


Présentation du

Syndicat de défense des Vins Nature'l





SOMMAIRE

- Présentation du syndicat.....p.1
 - Les commissions.....p.4
 - Les vigneron.nes référent.es.....p.5
 - La charte d'engagement.....p.6
 - Enregistrer une cuvéep.7
 - Les contrôles des cuvées.....p.8
 - Les actions du syndicat.....p.9
- 

Présentation du syndicat

Le Syndicat de défense des vins nature'l

Le Syndicat de défense des vins nature'l a été fondé en septembre 2019 par un collectif de personnalités engagées, à différents titres, en faveur du vin dit nature ou naturel. Il a pour vocation de fédérer une large communauté autour des valeurs (artisanat, transparence, indépendance, dimension sociale) et des principes d'élaboration et de diffusion du « vin méthode nature ».

Le Syndicat de défense des vins nature'l se compose de bénévoles mettant du temps à disposition pour assurer le bon fonctionnement de la structure. Ci-dessous, vous trouverez la composition du bureau du syndicat en 2024.

Composition du Bureau du Syndicat de défense des vins nature'l 2024



Jacques CARROGET
Co-Président



Vincent WALLARD
Co-Président



Isabelle PERRAUD
Vice-présidente



Sébastien DAVID
Trésorier



Julien GANGAND
Secrétaire



Christophe EHRHART
Membre



Lucie CHÉNE
Membre

Chiffres-clé (2023)

263 adhérent.es, dont :

- 191 vigneron.nes
- 43 professionnel.les
- 28 consommateur.trices

714 cuvées "Vin Méthode Nature" validées à ce jour (300 en 2023, 244 en 2022, 170 en 2021)

Le "vin méthode nature" en bref

Un « vin méthode nature » est un vin bio ou biodynamique certifié (Agriculture Biologique et/ou Nature & Progrès), issu de vendanges manuelles, de levures indigènes et conçu sans aucun intrant (à l'exception possible mais pas encouragée d'une éventuelle addition de 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. Cette terminologie a été choisie plutôt que « vin nature » ou « vin naturel », car l'emploi de ces deux dernières expressions est illégal au regard de la réglementation actuellement en vigueur.

Syndicat de Défense des Vins Nature'l




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

Pour plus d'informations, consultez www.vinmethodenature.org et les réseaux sociaux



Présentation du syndicat

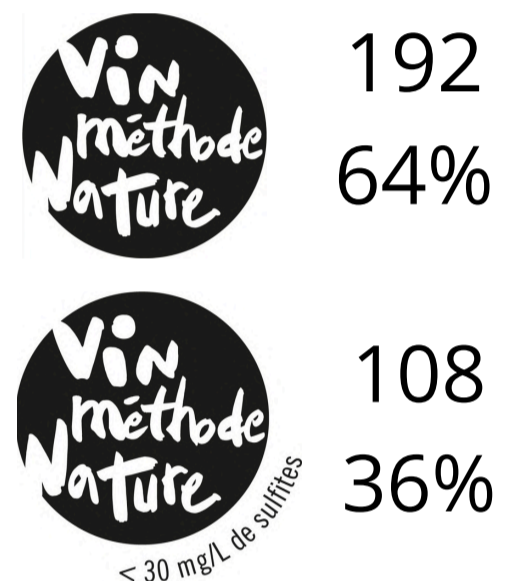
714 CUVÉES "VIN MÉTHODE NATURE"

-  300 cuvées labellisées en 2023
-  244 cuvées labellisées en 2022
-  170 cuvées labellisées en 2021

Moyenne de cuvée/ domaine	3 cuvées / domaine
Cuvée médiane	23 HI
Cuvée < 10HI	151 (22%)
Cuvées entre 10 et 50 HI	340 (48%)
Cuvées entre 50 et 100 HI	149 (20%)
Cuvées > 100HL	70 (10%)
Vignerons avec 1 cuvée	62 (sur 192 vignerons.nes) 32% des vignerons

Données calculées à partir de l'ensemble des cuvées labellisées

Cuvées 2023



Toutes les cuvées (714)

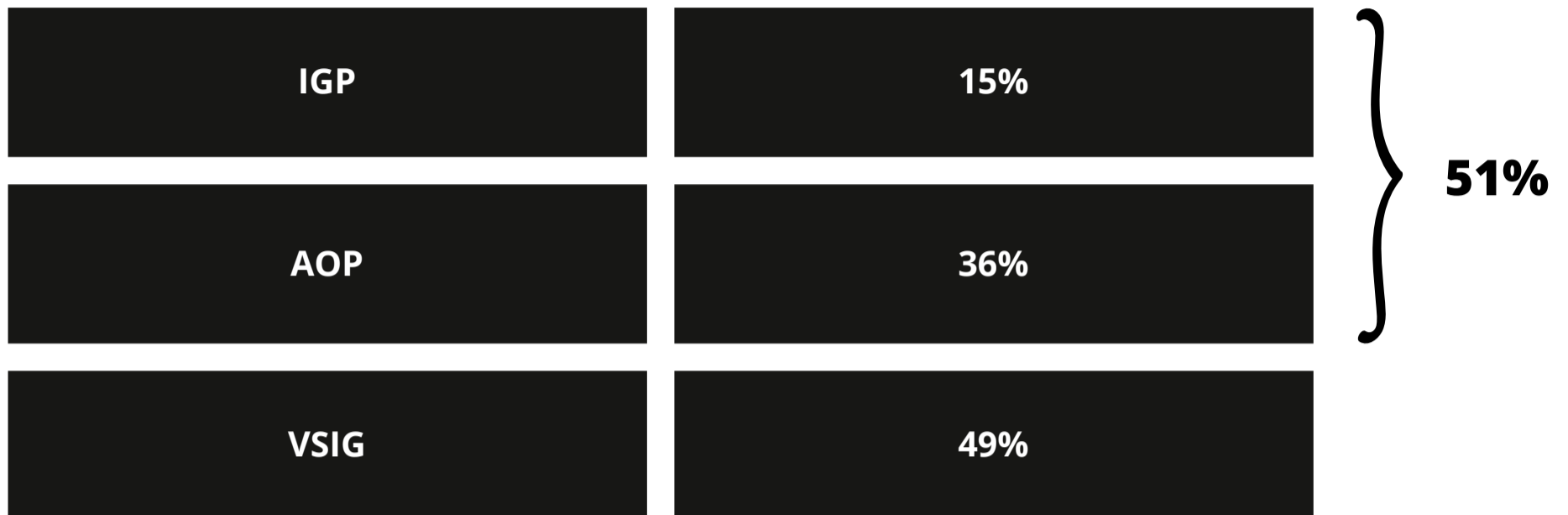


Syndicat de Défense des Vins Nature'l

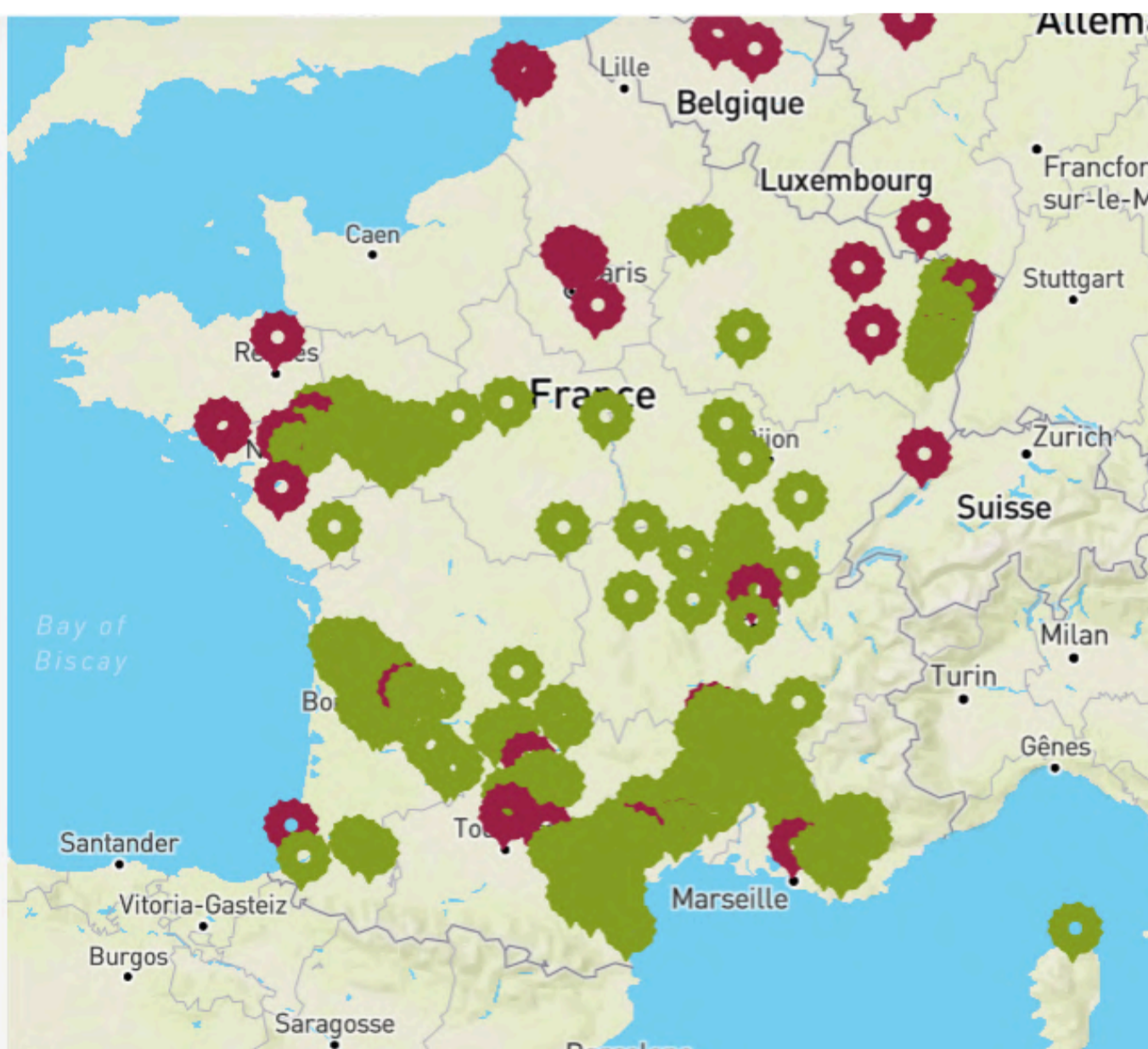
9, rue André Brouard • BP 70510 • 49105 Angers Cedex 02 • syndicatvinnature@gmail.com
Pour plus d'informations, consultez www.vinmethodenature.org et les réseaux sociaux



Présentation du syndicat



Données calculées à partir de l'ensemble des cuvées labellisées



263
adhérent.es
en 2023



- Italie
- Espagne
- Slovaquie

Carte issue du site internet du syndicat, qui recense l'ensemble des adhérent.es (cavistes et vigneron.nes) depuis 2019

Syndicat de Défense des Vins Nature'l

9, rue André Brouard • BP 70510 • 49105 Angers Cedex 02 • syndicatvinnature@gmail.com
Pour plus d'informations, consultez www.vinmethodenature.org et les réseaux sociaux



Les commissions

Le **Syndicat de défense des vins nature'l** est organisé en six commissions, réparties parmi les membres du Conseil d'Administration. Une personne peut faire parti de plusieurs commissions.

Commission Communication

La commission communication est composée de 9 membres qui gèrent les réseaux sociaux du syndicat (Instagram, Thread, X et Facebook) ainsi que le site internet.

Membres :

Rémy BOSSERT
Jean-Paul PRIMARD
Charles BOUTHIER
Antonin IOMMI-AMUNATEGUI
Guillaume PETIT DE LA PERRELLE
Julien GANGAND
Bastien RACCARY
Isabelle PERRAUD

Commission Agrément

La commission agrément est chargée de contrôler les cuvées de plus de 100 hectolitres proposées par les adhérent.es du syndicat afin de vérifier le respect du cahier des charges.

Membres :

Jacques CARROGET
Sébastien DAVID
Christian BINNER
Gilles AZZONI
Christophe EHRHART
Vincent WALLARD
Bastien RACCARY

Commission Internationale

Membres :

Rémy BOSSERT
Jacques CARROGET
Sébastien DAVID
Gilles AZZONI

Candidature et renouvellement de mandat

Les administrateurs sont élus pour trois ans, et renouvelables par tiers tous les ans. Afin de candidater au Conseil d'Administration, puis aux commissions, le/la candidat.e adhérent.e doit motiver sa candidature auprès du Président et se présenter lors de l'Assemblée Générale.

Syndicat de Défense des Vins Nature'l

9, rue André Brouard • BP 70510 • 49105 Angers Cedex 02 • syndicatvinnature@gmail.com
Pour plus d'informations, consultez www.vinmethodenature.org et les réseaux sociaux



Les vigneron.nes référent.es

Le **Syndicat de défense des vins nature'l** a aussi à coeur de développer un réseau de vigneron.s et vigneronnes référent(e)s afin qu'ils puissent être le relais local du syndicat dans leur région viticole, notamment en diffusant ses actualités, en accompagnant les nouveaux adhérent(e)s dans leur démarche de labellisation Vin Méthode Nature, etc.

Ces référent-es ont bien-sûr une voie consultative au Conseil d'Administration.

A ce jour nous en comptons déjà 4 !



*Saskia GOETSCHY,
Château Boucarut
Référente en Occitanie*



*Daniel ANSEN
Domaine Ansen
Référent en Alsace*



*Sylvain LAURENT
Domaine Nigoulin
Référent en Ardèche*



*Maxime JULLIOT
SKJ Domaines
Référent dans le Bordelais*

Si vous aussi, vous êtes adhérent(e)s et que vous souhaitez vous engager davantage dans la vie du syndicat, n'hésitez pas à nous contacter pour devenir vigneron(ne) référent(e) de votre région viticole !

Syndicat de Défense des Vins Nature'l

9, rue André Brouard • BP 70510 • 49105 Angers Cedex 02 • syndicatvinnature@gmail.com
Pour plus d'informations, consultez www.vinmethodenature.org et les réseaux sociaux





CHARTRE 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 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'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 dégorgement 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 vignerons 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 vignerons 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

Enregistrer une cuvée

1- Adhérer à notre syndicat

Adhérez [ici](#) à notre Syndicat sur notre site internet et validez notre [charte d'engagement](#).

2- Renseignez votre déclaration de récolte avant le 10 décembre

Préciser sur votre déclaration de récolte votre engagement en volume des cuvées Vin Méthode Nature en mettant sur la ligne 2 "mention valorisante" : "Vin Méthode Nature"

3- Engager vos cuvées avant le 15 janvier: [VMN1](#)

Avant le 15 janvier, engager votre cuvée : compléter le formulaire [VMN1](#) ([1 formulaire par cuvée](#)). Ce volume, une fois engagée, ne peut pas augmenter.

4- Confirmer votre cuvée au moment de la mise en bouteille : [VMN2](#)

Au moment de la mise en bouteille, confirmer votre cuvée en complétant le formulaire [VMN2](#) (en respectant le volume engagé dans la VMN1).

5- Faire une analyse COFRAC avec 6 critères à la mise en bouteille

Les 6 critères :

- Titre alcoométrique volumique total acquis
- Acidité totale (gH₂SO₄/l)
- pH
- Sucres fermentescibles résiduels (glucose et fructose) (g/l)
- Turbidité ntu (nephelometric turbidity unit)
- Taux de SO₂ total (mg/l) (méthodologie Frantz Paul ou entraînement à chaud et oxydation titrimétrie)

6- Transmettre par courriel à labelvmn@gmail.com :

- Analyse Cofrac (6 critères)
- Certificat bio du millésime de la cuvée
- Rapport d'audit (le dernier en votre possession)

7- Le Syndicat réalise un contrôle interne et vous accorde l'autorisation d'utiliser l'un de nos deux logos (conformément au point 9 de notre charte)

- Chaque cuvée validée sera facturée de la manière suivante : 40 euros la première cuvée enregistrée, 20 euros pour les cuvées suivantes. Le syndicat va contrôler de façon aléatoire 2% des cuvées chaque année (contrôle externe réalisé par un organisme certificateur).
- Les cuvées supérieures à 100 hl seront systématiquement contrôlées (coût à la charge du domaine, 400€ 1x/domaine, cuvées suivantes 20€).

Syndicat de Défense des Vins Nature'l

9, rue André Brouard • BP 70510 • 49105 Angers Cedex 02 • syndicatvinnature@gmail.com
Pour plus d'informations, consultez www.vinmethodenature.org et les réseaux sociaux



Les contrôles des cuvées

Afin de pouvoir enregistrer une cuvée Vin Méthode Nature et d'avoir l'autorisation d'utiliser un de nos deux logos (cf l'article 9 de notre charte), le Syndicat de Défense des Vins Nature'l procède à différents contrôles explicités ci-dessous.

Contrôle Interne

- **Contrôles systématiques des pièces, sur toutes les cuvées enregistrées**
 1. Contrôle de la certification BIO
 2. Contrôle de l'analyse COFRAC (dosage de SO₂)
 3. Contrôle de la traçabilité du vin (volume déclaré lors de la récolte)

Contrôle Externe par un tiers

- **Contrôles réalisés par ECOCERT, sur pièces et sur place**
 1. Contrôle sur place du respect de la charte, à hauteur de 2% par an, de l'ensemble des cuvées enregistrées Vin Méthode Nature (tirage au sort)
 2. Contrôle de l'analyse COFRAC

Contrôle Interne Cuvées > 100 hL

- **Contrôles systématiques sur place**
 1. Contrôle sur place par des administrateurs formés du syndicat
 2. Contre-analyse COFRAC réalisée

Syndicat de Défense des Vins Nature'l

9, rue André Brouard • BP 70510 • 49105 Angers Cedex 02 • syndicatvinnature@gmail.com
Pour plus d'informations, consultez www.vinmethodenature.org et les réseaux sociaux



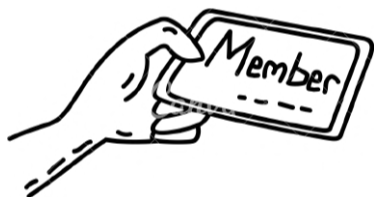
Les actions du syndicat



- Création d'un réseau de vigneron.nes référent.es par région viticole
- Portrait d'adhérent.es
- Vidéos de cavistes
- Echanges avec les journalistes spécialisés gastronomie et vins sur les actions du syndicat
- Animation des réseaux sociaux, du site internet et newsletter



- Participation au salon de la Levée de la Loire à Angers
- Participation au salon Sous les Pavés la Vigne à Paris



- Travail et réflexion sur l'évolution de la charte
- Contrôles de cuvées de plus de 100 hL par des membres du syndicat
- Veille usurpation sur l'emploi des dénominations "vin nature" et "vin naturel"



- Mise en réseau avec les associations étrangères des vins naturels (Italie, Suisse...)



- Echanges avec la DGCCRF
- Echanges avec les acteurs du vin (INAO...)
- Echanges avec les institutions publiques (parlementaires...)

Syndicat de Défense des Vins Nature'l

9, rue André Brouard • BP 70510 • 49105 Angers Cedex 02 • syndicatvinnature@gmail.com
Pour plus d'informations, consultez www.vinmethodenature.org et les réseaux sociaux

