

Pour mieux comprendre le vin parce que le vin, c'est compliqué !

■ Viticulture

C'est l'art de faire pousser le raisin pour en faire du vin.

■ Vinification

La vinification est le processus de transformation du raisin en vin. Elle peut se faire naturellement ou être aidée (voir Techniques autorisées pour accélérer la vinification).

■ Produits phytosanitaires de synthèse :

Ce sont des produits qui permettent de traiter les végétaux de manière chimique lors de la culture.

■ Intrans

Le terme « intrans » signifie tout produit (naturel ou de synthèse) ajouté aux raisins dans le cadre de la vinification.

■ Les Sulfites

Les sulfites sont du soufre, SO₂. Ce sont eux qui vous donnent mal à la tête. Pourquoi en ajouter dans le vin ? Parce qu'ils ont des propriétés antioxydantes et antibactériennes et permettent donc de mieux conserver le vin. Depuis 2005, la législation de l'Union Européenne impose la mention « Contient des sulfites » sur les étiquettes du vin.



La
Bouscule

■ Techniques autorisées pour accélérer la vinification

• Vins conventionnels

Acidification par traitement électro membranaire, Auto enrichissement par évaporation, Auto enrichissement par osmose inverse, Electrodialyse, Flash pasteurisation, Microfiltration tangentielle, Résine échangeuse de cations

• Vins bio

Auto enrichissement par évaporation, Auto enrichissement par osmose inverse, Fermentation alcoolique spontanée, Microfiltration tangentielle

• Vins en biodynamie

Microfiltration tangentielle

• Vins Naturels et Vins S.A.I.N.S

Aucune technique spécifique de vinification autorisée

■ Redynamisation des sols (biodynamie)

Technique de culture qui favorise l'enrichissement du sol avec de la matière organique (compost par ex.) afin de le rendre plus fertile.

Qu'y a-t-il dans notre vin ?

www.labouscule.com



La
Bouscule

Bousculons nos habitudes !

Qu'y a-t-il dans notre vin ?



- **Viticulture**
Interdiction de produits phytosanitaires de synthèse
- **Vinification**
 - aucun ajout possible
 - aucune technique de vinification autorisée
- **Sulfites**
Aucun
- **Certification**
Aucune. Cahier des charges imposé par l'Association Sans Aucun Intransit ni Sulfite ajouté

S.A.I.N.S



- **Viticulture**
Interdiction de produits phytosanitaires de synthèse
- **Vinification**
 - 1 ajout possible de produit (intransit)
 - aucune technique de vinification autorisée
- **Sulfites**
Vin rouge ≤ 30 mg/litre - Vin blanc ≤ 40 mg/litre
- **Certification**
Aucune. Cahier des charges imposé par l'Association des Vins Naturels

Naturel



- **Viticulture**
Interdiction de produits phytosanitaires de synthèse
Redynamisation des sols
- **Vinification**
 - 5 ajouts possibles de produits (intransits)
 - 1 technique autorisée de vinification
 - Pas de contenant ni bouchon en plastique
- **Sulfites**
Vin rouge ≤ 70 mg/litre - Vin blanc ≤ 90 mg/litre
- **Certification**
Organisme de certification chargé de vérifier la conformité versus le cahier des charges imposé par le label

Biodynamie



- **Viticulture**
Interdiction de produits phytosanitaires de synthèse
- **Vinification**
 - 35 ajouts possibles de produits (intransits)
 - 4 techniques autorisées de vinification
- **Sulfites**
Vin rouge ≤ 100 mg/litre - Vin blanc ≤ 150 mg/litre
- **Certification**
Organisme de certification chargé de vérifier la conformité versus le cahier des charges imposé par le label
Avant 2012 seule la viticulture était AB, la vinification était conventionnelle.

Bio

- **Viticulture**
Produits phytosanitaires de synthèse autorisés
- **Vinification**
Règles variables
- **Sulfites**
Règles variables
- **Certification**
Quelques labels et cahiers des charges avec des contraintes variées

Notre recommandation : n'achetez pas les yeux fermés. Il faut bien connaître le viticulteur, le producteur ou le caviste.

Raisonné



- **Viticulture**
Produits phytosanitaires de synthèse autorisés
- **Vinification**
 - 48 ajouts possibles de produits (intransits)
 - 7 techniques autorisées de vinification
- **Sulfites**
Vin rouge ≤ 150 mg/litre - Vin blanc ≤ 200 mg/litre
- **Certification**
Pas de certification. Respect de la loi Européenne

Conventionnel

Bousculons nos habitudes !

www.labouscule.com

**La
Bouscule**