



## Charte d'approche d'élaboration des vins « nature »

Préambule : le vigneron membre de l'AVN dit ce qu'il fait et fait ce qu'il dit ; il est vigneron paysan, passionné, amoureux de son terroir et de son métier où sa philosophie de production transparaît dans sa vie au quotidien.

### a) Les pratiques viticoles

La certification « bio » est souhaitée.

En l'absence, le postulant s'engage par écrit à respecter les règles de production biologiques (règlement CE 834/2007 modifié).

### b) Les pratiques œnologiques

Un vin nature ne s'élabore qu'à partir de raisins sains et mûrs ayant subi le minimum de manipulations :

- vendanges manuelles ;
- interdiction de levures exogènes au raisin et au vin ;
- aucun intrant œnologique utilisé sauf le SO<sub>2</sub> (sulfites ajoutés), à raison d'une teneur maximale en SO<sub>2</sub> total de :
  - 30 mg/l pour les vins rouges et effervescents,
  - 40 mg/l pour les vins blancs secs,
  - 80 mg/l pour les vins blancs à sucres résiduels > à 5 g/l ;
- manipulations minimales des vins faits.

Les cuvées ne répondant pas aux critères d'élaboration ci-dessus ne pourront faire l'objet ni d'une communication, ni d'une commercialisation en rapport avec l'AVN.

Il n'y a pas de contrôle interne : cette charte de bonne conduite, basée sur la confiance, sera signée par les vignerons adhérents sans exception.