



# Lettre d'infos Charte Vin Bio

AIVB-LR

N° 4

**Viviane Thibault**

Responsable fournisseur Vin du réseau Biocoop

« *Je cherche un maximum de producteurs adhérents à la Charte des Vins Bio* »



**AIVB:** *Vous faites référence à la Charte des Vins Bio dans vos conditions générales d'achat: expliquez nous votre choix.*

**V.T.:** « Biocoop travaille de manière assidue sur les conditions générales d'achat et, sur certains points, a tendance à être plus exigeant que la réglementation.

Le vin a toujours montré des lacunes vis à vis des garanties de vinification, ce qui ne peut être acceptable pour Biocoop. Nous avons la volonté d'être totalement transparent sur nos produits.

Nous avons ainsi défini des conditions générales d'achat pour le vin, à partir des éléments de la Charte. »

**AIVB:** *Quels sont, pour vous, les avantages de la Charte et les critiques que l'on peut lui faire?*

**V.T.:** « La Charte rentre assez dans le détail sur les pratiques de vinification. Bien qu'elle ait été reçue de façon diversifiée dans le milieu du vin Bio, je l'ai toujours défendue car elle a le mérite d'exister et d'avoir un cadre de contrôle strict.

Ceci dit, elle doit évoluer notamment concernant l'utilisation des produits d'hygiène. »

**AIVB:** *Comment percevez vous l'évolution de la consommation des vins Bio aujourd'hui et les exigences des consommateurs?*

**V.T.:** « Je suis consciente du marasme des vins et des vins Bio. Cependant, dans le cadre de l'essor des magasins Biocoop, le marché des vins Biocoop est en pleine croissance.

Auparavant, les consommateurs bio n'attribuaient pas la même rigueur de production sur les vins que sur les autres produits: les tendances changent. Aujourd'hui, la question du soufre dans les vins, par exemple, est récurrente: il est nécessaire de communiquer sur ce point. »

**AIVB:** *Quel est votre projet de communication sur les vins Biocoop?*

**V.T.:** « Je cherche à avoir un maximum de producteurs adhérents à la charte. Lorsque j'ai la garantie d'acheter des vins certifiés selon les règles de la Charte, je souhaite le faire savoir: il faut un logo. Nous allons donc sortir un nouveau catalogue national sur lequel sera indiqués les mentions relatives à la certification Charte. »

## Dans ce numéro :

<i>Interview V. Thibault, Biocoop</i>	1
<i>Présentation de la Charte FNIVAB de vinification des raisins Bio</i>	2
<i>L'avis de l'œnologue: Jean Natoli</i>	2
<i>Parole de producteur: Domaine Cabanis</i>	3
<i>Mme Guiraud, œnologue-conseil au domaine La Triballe</i>	3
<i>Parole de producteur: Abbaye de Valmagne</i>	3
<i>Adhérents Charte</i>	4

## Pour une vinification Bio... La Charte FNIVAB de vinification des Raisins Bio

La Charte FNIVAB de vinification des Raisins Bio a été mise en place depuis 2003. Charte nationale de droit privé, elle a été rédigée par les professionnels pour établir un cadre de vinification Bio face aux lacunes de la réglementation européenne de l'Agriculture Biologique n'incluant pas la vinification.

*L'enjeu de la Charte:*

« Se donner les moyens de produire un vin qui respecte l'éthique de production Bio et qui répond à la demande du marché »

*Les points fondamentaux encadrés par la charte:*

- L'absence de produits OGM
- L'utilisation minimale et réfléchie des intrants œnologiques
- La réduction des doses de SO<sub>2</sub> total
- La mise en place d'une traçabilité dans l'atelier de vinification.

*La Charte garantit aux consommateurs:*

Sérieux et crédibilité à travers les contrôles annuels par un organisme de certification.

La reconnaissance d'un savoir-faire œnologique Bio, respectueux du produit et du consommateur.

L'engagement du vigneron dans un processus complet de production Biologique: de la vigne au vin.

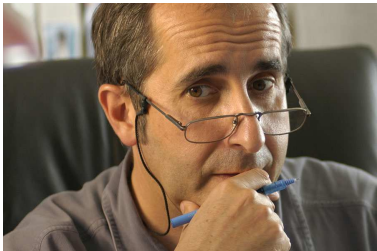
Une démarche en évolution permanente vis à vis des évolutions réglementaires et des technologies dans le monde du vin.



### Jean Natoli

(Œnologue - Laboratoire Oenoconseil - Hérault)

« *Le marché des vins technologiques n'est pas réservé aux non Bio* »



*M. Natoli est ingénieur agronome, œnologue, fondateur du Laboratoire Oenoconseil (Hérault). Il a participé à l'élaboration du règlement de la Charte des Vins*

*Bio et nous donne aujourd'hui son sentiment trois ans après sa mise en place dans la région.*

« Lors de sa création, nous souhaitions que la Charte soit une reconnaissance administrative et objective de pratiques de vinification Bio. Parallèlement, le premier principe a défini la volonté de produire un vin qui devait avant tout satisfaire le consommateur.

J'ai proposé d'établir une liste soustractive, représentant un pourcentage réduit des produits utilisables dans le cadre de la législation européenne sur les pratiques viti-vinicoles. Une réflexion approfondie et objective a ainsi été menée sur chaque intrant qui serait ou non autorisé.

Aujourd'hui, il faut répondre au consommateur sur la qualité des vins. La Charte est dans le vrai puisqu'elle

propose des règles précises et c'est ce que recherche la réglementation européenne.

D'un point de vue global, il est important de noter que les technologies ainsi que la législation évoluent. La Charte doit s'adapter à ces changements, soit pour aller dans un sens plus permissif, soit pour supprimer certains éléments quand on aura trouvé des moyens plus intelligents de répondre à un problème donné.

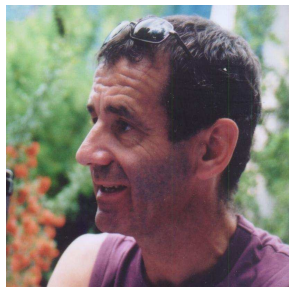
Les producteurs engagés dans la Charte travaillaient auparavant dans le sens de ces pratiques de vinification Bio. L'utilisation de SO<sub>2</sub> à faible concentration est un peu compliquée mais les producteurs Bio sont habitués et vigilants sur ce point.

D'autre part, je pense qu'il ne faut pas d'a priori sur les techniques physiques. Le marché des vins « technologiques » n'est pas réservé aux non Bio: les Bio sont capables de faire des vins modernes tout en respectant un cahier des charges de vinification Bio.

La Charte et la vinification Bio doivent intégrer, au mode de production traditionnel, une logique raisonnée Bio d'utilisation d'outils technologiques aujourd'hui à notre disposition. »

## Parole de producteurs:...

### Jean Paul Cabanis, Domaine Cabanis (Gard)



*Domaine situé à Vauvert, sur une douzaine d'ha, tout en bio depuis 1998. Production*

*en AOC Costières de Nîmes et Vin de Pays du Gard. Le domaine adhère à la Charte depuis 2004.*

*M. Cabanis nous donne son opinion de la vinification Bio.*

« C'est indispensable de pouvoir garantir au client et au consommateur ce qui se passe en cave: la Bio ne s'arrête pas à la production de

raisins, mais à la transformation en vin.

Initialement engagé dans la démarche Nature et Progrès, je trouve la Charte plus professionnelle: le travail de recherche d'arguments techniques rationnels est plus approfondi. Il y a plus de suivi et de contrôle: gage de sérieux et de crédibilité.

Je n'ai pas eu trop de difficultés dans la mise en place de la Charte, bien que l'exigence d'albumine « Bio » me paraisse excessive...

Mes pratiques ont changé par rapport au cadre de Nature et Progrès: la Charte, moins exigeante sur les doses de SO<sub>2</sub>, n'amène pas à prendre de ris-

que sur le vin, en général.

Le processus est le bon, la Charte est évolutive et remise en question. Il faut l'améliorer progressivement en allant notamment vers une diminution des doses de SO<sub>2</sub> et mettre des exigences sur le bouchage.

Aujourd'hui, nous sommes confrontés aux vins « Nature » (vinification avec « zéro » intervention) qui ne font référence à aucun cahier des charges, ni parfois même au règlement Bio: il n'y a aucune garantie. Par contre, ils font une audience certaine auprès des consommateurs, ce qui doit nous encourager à faire plus d'efforts en matière d'intrants et à mieux communiquer. »

## Ghislaine Guiraud - Œnologue

« Les consommateurs veulent un vin Bio mais aussi un vin bien présenté »



*Mme Guiraud est œnologue conseil depuis 12 ans sur le Domaine La Triballe (Hérault), adhérent à la Charte des Vins Bio.*

« Le fait d'être plus rigoureux pendant le travail de vinification permet

de se passer naturellement d'ajout d'intrants supplémentaires: les exigences de la Charte dans l'ensemble sont tout à fait gérables. C'est un état d'esprit du vigneron et de l'œnologue pour aboutir à une qualité de produit et une bonne qualité de produit! Les vins sont plus authentiques par rapport à des vins conventionnels « technologiques », présentant des caractères moins formatés. Il y a une personnalité plus importante.

Il y a, dans la charte, des contraintes dans l'utilisation de solutions de SO<sub>2</sub> peu concentrées, et des contraintes liées à l'hygiène: il faut être plus vigilant.

Les consommateurs sont de plus en plus sensibles: ils veulent un vin Bio, mais aussi un vin bien présenté. Dans le cadre de la Charte, on trouve les intrants nécessaires pour répondre à cette attente. »

## Parole de producteurs...

### Philippe d'Allaines, Abbaye de Valmagne (Hérault)



*Vignoble de 75 ha à Villeveyrac. Production en AOC Coteaux du Languedoc et Grès de Montpellier. 20 ha sont en Bio depuis 1999. L'Abbaye adhère à la Charte depuis 2003.*

*M. d'Allaines nous explique son engagement dans la Charte et ses convic-*

*tions en vinification Bio.*

« J'ai adhéré à la Charte, car je trouvais qu'on manquait de crédibilité puisque ce n'est que le raisin qui est Bio et qu'il n'y a aucune garantie sur le processus de fabrication dans la législation européenne ».

Pour moi, l'intérêt est que la Charte devienne la référence qui sera reconnue officiellement afin de produire un vin « complètement » Bio. Aujourd'hui, je ne mets pas en avant de discours commercial sur la Charte, je n'en tire pas d'avantage, uniquement dans le but de répondre aux remarques spéci-

fiques des consommateurs.

Notre domaine privilégie la vente directe ou les circuits courts: les consommateurs s'intéressent de plus en plus à l'éthique Bio et à l'environnement. Le marché des vins bio est en augmentation: ils perdent doucement leur mauvaise image.

Aujourd'hui, je pense qu'il faut avoir une image plus « moderne » de la Bio. Produire un vin Bio demande le respect de normes. On peut faire appel aux connaissances techniques modernes sans perdre l'identité de nos produits. »

# AIVB-LR

ASSOCIATION  
INTERPROFESSIONNELLE  
DES VINS BIOLOGIQUES DU  
LANGUEDOC-ROUSSILLON

Mas de Saporta  
Maison des Agriculteurs  
CS 40031  
34 875 Lattes cedex

Tel: 04 99 06 08 41  
Fax: 04 67 06 53 96  
Mail: aivblr@wanadoo.fr  
Site: www.millesime-bio.com



### Informations sur la Charte/

Sur le site de la **FNIVAB** (Fédération Nationale Interprofessionnelle des Vins de l'Agriculture Biologique): [www.fnivab.org](http://www.fnivab.org)

Coordinateur Charte: Pierre-Abel SIMONNEAU:

Tel: 06 11 68 74 64

E-mail: [pasi@club-internet.fr](mailto:pasi@club-internet.fr)

### La Charte en Languedoc Roussillon:

Valérie Pladeau

Tel: 04 99 06 04 40

Port: 06 68 71 40 05

E-mail: [pladeau.aivb@wanadoo.fr](mailto:pladeau.aivb@wanadoo.fr)

## Les Adhérents à la Charte FNIVAB des vins Bio

<b>Domaines certifiés en 2006 (sur Millésime 2005)</b>	<b>N° Table Millésime Bio</b>	<b>Domaines certifiés en 2006 suite... (sur Millésime 2005)</b>	<b>N° Table Millésime Bio</b>
Clos Marie Louise (Aquitaine)	76	Domaine de Valescure (Languedoc R)	7
Château de Cots (Aquitaine)	-	Abbaye de Valmagne (Languedoc R)	69
Domaine du Bourdieu (Aquitaine)	133	Domaine Bassac (Languedoc R)	24
Château Bellevue (Aquitaine)	73	Château Bousquette (Languedoc R)	111
Château Tour de Bourdieu (Aquitaine)	-	Domaine de la Triballe (Languedoc R)	67
Quissat (Aquitaine)	-	Cave coop Creissan (Languedoc R)	140
Château Heyrauds (Aquitaine)	-		
Château Grand Plantier (Aquitaine)	-	<b>Domaines supplémentaires engagés pour 2007 (sur Millésime 2006)</b>	
Château Moulin de Lagnet (Aquitaine)	-	Dm de la Paonnerie (Val de Loire)	159
Château La Cote des Renards (Aquitaine)	153	Domaine Leroy (Bourgogne)	-
Château Les Minauderies (Aquitaine)	54	Château Cotes de Caris (Aquitaine)	-
Château Brandeau (Aquitaine)	-	Château Rochers Bellevue (Aquitaine)	-
Domaine de la Brunette (Aquitaine)	-	GAEC de la Vrille Têtue (Aquitaine)	-
Château Gombaude-Guillot (Aquitaine)	-	Château Richard (Dordogne)	144
Domaine du Petit Malromé (Aquitaine)	-	Domaine Clos Foulquier (Dordogne)	
SCEA Vignobles Ouzoulias (Aquitaine)	-	Domaine Malavieille (Languedoc R)	40
Château Latour Gravelin (Aquitaine)	-	Domaine Rouaud (Languedoc R)	103
SCEA Simonneau et Fils (Aquitaine)	130	Dm Chemin de Bassac (Languedoc R)	37
SCEA Château Cajus (Aquitaine)	-	Dm des 1000 Roses (Languedoc R)	183
Château Pech Latt (Languedoc-R)	173	Dm Vérédus Cruscade (Languedoc R)	-
Domaine Cabanis (Vallée du Rhône)	42	Dm Folle Avoine (Languedoc R)	-
Domaine des Cèdres (Vallée du Rhône)	63	Dm Zumbaum Tomasi (Languedoc R)	-
Domaine Costeplane (Languedoc R)	30		