

A close-up photograph of a hand holding a bunch of dark blue grapes. The grapes are clustered together and have a natural, slightly dusty appearance. The hand is positioned in the center, with fingers visible, holding the bunch. The background is a solid, dark blue color. In the top left corner, there is an orange rectangular logo with the word 'demeter' in white lowercase letters. The overall composition is clean and focused on the natural product.

demeter

VITICULTURE ET VINIFICATION SUR UN DOMAINE DEMETER

FICHE TECHNIQUE 2021

INTRODUCTION À LA BIODYNAMIE

La biodynamie est une forme d'agriculture biologique à la fois holistique, régénérative et sensible. Elle 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 et de vinification**.

Conversion du domaine à la 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** peut être accordée pour la construction de projets destinés à répondre aux exigences du cahier des charges.

LA VITICULTURE

Préparations biodynamiques

Toutes les surfaces productives doivent 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 avec les préparations biodynamiques du compost 502 à 507.
- Tous les composts et lisiers doivent recevoir les préparations biodynamiques du compost (502 à 507).
- 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 (en moyenne sur le vignoble)
150kg N/ha/an sur 3 ans	40kg N/ha/an

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 7 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

- 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'intrants 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 :

Sucres fermentiscibles	Rouge < 5g/L	Blanc et rosé < 5g/L	Rouge, blanc et rosé 5 à 35 g/L	Blanc et rosé > 35/L	VDN / Vin de liqueur	Effervescent < 10g/L	Effervescent > 10g/L
SO2 (mg/L)	70	90	130	200	80	70	100

- Les contenants et techniques de bouchage du vin visent à utiliser des matériaux écologiques et respectueux de la matière première, tels que le verre, le liège (naturel, technique ou aggloméré) et la capsule à vis. L'utilisation de Bag in Box n'est pas autorisée.

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. 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 :

Certification du raisin	Respect du cahier des charges	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 »
Bio + En conv. 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 SO2 sont réduites.
- Un vin Demeter doit répondre aux exigences de la production et la vinification de raisins.

Contact

Demeter France
7 Rue Edouard Richard
68000 Colmar
contact@demeter.fr

Crédit photo : Daniel Sax pour Yool



DEMETER, QUALITÉ BIODYNAMIQUE CERTIFIÉE



www.demeter.fr