# VINS DEMETER

La viticulture conventionnelle est l’une des **cultures les plus utilisatrices de pesticides**. En France, la vigne représente 14% des pesticides totaux utilisés (Source INRA 2010) pour moins de 4% de la surface agricole. De plus, la liste des techniques et additifs utilisés lors de la vinification est longue : levurage, enzymage, chaptalisation, acidification, adjonction de soufre…. Avec pour conséquence l’homogénéisation des goûts et des terroirs.  
Depuis quelques années, la **biodynamie connaît un fort développement dans le milieu viticole**, grâce à ses effets bénéfiques sur les vignes et, in fine, sur le vin. Les bonnes pratiques biodynamiques appliquées à la vigne réduisent en effet de façon significative le nombre d’intrants nécessaires pour la vinification. Devant cet engouement, de nombreux domaines mettent en avant leurs pratiques biodynamiques et il est parfois difficile pour le consommateur de s’y retrouver.

**Demeter est aujourd’hui la seule marque de certification à garantir aux consommateurs des raisins et des vins biodynamiques certifiés selon des cahiers des charges stricts et internationaux :**

* Un cahier des charges viticulture Demeter: il se base sur le cahier des charges bio européen, en autorisant moins d’intrants sur les cultures, avec en plus l’obligation de respecter les techniques biodynamiques spécifiques (notamment l’utilisation des préparations biodynamiques).
* Un cahier des charges vinification Demeter : il autorise moins d’intrants que le cahier des charges vinification biologique, pour des vins plus naturels.

# COMMENT RECONNAÎTRE UN VIN DEMETER ?

[](http://demeter.fr/wp-content/uploads/2015/02/fleur_demeter.jpg)A ce jour, deux mentions sont possibles sur l’**étiquetage**:

* **Vin demeter,  ou Vin biodynamique avec une référence à la marque Demeter**: les raisins sont certifiés Demeter, la vinification est conforme aux cahiers des charges Demeter. Le logo ou la fleur Demeter peut être utilisé(e) sur l’étiquette.
* [](http://demeter.fr/wp-content/uploads/2015/02/demeter_logo.jpg)**Vin issu de raisins demeter** : les raisins sont certifiés Demeter, la vinification est conforme aux cahiers des charges bio européen. Le logo ou la fleur Demeter ne peut pas être utilisé(e) sur l’étiquette du vin.

Les étiquetages peuvent varier pour un même domaine selon les cuvées et les millésimes, en fonction des aléas climatiques.

# DES VINS QUI RÉVÈLENT LES TERROIRS

En renforçant les vignes, la biodynamie permet aux vins d’exprimer pleinement les qualités et la typicité du terroir. Les viticulteurs sont unanimes : la qualité des vins est grandement améliorée par les pratiques biodynamiques.