



# CAHIER DES CHARGES VINIFICATION : DERNIÈRES MISES À JOUR ET POINTS DE VIGILANCE POUR LE MILLÉSIME 2024

Chères vigneronnes et chers vignerons Demeter,

Le fruit de plusieurs années de travail de la commission vinification a été voté lors de notre assemblée générale, en décembre 2021, pour faire évoluer notre cahier des charges vinification vers un cahier des charges à choix limités.

Pour qu'une cuvée puisse être labellisée Demeter, elle ne devra désormais pas être élaborée avec plus de 5 types d'interventions tolérées, tous types de vins confondus (effervescent, blanc, rouge, rosé). Nous entendons par cuvée : le vin finalisé après assemblage et mise en bouteille. Il n'y a pas de doublon de la comptabilisation des interventions en cas d'assemblage. Le millésime 2022 était un millésime test, il n'y avait pas de déclassement de la cuvée en cas d'utilisation de plus de 5 pratiques tolérées. C'est donc depuis le millésime 2023 que le cahier des charges est officiellement en place.

Pour rappel, vous trouverez ci-dessous la liste des interventions tolérées, les explications correspondantes et la façon dont sont comptabilisées les interventions :

| Étape de transformation            | Types de pratiques                                                                              | Restrictions spécifiques                                                                                        |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Type de vendange                   | 1. Vendange mécanique                                                                           |                                                                                                                 |
| Type de fermentation alcoolique    | 2. Levures exogènes, crème de levure, levain congelé                                            | Uniquement en cas d'arrêts de fermentation                                                                      |
|                                    | 3. Utilisation d'écories de levures                                                             | Uniquement en cas d'arrêts de fermentation                                                                      |
|                                    | 4. Utilisation d'autolysats de levures (levures inactivées)                                     | En cas de carence avérée (analyse du moût <100mg/L d'azote assimilable)                                         |
| Chaptalisation                     | 5. Augmentation du degré alcoolique potentiel : ajout de sucre entre 0 et 0.9°                  |                                                                                                                 |
|                                    | 6. Augmentation du degré alcoolique potentiel : ajout de sucre entre 0.9 et 1.5°                | Pour toute augmentation > 0.9°, 2 pratiques comptabilisées.                                                     |
| Type de fermentation malolactique  | 7. Bactéries lactiques exogènes                                                                 | En cas de problème de démarrage de fermentation malolactique.                                                   |
| Soufre                             | 8. Utilisation de soufre                                                                        |                                                                                                                 |
|                                    | 9. Taux de SO <sub>2</sub> total après mise en bouteille (mg/l) supérieur à la limite autorisée | Attention si dépassement de la limite dérogatoire, le vin ne peut pas être labellisé Demeter.                   |
| Stabilisation tartrique            | 10. Bitartrate de potassium                                                                     |                                                                                                                 |
| Agents de collage                  | 11. Blanc d'œufs                                                                                |                                                                                                                 |
|                                    | 12. Protéines de pois                                                                           |                                                                                                                 |
|                                    | 13. Protéines de blé                                                                            |                                                                                                                 |
|                                    | 14. Protéines de pommes de terre                                                                |                                                                                                                 |
|                                    | 15. Caséine                                                                                     |                                                                                                                 |
|                                    | 16. Bentonite                                                                                   |                                                                                                                 |
|                                    | 17. Charbon végétal                                                                             | Uniquement sur moût                                                                                             |
|                                    | 18. Chitosan                                                                                    | Uniquement pour lutter contre <i>Brettanomyces Bruxellensis</i><br>Sous dérogation. 2 pratiques comptabilisées. |
| Filtration                         | 19. Filtration                                                                                  |                                                                                                                 |
|                                    | 20. Filtration tangentielle                                                                     | Sous dérogation. 2 pratiques comptabilisées.                                                                    |
| Acidification/<br>Désacidification | 21. Acidification à l'acide tartrique                                                           |                                                                                                                 |
|                                    | 22. Désacidification au bicarbonate de potassium                                                |                                                                                                                 |

- Vendange mécanique** : la vendange mécanique est autorisée. **+1 intervention**
- Levures exogènes, crème de levure, levain congelé** : en cas d'arrêt de fermentation le levurage exogène est autorisé. **+1 intervention**  
A noter que les pieds de cuve fabriqués sur le domaine, avec comme seul ingrédient du raisin fermenté Demeter, sont autorisés et ne comptent pas comme une intervention.

**Ce qui n'a pas changé par rapport à 2021 :**

- En cas de levurage exogène pour lancer la fermentation alcoolique : le vin sera déclassé.
- Le levurage pour la prise de mousse est autorisé et ne compte donc pas comme une intervention.
- Merci d'utiliser des levures certifiées bio et attestées exemptes d'OGM. Il faudra également nous transmettre les fiches techniques des levures utilisées ainsi que l'analyse œnologique/courbe de densité qui prouve l'arrêt fermentaire.

- Utilisation d'écorces de levures** : en cas d'arrêt de fermentation les écorces de levures certifiées AB sont autorisées. **+1 intervention**

**Ce qui n'a pas changé par rapport à 2021 :**

- L'utilisation d'écorces de levures pour lancer la fermentation alcoolique est interdite.

- Utilisation d'autolysats de levures/levures inactivées** : l'ajout de nutriment est autorisé sous forme d'autolysats de levures/levures inactivées en cas de carence avérée (analyse du moût < 100mg/L d'azote assimilable). **+1 intervention**

- Augmentation du degrés alcoolique < 0.9°** : la chaptalisation est autorisée. **+1 intervention**

- Augmentation du degré alcoolique comprise entre 0.9° et 1.5°** : la chaptalisation est autorisée. **+2 interventions**

**Ce qui n'a pas changé par rapport à 2021 :**

- En cas d'une augmentation du degré alcoolique > à 1.5° : le vin sera déclassé.

- Bactéries lactiques exogènes** : l'ensemencement avec des bactéries lactiques est autorisée en cas de difficultés de départ de fermentation ou d'arrêt de fermentation malolactique. **+1 intervention**

**Ce qui n'a pas changé par rapport à 2021 :**

- Les bactéries lactiques apportées doivent être exemptes d'OGM.

- Utilisation de soufre** : l'utilisation de soufre est autorisée. **+ 1 intervention**

- Taux de SO2 total après mise en bouteille (mg/l) supérieur à la limite autorisée** : en cas de dépassement de la dose de SO2 après mise en bouteille, (c'est-à-dire une dose supérieure à celle autorisée et inférieure ou égale à la dose dérogatoire), cela ne comptera pas pour une mais pour deux interventions. **+ 2 interventions**

**Ce qui n'a pas changé par rapport à 2021 :**

- Si la limite dérogatoire est dépassée le vin sera déclassé.

**Ci-dessous le tableau avec les doses de So2 à respecter avec rappel des limites autorisées et limites dérogatoires :**

| Type de vin                          | Quantité de sucre                 | Dose maximum autorisée (au-delà de la dose autorisée 2 pratiques seront comptabilisés) | Dose dérogatoire (au-delà de cette dose dérogatoire le vin sera déclassé) |
|--------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
| Vin tranquille                       | Sucres fermentescibles < 5 g/l    | Vin blanc et rosé : 90 mg/l                                                            | 120 mg/l                                                                  |
|                                      |                                   | Vin rouge : 70 mg/l                                                                    | 100 mg/l                                                                  |
|                                      | Sucres fermentescibles 5 à 35 g/l | 130 mg/l                                                                               | 160 mg/l                                                                  |
|                                      | Sucres fermentescibles > à 35 g/l | 200 mg/l                                                                               | 300 mg/l                                                                  |
| Vin doux naturel /<br>Vin de liqueur |                                   | 80 mg/l                                                                                | 120 mg/l                                                                  |
| Vin effervescent                     | Sucres fermentescibles < à 10 g/l | 70 mg/l                                                                                | 100 mg/l                                                                  |
|                                      | Sucres fermentescibles > à 10 g/l | 100 mg/l                                                                               | 120 mg/l                                                                  |

En cas d'élevage long sous-bois (plus de 12 mois à compter de la vendange), les valeurs ci-dessus sont augmentées au niveau des valeurs indiquées dans la colonne « Dose dérogatoire ».

**10. Bitartrate de potassium :** l'utilisation du bitartrate de potassium est autorisée. **+ 1 intervention**

**Ce qui n'a pas changé par rapport à 2021 :**

- Si du tartre de cuve est utilisé, merci d'utiliser du tartre issu de la production de vin biodynamique ou bio si possible.

**11,12,13,14,15,16. Agent de collage :** le collage est autorisé et compte comme une intervention par type de collage. **+ 1 intervention** / Si plusieurs collages différents sont réalisés sur la même cuvée, chaque collage compte comme 1 intervention. **+ 1 intervention / collage différent**

**17. Charbon végétal :** le collage au charbon végétal est autorisé uniquement sur moût. **+ 1 intervention**

**18. Chitosan :** le chitosan est autorisé mais reste soumis à dérogation. **+ 2 interventions**

- Uniquement pour lutter contre *Brettanomyces bruxellensis*.
- La seule forme de chitine autorisée est la chitine d'origine fongique (*Aspergillus Niger*).

**19. Filtration** (cellulose, polypropylène, perlite, terre de diatomées, céramique) est autorisée. **+ 1 intervention**

**20. Filtration tangentielle** est autorisée mais reste soumise à dérogation. **+ 2 interventions**

Les motifs de demande de dérogation devront donc être plus précis et pourront concerner les vins suivants :

- Vins sans addition de  $\text{SO}_2$
- Vins doux/liqueux
- Vins mousseux naturels
- Stabilisation microbiologique des vins où les risques de déviation liés à des micro-organismes sont importants (*Brettanomyces*, bactéries lactiques, bactéries acétiques, ...)
- Autres (merci de justifier ci-dessous) : .....

*Demeter France étudiera les demandes au cas par cas.*

**21. L'acidification** est autorisée. **+ 1 intervention**

**Ce qui n'a pas changé par rapport à 2021 :**

- L'acidification est uniquement possible avec de l'acide tartrique et dans une limite de 1.5g/l.

**22. La désacidification** est autorisée. **+ 1 intervention**

**Ce qui n'a pas changé par rapport à 2021 :**

- La désacidification est possible avec du bicarbonate de potassium.

**En termes pratiques :**

- Le calcul des interventions sur chaque cuvée est vérifié avec le tableau d'enregistrement des vins lors de l'audit ou de la mise à jour de l'attestation de conformité. Veuillez trouver le **tableau d'enregistrement des vins** joint à ce courrier.
- Lors d'achat de vin vrac à l'un de vos collègues certifiés Demeter, merci de vous renseigner sur le nombre d'intervention déjà effectuée sur le vin au moment de l'achat.
- Pour toute mise à jour d'attestation de conformité, merci de compléter et de nous transmettre le tableau d'enregistrement des vins, les analyses après mises correspondantes ainsi que les justificatifs nécessaires. Merci de vérifier que votre certificat bio est à jour avec les cuvées que vous souhaitez labelliser.

### Concernant la comptabilisation de certaines intervention :

- Collage : Autant de points qu'il y a d'agents de collage. Il en est de même pour les produits multi-ingrédients.
- Filtration : pour des raisons de sécurité la filtration à la mise nécessite souvent une autre filtration. Peu importe le nombre de filtration réalisé cela comptera toujours comme une seule filtration. A noter que : si la FT est complétée par une autre filtration cela compte uniquement comme deux interventions.

N'hésitez pas à nous contacter pour toutes questions

### Contact

Demeter France  
7 Rue Edouard Richard 68000 Colmar  
[contact@demeter.fr](mailto:contact@demeter.fr)

La commission vinification est composé de 15 membres (vigneron.nes, conseillers, œnologues) représentant les différentes régions viticoles de France. Cette commission discute et propose les évolutions du cahier des charges vinification de Demeter France.



LABEL DE LA BIODYNAMIE



[www.demeter.fr](http://www.demeter.fr)