



demeter

VITICULTURE ET VINIFICATION SUR UN DOMAINE DEMETER

FICHE TECHNIQUE • DEMETER FRANCE

2024

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 labellisation Demeter, le vin doit répondre à des **exigences en matière de production de raisins et de vinification**.

Conversion du domaine à l'agriculture biologique et au cahier des charges Demeter

- L'obtention de la **certification bio** (réglementation européenne) est un **prérequis** à la labellisation Demeter.
- L'obtention du label 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 progressive 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 fumiers 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 sont interdits.**

Quantité :

Les quantités de fumure sont limitées en termes de quantités d'azote et de phosphore apportées, 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 et 20kg P/ha/an

Soins et protection des végétaux

- L'emploi de tisanes, décoctions et purins de plantes est recommandé.
- **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 7 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 dans la réglementation bio européenne :

- La fermentation alcoolique doit démarrer grâce aux **levures indigènes naturellement présentes sur la pellicule du raisin, dans les vignes et au chai**. Les levures exogènes sont interdites, leur utilisation n'est autorisée qu'en cas d'arrêt de fermentation.
- Certains ajustements, opérations de clarification et de stabilisation sont autorisés mais limités et contrôlés.
- **La teneur maximale en soufre (mg/L) est réduite** (dépassement possible mais limité et contrôlé).

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 > 35g/L	VDN / Vin de liqueur	Effervescent < 12g/L	Effervescent > 12g/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.
- Depuis le millésime 2023, pour obtenir la labellisation Demeter pour une cuvée, le domaine devra utiliser un **maximum de 5 interventions parmi 22 possibles** (certaines interventions comptant pour deux). Les interventions autorisées sont listées en dernière page de ce document.

Labellisation et étiquetage

La labellisation des vins se fait cuvée par cuvée, après la mise en bouteille (après dégorgement pour les vins effervescents). Les vins labellisés sont ensuite listés sur l'attestation de conformité. Pour être labellisé Demeter, le vin doit être élaboré avec **100% de raisins labellisés Demeter et respecter le cahier des charges vinification**.

Le tableau ci-dessous détaille les labellisations et étiquetages possibles :

Labellisation du raisin	Respect du cahier des charges	Labellisation 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 labellisation Demeter.
- L'utilisation de cuivre à la vigne est limitée à 3kg/ha/an en moyenne sur 7 ans.
- Les teneurs maximales de SO2 sont réduites.
- Un vin Demeter doit répondre aux exigences de la production et de la vinification de raisins.

Interventions possibles pour la labellisation d'un vin Demeter (5 maximum) :

Étape de transformation	Types de pratiques	Restrictions spécifiques	Nombre d'interventions comptabilisées
Type de vendange	1. Vendange mécanique		1
Type de fermentation alcoolique	2. Levures exogènes, crème de levure, levain congelé	Uniquement en cas d'arrêt de fermentation	1
	3. Utilisation d'écorces de levures	Uniquement en cas d'arrêt de fermentation	1
	4. Utilisation d'autolysats de levures (levures inactivées)	En cas de carence avérée en azote assimilable (analyse du moût <100mg/L d'azote assimilable)	1
Chaptalisation	5. Augmentation du degré alcoolique potentiel : ajout de sucre entre 0 et 0.9°		1
	6. Augmentation du degré alcoolique potentiel : ajout de sucre entre 0.9 et 1.5°	Pour toute augmentation > 0.9°, 2 pratiques seront comptabilisées.	2
Type de fermentation malolactique	7. Bactéries lactiques exogènes	En cas de problème de démarrage de fermentation malolactique.	1
Soufre	8. Utilisation de soufre		1
	9. Taux de SO2 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.	1
Stabilisation tartrique	10. Bitartrate de potassium		1
Agents de collage	11. Blanc d'œufs		1
	12. Protéines de pois		1
	13. Protéines de blé		1
	14. Protéines de pommes de terre		1
	15. Caséine		1
	16. Bentonite		1
	17. Charbon végétal	Uniquement sur moût	1
Filtration	18. Chitosan	A partir du millésime 2024, uniquement pour lutter contre les brets. Sous dérogation.	2
	19. Filtration		1
Acidification/ Désacidification	20. Filtration tangentielle	Sous dérogation	2
	21. Acidification à l'acide tartrique	Limitée à 1,5 g/L	1
	22. Désacidification au bicarbonate de potassium		1

Cette fiche a pour objectif de donner une vision synthétique des exigences du cahier des charges 2024 de Demeter France pour la production et la vinification de raisins. Elle ne dispense en aucun cas de la consultation du cahier des charges Demeter dans sa version complète.

Contact

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

Crédit photo : YODL



LABEL DE LA BIODYNAMIE

