



## REGLEMENT INTERIEUR DU SIVCBD

### CAHIER DES CHARGES VINIFICATION 2009

#### Préambule :

L'objectif des vignerons du S.I.V.C.B.D (syndicat international des vignerons en culture Bio-Dynamique) est de **produire un vin issu uniquement de raisin provenant de l'agriculture Biologique et Bio-Dynamique, excluant l'utilisation de tous produits œnologiques visant à modifier l'équilibre initial des raisins et cherchant à neutraliser l'effet des millésimes, dans le but de préserver dans le vin tout le potentiel « terroir » et conserver le capital énergétique acquis par la culture biodynamique des vignes.**

Certaines pratiques, même si elles ne mettent en jeu que des produits naturels (sucre de canne bio par exemple, levures commerciales non OGM, etc. ...), influencent ces équilibres et dénaturent le vin par ajout de caractères exogènes non typiques.

Ceci posé, il n'en reste pas moins que la législation en cours nous impose de mettre en bouteille un vin loyal et marchand, de plus, ce vin devra être apprécié par nos clients.

Aussi, en attendant que les recherches et la mise en commun de l'expérience des membres du Syndicat nous permettent d'atteindre ce but en respectant l'objectif initial, certaines pratiques Œnologiques (voir paragraphe suivant). Les vignerons, qui jugent être dans la nécessité d'employer ces pratiques, s'engagent à mener des expérimentations et comparaisons pour justifier leur choix et essayer de développer des techniques alternatives afin de pouvoir progressivement minimiser leur utilisation.

Les opérations, lot par lot, concernant l'utilisation de produits œnologiques durant la récolte, la vinification, l'élevage et la mise en bouteille des vins devront être notés dans un registre de cave. Un organisme certificateur sera mandaté par le SIVCBD pour procéder au recensement de ces pratiques (par contrôle de factures et en cas de doutes, par analyse du vin ou du produit) et transmettre copie du cahier de cave ainsi validé au SIVCBD.

Le bureau du SIVCBD après étude de chaque dossier, vigne et vin, délivrera le label BIODYVIN.

Le vinificateur tiendra compte (autant que possible) dans son travail des positions planétaires et les consignera en même temps que les pratiques dans un registre de cave.

Pour chaque produit utilisé, une attestation de conformité au Codex Œnologique est exigée ainsi que la garantie non OGM, non issu d'OGM.

De plus, chaque produit utilisé doit être issu de l'agriculture biologique ou Bio-Dynamique si ce mode de production existe.

## **Environnement de la cave :**

L'hygiène est nécessaire à la réalisation d'un produit de qualité.

L'impact des substances listées ci-dessous sur l'environnement doit être pris en considération à chaque fois qu'on les emploie. Elles ne doivent être utilisées que lorsque les méthodes de nettoyage à l'eau, à la vapeur et mécaniques sont insuffisantes.

Sont autorisés les produits suivants :

- Affranchissement des foudres et cuves en béton par l'acide tartrique  
Autorisé (sauf acide de synthèse)
- Acide peroxyacétique
- Eau oxygénée
- Ozone
- Soude caustique

Les activités liées à l'élaboration du vin engendrent nombre de résidus (bourbes, lies, marcs, eaux de rinçage...). Certains de ces produits peuvent être réutilisés pour l'élaboration de compost, distillés ou livrés aux distilleries agréées. Quelque soit l'issue finale, une attention particulière sera donnée pour que le stockage ou les eaux de rinçages n'engendrent pas de pollutions.

## **Contrôle :**

Informations à mentionner :

Nom du domaine :

Adresse du domaine :

Code postal :

Ville :

Surface (en ha) :

Production annuelle (HI) :

Nombre de vins différents élaborés :

Millésime choisi :

Date du contrôle :

### **I. LES DIFFERENTS DOCUMENTS A FOURNIR POUR LE CONTROLE**

- Registre de cave (fiche de vinification, de suivi de vin et de mise en bouteille)
- Registre de chaptalisation
- Registre de tartriquage, (acidification ou désacidification)
- Les analyses avant mise en bouteille (uniquement pour SO<sup>2</sup>)
- Les factures des achats œnologiques
- Liste des différents fournisseurs de produits œnologiques

## II. LISTE DES PRODUITS OENOLOGIQUES, ORIGINES ET QUANTITES

### A. SO<sup>2</sup>

Vin du domaine contrôlé dont les limites maximales autorisées en SO<sup>2</sup> total du vin à la consommation ont été dépassées :

Type de vin	Limite maximum en SO <sup>2</sup> total du vin à la consommation	Vins subissant un élevage prolongé (plus de 9 mois d'élevage)
Vins rouges <= 5g/l de sucre	80 mg/l	110 mg/l
Vins blancs et rosés <= 5g/l de sucre	105 mg/l	135 mg/l
Champagnes, Crémants mousseux <= 15g/l sucre	96 mg/l	126 mg/l
Champagnes, Crémants, mousseux demi-secs >15g/l sucre	104 mg/l	134 mg/l
Vins rouges demi-secs > 5g/l sucre	105 mg/l	135 mg/l
Vins blancs et rosés demi-secs > 5g/l sucre	130 mg/l	160 mg/l
Vins moelleux >= 30 g/l sucre	175 mg/l	205 mg/l
Vins moelleux et liquoreux issus de vendanges botrytisées >= 50 g/l	200 mg/l	230 mg/l
Vins de liqueur, vins doux naturels	100 mg/l	130 mg/l

### **B. Chaptalisation (a)**

Le vin contrôlé a-t-il été chaptalisé ? Oui - Non

Si oui (renseignez) :

### **C. Levurage**

Le vin contrôlé a-t-il été levuré ?

Si oui (renseignez) :

### **D. Mutage des vins doux naturel**

Utilisation d'alcool certifié bio ? Oui - Non

### **E. Acidification (b)**

Le vin contrôlé a-t-il été acidifié ? Oui - Non

Si oui (renseignez) :

### **F. Les agents de collage**

Utilisation d'agents de collage ? Oui - Non

Si oui (renseignez) :

Les agents de collage sont-ils d'origine chimique de synthèse ? Oui - Non

Si oui, le certificat de pureté vis-à-vis des dioxines et de l'arsenic a été remis au contrôleur ECOCERT ? Oui - Non

### **G. Autres produits œnologiques utilisés (c)**

Utilisation d'autres produits œnologiques ? Oui - Non

Si oui, lesquels :

## **III. LISTE DES PRODUITS UTILISES POUR L'HYGIENE DE CAVE**

Nom commercial :

Matières actives utilisées :