
Engagement pour un Vin Nature



Vin



Le vin « nature » ou « naturel », il s'en fait, il s'en vend et il s'en boit depuis plus de 8000 ans. Or, aujourd'hui, en France, en Europe et partout dans le monde, ce vin originel et original n'existe pas – il n'a aucune reconnaissance officielle. Il est même interdit, sous peine de poursuites, d'en faire mention à titre commercial.



Notre vin sans papiers préféré a donc besoin d'un engagement clair et audible de la part de différents acteurs – vigneron-nes, consommateurs-trices, professionnel-les, passionné-es du vin...

Un mouvement aux contours certes flous mais à la volonté intacte, celle qui nous permet d'affirmer ce jour que le vin « nature » ou « naturel » existe.

Il incarne une tendance forte et pérenne du vin mondial actuel.

Cet engagement public, pris sur l'honneur, a vocation à fédérer une large communauté autour des valeurs (artisanat, transparence, indépendance, dimension sociale) et des principes d'élaboration et de diffusion (décrits ci-après) du « Vin méthode Nature ».



Nature

NOTRE CHARTE D'ENGAGEMENT

1 • 100 % des raisins (de toutes origines : AOP, 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 (Nature & Progrès, AB, ou 2^e année de conversion AB à minima).

2 • Les vendanges sont manuelles.

3 • Les vins biologiques sont vinifiés uniquement avec des levures indigènes.

4 • Aucun intrant n'est ajouté.

5 • Aucune action de modification volontaire de la constitution du raisin n'est autorisée.

6 • Aucun recours aux techniques physiques brutales et traumatisantes (osmose inverse, filtrations, filtration tangentielle, flash pasteurisation, thermovinification...) n'est permis.

7 • Aucun sulfite n'est ajouté avant et lors des fermentations, ni dans les pieds de cuve.

(Possibilité d'ajustement - de l'ordre de : $\text{SO}_2 < 30 \text{ mg/l H}_2\text{SO}_4$ total, quels que soient la couleur et le type de vin - avant la mise; obligation d'information d'adjonction de sulfites, mentionnée sur l'étiquette via un logo dédié.)

8 • Lors d'un « salon des Vins méthode nature » les vignerons comme les organisateurs s'engagent à présenter la charte à côté des bouteilles; les cavistes indépendants sont encouragés à faire de même, dans la mesure du possible, au sein de leur établissement.

9 • Utilisation d'un des logos d'identification.

Version 1



- 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.**

Version 2



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

10 • L'engagement se fera lors de la mise en « commercialisation » (obligation de résultat) par une « déclaration sur l'honneur », faisant suite à l'avis du bureau du Syndicat; il sera demandé chaque année pour chaque cuvée (lot clairement identifié).

11 • Les cuvées non « Vins méthode nature » doivent être clairement identifiables (étiquetage différencié) chez les signataires.

12 • Les signataires s'engageront en leur nom propre et toutes les informations demandées seront mises en ligne.

Cet engagement est issu d'une association collégiale.