



Crédit photo : Château Pontet-Canet

2019

# Viticulture et vinification sur un domaine Demeter

## Introduction à la biodynamie

L'agriculture biodynamique est une forme d'agriculture biologique qui régénère les sols et renforce la vitalité des plantes et des animaux pour la production d'aliments de qualité. Cela nécessite un travail agricole en plein accord avec les lois du vivant et la mise en place d'écosystèmes agricoles plus autonomes.

## La biodynamie appliquée à la vigne et au vin

L'agriculture biodynamique permet à la vigne de s'exprimer parfaitement. De ce fait, le travail en cave s'en trouve réduit, car ce qui se passe dans le chai n'est que la conséquence des pratiques sur la vigne.

Pour obtenir la certification Demeter, le vin doit répondre à des **exigences en matière de production de raisins** (cahier des charges production) **et de vinification** (cahier des charges transformation).

### Conversion du domaine au bio et au cahier des charges Demeter

- L'obtention de la **certification bio** (réglementation européenne) est un **prérequis** à la certification Demeter.
- L'obtention de la certification Demeter nécessite une période de conversion, dont la durée est déterminée en fonction de la date de certification bio du domaine agricole.
- Une **période de conversion de 5 ans maximum** est accordée pour la construction de projets destinés à répondre aux exigences des cahiers des charges.

## La viticulture

### Préparations biodynamiques

Toutes les surfaces productives doivent être certifiées Demeter, c'est-à-dire recevoir **au minimum une fois par an** les préparations biodynamiques suivantes :

- **La bouse de corne (500 ou 500P)** sur les sols.
- **La silice de corne (501)** durant la phase végétative, avant récolte.
- **Les préparations du compost** : Compost de Bouse Maria Thun (CBMT) ou 500 Préparée (500P) ou compost avec les 6 préparations du compost (502 : achillée millefeuille, 503 : camomille, 504 : ortie, 505 : écorce de chêne, 506 : pissenlit, 507 : valériane).

### Fumure

Qualité et origine :

- **Les purins et lisiers d'origine conventionnelle sont interdits.**
- Les fumiers d'origine conventionnelle sont autorisés s'ils proviennent d'élevages extensifs (avec accès à un parcours extérieur), ils doivent être **compostés au moins 6 mois** avec les préparations biodynamiques du compost 502 à 507.
- **Tous les composts et lisiers doivent recevoir les préparations biodynamiques du compost** (502 à 507) si le compostage est réalisé sur le domaine.
- Les matières premières autorisées pour la fumure sont listées à l'annexe 4 du cahier des charges.
- **Les produits contenant du guano d'oiseaux marins ou des déchets (guano) de poissons ou du sang séché sont interdits.**

Quantité :

Les quantités de fumure sont limitées en termes de quantité d'azote apportée, comme détaillé dans le tableau ci-dessous :

QUANTITÉ MAX. (EN MOYENNE SUR LA SAU)	DONT QUANTITÉ MAX. D'ENGRAIS DU COMMERCE (À LA PARCELLE)
150 kg d'azote/ha total sur 3 ans	150 kg d'azote/ha total sur 3 ans

- La quantité de fumure issue du commerce est calculée à la parcelle.
- Pour les fumiers et composts, la quantité est calculée en moyenne sur l'ensemble de la SAU.

## Soins et protection des végétaux

- L'emploi de tisanes, décoctions et purins de plantes est autorisé.
- **L'utilisation de cuivre à la vigne est limitée à 3 kg/ha/an** de cuivre métal en moyenne sur 5 ans, préférentiellement avec un maximum de 500g/ha par pulvérisation. Il est possible d'augmenter cette limite jusqu'à 4 kg/ha/an de cuivre métal en moyenne sur 5 ans, sous forme d'une dérogation et sous certaines conditions.
- Les méthodes et substances autorisées pour la protection des végétaux sont listées à l'annexe 5 du cahier des charges.

## Plants

- Les plants doivent provenir de l'agriculture biodynamique ou, en cas d'indisponibilité, de l'agriculture biologique
- Il convient de choisir des **variétés et porte-greffes adaptés à la région**.
- Les plants génétiquement modifiés sont interdits.

## La vinification

**La qualité première d'un vin Demeter est liée à la qualité des raisins Demeter.** L'objectif d'un vigneron est d'obtenir la meilleure qualité de raisins pour utiliser le minimum de techniques et d'additifs lors de la vinification, l'élevage et la conservation.

Les interventions dans le processus de transformation du raisin en vin sont plus limitées que la réglementation bio européenne :

- La fermentation alcoolique doit démarrer grâce aux **levures indigènes naturellement présentes sur la pellicule du raisin**. Les levures exogènes sont interdites bien que des dérogations puissent être accordées dans certains cas précis et justifiés.
- Certains ajustements, opérations de clarification et de stabilisation sont autorisés mais limités et contrôlés.
- **La teneur maximale en soufre (mg/L) est réduite** (dérogation possible sur demande justifiée). Voir tableau ci-dessous :

SUCRE RÉSIDUEL	ROUGE < 2G/L	ROUGE ENTRE 2 ET 5G/L	ROUGE > 5G/L	BLANC ET ROSÉ < 2G/L	BLANC ET ROSÉ ENTRE 2 ET 5G/L	BLANC ET ROSÉ > 5G/L	BLANC ET ROSÉ > 35G/L	LIQUEUREUX/VIN DOUX NATUREL > 35G/L	LIQUEUREUX/VIN DOUX NATUREL > 50G/L	EFFERVESCENT < 10G/L	EFFERVESCENT > 10G/L
SO <sub>2</sub> (MG/L)	70	70	130	90	90	130	200	80	80	70	10

- Les contenants et techniques de bouchage du vin visent à utiliser des matériaux nobles, écologiques et respectueux de la matière première, tels que le verre et le liège. **L'utilisation de Bag in Box n'est pas autorisée.**

Liste exhaustive des techniques et intrants autorisés dans la rubrique « téléchargement » du site internet de Demeter : « comparatif vin bio-vin Demeter ».

## Certification et étiquetage

La certification des vins se fait cuvée par cuvée, après la mise en bouteille (après dégorgement pour les vins effervescents). Les vins sont à déclarer lors de l'audit annuel. Les vins certifiés sont ensuite listés sur le « **Certificat vin** ».

Pour être certifié Demeter, le vin doit être élaboré avec **100% de raisins certifiés Demeter et respecter le cahier des charges vinification**. Le tableau ci-dessous détaille les certifications et étiquetages possibles selon les cas :

CERTIFICATION DU RAISIN	RESPECT DU CAHIER DES CHARGES VINIFICATION	CERTIFICATION DU VIN	ETIQUETAGE
Demeter	OUI	Vin Demeter	Logo Demeter et/ou Fleur Demeter Mentions « vin Demeter » ou « vin biodynamique »
Demeter	NON	Vin issu de raisins Demeter	Aucun logo. Mention « vin issu de raisins Demeter »
En Conversion vers Demeter	OUI	Vin en conversion vers Demeter	Logo En conversion vers Demeter Mention « vin en conversion vers Demeter »
En Conversion vers Demeter	NON	Aucune	Aucune référence

## Les points clés

- La certification bio est obligatoire pour obtenir la certification Demeter.
- L'utilisation de cuivre à la vigne est limitée à 3kg/ha/an.
- Les doses de SO<sub>2</sub> sont réduites.
- Un vin Demeter doit répondre aux exigences des cahiers des charges Production de raisin et Transformation de raisin.

## Demeter France

7 Rue Edouard Richard 68000 Colmar

Tél : 03 89 41 43 95

Fax : 03 89 41 49 51

[contact@demeter.fr](mailto:contact@demeter.fr)

DEPUIS  
19  
24

PIONNIER



RESPECT  
DU VIVANT



CERTIFICATION  
INTERNATIONALE



NATURELLEMENT  
EXIGEANT



NOURRIT LA TERRE  
& L'HOMME



BIODIVERSITÉ



DEMETER FRANCE  
CONTRÔLE ET CERTIFICATION  
DE L'AGRICULTURE BIODYNAMIQUE

[WWW.DEMETER.FR](http://WWW.DEMETER.FR)

RETROUVEZ-NOUS

SUR    

