



Résumé

Un vin « **Méthode Nature** » désigne un vin dont le **mode d'élaboration est spécifique**.

Le label Vin Méthode Nature, garantit entre autres, que **100% des raisins utilisés sont issus d'une agriculture engagée, biologique et certifiée**.

Par ailleurs, le Vin Méthode Nature **n'autorise aucune modification sur la constitution du raisin** (technique d'œnologie corrective). **La quantité de sulfites ne pourra être supérieure à 30 mg/L**.

Le respect de cette méthode particulière est garanti par l'apposition d'un **label spécial dont les règles d'utilisation sont détaillées dans cette fiche**.

Les mots clés associés

Vin Méthode Nature, Nature, Naturel, Sulfites, Bio, Œnologie corrective, Pratiques œnologiques, Levures indigènes, Vendanges, Souffre, Titre alcoométrique, Acidité totale, Contrôles, Charte d'engagement, Syndicat de défense des vins naturels.

Les questions les plus fréquentes

- Qu'est-ce qu'un « Vin Méthode Nature » ?..... 2
- Quelle est la différence entre le vin nature, le vin naturel et le vin méthode nature ?... 2
- Pourquoi choisir de produire un vin en respectant la charte d'engagement des Vins Méthode Nature ?..... 2
- Peut-on faire du Vin Méthode Nature en Vin De France ?..... 2
- Quelle est la procédure à suivre avant d'engager une Cuvée en Vin Méthode Nature ?.. 2
- Est-il possible de produire du Vin Méthode Nature sans prévenir le Syndicat de défense des vins naturels ?..... 3
- Peut-on faire du Vin Méthode Nature en agriculture conventionnelle ?..... 3
- Peut-on faire du Vin Méthode Nature après avoirensemencé son vin ?..... 3
- L'osmose inverse, la filtration, la filtration tangentielle, la flash pasteurisation, la thermovinification, la centrifugation sont-elles des techniques autorisées pour la production d'un Vin Méthode Nature ? 3
- Quel formalisme respecter pour l'étiquette d'un vin Méthode Nature ? 3

- La présence de sulfites naturels doit-elle être indiquée ? 4
- Le Vin Méthode Nature est-il soumis à un contrôle ? 4

Qu'est-ce qu'un « Vin Méthode Nature » ?

« **Vin Méthode Nature** » : mention qui qualifie un mode d'élaboration spécifique du vin. Conformément à la charte des Vins Méthode Nature, il s'agit d'un vin bio certifié, issu de vendanges manuelles, de levures indigènes et conçu sans aucun intrant, ni recours à des techniques stérilisantes ou altérantes.

Quelle est la différence entre le vin nature, le vin naturel et le Vin Méthode Nature ?

L'emploi des dénominations composées « **vin nature** » et « **vin naturel** » pour des vins n'est pas autorisé. **Les termes « nature » et « naturel » ne peuvent pas non plus être utilisés en association avec le nom de la dénomination Vin De France (par exemple, « Vin De France nature »), ni avec le nom d'une marque commerciale (par exemple, « Bacchus au naturel »).**

Pour cela, la mention à utiliser est la suivante « Vin Méthode Nature ».

Pourquoi choisir de produire un vin en respectant la charte d'engagement des Vins Méthode Nature ?

Le Vin Méthode Nature s'inscrit dans une démarche de **production respectueuse de l'environnement, dont la philosophie, également partagée par les élaborateurs de vins « vivants », « purs », « naturels », repose sur un interventionnisme minimal.**

L'absence d'intrants et modifications œnologiques majeures lors de la vinification peut contribuer à satisfaire les attentes de certains consommateurs.

De plus, ce label est conseillé car il a été reconnu par l'Etat contrairement aux autres chartes associées à ce type de production.

Peut-on faire du Vin Méthode Nature en Vin De France ?

Oui, il est possible de faire un Vin De France respectant la charte d'engagement Vin Méthode Nature et bénéficiant à ce titre du logo Vin Méthode Nature.

Quelle est la procédure à suivre avant d'engager une Cuvée en Vin Méthode Nature ?

1. Valider la charte d'engagement, **adhérer au syndicat / être à jour de sa cotisation.**
2. **Engager sa cuvée avant le 31 décembre est obligatoire.** Cette quantité, une fois engagée, ne peut pas augmenter. Pour cela, complétez [le formulaire VMN1](#) (1 formulaire par cuvée) et précisez sur la **déclaration de récolte** votre engagement (volume) en mettant sur la ligne 2 « Mention valorisante » : « **Vin Méthode Nature** ».
3. Au moment de la mise en bouteille, **confirmez votre cuvée** en [complétant le formulaire VMN2](#).

4. **Faire une analyse COFRAC à la mise en bouteille.** L'analyse doit comporter 6 critères :
 - titre alcoométrique volumique total maximum acquis
 - acidité totale (grammes d'acide tartrique par litre)
 - pH
 - sucres fermentescibles résiduels (glucose et fructose) (g/l)
 - Turbidité NTU (Nephelometric Turbidity Unit)
 - SO₂ total (mg/l) (**méthodologie Frantz Paul**)
5. Transmettez par courriel votre **analyse cofrac + certificat bio + rapport d'audit** (le dernier en votre possession).
6. **Le Syndicat réalise un contrôle interne (contrôle des pièces) et vous accorde l'autorisation** d'utiliser le logo 0 (sans intrant) ou le logo < à 30 mg/L, en fonction de l'analyse.
7. Chaque cuvée validée sera facturée 20 euros.

Est-il possible de produire du Vin Méthode Nature sans prévenir le Syndicat de défense des vins naturels ?

Non, l'adhésion est obligatoire pour engager une cuvée en Vin Méthode Nature. De plus, le logo Vin Méthode Nature sera utilisable seulement après autorisation du syndicat, et uniquement sur les bouteilles des cuvées concernées.

Peut-on faire du Vin Méthode Nature en agriculture conventionnelle ?

Non, car **100 % des raisins doivent être issus d'une agriculture biologique** engagée et certifiée (Agriculture Biologique ou Nature & Progrès).

Peut-on faire du Vin Méthode Nature après avoir vendangé mécaniquement ?

Non, les vendanges doivent être **entièrement manuelles**.

Peut-on faire du Vin Méthode Nature après avoirensemencé son vin ?

Non, les Vins Méthode Nature sont uniquement vinifiés avec des **levures indigènes**.

L'osmose inverse, la filtration, la filtration tangentielle, la flash pasteurisation, la thermovinification, la centrifugation sont-elles des techniques autorisées pour la production d'un Vin Méthode Nature ?

Aucun recours aux **techniques physiques de type osmose inverse, filtration, filtration tangentielle, flash pasteurisation, thermovinification, centrifugation) n'est permis**. Toute autre technique doit être soumise et validée en amont par le Syndicat.

Quel formalisme respecter pour l'étiquette du Vin Méthode Nature ?

Les cuvées « Vin Méthode Nature » doivent être **clairement identifiables des consommateurs** sur l'étiquette comportant les mentions légales valorisantes : « Vin Méthode Nature » sous le nom de la cuvée et présence du logo.



- [Télécharger le logo Vin Méthode Nature sans ajout de sulfites](#)
- [Télécharger le logo Vin Méthode Nature avec ajustement de sulfites de moins de 30 mg / L](#)

La présence de sulfites naturels doit-elle être indiquée ?

- **s'il n'y a pas d'ajout de sulfites mais que la teneur en sulfites est supérieure¹ à 10mg/l**, la mention « contient des sulfites » est obligatoire, mais les mentions valorisantes telles que « sulfites présents naturellement », « sans sulfites ajoutés », « vinification sans sulfites » sont tolérées (nous recommandons que la mention valorisante figure à proximité immédiate, dans une même taille de caractères et une même couleur que la mention « contient des sulfites ») ;
- **s'il n'y a pas d'ajout de sulfites et que la teneur en sulfites est inférieure à 10 mg/l mais supérieure à 1mg/l (limite de détection)²**, la mention « contient des sulfites » ou « contient de l'anhydride sulfureux » n'est pas requise. Les mentions valorisantes telles que « sulfites présents naturellement », « sans sulfites ajoutés » ou « vinification sans sulfites » sont tolérées ;
- **s'il n'y a pas d'ajout de sulfites et que la teneur en sulfites est inférieure à 1mg/l (limite de détection)³**, la mention « sans sulfites » (ou une mention équivalente telle que « sans soufre ») est tolérée.

Le Vin Méthode Nature est-il soumis à un contrôle ?

Chaque année le Syndicat, via un prestataire externe, **contrôle de façon aléatoire 1 % des cuvées**. Il se traduit par un contrôle des résidus de pesticides de synthèse, une vérification de l'analyse et du cahier de cave (traçabilité des pratiques de vinification). [Télécharger le plan d'inspection.](#)

De plus, la DGCCRF exerce elle aussi un contrôle en s'appuyant sur la Charte du Vin Méthode Nature pour sanctionner les éventuels manquements.

¹ [Règlement 1169/2011](#) et [178/2002](#).

² [Règlement 1169/2011](#).

³ [Règlement 1169/2011](#).

Les textes de référence

Droit français

- [Charte d'engagement Vin Méthode Nature](#)
- [Plan d'inspection](#)
- [Charte des bonnes pratiques d'étiquetage](#)

L'utilisation de cette fiche est réservée aux opérateurs de Vin De France. Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information et ne tiennent pas compte de la réglementation nationale applicable à d'autres pays que la France. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels. L'Anivin de France met tout en œuvre pour offrir aux utilisateurs des informations vérifiées mais ne saurait être tenue pour responsable d'informations incomplètes.