

Préambule

Après plusieurs décennies sous le sceau du développement d'une oenologie technique, où les professionnels ont coutume de stigmatiser la moindre « déviance » du vin, avec comme corollaire de préconiser trop souvent une utilisation massive d'intrants, on observe aujourd'hui un retour de balancier avec l'engouement pour les vins naturels, qui seraient en quelque sorte l'antithèse de cette oenologie très (trop?) sérieuse.

Loin de la démarche des vins commerciaux volontairement standardisés et standardisants, les vins naturels sont des « produits » à l'opposé d'une uniformisation, cherchant à rester au plus près du goût des raisins. Au-delà d'un côté volontiers frondeur, rebelle et militant, qui caractérise l'essentiel des producteurs et productrices de vin nature, c'est d'abord une quête de l'authenticité, qui commence bien évidemment par une viticulture biodynamique ou biologique, selon les convictions. C'est par un long et minutieux travail, respectant la nature des sols, que les vigneronnes et vignerons qui s'investissent dans cette démarche s'efforcent d'élever leurs vignes et leurs vins. Ensuite, c'est un travail de cave qui se distingue fondamentalement par son refus de l'adjonction de sulfites mais même par le refus de tout intrant ou additif. L'idée maîtresse est celle de laisser les processus fermentaires spontanés s'exprimer naturellement.

Dès lors, il est implicite d'admettre dans ces vins la présence de goûts s'éloignant des sentiers battus, de laisser entrouverte la porte des « défauts », pour les considérer sans préjugé et les accepter comme facteurs d'enrichissement de la palette gustative. Cela est admis depuis fort longtemps par les amateurs de fromage, lui aussi noble produit du terroir issu d'une fermentation et d'un processus de maturation. Le vin nature plaît car il surprend, interpelle, fait débat : il ne laisse pas indifférent !

Face à l'engouement qu'il suscite, il devenait sans doute temps, à l'instar de ce qui se fait chez nos voisins, d'apporter les précisions techniques qui s'imposent. Ce règlement vise à protéger cette noble quête du vin nature des faux-semblants qui n'auraient de nature que le nom à défaut de l'essence.

Méthode pour l'élaboration d'un “Vin Nature” en suisse

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

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 peuvent pas être vendu sous appellation “Vin Nature”.
- Les parcelles récoltées ne doivent pas être en dehors des limites nationales, sauf exception “Historique” avérée.

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 est fait par l'entreprise mandatée par sa certification ou son label
- Les vins doivent être conformes à l'ordonnance sur les denrées alimentaires.
- Chaque millésime doit être nature. S'il y a ajout de SO₂ 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 débourage doit être statique.
 - 7. Mesures thermiques**
 - Aucune chauffe/refroidissement avec moyens techniques n’est admise au-delà des valeurs entre 0 et 35 degrés.
 - Neige carbonique interdite.
 - Aucune pasteurisation n’est admise.
 - Aucune congélation n’est admise.
 - 8. Réduction biologique des acides**
 - Aucune bactérie commerciale n’est admise.
 - 9. Conservation**
 - Aucun emploi de SO₂, y compris à la mise, n’est admis.
 - Aucun emploi d’agent conservateur (exemple : Métabisulfite de potassium E224, SO₂, E220 sous forme pure ou solution aqueuse, acide ascorbique), y compris à la mise, n’est admis.
 - 10. Agents de collage**
 - Seul le collage à la lie de vin nature est autorisé.
 - Aucun autre collage n’est admis.
 - 11. Filtration**
 - Aucune filtration n’est admise.
 - 12. Correction de l’acidité**
 - Aucune correction 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 CO₂.
 - 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 SO2 total naturel (plus de 10) produits par les levures sans ajouts, il sera indiqué : contient des sulfites et sans sulfites ajoutés (prévention des allergies).
Remarque : le SO2 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

Quête de Nature (A.-C. Schott)

Quête de Sens. Toucher l'Essence des choses.

Quête de pureté par le Simple, le Beau et le Bon. Laisser s'exprimer la Nature des Choses Quête d'une économie du Geste. Du Moins naît le Plus, Le Moins enrichit et libère l'esprit.

Homme et femme de la vigne accompagnent leurs vins avec attention, sagesse et humilité. Ils recherchent et cultivent le lien profond qui les font Vigneron.

Le vin nature transmet un message militant. Il participe aux questionnements fondamentaux de l'être humain, et éclaire notre conception du monde.

Le vin nature n'est pas qualifiable. Il se ressent.

C'est une philosophie, un esprit, un état d'être.

Puisse cette charte rassembler celles et ceux qui œuvrent à cette quête.