

A close-up photograph of a person's hands using red-handled pruning shears to harvest green grapes into a large, woven wicker basket. The basket is filled with clusters of small, green, unripe grapes. The person is wearing a light blue long-sleeved shirt and dark blue trousers. The background is a blurred outdoor setting with green leaves and brown soil.

demeter

**VIN BIOLOGIQUE ET VIN DEMETER,  
QUELLES DIFFÉRENCES ?**

2022



# VIN BIOLOGIQUE, VIN DEMETER : QUELLES DIFFÉRENCES ?

En plus d'être certifiés en agriculture biologique, les vins Demeter répondent à des exigences supplémentaires tant au niveau de la production des raisins que de la vinification. Les préparations biodynamiques à base de plantes, de minéraux et de matières organiques sont utilisées et le nombre de techniques et d'intrants autorisés est limité. Comme en agriculture biologique, le contrôle de chaque domaine et de chaque cuvée est effectué annuellement. Ce comparatif est un résumé des principales différences entre la viticulture et la vinification biologique et Demeter, il ne peut en aucun cas se substituer à la réglementation en agriculture biologique et au cahier des charges Demeter officiel.

## VITICULTURE



|                            |                                                                                                         |                                                                                      |
|----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Herbicides                 | ×                                                                                                                                                                                        | ×                                                                                                                                                                       |
| Insecticides               | - Spinosad et pyrethrine d'origine naturelle<br>- Lutte biologique : bacillus thuringiensis                                                                                              | - Spinosad* et pyrethrine d'origine naturelle<br>- Lutte biologique : bacillus thuringiensis                                                                            |
| Anti-mildiou               | - Cuivre : max 4kg/ha par an<br>- Huile essentielle d'orange douce                                                                                                                       | - Cuivre : max 3kg/ha** par an en moyenne sur 7 ans<br>- Huile essentielle d'orange douce                                                                               |
| Anti-oïdium                | - Soufre<br>- Huile essentielle d'orange douce<br>- Bicarbonate de potassium                                                                                                             | - Soufre<br>- Huile essentielle d'orange douce<br>- Bicarbonate de potassium                                                                                            |
| Anti pourriture grise      | - Bicarbonate de potassium<br>- Lutte biologique : aureobasidium pullulans, Bacillus subtilis                                                                                            | - Bicarbonate de potassium<br>- Lutte biologique : aureobasidium pullulans, Bacillus subtilis                                                                           |
| Conversion du domaine      | La surface totale d'une même culture doit être convertie à la bio. Pas d'obligation de conversion à l'agriculture biologique pour les autres types de cultures du même domaine agricole. | La totalité du domaine agricole (toutes cultures, élevage...) doit être converti à la biodynamie                                                                        |
| Préparations biodynamiques | Non concerné                                                                                                                                                                             | Utilisation obligatoire des deux préparations biodynamiques à pulvériser sur le sol et la vigne, et des six préparations biodynamiques pour le compost (502 à 507)      |
| Biodiversité               | Pas de règle                                                                                                                                                                             | 10% de la surface agricole doit être dédié aux zones de biodiversité et/ou la ferme doit mettre en œuvre des actions concrètes pour le développement de la biodiversité |
| OGM                        | ×                                                                                                                                                                                        | ×                                                                                                                                                                       |

\*Une autorisation peut être accordée par Demeter France suite à une demande justifiée.

\*\* 4kg sur dérogation

## VINIFICATION

### Fermentation



|                                         |                                           |  |  |
|-----------------------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Protection de la vendange               | Dioxyde de soufre (SO2)                   | ✓                                                                                    | ✓                                                                                     |
|                                         | Acide ascorbique                          | ✓                                                                                    | ×                                                                                     |
| Enzymage, débourbage, extraction du jus | Enzyme pectolitique                       | ✓                                                                                    | ×                                                                                     |
|                                         | Enzyme d'extraction                       | ×                                                                                    | ×                                                                                     |
| Aération                                | Air / oxygène                             | ✓                                                                                    | ✓                                                                                     |
| Fermentation alcoolique                 | Levures exogènes                          | ✓                                                                                    | ×                                                                                     |
| Nutrition des levures                   | Ecorce de levures                         | ✓                                                                                    | ✓**                                                                                   |
|                                         | Chlorhydrate de thiamine                  | ✓                                                                                    | ×                                                                                     |
|                                         | Phosphate diammonique                     | ✓                                                                                    | ×                                                                                     |
|                                         | Bisulfite d'ammonium                      | ×                                                                                    | ×                                                                                     |
|                                         | Autolysat de levures / levures inactivées | ✓                                                                                    | ×                                                                                     |
| Fermentation malolactique               | Bactéries lactiques exogènes              | ✓                                                                                    | ×                                                                                     |

\* Une dérogation peut être accordée dans des cas bien précis, motivés et justifiés notamment dans le cas d'un arrêt de fermentation pour l'utilisation de levures certifiées bio.

\*\* Uniquement si certifiées bio, et dans le cas d'un arrêt ou ralentissement de fermentation.

## Ajustements

|                                                                 |                                          |  |  |
|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Acidification                                                   | Acide (L+) tartrique                     | ✓                                                                                 | ✗ *                                                                                |
|                                                                 | Acide lactique                           | ✓                                                                                 | ✗                                                                                  |
|                                                                 | Acide malique                            | ✗                                                                                 | ✗                                                                                  |
| Désacidification                                                | Bicarbonate de potassium                 | ✓                                                                                 | ✗ *                                                                                |
|                                                                 | Carbonate de calcium                     | ✓                                                                                 | ✗                                                                                  |
|                                                                 | Tartrate neutre de potassium             | ✓                                                                                 | ✗                                                                                  |
|                                                                 | Acide (L+) tartrique                     | ✓                                                                                 | ✗                                                                                  |
| Enrichissement                                                  | Sucre, moût concentré, MCR               | ✓                                                                                 | ✓ Demeter si disponible, sinon bio                                                 |
|                                                                 | Augmentation du degré alcoolique         | ✓                                                                                 | ✓ Jusqu'à 0,9°**                                                                   |
|                                                                 | Enrichissement par osmose inverse        | ✓                                                                                 | ✗                                                                                  |
|                                                                 | Concentration partielle des vins à froid | ✗                                                                                 | ✗                                                                                  |
| Réduction alcoolique                                            | Osmose inverse, filtration...            | ✗                                                                                 | ✗                                                                                  |
| Elimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques | Par flash pasteurisation                 | ✗                                                                                 | ✗                                                                                  |
| Alternative à l'élevage en fût de chêne                         | Tanins                                   | ✓                                                                                 | ✗                                                                                  |
|                                                                 | Copeaux de bois                          | ✓                                                                                 | ✗                                                                                  |
|                                                                 | Micro-oxygénation                        | ✓                                                                                 | ✗                                                                                  |

## Clarification

|            |                                                  |  |  |
|------------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| Collage    | Ovalbumine                                       | ✓                                                                                  | ✓                                                                                   |
|            | Caséine                                          | ✓                                                                                  | ✓                                                                                   |
|            | Bentonite                                        |                                                                                    | ✓                                                                                   |
|            | Protéine de blé / pois                           | ✓                                                                                  | ✓                                                                                   |
|            | Protéine de pomme de terre                       | ✓                                                                                  | ✓                                                                                   |
|            | Charbon végétal                                  | ✓                                                                                  | ✓ Sur moût uniquement                                                               |
|            | Chitosane dérivé d'aspergillus niger alimentaire | ✓                                                                                  | ✗                                                                                   |
|            | Gélatine                                         | ✓                                                                                  | ✗                                                                                   |
|            | Colle de poisson (ichtyocolle)                   | ✓                                                                                  | ✗                                                                                   |
|            | Caséinate de potassium                           | ✓                                                                                  | ✗                                                                                   |
|            | Dioxyde de silicium                              | ✓                                                                                  | ✗                                                                                   |
|            | Tanins                                           | ✓                                                                                  | ✗                                                                                   |
|            | Préparation enzymatique de bêtaglucanase         | ✗                                                                                  | ✗                                                                                   |
|            | PVPP                                             | ✗                                                                                  | ✗                                                                                   |
|            | Kaolin                                           | ✗                                                                                  | ✗                                                                                   |
|            | PVI / PVP                                        | ✗                                                                                  | ✗                                                                                   |
| Filtration | Perlite                                          | ✓                                                                                  | ✓                                                                                   |
|            | Cellulose                                        | ✓                                                                                  | ✓                                                                                   |
|            | Terre de diatomée                                | ✓                                                                                  | ✓                                                                                   |
|            | Polypropylène                                    | ✓                                                                                  | ✓                                                                                   |
|            | Filtration sur membrane stérilisante             | ✓                                                                                  | ✓                                                                                   |
|            | Filtration tangentielle                          | ✓                                                                                  | ✗ *                                                                                 |
|            | Centrifugation                                   | ✓                                                                                  | ✓                                                                                   |
|            | Osmose inverse                                   | ✓                                                                                  | ✗                                                                                   |

\* Une dérogation peut être accordée dans des cas bien précis, motivés et justifiés.

\*\* Pour toute augmentation alcoolique au delà de 0,9° et en deçà de 1,5°, une dérogation doit être demandée

## Stabilisation

|                           |                            |  |  |
|---------------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Stabilisation tartrique   | Stabilisation à froid      | ✓                                                                                | ✓                                                                                  |
|                           | Bitartrate de potassium    | ✓                                                                                | ✓                                                                                  |
|                           | Gomme arabique             | ✓                                                                                | ✗                                                                                  |
|                           | Résines échangeuses d'ions | ✓                                                                                | ✗                                                                                  |
|                           | Echangeurs de cations      | ✗                                                                                | ✗                                                                                  |
|                           | Electrodialyse             | ✗                                                                                | ✗                                                                                  |
|                           | Carboxyméthylcellulose     | ✗                                                                                | ✗                                                                                  |
|                           | Mannoprotéines             | ✓                                                                                | ✗                                                                                  |
|                           | Acide métatartrique        | ✓                                                                                | ✗                                                                                  |
| Oxydation / inertage      | Dioxyde de soufre (SO2)    | ✓                                                                                | ✓                                                                                  |
|                           | Azote                      | ✓                                                                                | Interdit pour le barbotage                                                         |
|                           | CO2                        | ✓                                                                                | ✓                                                                                  |
|                           | Argon                      | Interdit pour le barbotage                                                       | ✗                                                                                  |
| Réduction                 | Cliquage                   | ✓                                                                                | ✓                                                                                  |
|                           | Citrate de cuivre          | ✓                                                                                | ✗                                                                                  |
|                           | Sulfate de cuivre          | ✗                                                                                | ✗                                                                                  |
| Stabilisation microbienne | Dioxyde de soufre (SO2)    | ✓                                                                                | ✓                                                                                  |
|                           | Flash pasteurisation       | Température < 70°C                                                               | ✗                                                                                  |
|                           | Lysozyme                   | ✗                                                                                | ✗                                                                                  |

## Teneur maximale en soufre (mg/L)\*

|                                                                                    | Sucres résiduels | Rouge < 2g/L | Rouge entre 2 et 5g/L | Rouge > 5g/L | Blanc et rosé < 2g/L | Blanc et rosé entre 2 et 5 g/L | Blanc et rosé > 5g/L | Blanc et rosé > 35/L | VDN / Vin de liqueur | Effervescent < 10g/L | Effervescent > 10g/L |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------|-----------------------|--------------|----------------------|--------------------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
|  |                  | 100          | 120                   | 170          | 150                  | 170                            | 220                  | 220                  | 170                  | 155                  | 155                  |
|  |                  | 70           | 70                    | 130          | 90                   | 90                             | 130                  | 200                  | 80                   | 70                   | 100                  |

\* Une dérogation peut être accordée dans des cas bien précis, motivés et justifiés.

## Conditionnement

|           |               |  |  |
|-----------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Bouchon   | Capsule à vis | ✓                                                                                    | ✓                                                                                     |
|           | Liège         | ✓                                                                                    | ✓                                                                                     |
|           | Verre         | ✓                                                                                    | ✓                                                                                     |
|           | Plastique     | ✓                                                                                    | ✗                                                                                     |
| Contenant | Verre         | ✓                                                                                    | ✓                                                                                     |
|           | Bag in box    | ✓                                                                                    | ✗                                                                                     |
|           | Plastique     | ✓                                                                                    | ✗                                                                                     |

Crédit photo : Daniel Sax pour Yool