



# CHARTRE D'ENGAGEMENT

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



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).

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'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> total/l à l'analyse Frantz Paul (méthode de dosage du SO<sub>2</sub> 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 vigneronns 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 vigneronns s'engagent en leur nom propre. Toutes les cuvées "Vin Méthode Nature" seront mises en ligne sur notre site internet [www.vinmethodenature.org](http://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](mailto:syndicatvinnature@gmail.com)

Retrouvez-nous sur notre site internet [www.vinmethodenature.org](http://www.vinmethodenature.org) et sur les réseaux sociaux :

