

CHARTRE DE RENAISSANCE DES APPELLATIONS

Introduction

Le goût du vin ne peut naturellement atteindre son originalité et devenir inimitable que par l’empreinte de son terroir et de son microclimat. Partout sur la Terre le rapport des 4 composants : chaleur, luminosité, hydrométrie et géologie se marient différemment. C’est là la subtilité des AOC que la plante, vigne, olivier etc., saisit chaque fois à sa manière.

C’est de cette compréhension qu’est née la grandeur des appellations qui garantissent aux consommateurs un goût lié à l’originalité d’un lieu particulier.

Pour qu’une vigne saisisse bien son terroir (minéralogie du sol et du sous-sol, orientation des pentes, ...) par ses racines, celui-ci doit être vivant et donc exempt de désherbants. Et pour bien capter le climat et ses multiples variantes (vents, ensoleillement, humidité, ...) la plante doit se développer de la manière la plus naturelle possible ; En particulier, les feuilles doivent être exemptes de produits chimiques de synthèse qui troublent la photosynthèse et l’ensemble du développement de la plante vivante.

Quand une agriculture saine (biologie ou biodynamie) a bien permis, au lieu de s’exprimer, les technologies de cave et les goûts arbitraires qu’elles peuvent générer deviennent inutiles et néfastes à cette expression. Le vin garde alors son goût d’origine et sa capacité de vieillissement, avec une transparence totale pour le consommateur.

Respectons ensemble la Charte de qualité :

Le système de cotation ci-dessous inclus préalablement toutes les exigences de l’agriculture biologique et les dépasse pour permettre à une appellation de s’exprimer clairement.. On a déterminé 3 stades.

Le 1^{er} stade donne des bases incontournables qui doivent être appliquées sur l’ensemble de la propriété depuis au moins 3 ans.

Le 2^{ème} stade est le prolongement naturel de cette philosophie.

Le 3^{ème} stade est l’aboutissement d’une démarche de longue haleine ; les conditions climatiques peuvent la remettre en question.

Ce système incite le viticulteur à mieux agir et informe le client sur les incidences des gestes agricoles ou de cave sur l’expression des appellations. Notre esprit n’est pas de hiérarchiser chacun en fonction des actes que chacun a pu accomplir, mais au contraire de rapprocher ceux qui partagent une même philosophie agricole, qu’ils soient producteurs, distributeurs ou consommateurs. Notre but est aussi de redonner aux AOC leur pleine signification, en France comme à l’étranger, et donc de s’affranchir d’une concurrence que la technologie a considérablement amplifiée malgré l’atypicité qu’elle implique.

Tous les viticulteurs présents dans le groupe Renaissance des Appellations répondent au moins au niveau 1 de la charte ci-dessous. Leur acceptation nécessite l’unanimité (et non la majorité) du comité de dégustation. Plus d’informations sont disponibles sur demande.

Le comité de Direction du groupe Renaissance des Appellations comprend :

- Alsace : O. Humbrecht ; JP Frick Jura : Stéphane Tissot
- Champagne : D. Leclapart Italie : S Bellotti
- Bourgogne : A.C. Leflaive – P. Morey Espagne : D Soto
- Bordeaux : JL Hubert ; C Laval Allemagne : Ph Wittmann
- Rhone : P. du Roy de Blicquy Autriche : C Saahs, W Michlits
- Loire: N. Joly ; Ph Gourdon N. Zelande : J Millton
- Provence : Raymond de Villeneuve ; D Hauvette Australie : J Castagna
- Languedoc Roussillon : JF Deu

1^{er} stade : Les bases incontournables :

- Certification en agriculture biologique (après 3 ans de conversion) sur la totalité du vignoble et pratique de la biodynamie (depuis au moins 2 ans) Les points principaux (voir cahier des charges agriculture biologique) sont :
 - Travail des sols, ou enherbement, donc exclusion total des désherbants.
 - Apport de compost ou d’engrais organiques pour soutenir la vie microbienne des sols, donc exclusion des engrais chimiques qui désorganisent les sols et le métabolisme des vignes.

- Utilisation exclusive de produits naturels pour lutter contre les maladies, donc exclusion totale de produits chimiques de synthèse qu'ils soient de contact, pénétrants ou systémiques etc. (se référer au cahier des charges de l'agriculture biologique pour plus de détail).

- Exclusion de plants de vigne génétiquement modifiés.
- Utilisation exclusive des levures indigènes du vignoble ; exclusion de toutes levures déshydratées du commerce, aromatiques ou neutres souvent génétiques (plus de 350 sont autorisées dans les pays européens !!!) ; relevurage neutre permis pour les champagnes, méthodes champenoises ou crémants pour la prise de mousse.
- Pas d'ajout de copeaux de chêne
- Exclusion de l'osmose inverse ainsi que de tout traitement physique ou chimique visant à réduire l'acidité volatile.
- Exclusion de tout agent de précipitation (par ex CMC – Carboxy, Methyl Cellulosique)
- Antioxydant : exclusion du sorbate de potassium ou de l'acide ascorbique. Utilisation du soufre si besoin, naturel de préférence. Ni le soufre ni les filtrations stérilisantes ne sont pleinement satisfaisantes. Le soufre est un produit naturel que la famille des crucifères (radis, moutarde etc.) et que la plupart des levures indigènes produisent. Soufre et/ou filtrations stériles restent dans un certain nombre de situations nécessaires. Un soufre volcanique est préférable à un soufre synthétique.
- Exclusion de 200% de bois neuf.
- Respect des processus de fermentation naturelle, donc exclusion de tout correcteur de carences azotées (sulfate, phosphates etc.), de tout agent activateur des fermentations (vitamines, thiamines, écorces de levures etc.), de tout ajout de bactéries, de tout enzymage ou de produits issus d'une chimie de synthèse ; exclusion bien sur d'additifs aromatiques (autorisés dans certains pays).

2^{ème} stade : Aller plus loin :

- Retour vers une vraie sélection massale par sélection manuelle des futurs plants de vigne pour respecter et accroître la biodiversité donc exclusion des clones pour toutes nouvelles plantations.
- Respect des conditions naturelles de développement de la plante y compris météorologiques. Donc exclusion de toute forme d'irrigation pour les pays producteurs européens.
- Vendange manuelle pour un meilleur respect des baies. Donc pas de vendange à la machine.
- Respect de la richesse naturelle du vin donc exclusion de la chaptalisation et de tout procédé industriel de concentration, y compris la cryo-extraction (congélation du raisin).
- Aucune modification de l'équilibre naturel des moûts ou du vin ; interdiction de toute acidification, ou désacidification sous toutes ses formes.
- Pas d'ajout de gomme arabique.

3^{ème} stade : Quand les conditions s'y prêtent :

- Vendanges manuelles en plusieurs passages
- Aucune filtration stérile ou même inférieure de 2 microns. Non utilisation de centrifugeuse.
- Aucun collage.
- Certification agriculture biologique et biodynamique depuis au moins 7 ans (rétablissement complet de l'équilibre de la vie).
- Respect des conditions naturelles de développement de la plante y compris météorologiques. Donc exclusion de toute forme d'irrigation pour les pays producteurs du nouveau monde.

En cas de conditions climatiques difficiles une dérogation exceptionnelle peut être donnée en ce qui concerne les pratiques de cave. L'intéressé devra le noter dans le catalogue publié pour les manifestations du groupe.