

### **Cahier des charges**

- ✓ Zone géographique de production (lieu de récolte des raisins)
  - ⇒ Exclusion de la zone de production de l'AOP Clairette de Die.
- ✓ Zone de proximité immédiate (vinification & prise de mousse)
  - ⇒ Extension de la zone de production immédiate à l'Ain et la Savoie
- ✓ TAV total vin de base  $\geq 9\%$  vol  
TAV acquis  $\geq 10\%$  vol  
Acidité totale : 3.5g/l exprimé en acide tartrique soit 46.6 meq/l  
Acidité volatile exprimée en H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> : Blanc et Rosé : 0.88g/l soit 18 méq/l & Rouge : 0.98 g/l soit 20 méq/l  
Anhydride sulfureux SO<sub>2</sub> : 185 mg/l maximum  
Surpression minimale 3.5 bars à 20°C
- ✓ Uniquement en VMQ (vin mousseux de qualité)
  - ⇒ Méthode Charmat (cuve close, vieillissement minimum 6 mois)
  - ⇒ Méthode traditionnelle (bouteille, vieillissement minimum 9 mois)

### **Etiquetage**

- ✓ Type de produits selon leur teneur en sucre - ou dosage - apporté par la liqueur d'expédition :
  - brut nature (0 - 3 g par litre)
  - extra brut (0 - 6 g par litre)
  - brut (0 - 12 g par litre)
  - extra-sec (12 - 17 g par litre)
  - sec (17 - 32 g par litre)
  - demi-sec (32 - 50 g par litre)
  - doux (plus de 50 g par litre)
- ✓ Utilisation du terme « Méthode Traditionnelle »  
L'expression « méthode traditionnelle » ne peut être utilisée que si le produit :
  - a été rendu mousseux par 2<sup>de</sup> fermentation alcoolique en bouteille
  - s'est trouvé sans interruption sur lies pendant au moins 9 mois dans la même entreprise à partir de la constitution de la cuvée
  - a été séparé des lies par dégorgement

## Obligations de l'opérateur

### ✓ Déclaration de Récolte

Renseigner les codes suivant par couleur :

- VMQ Blanc : 3B007M
- VMQ Rosé : 3S007M
- VMQ Rouge : 3R007M

### ✓ Contrôle produit

Le vin est contrôlé une fois le vin conditionné.

#### ▪ Vinificateurs

1. Envoi de la **déclaration de revendication avec la case cochée « VMQ »** et la date de conditionnement estimée à votre ODG de département
2. Le vin est envoyé à un prestataire dans la zone de proximité immédiate de la dénomination pour la prise de mousse
3. Dès que la date de conditionnement est prévue, envoi de la **déclaration de conditionnement** en cochant la case « Transformation en vin mousseux de qualité », avec le n° de lot à l'ODG de département et la date de conditionnement.
4. Prélèvement de 3 échantillons du lot conditionné par l'ODG chez le prestataire & contrôle analytique et organoleptique.

#### ▪ Non vinificateurs

1. Achat de vins tranquilles revendiqués et certifiés en IGP Méditerranée
2. Dès que la mise en bouteille est prévue, envoi de la **déclaration de conditionnement** avec le n° de lot et la date de conditionnement à l'ODG Inter-Med qui procède au contrôle analytique et organoleptique