

## Règlement pour l'élaboration d'un « Vin Nature » en suisse

V01\_Janvier2021

### Principes de base

- Les raisins, la cave et les vins sont certifiés bio (Ordonnance Bio) ou labellisés Bourgeon (Bio-Suisse) ou biodynamique (Demeter).
- Le “Vin Nature” est vinifié et mis en bouteille sans aucuns intrants, ni additifs, ni filtration, ni soufre.

### Cahier des charges

#### 1. Origine des raisins

- Les raisins sont issus de vignes certifiées :
  - a) Ordonnance Bio (Bio-Fédéral)
  - b) Bio-Bourgeon (Bio-Suisse)
  - c) Biodynamique (Demeter)
- Les raisins issus de vignes en reconversion sont admis, mais il sera indiqué spécifiquement “reconversion” sur l'étiquette.
- Le “Vin Nature” élaboré avant la reconversion ne peut pas être vendu sous appellation “Vin Nature”.
- Les parcelles récoltées ne doivent pas être en dehors des limites nationales, sauf exception reconnue par les AOC.

#### 2. Traçabilité et contrôle

- Le registre des pratiques par lot ou cuvée doit être tenu pour obtenir la dénomination “Vin Nature”.
- Le viticulteur devra fournir sa déclaration de récolte, son cahier de cave, son cahier d'embouteillage ainsi que les analyses des vins mis en marché à son contrôleur.
- Le contrôle de cave est obligatoire et doit être fait par Bio-Inspecta ou Bio Test Agro.
- Les vins doivent être conformes à l'ordonnance sur les denrées alimentaires.
- Chaque millésime doit être en Vin Nature. S'il y a ajout de SO<sub>2</sub> une année, le vin doit être vendu avec une étiquette différente pour éviter les confusions.

#### 3. Vendanges

- Vendanges manuelles obligatoires.

#### 4. Enzymage

- Les enzymes sont interdites, quel que soit leur usage œnologique.

#### 5. Chaptalisation

- Aucune adjonction de sucre ou de moût concentré.

#### 6. Fermentation alcoolique

- Fermentation spontanée avec levures indigènes uniquement, aucune autre levure à la cave ou à la vigne (bioprotection) ne sont autorisées.
- Pied de cuve autorisé, mais doit être prélevé sur le domaine dont est issu le raisin du “Vin Nature”.
- Oxygène : seules les aérations naturelles sont autorisées.
- Aucun nutriment pour levures n'est autorisé.
- Le débourageage doit être statique.

#### 7. Agents de collage

- Seul le collage à la lie de vin nature est autorisé.
- Aucun autre collage n'est admis.

#### 8. Mesures thermiques

- Aucune chauffe/refroidissement avec moyens techniques n'est admise au-delà des valeurs entre 0 et 35 degrés celsius.
- Neige carbonique interdite.
- Aucune pasteurisation n'est admise.
- Aucune congélation n'est admise.

**9. Réduction biologique des acides**

- Aucune bactérie commerciale n'est admise.

**10. Correction de l'acidité**

- Aucune correction n'est admise.

**11. Conservation**

- Aucun emploi de SO<sub>2</sub>, y compris à la mise en bouteilles, n'est admis.
- Aucun emploi d'agent conservateur (exemple : métabisulfite de potassium E224, SO<sub>2</sub>, E220 sous forme pure ou solution aqueuse, acide ascorbique), y compris à la mise en bouteilles, n'est admis.

**12. Filtration**

- Aucune filtration n'est admise.

**13. Boisage/tannissage**

- Les contenants en bois sont autorisés pour l'élevage du vin.
- Tout autre ajout de bois en moût ou en vin est interdit, y compris les tannins provenant de l'exploitation/du domaine.

**14. Recapage**

- Uniquement avec un vin nature du domaine.

**15. Micro-oxygénation**

- Seule l'oxygénation naturelle provenant d'un élevage en fût est autorisée.
- Le cliquage, la micro et macro-oxygénation ne sont pas admis.

**16. Inertage**

- Autorisé avec azote ou CO<sub>2</sub>.
- Utilisation de l'argon interdit.

**17. Nettoyage des équipements**

- Les seules méthodes autorisées sont le nettoyage mécanique, l'eau et la vapeur.

**18. Méchage**

- Le méchage est autorisé uniquement pour la conservation des fûts en bois, mais ceux-ci doivent être rincés avant utilisation.

**19. Étiquetage du vin**

- L'étiquetage doit répondre à l'ordonnance sur les denrées alimentaires.
- En cas de présence de SO<sub>2</sub> total naturel (plus de 10 mg/l) produits par les levures sans ajouts, il sera indiqué : contient des sulfites et sans sulfites ajoutés (prévention des allergies).  
Remarque : le SO<sub>2</sub> total naturel est celui produit naturellement par les levures.

**20. Utilisation du logo**

- Le logo O-Bio, Bourgeon ou Demeter doit être utilisé sur l'étiquette ou la contre-étiquette en fonction des législations en vigueur.

**21. Mesures complémentaires**

Le vigneron recherchera :

- l'efficacité énergétique,
- la réduction du poids de la bouteille,
- évitera la dorure à chaud sur les étiquettes,
- des contenants et bouchons les plus écologiques possibles,
- des emballages les plus naturels ou efficaces possibles,
- la limitation d'utilisation des matières plastiques et synthétiques dans tous les processus,
- l'utilisation des ressources et productions locales.