine de vigneron·nes avaient déjà rejoint le syndicat. Leur liste est disponible ici : bit.ly/Liste_Vignerons_Syndicat_Vin_Nature_27052020 ; elle sera prochainement publiée de manière plus détaillée et dynamique sur notre site internet (mise en ligne prévue fin juin ou courant juillet 2020).

Je suis vigneron·ne, je souhaiterais faire labelliser une ou plusieurs de mes cuvées « vins méthode nature », comment faire ?

La procédure d'engagement des vigneron·nes et de leurs cuvées en vue d'obtenir le label est détaillée à la page 2 de cette plaquette d'informations : bit.ly/PlaquetteVinMethodeNature

Un vin indiqué « sans sulfites ajoutés » est-il « nature » selon la définition que vous en donnez ?

Pas nécessairement. Car les autres points de la charte peuvent ne pas avoir été respectés (raisins non bio, levures exogènes, vendanges mécaniques, utilisation d'autres intrants, etc.). C'est d'ailleurs un amalgame qui est souvent fait, et certains metteurs en marché profitent qu'on se focalise sur les sulfites pour ajouter d'autres intrants ou utiliser des techniques stérilisantes telles que la flash-pasteurisation. On peut donc tout à fait avoir affaire à un vin sans sulfites ajoutés sans qu'il soit « nature » ou « naturel » pour autant.

Où peut-on acheter des « vins méthode nature » ?

En priorité chez les cavistes indépendants spécialisés, souvent passionnés, qui sauront vous conseiller. L'application mobile Raisin en recense une multitude, dans le monde entier ; certains guides spécialisés également (*Cavistes, Glou Guide, Grandeur Nature, Soif d'aujourd'hui...* pour ce qui est des plus récents). Il existe aussi des cavistes spécialisés en ligne. Les vigneron·nes « nature » peuvent enfin vous recevoir au domaine (sous réserve de disponibilité et de prise de contact préalable). Une façon plus simple de les rencontrer, en grand nombre, est de vous rendre sur l'un ou l'autre des salons spécialisés ouverts aux particuliers qui ont lieu tout au long de l'année (vous trouverez l'agenda de la plupart de ces salons sur le site vinsnaturels.fr).

J'ai vu dans les rayons des supermarchés des bouteilles estampillées « naturellement », « naturae », « par nature », etc. Puis-je m'y fier ?

Ces termes ont bien entendu été choisis pour s'approprier les codes du vin « nature » ou « naturel ». Ils prêtent ainsi délibérément à confusion : ce sont donc essentiellement des procédés marketing où les termes « nature » ou « naturel » (dont l'association immédiate à celui de vin est, pour rappel, interdite par la législation) sont détournés. Il n'y a aucune chance que le vin en question soit véritablement « nature » ou « naturel », au sens où nous l'entendons ici. Encore une fois, pour vous procurer des « vins méthode nature »,

Syndicat de Défense des Vins Nature·l

9, rue André Brouard – 49105 ANGERS (France) / Contact : syndicatvinnature@gmail.com / TEL : +33 2 41 18 61 40



nous vous conseillons de vous rendre chez les cavistes indépendants et salons spécialisés, ou chez les vigneron·nes directement lorsque c'est possible.

Tous les vins « nature » ou « naturels » arboreront-ils le label « vin méthode nature » ?

Non, le label « vin méthode nature » ne sera présent que sur les bouteilles de vin respectant la charte du Syndicat de défense des vins naturels et pour lesquelles les vigneron·nes auront fait toutes les démarches nécessaires (rejoindre le syndicat, respecter la charte d'élaboration, présenter la ou les cuvées en question, se soumettre aux éventuels contrôles, etc.). Ces démarches reposant sur le seul principe du volontariat, des vigneron·nes continueront par ailleurs à proposer des vins répondant a priori aux différents critères du vin « nature » ou « naturel », hors de ce cadre, car nul n'est tenu de s'engager dans le syndicat ni de souscrire à cette volonté de reconnaissance. En contrepartie, ils ne pourront bien sûr pas se revendiquer du syndicat ni du label « vin méthode nature ». Le syndicat et son label sont donc là pour offrir des garanties sérieuses à celles et ceux qui le souhaitent ; il est ouvert à toutes celles et ceux qui sont prêt·es à en respecter la charte, mais n'a pas vocation à s'imposer unilatéralement.

Pourquoi avoir deux logos différents, l'un sans mention, l'autre précisant « Sulfites < 30 mg/L » ?

La charte du syndicat autorise – sans bien sûr l'encourager – l'ajout de sulfites à hauteur de 30 mg/L (ce seuil ne devant jamais être dépassé en total). Cette distinction sur le logo est donc nécessaire. Il faut par ailleurs savoir que la réglementation européenne exige d'indiquer « Contient des sulfites » si le vin en contient au moins 10 mg/L au total. Mais ces sulfites peuvent avoir été produits naturellement lors de la fermentation. Par conséquent, la mention « Contient des sulfites » peut apparaître sur une bouteille même si le vin en question n'a connu aucun ajout volontaire de sulfites.

Que signifie « Sulfites < 30 mg/L » ?

Cela signifie que le vin contient moins de 30 milligrammes de sulfites par litre de vin au total. Ces sulfites sont soit produits naturellement lors de la fermentation, soit ajoutés après la fermentation. Pour rappel, les doses de sulfites actuellement autorisées dans le vin sont les suivantes (les fourchettes importantes s'expliquant par les limites autorisées suivant le type de vin : rouge, blanc/rosé sec, liquoreux...) :

- Vin « conventionnel » : jusqu'à 160 mg/L pour les rouges, 210 mg/L pour les blancs et les rosés secs, 400 mg/L pour certains liquoreux
- Vin biologique : jusqu'à 100 mg/L pour les rouges, 120 mg/L pour les blancs et les rosés secs, 360 mg/L pour certains liquoreux
- Vin en biodynamie : jusqu'à 70 ou 80 mg/L (selon les labels) pour les rouges, 90 ou 105 mg/L pour les blancs et les rosés secs, 200 mg/L pour les liquoreux
- Vin méthode nature : inférieur à 30 mg/L, toutes couleurs et tous types confondus

Les doses moyennes généralement observées en France aujourd'hui sont de 75 mg/L pour les vins rouges et de 105 mg/L pour les vins blancs.

Syndicat de Défense des Vins Nature·l



Pourquoi autoriser les sulfites dans votre charte ?

Le syndicat se veut inclusif : en donnant aux vigneron·nes et vinificateurs·trices la possibilité d'une éventuelle addition de sulfites, dans des proportions limitées et contrôlées, il permet à celles et ceux qui sont sur la voie du vin véritablement « nature » ou « naturel » (zéro intrant) de ne pas rester sur le bord du chemin. Historiquement, dans sa première définition, l'AVN (Association des vins naturels) l'autorisait aussi. L'utilisation d'une dose minimale, inférieure à 30 mg/L, est donc permise, mais l'absence d'ajout de sulfites reste évidemment l'idéal d'un « vin méthode nature ».

Pourquoi un énième label ?

Ce nouveau label, adossé à un cahier des charges exigeant, a vocation à officialiser l'existence des « vins méthode nature », autrement dit à être reconnu par toutes les autorités compétentes, et à proposer ainsi un véritable label de confiance aux consommateurs. En cela, cette démarche est inédite et nécessaire pour lever le flou technique et juridique actuel.

Ce label est-il une initiative privée ? Qui est derrière ce syndicat et ce label ?

Des vigneron·s (Jacques Carroget, Sébastien David, Gilles Azzoni) et professionnels évoluant dans le milieu du vin à différents titres (l'avocat Eric Morain, l'anthropologue Christelle Pineau, l'auteur et éditeur spécialisé Antonin Iommi-Amunategui) sont à l'origine de la création du syndicat, de la charte et du label. Ils ont été rejoints par une dizaine d'autres professionnel·les et passionné·es (Benjamin Besnier, Christian Binner, Rémy Bossert, Pauline Bourrel, Christophe Ehrhart, Isabelle Perraud, Guillaume Petit de la Perrelle, Jean-Paul Primard, Vincent Wallard) pour former différents collèges, désormais pleinement actifs au sein du syndicat. Chacun et chacune y contribuant à titre strictement bénévole. Mais le syndicat est par ailleurs bien entendu ouvert à toutes et à tous : vigneron·nes, cavistes, professionnel·les du vin, amateurs·rices, simples consommateurs·trices, pourvu qu'ils et elles adhèrent aux valeurs défendues par le syndicat. Le formulaire d'adhésion se trouve ici : bit.ly/AdhererVinsNature

Pourquoi un syndicat ?

La structure juridique du syndicat s'imposait, plutôt que celle d'une simple association par exemple, car un syndicat est un interlocuteur reconnu officiellement par l'administration française. Ainsi, après de nombreux rendez-vous avec le ministère de l'Agriculture, l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité), l'ANIVIN (Association nationale interprofessionnelle des vins de France), la DGCCRF (Direction générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des fraudes) et la quasi-totalité des institutions de la filière, le Syndicat de défense des vins naturels se veut l'interlocuteur privilégié sur les questions de reconnaissance et de développement du label aujourd'hui connu sous le nom de « vin méthode nature ».

Comment fonctionne le syndicat ?

Le Syndicat de défense des vins naturels est aujourd'hui piloté par un conseil d'administration comprenant une quinzaine de personnes (nommées ci-dessus) qui se répartissent en plusieurs collèges : un collège vigneron·s, un collège professionnels et acteurs du vin, un collège consommateurs. Les membres de ces trois collèges se divisent ensuite en trois commissions (agrément, communication, institution) qui échangent

Syndicat de Défense des Vins Nature·l

9, rue André Brouard – 49105 ANGERS (France) / Contact : syndicatvinnature@gmail.com / TEL : +33 2 41 18 61 40



régulièrement pour faire avancer les différents chantiers engagés. Le président du syndicat est actuellement le vigneron Jacques Carroget.

Comment pouvez-vous assurer que ce label ne sera pas récupéré et galvaudé par les grands metteurs en marché ?

Nous estimons que les différents points de la charte sont suffisamment clairs et stricts pour éviter toute dérive et récupération par des metteurs en marché qui ne respecteraient pas les valeurs défendues par le syndicat. Plusieurs points essentiels nous assurent que l'industrie agro-alimentaire ne s'engouffrera pas dans la brèche : les vendanges manuelles obligatoires, les levures indigènes obligatoires et l'interdiction de toute technique stérilisante ou altérante. Par ailleurs, l'engagement public préalable (visible de tous sur le site internet du syndicat, prochainement mis en ligne) mettrait les éventuels fraudeurs en situation délicate vis-à-vis de l'administration française et des consommateurs en cas de non-respect de la charte. Sans parler bien sûr des contrôles aléatoires effectués par le syndicat. Bien sûr, si ces différents garde-fous s'avèrent insuffisants, le syndicat pourra modifier sa charte en conséquence.

Quels seront les contrôles effectués par le syndicat ?

Nous ferons deux types de vérification sur un prélèvement d'au moins 1 % des cuvées : premièrement, contrôle des résidus de pesticides de synthèse par un laboratoire indépendant ; deuxièmement, vérification de l'analyse (sulfites, turbidité...) et du cahier de cave (traçabilité des pratiques de vinification) de tous les vins en question. Le choix des cuvées contrôlées est arrêté par tirage au sort anonyme. Outre ces prélèvements aléatoires, le syndicat se réserve le droit de faire effectuer des vérifications supplémentaires en audit externe, par un organisme de contrôle reconnu par le ministère compétent, pour toute situation qu'il estimera suspecte. A noter que toutes ces procédures engagent des frais relativement importants, et que pour les couvrir le syndicat dépend à ce jour exclusivement des cotisations de ses adhérents ; il n'est donc pas exclu que les contrôles soient encore renforcés à l'avenir.

L'administration française (ou européenne) vous suit-elle ? Fera-t-elle aussi des contrôles ?

L'administration française a déjà reconnu officiellement le syndicat et son label. Une première phase, qui s'étalera sur trois ans, est en cours. Elle permettra d'affiner le processus et de distribuer de façon optimale les rôles, responsabilités et obligations de chacune des parties. Des discussions ont d'ailleurs lieu avec des vigneron·nes d'autres pays européens, en vue d'une éventuelle future demande de reconnaissance européenne (celle-ci, le cas échéant, se substituant à la prévalence française). Par ailleurs, le label « vin méthode nature » étant une mention valorisante encadrée, la DGCCRF (Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes) pourra en effet s'assurer à tout moment, par un contrôle, que telle bouteille ou tel document commercial en faisant usage est bien engagé vis-à-vis du syndicat, grâce notamment aux numéros de lots et aux analyses fournies en amont par le ou la vigneronne au syndicat ; ces informations étant d'ailleurs publiées, en toute transparence et en libre accès, sur le site internet du syndicat (mise en ligne prévue fin juin ou courant juillet 2020).

Syndicat de Défense des Vins Nature'l

9, rue André Brouard – 49105 ANGERS (France) / Contact : syndicatvinnature@gmail.com / TEL : +33 2 41 18 61 40



Ce label existe-t-il à l'étranger ? Au niveau européen ?

Le label « vin méthode nature » n'existe pas à ce jour à l'étranger, mais des contacts sont pris avec des pays comme l'Italie, l'Espagne, l'Allemagne, la Suisse ou même le Chili. L'intérêt est réel. L'objectif, à terme, étant d'avoir un label européen (à minima) sans bien sûr ne faire aucune concession sur la charte actuelle.

Pourquoi ne pas se contenter de laisser les vigneron-s'exprimer librement, hors de tout cadre réglementaire ?

De plus en plus de vigneron-nes se réclament ou sont assimilé-es à la mouvance nature, mais chacun a sa propre interprétation de ce que devrait être un vin dit « nature » ou « naturel ». Il est donc devenu indispensable, tant pour la profession que pour les consommateurs, de lui donner la définition la plus claire et transparente possible, tout en respectant l'histoire de ce mouvement, sous la forme d'une charte et d'un label reconnu par l'administration, dont la gestion et la gouvernance relèvent d'un syndicat indépendant et transparent.

Le Syndicat de défense des vins naturels est-il lié à l'Association des vins naturels (AVN) ou à l'Association des vins SAINS (Sans Aucun Intransit Ni Sulfites ajoutés) ?

Certains des membres fondateurs du syndicat ont notamment été artisans du développement de l'AVN, parfois depuis ses origines ; et tous les acteurs et actrices de ces différentes structures se connaissent bien. S'il n'y a pas de connexion officielle entre eux, il est entendu que ces mouvements vont dans la même direction. La différence majeure portant sur le statut juridique du Syndicat de défense des vins naturels, qui lui permet un dialogue plus direct avec les différentes administrations dont dépend la filière du vin. C'est ce statut spécifique qui a permis d'atteindre l'objectif d'une reconnaissance officielle en France du « vin méthode nature ».

Quelle sont les différences entre le Syndicat de défense des vins naturels et ces deux associations ?

D'abord, le statut légal et juridique : l'AVN et les vins SAINS sont en effet des associations ; le Syndicat de défense des vins naturels est quant à lui, comme son nom l'indique, un syndicat. Ensuite, une différence technique : le Syndicat de défense des vins naturels autorise, via son label « vin méthode nature », un léger ajout de sulfites après fermentation (indiqué sur le pourtour du logo le cas échéant), cependant que l'AVN et les vins SAINS ne l'autorisent pas ou plus.

Pourquoi les vins dits « nature » ou « naturels » sont-ils souvent hors de toute appellation (vin de France) ?

C'est une question complexe, mais voici quelques grands axes de réponse : les appellations d'origine protégée (AOP, ex-AOC) dépendent de cahiers des charges spécifiques à chacune d'entre elles, cahiers des charges dont souhaitent parfois s'affranchir les vigneron-nes « nature » (par exemple, en choisissant d'utiliser des cépages qui ne sont pas recommandés dans leur AOP ou en ne s'imposant pas des durées d'élevage qui leur semblent arbitrairement figées). Pour obtenir une AOP donnée, il faut également se soumettre à une dégustation d'agrément au sein de son appellation. Ces dégustations entre pairs peuvent avoir tendance à exclure de fait les vigneron-nes qui travaillent en « nature », à savoir différemment de la très grande majorité

Syndicat de Défense des Vins Nature's

9, rue André Brouard – 49105 ANGERS (France) / Contact : syndicatvinnature@gmail.com / TEL : +33 2 41 18 61 40



des viticulteurs (à ce propos, l'épineuse question de la typicité mériterait un FAQ à elle seule). On peut aussi considérer qu'un nombre non négligeable de vigneron·nes considèrent que l'esprit initial des AOC a été dévoyé par l'agro-industrie et qu'ils/elles ne s'y reconnaissent plus (on trouve en effet des vins d'AOP à 3 euros dans la grande distribution, quelle valeur l'AOP peut-elle alors avoir ?). Le vin de France est donc bien souvent la seule alternative possible aujourd'hui, en attendant peut-être que le système des appellations soit repensé. Ainsi, à titre d'exemple, dans un récent guide des vins spécialisés dans les vins « nature » ou « naturels », plus de deux tiers des vins sélectionnés étaient en vin de France. Cela dit, on trouvera bien sûr aussi des « vins méthode nature » en appellation d'origine protégée (AOP) ou en indication géographique protégée (IGP).

Et si je ne trouve pas la réponse à ma question dans ce FAQ ?

Vous en êtes vraiment sûr·e et certain·e ? Le cas échéant, vous pouvez alors contacter le Syndicat de défense des vins naturels directement, par e-mail, à l'adresse suivante : syndicatvinnature@gmail.com

Dernière mise à jour : 27/05/2020

Syndicat de Défense des Vins Nature's

9, rue André Brouard – 49105 ANGERS (France) / Contact : syndicatvinnature@gmail.com / TEL : +33 2 41 18 61 40