



PROCÉDURE DE LABÉLISATION D'UNE CUVÉE

L'obtention du Label "Vin Méthode Nature" se réalise en 7 étapes.

Adhérez



1 • Adhérer au syndicat

Adhérer à notre syndicat sur notre site internet et valider notre charte d'engagement.



2 • Renseigner 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"



Engagez



3 • Engager vos cuvées avant le 31 décembre : VM1

Avant le 31 décembre, engager votre cuvée : compléter le formulaire **VMN1** (1 formulaire par cuvée). Ce volume, une fois engagée, ne peut pas augmenter.

Confirmez



4 • Confirmer votre cuvée au moment de la mise en bouteille : VM2

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 maximum 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

labelvmn@gmail.com :

- Analyse cofrac (6 critères)
- Certificat bio
- Rapport d'audit (le dernier en votre possession)

Transmettez



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 chartre).



- Chaque cuvée validée sera facturée **20 euros**. Le syndicat va contrôler de façon aléatoire
- **1% des cuvées chaque année** (contrôle externe réalisé par un organisme certificateur).
- Les cuvées supérieures à 100 hl **seront systématiquement contrôlées** par un organisme externe (coût à la charge du domaine).

Contact pour la labellisation :
06 67 15 03 92 • labelvmn@gmail.com

Syndicat de Défense des Vins Nature'l

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



CHARTRE D'ENGAGEMENT

Un Vin Méthode Nature doit respecter
les 12 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** de la constitution du raisin n'est autorisée.

6 • **Aucun recours aux techniques physiques brutales et traumatisantes** (du type: osmose inverse, filtration, filtration tangentielle, flash pasteurisation, thermovinification, centrifugation) n'est permis. 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_2SO_4 total/l à l'analyse Frantz Paul (méthode de dosage du SO_2 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 • 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.

9 • 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 10 mg)
- **À utiliser jusqu'à 30 mg/L de sulfite** (analyse Frantz Paul)



10 • 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.

11 • 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.

12 • **Les vignerons s'engagent en leur nom propre** et toutes les cuvées "Vin Méthode Nature" seront mises en ligne sur notre site internet www.vinmethodenature.org

Mise à jour du 6 avril 2021