



Vin Méthode Nature



Pour des raisons réglementaires et de confiance, « je fais ce que je dit et je dis ce que je fais », nous avons rédigé la charte **Vin Méthode Nature**, sur des bases déjà élaborées avant l'existence du syndicat.

Le raisin est bio, certifié par un audit externe, ou labellisé par Nature et Progrès.

Il n'y a pas d'intrants, que du raisin ;
il n'y a pas de techniques traumatisantes, osmose, cryoextraction, filtrations etc ...

Une analyse COFRAC doit être faite avec :

1. TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE TOTAL MAXIMUM ACQUIS + SUCRES
2. ACIDITÉ TOTALE (grammes d'acide tartrique par litre)
3. PH
4. SUCRES FERMENTESCIBLES RÉSIDUELS (glucose et fructose) (g/l)
5. Turbidité NTU (Nephelometric Turbidity Unit)
6. SO₂ TOTAL (mg/l) (méthodologie Franz Paul)

D'autre part, le syndicat a mis en place **trois contrôles** :

- *un contrôle administratif comprenant :*

une déclaration d'intention : la VMN 1

avec **déclaration de récolte** pour les vignerons et de production pour les négociants sur le site du syndicat

- *contrôle administratif fait par le syndicat :*

une déclaration auprès du syndicat après mise ; la VMN 2 avec le volume embouteillé, et l'analyse COFRAC

- *deux contrôles in situ :*

un pour les cuvées de plus de 100 hectos, dans un souci de crédibilité de notre label, ce contrôle interne est assuré par le syndicat, via un ou deux de ses membres et à charge du vigneron(e).

- **un autre contrôle sur 4 à 6 cuvées tirées au hasard :**

Les domaines où sont produites ces cuves sont audités par ECOCERT, audit externe, et un membre du syndicat, à charge du syndicat.

La DGCCRF reconnaît la mention « Vin Méthode Nature » à ces conditions.



Vin Méthode Nature < 30 mg/l SO₂

ou vin nature moins le quart

Il existe une tolérance.

Pour avoir une ouverture, pour donner un peu de souplesse avec les difficultés rencontrées suite aux millésimes difficiles; c'est une décision collective.

Vis-à-vis de notre label premium qui a zéro sulfite ajouté, nous avons admis qu'il était possible (le moins souvent possible) d'ajouter un peu de soufre à la mise.

Le soufre est avant tout un anti-oxydant, et un excellent anti-bactérien.

Avec une limite maximale de 30 mg/ litre de soufre total, analysée selon la méthode Franz Paul.

Le but est d'aller vers le VMN 0.

Nous pourrions faire une distinction visuelle plus franche entre les deux chartes, que celles déjà existantes.



Vitis Méthode Nature



La fermentation de liquide issu de raisin non inscrit au catalogue ne donne pas droit au mot vin.

Pour être un vin, le liquide doit être issu d'un ou plusieurs cépages inscrits au catalogue national officiel des variétés.

L'association Vitis Batardus Liberata a défendu la possibilité de faire fermenter les liquides issus des cépages non inscrits.

L'opposition de la France à la non réinscription au catalogue n'a pas permis à ces cépages de faire du vin mais une boisson fermentée à base de raisin.

Ces vignes et ces boissons ne sont pas soumises à la réglementation vitivinicole mais à **celle des arbres fruitiers**.

Pas de droit de plantation.

Pas de déclaration de récolte et/ou de production.

Ne pas employer les mots **vin** et **jus** sur les étiquettes et/ou dans la communication.

Ces boissons sont soumises à DRM.

La déclaration récapitulative mensuelle vous permet de déclarer vos entrées et sorties de produits alcooliques au cours du mois écoulé. Elle doit obligatoirement être déposée auprès de votre service des douanes, **au plus tard le 10 du mois suivant**.

Le syndicat a décidé lors de son assemblée générale extraordinaire du 19 mars 2026 de créer une charte VITIS MÉTHODE NATURE



UDV

Boisson Méthode Nature



Le syndicat a décidé de créer une charte pour les Boissons Méthode Nature et cela ne sera possible que lorsque le CA validera cette charte sur présentation de la commission Agrément.

Les composés d'une Boisson Méthode Nature sont issus de l'agriculture biologique : récolte manuelle, sans levurage ni filtration ou autres techniques industrielles. Les mêmes obligations que pour les Vins Méthode Nature s'appliquent; le vin étant une boisson à part avec sa propre réglementation.

Les Boissons Méthode Nature doivent obligatoirement avoir une **base de raisin, avec d'autres fruits (pomme, poire....) ou des plantes.**

Pour pouvoir produire ces boissons en tant que vigneron, il faut obtenir une habilitation des douanes.

A voir avec les douanes de chaque secteur concerné.

Les règles concernant l'étiquetage sont à voir avec la DGCCRF.

S'inspirer d'un produit industriel avec toutes les mentions nécessaires et avoir de la rigueur.

Ne pas donner la possibilité de confusion avec le vin, pas de domaine, Château, Clos, etc ... De même pour le design.

Il existe deux types de boissons:

- **celles qui ont plus de 0,5 degré d'alcool**, qui ont fini leur sucre et donc qui sont stables,
- **celles qui ont des sucres résiduels et qui ont donc besoin de pasteurisation** afin de ne pas refermenter et qui ne pourront donc pas se revendiquer BMN.