

A close-up photograph of a person's hands using red-handled shears to harvest green grapes into a wicker basket. The basket is filled with clusters of green grapes. The person is wearing a blue long-sleeved shirt and dark pants. The background is a blurred vineyard with green leaves and brown soil.

demeter

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

2024



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. Ainsi, la mise en œuvre de bonnes pratiques agronomiques associée aux pratiques biodynamiques sont à la base du travail à la vigne. En cave, le nombre de techniques et intrants autorisés est limité. Les quelques interventions tolérées pour l'élaboration d'un vin Demeter sont limitées au nombre de 5 au cours de la vinification et avant mise en bouteille (tous types de vins confondus : effervescent, blanc, rouge, rosé).

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. Le contrôle de chaque domaine et de chaque cuvée est effectué annuellement.

VITICULTURE



		
Herbicides	✗	✗
Insecticides	- Spinosad et pyrethrine d'origine naturelle - Lutte biologique : bacillus thuringiensis	- Pyrethrine d'origine naturelle * - Lutte biologique : bacillus thuringiensis
Anti-mildiou	- Cuivre : max 4kg/ha par an en moyenne sur 7 ans - Huile essentielle d'orange douce	- Cuivre : max 3kg/ha** par an en moyenne sur 7 ans - Huile essentielle d'orange douce
Anti-oïdium	- Soufre - Huile essentielle d'orange douce - Bicarbonate de potassium	- Soufre - Huile essentielle d'orange douce - Bicarbonate de potassium
Anti pourriture grise	- Bicarbonate de potassium - Lutte biologique : aureobasidium pullulans, Bacillus subtilis	- Bicarbonate de potassium - 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 convertie à la biodynamie
Couverture du sol	Pas de règle	Enherbement obligatoire au moins une partie de l'année
Préparations biodynamiques	Non concerné	Utilisation obligatoire des deux préparations biodynamiques à pulvériser sur le sol (500) et la vigne (501), 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 pour le Spinosad peut être accordée par Demeter France suite à une demande justifiée.

** 4kg sur dérogation

VINIFICATION

Fermentation



		
Protection de la vendange	Dioxyde de soufre (SO ₂)	✓
	Acide ascorbique	✓ cf. tableau teneur max.
Enzymage, débouillage, extraction du jus	Enzyme pectolitique	✗
	Enzyme d'extraction	✗
Fermentation alcoolique	Levures exogènes	✓ (1)
	Ecorces de levures	✓ (2)
Nutrition des levures	Chlorhydrate de thiamine	✗
	Phosphate diammonique	✗
	Bisulfite d'ammonium	✗
	Autolysat de levures / levures inactivées	✓ (3)
Fermentation malolactique	Bactéries lactiques exogènes	✓ (4)

(1) Uniquement en cas d'arrêt de fermentation (1 intervention)

(2) Uniquement en cas d'un arrêt ou ralentissement de fermentation, et si certifiées bio (1 intervention)

(3) Uniquement en cas de carence avérée sur moût en azote assimilable (1 intervention)

(4) Uniquement en cas de difficulté de départ de fermentation malolactique (1 intervention)

Ajustements

			
Acidification	Acide tartrique	✓	✓
	Acide lactique	✓	✗
	Acide malique	✗	✗
Désacidification	Bicarbonate de potassium	✓	✓
	Carbonate de calcium	✓	✗
	Tartrate neutre de potassium	✓	✗
Enrichissement	Sucre, moût concentré, MCR (effervescent)	✓	✓
	Augmentation du degré alcoolique	✓	✓ Jusqu'à 1,5°
	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
	Chitosan	✓	✓*
	Gélatine	✓	✗
	Colle de poisson (ichtyocolle)	✓	✗
	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	✓	✓**
	Osmose inverse	✓	✗



* A partir du millésime 2024, uniquement pour lutter contre les brets, sous dérogation (2 interventions).

** Une dérogation peut être accordée dans des cas bien précis, motivés et justifiés. Dans ce cas là, la filtration tangentielle compte pour l'utilisation de 2 interventions.

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 (SO ₂)	✓	✓ cf. tableau teneur max.
	Azote	✓	✓
	CO ₂	✓	✓
	Argon	Interdit pour le barbotage	✗
Réduction	Cliquage	✓	✓
	Citrate de cuivre	✓	✗
	Sulfate de cuivre	✗	✗
Stabilisation microbienne	Dioxyde de soufre (SO ₂)	✓	✓ cf. tableau teneur max.
	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 < 12g/L	Effervescent > 12g/L
	100	120	170	150	170	220	jusqu'à 370 suivant IGP	170	155	155
	70	70	130	90	90	130	200	80	70	100
	100	100	160	120	120	160	300	120	100	120

* Le cahier des charges Demeter France encadre l'utilisation du soufre. Le premier palier est comptabilisé comme une intervention, le second comme une deuxième intervention.

Conditionnement

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