



Viticulture

Il faut toujours se méfier des allégations mensongères. On se souvient d'une célèbre entreprise de produits laitiers qui avait déposé la marque Bio pour ses yaourts qui n'avaient rien de Bio. Pour les vins, il est à la mode de parler de nature ou de produits naturels sans avoir à en apporter la preuve avec un cahier des charges précis et reconnu par la puissance publique. Des viticulteurs regroupés dans un Syndicat de défense des vins naturels ont pris l'initiative de rédiger ce cahier des charges. Pour avoir le droit d'utiliser l'appellation « méthode nature », il faudra que le vin soit issu de raisins bio vendangés à la main, et vinifié sans intrant ni technique d'œnologie corrective. La charte précise par ailleurs « aucun sulfite ajouté avant et pendant les fermentations », mais possibilité d'ajustement de l'ordre $SO_2 < 30 \text{ mg/l H}_2\text{SO}_4$ total avant la mise, avec une étiquette dédiée ». La charte prévoit aussi des méthodes de contrôle. Autant de clarifications utiles pour les consommateurs.

[EN SAVOIR PLUS](#)

source : <https://www.agiragri.com/fr/blog/actualites/article/les-vins-methode-nature-une-clarification-utile/>