

## Mémo Effervescents IGP Méditerranée Campagne 2025-2026

### **OBLIGATIONS DE L'OPERATEUR VINIFICATEUR**

#### 1. **Déclaration de Récolte**

Renseigner les codes suivant par couleur :

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

#### 2. **Revendication du lot**

Envoi de la **déclaration de revendication avec la case cochée « VMQ »**.

**Contrôle du vin de base.**

#### 3. **Prise de mousse**

Dès que la conformité du vin de base est délivrée par l'ODG, il est envoyé par l'opérateur au prestataire de son choix dans la zone de proximité immédiate de la dénomination.

#### 4. **Contrôle sur vins finis**

Dès que l'élaboration du vin effervescent est terminée, l'opérateur fait sa déclaration de conditionnement dans son espace IGP habituel : <https://igp.vins.24eme.fr/>

Il indique le numéro de lot indiqué par le prestataire en cochant la case « Transformation en vin mousseux de qualité ».

Cette déclaration générera le contrôle de ses vins finis par l'ODG chez le prestataire.

### **OBLIGATIONS DE L'OPERATEUR NON-VINIFICATEUR**

#### 1. **Achat de vins tranquilles**

Le vin est impérativement certifié en IGP Méditerranée.

#### 2. **Contrôle produit**

Dès que la mise en bouteille est prévue, **télédéclaration de conditionnement** avec le n° de lot et la date de conditionnement sur la plateforme <https://igp.vins.24eme.fr/> espace Inter-Med qui procède au contrôle analytique et organoleptique.

## **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 à l'Ain et la Savoie
- ✓ Uniquement en VMQ (vin mousseux de qualité)
  - ⇒ Méthode Charmat (cuve close, vieillissement minimum 6 mois)
  - ⇒ Méthode traditionnelle (bouteille, vieillissement minimum 9 mois)
- ✓ TAV total vin de base ≥ 9% vol  
TAV acquis ≥ 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 meq/l & Rouge : 0.98 g/l soit 20 meq/l  
Anhydride sulfureux SO<sub>2</sub> : 185 mg/l maximum  
Surpression minimale 3.5 bars à 20°C

## **Etiquetage**

- ✓ Teneur en sucre

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