RÉSOLUTION OIV-ECO 647-2020

VIN BLANC AVEC MACERATION

L'ASSEMBLÉE GÉNÉRALE,

VU L'ARTICLE 2, paragraphe 2 b) iii de l'Accord du 3 avril portant création de l'Organisation internationale de la vigne et du vin,

SUR PROPOSITION du Groupe d'experts « Droit et information du consommateur »,

CONSIDÉRANT la méthode géorgienne de vinification à l'ancienne dans des kvevris traditionnels, inscrite en 2013 sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité de l'UNESCO,

CONSIDÉRANT les caractères organoleptiques que cette méthode de vinification peut procurer aux vins, ainsi que leur couleur particulière,

CONSIDÉRANT la nécessité d'informer les consommateurs des spécificités de cette catégorie de vins, ainsi que le besoin de pouvoir signaler ces spécificités aux jurés lors des concours de produits vitivinicoles pour leur permettre de les évaluer de façon pertinente,

CONSIDÉRANT la nécessité de promouvoir la diversité des produits vitivinicoles et tout particulièrement de démontrer la richesse du patrimoine et des méthodes traditionnelles,

CONSIDÉRANT qu'une période de macération suffisamment longue au contact de marc de raisin conduit à l'obtention d'un vin doté de caractéristiques organoleptiques spécifiques aisément identifiables par le consommateur,

DÉCIDE d'insérer la définition suivante dans le Code international des pratiques œnologiques :

PARTIE I

Chapitre 4 : Vins spéciaux

Définition 4.9 : Vin blanc avec macération

Définition :

Vin blanc issu de la fermentation alcoolique d'un moût au contact prolongé de marc de

Exemplaire certifié conforme Paris videoconference 26 novembre 2020
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Pau ROCA

© OIV 2020

raisin[1] , incluant les pellicules, la pulpe, les pépins et éventuellement les rafles.

Prescriptions :

a. L'élaboration se fait exclusivement à partir de variétés de raisins blancs ;

b. la macération est réalisée au contact de marc de raisin ;

c. la durée minimale de la phase de macération est de un mois ;

d. le « vin blanc avec macération » peut être caractérisé par une couleur orangée-ambrée et un goût tannique.

---

[1] Le terme « marc de raisin » inclut les pellicules et les pépins.

Exemplaire certifié conforme Paris videoconference 26 novembre 2020
Le Directeur Général de l'OIV
Secrétaire de l'Assemblée Générale
Pau ROCA

© OIV 2020