

TEXTES DE REFERENCE

- Rèlements UE n°1308/2013 dit « OCM » et délégué n°2019/934 dit « pratiques oeno »
- Décret 2012-655 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques
- Arrêté du 11 juillet 2013 relatif aux limites pour la teneur en acidité volatile de certains vins IGP

CEPAGES

Liste nationale des cépages éligibles : voir arrêté du 7 juillet 2015 modifié établissant la liste des variétés classées de vigne à raisins de cuve, régulièrement complété par arrêté (dernier arrêté : arrêté du 1^{er} août 2024).

+ cahier des charges de chaque IGP

RENDEMENTS MAXI AUTORISES

Rouge : 120 hl/ha vin clair

Rosé : 120 hl/ha vin clair

Blanc : 120 hl/ha vin clair

soit 130 hl/ha en rendement « agronomique » (lies, bourbes, éventuels produits non vinifiés et éventuels vins destinés aux usages industriels)

+ cahier des charges de chaque IGP

ENRICHISSEMENT

Il n'existe pas de condition sur le TAV avant enrichissement en tant que tel (à condition d'atteindre le TAV acquis prévu dans le CDC¹).

Augmentation maximum du TAV naturel de :

2 % vol. dans la zone B

1.5 % vol. dans la zone C

TAV total maximum (après enrichissement) :

12 % vol. dans la zone B (possible dérogation à 12.5 % vol. pour les rouges)

12.5 % vol. dans la zone CI

13 % vol. dans la zone CII

13.5 % vol. dans la zone CIII

Ces TAV peuvent être augmentés « à un niveau que les Etats membres doivent déterminer pour la production de vin bénéficiant d'une IGP »².

¹ Voir définition des différents TAV en annexe

² Justifiés pour les vins sucrés type liquoreux/moëlleux (autres que passerillés ou surmûris)

En France, l'enrichissement peut être mis en œuvre en plusieurs fois afin d'assurer une meilleure vinification des produits concernés. Les limites prévues s'appliquent alors à l'ensemble de l'opération d'enrichissement.

Méthodes d'enrichissement et produits concernés

- MC/MCR : raisins frais, moût de raisins, moût de raisins partiellement fermenté, vin nouveau encore en fermentation (fermentation en cours et lies encore présentes).
- Concentration partielle (froid, osmose inverse et évaporation) : moût de raisins
- Concentration partielle par le froid : vin.
- Sucrage à sec : raisins frais, moût de raisins, moût de raisins partiellement fermenté, vin nouveau encore en fermentation (fermentation en cours et lies encore présentes).

Aucune opération d'enrichissement du moût de raisins n'est possible conjointement à une opération de [désalcoolisation](#).

Opérations d'enrichissement à réaliser :

→ avant le [1^{er} janvier en zone C](#)

→ avant le [16 mars en zone B](#)

pour les seuls produits provenant de la vendange précédant immédiatement ces dates.

Concernant les VMQ :

L'enrichissement des composants de la cuvée est autorisée.

S'il se justifie, l'enrichissement de la cuvée³ elle-même sur les lieux d'élaboration des vins mousseux est possible si :

- aucun des composants de la cuvée n'ait déjà fait l'objet d'un enrichissement;
- ces composants soient issus exclusivement de raisins récoltés sur son territoire;
- l'opération d'enrichissement soit effectuée en une seule fois;
- les limites suivantes ne soient pas dépassées:
 - o [2 % vol.](#) pour la cuvée constituée de composants provenant de la [zone viticole B](#);
 - o [1,5 % vol.](#) pour la cuvée constituée de composants provenant de la [zone viticole C](#);
- la méthode utilisée soit l'adjonction de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié.

L'adjonction de la [liqueur de tirage](#) et l'adjonction de la [liqueur d'expédition](#) ne sont considérées ni comme un enrichissement ni comme une édulcoration.

Composés possibles de la liqueur de tirage d'un VMQ	Composés possibles de la liqueur d'expédition d'un VMQ :
- moût de raisins, - moût de raisins partiellement fermenté, - moût de raisins concentré, - de moût de raisins concentré rectifié - ou de saccharose et de vin;	- saccharose, - moût de raisins, - moût de raisins partiellement fermenté - moût de raisins concentré, - moût de raisins concentré rectifié, - vin, - ou de leur mélange, éventuellement additionnés de distillat de vin

³ Définition de la cuvée (R. OCM 1308/2013) : le moût de raisins; le vin; ou le mélange de moût de raisins et/ou de vins de caractéristiques différentes, destiné à l'élaboration d'un type particulier de vin mousseux.

L'adjonction de la **liqueur de tirage** ne peut entraîner une augmentation du TAV total de la cuvée de plus de **1,5 % vol.** Cette augmentation est mesurée en calculant l'écart entre le TAV total de la cuvée et le TAV total du vin mousseux avant l'adjonction éventuelle de la liqueur d'expédition.

L'adjonction de la **liqueur d'expédition** est effectuée de manière à ne pas augmenter de plus de **0,5 % vol.** le TAV acquis des vins mousseux.

ACIDIFICATION et DESACIDIFICATION

Un même produit* ne peut pas faire l'objet **ni** d'un enrichissement et d'une acidification, **ni** d'une désacidification et d'une acidification.

	Acidification	Désacidification
Produits concernés	- Raisins frais - Moût de raisins partiellement fermenté - Vin nouveau encore en fermentation - Vin	- Raisins frais - Moût de raisins partiellement fermenté - Vin nouveau encore en fermentation - Vin NB : le moût de raisins destiné à la concentration peut faire l'objet d'une désacidification partielle
Lieu	Zone viticole où les raisins frais mis en œuvre ont été récoltés	
Date	- Après le 1^{er} janvier pour la zone C - Après le 16 mars pour la zone B pour les seuls produits provenant de la vendange précédent immédiatement ces dates Exception pour le vin : possibilité de pratiquer l'acidification et la désacidification toute l'année	
Mise en oeuvre	Limite maximale de 4 g/l exprimée en acide tartrique soit 53.3 meq/l	Limite maximale de 1 g/l exprimée en acide tartrique soit 13.3 meq/l

* L'annexe 8 du règlement OCM 1308-2013 précise que « *l'acidification et la désacidification d'un même produit s'excluent mutuellement* » : lorsque le terme « produit » est mentionné, il faut se référer aux catégories de produits or le moût et le vin ne sont pas considérés comme les mêmes produits.

Concernant les VMQ :

En plus des éventuelles acidifications sur ses composants, la cuvée peut faire l'objet d'une acidification dans la limite de **1,5 g/l** exprimé en acide tartrique, soit **20 meq/l**.

De manière dérogatoire, lorsque les conditions climatiques ont été exceptionnelles, la limite peut être portée à **2,5 g/l**, soit **34 meq/l** à titre exceptionnel si l'acidité naturelle n'est pas inférieure à **3 g/l**, soit **40 meq/l**.

EDULCORATION

Augmentation maximum du TAV total du vin de **4 % vol.**

Edulcoration uniquement effectuée grâce aux produits suivants :

- moût de raisins
- moût de raisins concentré
- moût de raisins concentré rectifié

Edulcoration possible après enrichissement

Concernant les VMQ :

L'édulcoration de la cuvée comme de ses composants est interdite.

CORRECTION DE LA TENEUR EN ALCOOL

Sert à réduire une teneur excessive en éthanol afin d'en améliorer l'équilibre gustatif

Mise en œuvre :

- Réduction possible de la teneur en alcool au maximum de 20%
- Dans la limite minimale du TAV acquis de la zone viticole (minimum de 8.5% vol. en zone B ou 9% vol. en zone C) ou du TAV acquis minimal prévu dans les cahiers des charges

Processus : techniques séparatives seules ou en combinaison.

DESALCOOLISATION PARTIELLE DES VINS IGP.

Sert à réduire partiellement ou presque totalement la teneur en éthanol dans le vin ou le vin mousseux de qualité⁴.

Produit partiellement désalcoolisé :

- Pour le vin tranquille : TAV acquis compris entre **6% vol.** et le TAV acquis minimal fixé pour la catégorie avant désalcoolisation soit **8.5% vol.** en zone viticole B ou **9% vol.** en zone C
- Pour le VMQ : TAV acquis compris entre **6% vol.** et **10% vol.**

+ cahiers des charges qui devront être modifiés afin de pouvoir intégrer la désalcoolisation partielle.

Les trois processus utilisables séparément ou conjointement qui ne doivent pas entraîner de défauts organoleptiques :

- Évaporation sous vide partielle ;
- Techniques membranaires ;
- Distillation.

⁴ Mais aussi dans le vin mousseux, le VMQ de type aromatique, le vin mousseux gazéifié, le vin pétillant, ou le vin pétillant gazéifié.

NORMES ANALYTIQUES

1. Vin tranquille

	Min	Max
TAV naturel	Aucune exigence	
TAV acquis	Zone B : 8,5 % vol. Zone C : 9 % vol.	
TAV total		15 % vol. Dérogation à 20 % vol. pour les vins non enrichis - Des zones C - Pour la zone B, uniquement les vins IGP blancs « Franche-Comté » et « Val de Loire »
Acidité totale exprimée en acide tartrique	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		Vins ayant une teneur en sucre inférieure à 5 g/l Rouges : 150 mg/l Blancs et rosés : 200 mg/l
		Vins ayant une teneur en sucre supérieure à 5 g/l Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l
		Blancs ⁵ ayant une teneur en sucre supérieure à 45 g/l ET un TAV total compris entre 15 et 20 % : 300 mg/l
Acidité volatile exprimée en H ₂ SO ₄		Rouges : 0,98 g/l (20 meq/l) Blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l) Dérogation ⁶ : 1,20 g/l (24,48 meq/l)

2. Vin mousseux de qualité

	Min	Max
TAV naturel	aucune exigence	
TAV acquis (y compris alcool contenu dans liqueur d'expédition si ajoutée)	10 % vol.	
TAV total	Vin de base : 9 % vol.	15% vol.
Acidité totale exprimée en acide tartrique	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		185 mg/l
Acidité volatile exprimée en H ₂ SO ₄		Rouges : 0,98 g/l (20 meq/l) Blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l)

⁵ Vins blancs IGP suivants : Agenais, Ardèche (Coteaux de l'Ardèche), Collines Rhodaniennes, Comtés Rhodaniens, Comté Tolosan, Coteaux de l'Auxois, Côtes de Gascogne, Côtes de Thau, Côtes de Thongue, Côtes du Lot, Côtes du Tarn, Côte Vermeille, Franche-Comté, Gers, Île de Beauté, Landes, Méditerranée, Pays de Brive, Pays d'Oc, Saône-et-Loire, Val de Loire, Var, Vin des Albobroges.

⁶ Vins IGP blancs suivants (et autres couleurs) : Agenais, Ardèche (rouge et rosé), Collines Rhodaniennes, Comtés Rhodaniens, Comté Tolosan, Coteaux de l'Auxois (rouge et rosé), Côtes Catalanes (blanc et rouge pour les rancio), Côtes de Gascogne, Côtes de Thau, Côtes de Thongue, Côtes du Lot, Côtes du Tarn, Côte Vermeille (rouge pour les rancio), Franche-Comté, Gers, Île de Beauté, Landes, Méditerranée (rouge et rosé), Pays d'Oc, Saône-et-Loire (rouge et rosé), Val de Loire, Var (rouge et rosé), Vin des Albobroges.

Anhydride carbonique / dioxyde de carbone (surpression) à 20 °C (provenant de la fermentation alcoolique de la cuvée)	3,5 bars	
---	----------	--

3. Vin de raisins surmûris (obligatoirement obtenu sans aucun enrichissement)

	Min	Max
TAV naturel	15 % vol.	
TAV acquis	12 % vol.	
TAV total	15 % vol.	
Acidité totale exprimée en acide tartrique	3,5 g/l (46,6 meq/l)	
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l Blancs ⁷ ayant une teneur en sucre supérieure à 45 g/l ET un TAV total compris entre 15 et 20 % : 300 mg/l
Acidité volatile exprimée en H ₂ SO ₄		Rouges : 0,98 g/l (20 meq/l) Blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l) Dérogation ⁸ : 1,20 g/l (24,48 meq/l)

4. Vin de raisins passerillés (obligatoirement obtenu sans aucun enrichissement)

Produit obtenu à partir de raisins partiellement déshydratés au soleil ou à l'ombre

	Min	Max
TAV naturel	16 % vol. Soit 272 g de sucre/litre	
TAV acquis	9 % vol.	
TAV total	16 % vol.	
Acidité totale exprimée en acide tartrique	Aucune exigence	
Anhydride sulfureux (SO ₂) total		Rouges : 200 mg/l Blancs et rosés : 250 mg/l Blancs ⁹ ayant une teneur en sucre supérieure à 45 g/l ET un TAV total compris entre 15 et 20 % : 300 mg/l
Acidité volatile exprimée en H ₂ SO ₄		Rouges : 0,98 g/l (20 meq/l) Blancs et rosés : 0,88 g/l (18 meq/l) Dérogation ¹⁰ : 1,20 g/l (24,48 meq/l)

⁷ Vins de raisins surmûris blancs IGP suivants : Agenais, Comté Tolosan, Côtes de Gascogne, Coteaux de l'Auxois, Côtes de Thongue, Côtes du Tarn, Côte Vermeille, Gers, Landes, Pays de Brive, Pays d'Oc, Saône-et-Loire, Vin des Allobroges,.

⁸ Vins de raisins surmûris IGP suivants : Agenais (blanc), Coteaux de l'Auxois (rouge, rosé et blanc), Côtes de Gascogne (blanc), Côtes du Tarn (blanc), Côte Vermeille (blanc), Gers (rouge, rosé et blanc), Landes (blanc), Pays d'Oc (blanc), Saône-et-Loire (rouge, rosé et blanc), Vin des Allobroges (blanc)

⁹ Vins de raisins passerillés blancs IGP suivants : Vin des Allobroges, Vins de la Corrèze.

¹⁰ Vins de raisins passerillés IGP suivants : Vin des Allobroges (blanc), Vins de la Corrèze (rouge et blanc).

ANNEXE

Définitions

TAV naturel : titre alcoométrique volumique naturel, qui correspond à la quantité d'alcool potentiel que doit atteindre le raisin/moût présent dans le contenant de vinification avant enrichissement.

TAV acquis : titre alcoométrique volumique acquis, qui correspond à la quantité d'alcool présent dans le vin après fermentation (c'est-à-dire dans le vin fini).

TAV total : titre alcoométrique volumique total, qui correspond à la somme des TAV acquis et TAV naturel. Limite maximale que ne peut dépasser un vin.

Liqueur de tirage : le produit qui est destiné à être ajouté à la cuvée pour provoquer la prise de mousse.

Liqueur d'expédition : le produit qui est destiné à être ajouté aux vins mousseux afin de leur conférer des caractéristiques gustatives particulières.