

Fiche résumant la demande d'Indication Géographique Protégée (IGP) « Vin du Québec »

*Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants (L.R.Q., c. A-20.03)
Règlement sur les appellations réservées (L.R.Q., c. A-20.03 r.2)*

Cette fiche est un résumé fournissant un portrait de la demande d'appellation « Vin du Québec ». Elle reprend les principales caractéristiques décrites dans le cahier des charges déposé par le groupement demandeur pour démontrer l'authenticité du produit et expose les critères de certification du produit.

Pour une information complète, il convient de consulter la version complète du cahier des charges de l'appellation demandée.

1. Autorité compétente

Nom : Conseil des appellations réservées et des termes valorisants
Adresse : 4.03-201, boulevard Crémazie Est
Montréal (Québec) H2M 1L2
Téléphone : (514) 864-8999
Télécopieur : (514) 873-2580
Courriel : consultationspubliques@cartv.gouv.qc.ca

2. Groupement demandeur

Nom : Association des Vignerons du Québec (AVQ)
Adresse : c/o CTAC
200, rue MacDonald, bureau 102
Saint-Jean-sur-Richelieu (Québec) J3B 8J6
Téléphone : (450) 349-1521

3. Type de produit

L'IGP « Vin du Québec » est demandée pour les vins tranquilles, vins effervescents et vins liquoreux vendus conformément au présent cahier des charges. Le vin blanc, le vin rouge, le vin rosé, le vin mousseux, le vin pétillant, le vin de vendange tardive, le vin de vendange tardive sélective et le vin de raisins passerillés désignent les types de vins pour lesquels la reconnaissance officielle de l'IGP « Vin du Québec » est demandée.

4. Description du cahier des charges

4.1 Nom : « Vin du Québec »

4.2 Description du produit

La demande de réservation de l'IGP porte sur les vocables utilisés conjointement : « vin »; « du » et « Québec » désignant les produits conformes au présent cahier des charges, embouteillés et étiquetés aux fins de la vente. La réservation de la propriété intellectuelle de l'IGP « Vin du Québec » s'étend à l'ensemble des termes créant un risque de confusion dans l'esprit du consommateur quant à l'origine et les caractéristiques du produit.

L'IGP « Vin du Québec » désigne un produit qui se distingue, parmi les produits de même catégorie, en raison de ses caractéristiques attribuables à son origine géographique et climatique.

Vins tranquilles

Les types de vin « blanc », « rouge » et « rosé » désignent exclusivement un vin tranquille et non liquoreux, caractérisé par sa couleur. Le vin rosé peut aussi être appelé « rosé » ou vin « gris ». Parmi les vins rosés, un vin « gris de gris » désigne un vin issu exclusivement de cépages gris (par exemple, le Frontenac gris, le Pinot gris).

Vins liquoreux

Les types « vin de vendange tardive » et « vin de vendange tardive sélective » désignent des vins liquoreux obtenus par la fermentation partielle du moût issu de raisins récoltés en surmaturité, après la vendange régulière, afin de favoriser la concentration des sucres. Les « vin de vendange tardive » et « vin de vendange tardive sélective » peuvent aussi désigner du vin élaboré à partir du moût issu de raisins ayant subi une concentration des sucres par une dessiccation naturelle due à l'action du vent, du soleil et du froid. La distinction entre « vin de vendange tardive » et « vin de vendange tardive sélective » provient d'un taux de sucre à la vendange différent.

Le type « vin de raisins passerillés » ou « vin passerillé » désigne un vin liquoreux obtenu exclusivement par la fermentation partielle du moût issu de raisins récoltés et mis à l'abri des précipitations, ou dans un local ventilé naturellement durant un minimum de six semaines, où il subit une dessiccation de manière à favoriser la concentration des sucres. La dessiccation des raisins ne doit pas être obtenue par chauffage ou refroidissement artificiel.

Vins effervescents

La catégorie des vins effervescents IGP « Vin du Québec » comprend exclusivement le « vin mousseux » et le « vin pétillant » conformes à l'article 11, paragraphes 1° et 3° du *Règlement sur le vin et les autres boissons alcooliques fabriqués ou embouteillés par un titulaire de permis de fabricant de vin*. Cette catégorie désigne un vin caractérisé par la production, au débouchage, d'une effervescence résultant d'un dégagement de gaz carbonique d'origine exclusivement endogène.

4.2.1 Caractéristiques chimiques du produit

Vins tranquilles

Thème	Caractéristiques		
	Vins blancs	Vins rosés	Vins rouges
Richesse minimale en sucre des raisins (°Brix)	15		17
TAV ¹ naturel minimum	8 %		9,5 %
Augmentation du TAV maximum	3,2 %		
TAV acquis	8 ≤ % vol. < 15		9,5 ≤ % vol. < 15
Acidité volatile	Limite maximale de 0,98 g/l, exprimée en acide sulfurique ou de 1,2 g/l exprimé en acide acétique ²		
SO ₂ Libre	≤ 70 mg/l		
SO ₂ Total	≤ 420 mg/l		
Sucres résiduels (glucose + fructose) ³	<ul style="list-style-type: none"> • Sec : lorsque le vin contient 4 g/l de sucre au maximum ou 9 g/l lorsque la teneur en acidité totale⁴ est d'au moins 2 g/l supérieure à la teneur en sucre. • Demi-sec : lorsque le vin contient plus que les valeurs visées au premier tiret et atteint au maximum 12 g/l ou 18 g/l lorsque la teneur en acidité totale est fixée en application du premier tiret ci-dessus. • Demi-doux : lorsque le vin contient plus que les valeurs visées au deuxième tiret et atteint au maximum 50 g/l. • Doux : lorsque le vin a une teneur en sucre supérieure à 50 g/l. 		

¹ Titre alcoométrique volumique.

² Un vin présentant une teneur en acidité volatile supérieure à ces valeurs peut être accepté si les caractéristiques organoleptiques du vin sont jugées acceptables par le comité d'agrément. Il en est de même pour les autres types de vins, liquoreux et effervescents.

³ Selon le *Code international des pratiques œnologiques* de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV).

⁴ Exprimée en grammes d'acide tartrique par litre.

Vins effervescents

Thème	Caractéristiques
	<i>Vin de base</i>
Richesse minimale en sucre des raisins (°Brix)	15
TAV naturel minimum	8 %
Augmentation du TAV maximum pour le vin de base	3,2 %
TAV total	8 ≤ % vol. < 15
	<i>Après prise de mousse</i>
TAV acquis	8,3 ≤ % vol. < 15
Acidité volatile	Limite maximale de 0,98 g/L, exprimée en acide sulfurique ou de 1,2 g/L exprimé en acide acétique
SO₂ Libre	≤ 70 mg/l
SO₂ Total	≤ 420 mg/l
Anhydride carbonique (surpression) à 20°C	vins mousseux ≥ 3,5 bars 2 bars ≥ vins pétillants ≥ 1,2 bars ⁵
Sucres résiduels (glucose + fructose)⁶	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Brut nature : < 3 g/l ▪ Extra-brut : < 6 g/l ▪ Brut : ≤ 12 g/l ▪ Extra sec : de 12 à 17 g/l ▪ Sec : de 17 à 32 g/l ▪ Demi-sec : de 32 à 50 g/l ▪ Doux : > 50 g/l

⁵ Une tolérance de 0,5 bar entre la mention et la pression mesurée est acceptée.

⁶ Une tolérance de + 3 g/L entre la mention et la teneur mesurée est acceptée pour les vins effervescents Brut, Extra sec et Sec.

Vins liquoreux

Thème	Caractéristiques		
	Vendange tardive	Vin de raisins passerillés	Vendange tardive sélective
Richesse minimale en sucre des raisins (°Brix)	25	28	30
TAV naturel minimum	15 %	17 %	18,5 %
Augmentation du TAV maximum	Interdit		
TAV acquis	7 ≤ % vol. <15		
Acidité volatile	Limite maximale de 1,22 g/L exprimée en acide sulfurique ou de 1,5 g/l exprimée en acide acétique pour les vins de vendange tardive et passerillés. Limite maximale de 1,47 g/L exprimée en acide sulfurique ou de 1,8 g/l exprimée en acide acétique pour les vins de vendange tardive sélective.		
SO₂ Libre	≤ 70 mg/l		
SO₂ Total	≤ 420 mg/l		
Sucres résiduels (glucose + fructose)	≥ 50 g/l	≥ 50 g/l	≥ 80 g/l

4.2.2 Caractéristiques organoleptiques du produit à titre indicatif

Thème	Caractéristiques					
	Vins blancs	Vins rosés	Vins rouges	Vins effervescents	Vendanges tardives et sélectives	Vin issus de raisins passerillés
Visuel	Jaune vert à ambré	Rose pâle à saumoné/orangé /rose soutenu	Rouge léger à très soutenu	<i>Blanc</i> : Jaune (vert à ambré), <i>Rosé</i> : rosé pâle à orangé, <i>Rouge</i> : rouge léger à soutenu	<i>Blanc</i> : Jaune pâle à doré <i>Rouge</i> : rosé, rouge grenat à violacé	<i>Blanc</i> : Jaune doré à ambré, <i>Rouge</i> : rosé, rouge grenat à noir-violacé
Olfactif	Floral, fruits blancs (pêche, poire, pomme verte), agrumes (pamplemousse, citron), miel, coing, fruits exotiques, banane, caramel	Petits fruits rouges, fruits des bois, fleurs séchées, bonbons	Fruits rouges, cerise noir, épices, réglisse, chocolat, cacao, sous-bois, cuir	<i>Blanc et rosé</i> : floral, fruits à chair blanche, brioche, beurre <i>Rouge</i> : fruits rouges, floral, brioche	<i>Blanc</i> : Fruits exotiques, litchi, fruits confits et fruits séchés <i>Rouge</i> : fruits confits, petits fruits rouges mûrs à confits, fruits séchés, chocolat, cacao	<i>Blanc</i> : Fruits exotiques, litchi, fruits séchés, fruits confits, figue, abricot, orange, noix <i>Rouge</i> : Fruits rouges et noirs confits, fruits rouges et noirs cuits, pâte de fruit, cacao, noix
Gustatif	Vif, minéral	Vif, acidulé	Frais, acidulé, léger à moyennement tannique	Frais, mousse légère et persistante, bulles fines et persistantes	Frais, moelleux	<i>Blanc</i> : Frais, moelleux <i>Rouge</i> : frais, moelleux, peu tannique

4.3 Aire géographique délimitée

L'indice du cumul des degrés-jours de croissance sur la base 10 °C a servi pour délimiter l'aire géographique. Cette référence empirique d'au moins 900 degrés-jours est reconnue comme étant la limite minimale pour produire de la vigne destinée à l'élaboration du vin.

L'aire géographique de l'IGP « Vin du Québec » correspondant à la zone délimitée en utilisant la moyenne des degrés-jours de croissance (base 10 °C) cumulés entre le 1er avril et 31 octobre pour la période de 1983 à 2012.

L'annexe 1 fournit une représentation visuelle de l'aire géographique de l'appellation.

4.4. Éléments établissant que le produit est originaire de l'aire géographique

4.4.1 Spécificité de la zone

L'IGP « Vin du Québec » est située dans une zone limitée par la chaîne des Laurentides au nord, la frontière avec les États-Unis au sud, l'Ontario à l'ouest et les Appalaches à l'est. Les sols les plus répandus de la zone géographique de l'IGP sont de type loam. Bien que la nature du sol varie d'une région à l'autre, ils sont, de façon générale, propices à la culture de la vigne.

4.4.2 Spécificité du produit

À son arrivée en sol américain, Jacques Cartier a remarqué la présence de vignes sauvages à l'endroit de l'actuelle Île d'Orléans, qu'il surnomma " Isle de Bacchus ". Ces vignes étaient de l'espèce indigène *Vitis riparia* que l'on retrouve sur une grande partie de l'Amérique du Nord. À partir de 1608, les premiers colons ont tenté d'importer et d'implanter des vignes européennes de l'espèce *Vitis vinifera*, aidés en cela par les missionnaires catholiques qui souhaitaient combler leurs besoins en vin de messe.

Toutefois, les hivers rigoureux du nord de l'Amérique ont rapidement freiné les essais viticoles des habitants de Nouvelle-France puisqu'ils provoquaient la mortalité quasi totale des plants, sauf lorsqu'ils étaient abrités par un épais manteau de neige, ce qui n'était pas garanti tous les ans. C'est au début des années 1980 qu'on vit naître une viticulture commerciale avec des techniques de production adaptées à la réalité du Québec, puis l'émission des cinq premiers permis artisanaux en 1985.

Les deux principaux rendez-vous auxquels le vigneron du Québec ne pourra se soustraire sont les rigueurs de l'hiver et la qualité des vins produits. Malgré ce dernier phénomène, les Québécois amateurs de vins ont accès à une gamme de vins très diversifiée et de grande qualité.

À Dunham dans les Cantons de l'Est, des vignerons innovateurs ont mis au point un mode de protection hivernale efficace pour cultiver des cépages à forts potentiels qualitatifs. Le buttage qui consiste à renchausser le pied de vigne avec de la terre au début de novembre et à le déchausser début avril a garanti depuis 35 ans la viabilité des ceps et la régularité de la production. Durant presque deux décennies, les principaux cépages cultivés nécessitant une protection hivernale ont été le Seyval blanc (B), le Vidal (B), le Seyval noir (R), le de Chaunac (R), le Chancellor (R), le Maréchal Foch (R) et le Lucy Kuhlmann (R). À cette époque, le seul cépage résistant au froid et créé au Québec, le Vandal cliche est également populaire dans la région de Québec.

Au début des années 2000, de nouveaux cépages venus du Minnesota et de l'état de New York et offrant une certaine résistance au froid ainsi que des caractéristiques œnologiques intéressantes font leur apparition et contribuent à l'augmentation des surfaces plantées. Les principaux cépages de cette famille sont le Frontenac noir (R), le Frontenac gris, le Frontenac blanc (B), le St-Pépin (B), le Marquette (R), le Ste-croix (R) et Petite perle (R).

Depuis le début des années 2000, les cépages *Vitis vinifera* ont été implantés avec un meilleur succès grâce à la protection des toiles géotextiles. Le Chardonnay (B), le Riesling (B), le Gewurztraminer (B), le Pinot noir (R), le Pinot gris et le Pinot blanc (B), le Gamay (R), le Cabernet franc (R) sont les principaux cépages *Vitis vinifera* plantés. Les surfaces de *Vitis vinifera* restent relativement modestes mais suscitent de l'intérêt de la part de certains producteurs.

Au Québec, les connaissances et le savoir-faire des vignerons se sont grandement améliorés, fruits des efforts et des recherches effectués, notamment grâce à l'avènement de services-conseils spécialisés en viticulture et œnologie venus se greffer à cette jeune industrie.

La recherche québécoise s'est progressivement intéressée à la viticulture nordique et a développé des projets permettant d'approfondir ces connaissances, en visant notamment une meilleure compréhension des caractéristiques inhérentes aux cépages hybrides cultivés à travers la province.

La production commerciale occupe environ 500 hectares à travers la province et près d'une cinquantaine de cépages y sont cultivés. Cette variabilité dans les plantations est en partie attribuable à la relative jeunesse de l'industrie et au fait que les recherches conduites sur les cépages hybrides sont encore récentes au Québec.

Les caractéristiques œnologiques des cépages hybrides sont relativement variables, du fait de leur génétique diverse, des différences des sols et des zones climatiques. Néanmoins, on peut observer en règle générale une certaine acidité pour les vins blancs qui se caractérise par une bonne fraîcheur en bouche, une vivacité ainsi qu'une belle minéralité. Sur le plan aromatique, on retrouve couramment des notes de pomme verte, de poire, de miel, d'agrumes et de fruits exotiques. Pour les vins rouges, ils sont généralement reconnus pour avoir des teneurs en anthocyanes très élevées. En revanche, leur teneur en tanin est faible. L'élevage sous bois est souvent utilisé pour un apport exogène en tanin. En bouche, ils sont souvent caractérisés par des saveurs de framboise, de fraise, de cassis, de mûre et de bleuet. Les vendanges tardives ont des parfums exotiques persistants avec des notes de pêche et de fruit de la passion.

4.4.3 Description du lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du « Vin du Québec »

L'hiver

Le fait qui caractérise le plus la spécificité du Vin du Québec est sa relation avec l'hiver. En effet, les températures minimales de la zone IGP en période hivernale peuvent atteindre de -25 °C et -40°C entre le sud et le nord. Avec ces creux de températures, la structure des plants est endommagée si elle n'est pas protégée. Les cépages hybrides et *Vitis vinifera*, qui représentent une majorité de l'encépagement de la zone IGP nécessitent une protection hivernale adéquate.

La plupart des premières vignes plantées chez les vignerons artisans furent des hybrides français et elles doivent être protégées durant la période hivernale. Certes, la neige est un très bon isolant lorsqu'elle est présente en bonne quantité. Comme elle n'est pas toujours au rendez-vous, les vignerons imaginatifs ont testé avec succès au début des années 80 le buttage de la vigne avec le sol présent. Avec environ 30cm de terre, les racines et les bourgeons primaires sont bien protégés pour une taille de type gobelet.

D'autres types de tailles (Guyau simple et double) se prêtant mal au buttage, une technique de recouvrement des vignes par géotextiles a été essayée avec succès durant les années 2000.

Grâce aux techniques de protection hivernale, les vignerons ont pu planter des cépages hybrides et nobles dont les vins ont fait la notoriété du terroir québécois. Avec un nombre croissant de reconnaissances nationales et internationales, les effets limitatifs de l'hiver ont pu être dépassés à l'aide des techniques de protection.

L'œnotourisme

Dès 1985, les premiers vignerons du Québec ont ouvert les portes de leur domaine afin de faire découvrir les caractéristiques uniques de leurs produits à leur clientèle locale. Ces contacts privilégiés avec les producteurs ont permis d'informer la clientèle, de faire connaître les produits et cela a contribué à la reconnaissance des vins. Encore aujourd'hui, les ventes à la propriété constituent plus de la moitié des ventes de vins, ce qui confirme que l'œnotourisme est une activité économique importante. La clientèle provient des différentes régions du Québec, des États-Unis et de l'Europe, dont la France.

La zone IGP possède des paysages riches en diversité et en beauté. Le doux climat estival est propice aux escapades gourmandes à travers les routes des vins du Québec et permet la visite des caves et des vignobles. Des activités œnotouristiques variées et instructives sont offertes et en automne, les vignobles accueillent de nombreux vendangeurs. Tout ce secteur développé au fil des années ainsi que les nombreux festivals, concours et dégustations de vins qui sont organisés au Québec participent à la reconnaissance du produit et à la croissance de sa réputation.

4.4.4 Réputation

L'Association des vignerons du Québec s'est engagée dans une démarche de qualité visant à valoriser l'indication géographique qu'ils utilisent et dont ils défendent collectivement la réputation. Cette démarche de qualité a d'abord pris la forme d'une marque de certification en 2008. La reconnaissance officielle de l'IGP Vin du Québec s'inscrit dans le prolongement de cette démarche. Dans un contexte de croissance du marché des vins québécois, l'IGP est un outil de qualité, de reconnaissance et de promotion qui offre la possibilité de mieux communiquer aux consommateurs ce qui fait la spécificité des vins du Québec. De plus, elle assurera aux vignerons du Québec une protection intellectuelle de l'indication géographique et de sa réputation.

5. Méthode d'obtention du « Vin du Québec »

5.1. Portée du produit

La portée de l'IGP « Vin du Québec » inclut les étapes de production du raisin, de vendange, de pressurage, de vinification, d'embouteillage et d'étiquetage du produit. Toutes les étapes d'élaboration de l'IGP « Vin du Québec » sont réalisées à l'intérieur de l'aire géographique délimitée.

5.2. Opérateurs concernés

Les opérateurs concernés par l'élaboration de l'IGP « Vin du Québec » et contrôlés par un tiers externe sont :

- a) les vignerons titulaires d'un permis artisan produisant au minimum 50 % du poids total de raisin frais ou de jus destiné à l'élaboration du produit qu'ils vinifient, embouteillent et étiquètent sous l'IGP Vin du Québec⁷;
- b) les viticulteurs qui vendent du raisin ou du moût non fermenté, destinés à l'élaboration par les vignerons de produits IGP Vin du Québec.
Les raisins achetés doivent faire l'objet d'un contrôle par un organisme certificateur accrédité ou être attestés par un professionnel compétent mandaté par le vigneron acheteur.

Un vigneron sera contrôlé en lieu et place d'un viticulteur sans que ce dernier ne voit sa récolte contrôlée par un tiers externe si la quantité de raisins frais achetés par le vigneron est inférieure à 5% du poids total qu'il produit en raisins au cours de l'année et si la quantité achetée est inférieure à 1000 kg.

S'il y a achat de moins de 1000 kg de raisins, mais représentant plus de 5% de la production totale du vigneron, le raisin doit faire l'objet d'un contrôle selon les règles de l'item 4.4.

Pour tout achat de plus de 1000 kg de raisins à un viticulteur, le raisin de ce dernier doit faire l'objet d'un contrôle selon les règles de l'item 4.4.

Si un viticulteur vend plus de 5000 kg de raisins au total, toute sa récolte doit faire l'objet d'un contrôle selon les règles de l'item 4.4.

⁷ Un vigneron peut demander qu'un seul de ses produits soit concerné par l'IGP Vin du Québec. Une distinction claire devra être faite dans ses registres et en cuverie afin d'éviter tout contact ou mélange avec un produit autre que l'IGP Vin du Québec.

5.3. Encépagement

L'IGP « Vin du Québec » est élaborée exclusivement à partir de raisin produit dans l'aire géographique délimitée:

- des cépages de génétique 100 % *Vitis vinifera* blancs, gris et rouges;
- de cépages rustiques et semi-rustiques blancs :
Acadie Blanc; Adalmiina; Aurore; Cayuga White; Chardonnal; Delisle; Eona; Frontenac blanc; Frontenac gris; Geisenheim; Hibernat; Kay Gray; La Crescent; Louise Swenson; Okanagan Riesling; Ortega; Osceola Muscat; Prairie Star; Saint-Cliche; Somerset; St. Pepin; Seyval; Swenson White; Traminette; Troubadour; Vandal-Cliche; Vidal; Vee blanc;
- de cépages rustiques et semi-rustiques rouges :
Baco Noir; Baltica; Cabernet Severnyi; Chambourcin; Chancellor; Chelois; Dalnevostochnyi Tikhonova (Dalraming); DeChaunac; Dragon bleu; Frontenac; Geneva Red; Landal noir; Landot noir; Léon Milot; Lucie Kulhmann; Maréchal Foch; Marquette; Montréal Blue; Michurinetz; New York Muscat; Petite Perle; Pionnier; Radisson; Sabrevois; St. Croix; Seyval noir; Skandia; Triomphe d'Alsace; Zweigelt.
- de cépages numérotés rustiques et semi-rustiques blancs :
E.S. 4-23-60; E.S. 10-18-14; E.S. 10-18-30; S.V. 23-512;
- de cépages numérotés rustiques et semi-rustiques rouges :
DM 8521-1; MN1200; S.V. 18-307; TP 1-1-12, TP 1-1-34.

Un vigneron peut élaborer un produit IGP « Vin du Québec » à partir d'un cépage non listé si :

- a. la qualité marchande du vin qui en résulte en totalité ou en partie a été évaluée avec succès par le comité d'agrément des vins pour deux millésimes consécutifs, ou;
- b. le potentiel œnologique du cépage est établi par un document de la station créatrice du cépage, ou;
- c. le potentiel œnologique du cépage a été établi pour le Québec par les travaux d'un centre de recherche avec des vignes âgées d'au moins 3 ans.

Les produits IGP « Vin du Québec » ne peuvent pas être élaborés avec des cépages *Vitis labrusca* purs.

5.4. Vendange, transport et entreposage

L'IGP « Vin du Québec » est élaborée à partir de raisins sains dont la concentration en sucre mesurée dans la cuve :

- a. est supérieure ou égale à 15° Brix⁸ pour le vin blanc, le vin rosé, le vin mousseux et le vin pétillant;
- b. est supérieure ou égale à 17° Brix⁹ pour le vin rouge.

⁸ Équivalent à un TAV naturel de 8%

⁹ Équivalent à un TAV naturel de 9,5%

L'IGP « Vin du Québec » est élaboré à partir de moût dont la concentration en sucre mesurée après transfert dans la cuve de fermentation :

- a. est supérieure ou égale à 25° Brix pour le vin de vendange tardive;
- b. est supérieure ou égale à 28° Brix pour le vin de raisins passerillés;
- c. est supérieure ou égale à 30° Brix pour le vin de vendange tardive sélective.

Techniques de passerillage pour le « vin de raisins passerillés »

Les produits IGP « Vin du Québec » de type « vin de raisins passerillés » sont élaborés exclusivement à partir de raisins mis à dessécher naturellement en caissettes à fond ajouré, sur des claies ou sur un lit de paille naturelle durant une période supérieure ou égale à six semaines. Les raisins doivent être entreposés à l'abri des intempéries ou dans un local dédié uniquement au passerillage, ventilé naturellement. En aucun cas, la cryoconcentration artificielle n'est permise tout comme l'utilisation de chauffage ou de refroidissement artificiel.

5.5 Pressurage

Le pressurage du raisin destiné à l'élaboration de l'IGP « Vin du Québec » est effectué exclusivement :

- a. sur le lieu d'élaboration du vin, par le vigneron ou sous sa responsabilité;
- b. sur le lieu de culture du raisin, par le viticulteur ou sous sa responsabilité. Le viticulteur doit consigner les informations relatives à la récolte et au pressurage dans un registre et en donner une copie au vigneron, ou;
- c. au pressoir d'un autre vigneron dont un produit est certifié IGP « Vin du Québec », dans les cas exceptionnels de bris de matériel ou de sinistre, ainsi que lors des deux premières années de vinification d'un vignoble en démarrage. Le pressurage est alors effectué sous la responsabilité du vigneron concerné par cette disposition et l'organisme de certification en est informé sans délai.

5.6 Vinification

L'IGP « Vin du Québec » est vinifiée exclusivement par un vigneron ou sous sa responsabilité.

Interdiction de congélation ou de chauffage

La concentration des moûts par chauffage ou congélation artificiels est interdite¹⁰. Le vin peut être refroidi dans une cuve ou entreposé à l'extérieur à une température très froide uniquement à des fins de précipitation tartrique.

¹⁰ Pour les raisins de vendanges tardives et passerillés, la congélation naturelle sur la vigne (vendange tardive) et dans des entrepôts aérés (passerillés) est permise. Durant le processus de conservation du raisin, du moût et du vin, il est permis de conserver celui-ci à une température ne descendant pas sous les -4°C. Cette température ne permet pas de concentrer les moûts ou les vins.

Effervescence naturelle

L'effervescence des produits IGP « Vin du Québec » de type « vin mousseux » et « vin pétillant » résulte exclusivement d'une seconde fermentation du vin dans la bouteille¹¹, d'une fermentation alcoolique primaire ou secondaire en cuve close¹² ou d'une fermentation alcoolique primaire et secondaire dans la bouteille¹³, sans ajout de gaz carbonique exogène.

Sucres résiduels et teneur en alcool

Le titre alcoométrique acquis de l'IGP Vin du Québec ne peut être inférieur à 7 % en volume pour les vins liquoreux, 8% pour les vins blancs et rosés, 8% pour les vins effervescents et 9,5% pour les vins rouges.

Le sucre résiduel ainsi que la teneur en alcool acquis et potentiel des produits IGP « Vin du Québec » de type « vin de vendange tardive » ; «vin de vendange tardive sélective» et « vin de raisins passerillés » résultent exclusivement du sucre naturel du raisin.

Limite de chaptalisation et d'édulcoration

Un vigneron peut avoir recours à la chaptalisation ou à l'édulcoration lors de la vinification des produits IGP « Vin du Québec » de type « vin rouge », « vin rosé », « vin blanc », « vin mousseux » et « vin pétillant » si :

- a. la chaptalisation est réalisée avec du sucre non aromatisé ou du moût concentré rectifié;
- b. le cas échéant, l'ajout de sucre par chaptalisation est inférieur ou égal à 54 g de sucre par litre de moût;
- c. l'édulcoration est réalisée avec du sucre non aromatisé ou du moût concentré rectifié;
- d. le cas échéant, l'augmentation de la teneur en sucres résiduels (glucose + fructose) résultant de l'édulcoration n'excède pas 20 g/L.

Interdiction du vinage

Un vigneron ne peut avoir recours au vinage pour augmenter ou rectifier la teneur en alcool d'un produit l'IGP « Vin du Québec ».

5.7. Embouteillage et étiquetage

L'embouteillage et l'étiquetage des vins IGP sont effectués exclusivement au lieu d'élaboration du vin, par le vigneron ou sous sa responsabilité¹⁴.

5.8. Comité d'agrément

Le comité d'agrément a pour mandat d'évaluer les produits IGP « Vin du Québec » afin de vérifier que les standards de l'analyse sensorielle du type de produit sont atteints et en attester la qualité marchande. Le fonctionnement, la formation et le test du comité d'agrément doivent respecter les critères formant les conditions de sa crédibilité et énumérés ci-après.

¹¹ Méthode traditionnelle.

¹² Méthode cuve close ou méthode charmat.

¹³ Méthode ancestrale.

¹⁴ Un prestataire de service peut venir faire la mise en bouteille au vignoble.

Fonctionnement du comité d'agrément

Le processus d'agrément fait appel à l'expertise et à la structure d'un organisme spécialisé qui regroupera des intervenants qualifiés et les fera intervenir dans les installations appropriées. L'organisme spécialisé collaborera avec le CVAQ¹⁵ afin de planifier, de superviser les séances de dégustation, de faire les analyses des produits et de transmettre les résultats obtenus. Le comité devra se réunir périodiquement.

Membres du comité d'agrément

Le comité est formé de professionnels du vin, œnologues et vigneron dont le nombre de membres est fixé par l'organisme spécialisé. Les professionnels doivent présenter leur compétence, démontrer qu'ils sont actifs dans le domaine de la dégustation des vins et posséder une bonne connaissance des vins issus du terroir québécois. Les professionnels doivent être impartiaux et déclarer tout lien d'intérêt direct ou indirect avec les vins qui sont jugés. L'organisme spécialisé tient à jour une liste de professionnels admissibles au comité d'agrément. À chaque séance, l'organisme spécialisé fait appel au nombre de professionnels requis afin de former le comité.

Test du comité d'agrément

Pour chaque produit destiné à être commercialisé sous l'IGP « Vin du Québec »¹⁶, le vigneron doit, pour chaque millésime dont il demande la certification :

- a. fournir au comité d'agrément le nombre d'échantillons requis par le comité d'agrément au format demandé par celui-ci, en fonction du type de vin;
- b. fournir un certificat d'analyse chimique provenant du laboratoire de la Société des alcools du Québec ou d'un laboratoire reconnu par celle-ci, selon la liste d'analyses suivante : Alcool (% v/v); pH; Acidité totale (g/L); Acidité volatile (g/L); SO₂ libre (mg/L); SO₂ total (mg/L); Sucre résiduel (g/L).

Le vin dégusté est accepté par le comité d'agrément si les résultats d'analyse chimique sont conformes et s'il a réussi le test d'agrément selon les critères énoncés ci-dessous :

Tableau de détection de défauts

Détecté	Liste des défauts	Rejeté
<input type="checkbox"/>	Acétique, éventé, piqué	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	SO ₂	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Refermentation	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	H ₂ S, mercaptan, réduit	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Oxydé, cuit	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Brett, géranium	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Mauvaise odeur, mauvais goût	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Moisi, champignon, terreux	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Levures, bactérien, butyrique, lactique	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Pharmaceutique, métallique, solvant	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Animal, écurie, phénols	<input type="checkbox"/>

¹⁵ Le Conseil des vins d'appellation du Québec (CVAQ), organisme sans but lucratif représentant tous les vignerons conformes au présent cahier des charges a pour mandat d'assurer la gestion et la promotion de l'IGP « Vin du Québec ».

¹⁶ Lorsque le produit est destiné à la vente à la Société des alcools du Québec, les exigences de celles-ci peuvent avoir préséance lors du test du comité d'agrément.

Un vin qui échoue le test d'agrément peut être présenté une deuxième fois au comité d'agrément suivant.

5.9 Exigences socio-environnementales

Les vigneron et les viticulteurs dont les produits sont certifiés IGP « Vin du Québec » appliquent un programme de lutte intégrée pour le contrôle des ravageurs des vignes et du raisin¹⁷.

Les vigneron et les viticulteurs dont les produits sont certifiés IGP « Vin du Québec » procurent à leurs employés des conditions de travail conformes aux exigences de l'Organisation internationale du Travail (OIT).

7. Étiquetage

Les exigences légales pour l'étiquetage prévues par la Loi sur la Société des alcools du Québec (chapitre S-13, a. 37) et par les lois fédérales doivent être respectées.

De façon plus spécifique, les exigences obligatoires relatives à l'étiquetage de l'IGP « Vin du Québec » sont présentées au tableau suivant.

Mentions obligatoires

Étiquette principale

- En toutes lettres le nom de l'appellation réservée : « Vin du Québec » et facultativement sa traduction en anglais reconnue dans l'avis ministériel;
- En toutes lettres le terme « indication géographique protégée »

D'une taille proportionnelle (plus de 2 mm) :

- La dénomination correspondant au type du produit¹⁸;
- Le millésime lorsqu'au moins 85% du contenu de la bouteille est issu de raisin récolté au cours de l'année indiquée¹⁹;

Étiquette principale, étiquette arrière ou de côté

- Le nom de l'organisme de certification accrédité par le CARTV
- Le nom et les coordonnées du vignoble
- Le numéro de lot du produit²⁰

¹⁷ Les principes de lutte intégrée visent l'utilisation rationnelle d'une combinaison de méthode de contrôle biologique, biochimique, chimique et physique. Les interventions phytosanitaires effectuées au vignoble doivent être consignées dans un registre.

¹⁸ «Vin blanc», «vin rouge», «vin rosé» ou «vin gris», «vin mousseux», «vin pétillant» «vin de vendange tardive», «vendange tardive sélective», «vin de raisins passerillés» ou «vin passerillé». Un produit peut combiner deux catégories si celles-ci correspondent à la description des sections 3.3 et 3.4, ou 3.3 et 3.5 : «vin de vendange tardive» et «mousseux» ou «pétillant» ; «vin de raisins passerillés» et «mousseux» ou «pétillant».

¹⁹ À l'exception des vins effervescents.

²⁰ Le numéro de lot du produit peut être inscrit directement sur la bouteille.

L'étiquette principale représente la principale surface exposée selon le *Règlement concernant l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation*.

Les exigences obligatoires inscrites sur l'étiquette sont aussi obligatoires sur tout emballage afférent au produit certifié (tube, emballage cartonné, etc.), inscrites aux mêmes emplacements, à l'exception du numéro de lot, du millésime et du nom du certificateur.

Mentions facultatives

L'étiquette principale ou la contre-étiquette du produit IGP « Vin du Québec » peut comprendre :

- a. le logo comprenant le nom de l'IGP « Vin du Québec » et la mention « IGP » ou « INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE »;
- b. le nom du cépage unique lorsque le vin est élaboré à partir d'au moins 85% de raisins issus de ce cépage ;
- c. le nom de deux cépages mentionnés en ordre décroissant d'importance lorsque le vin est élaboré à partir d'au moins 90% de raisins issus de ces deux cépages et au moins 15% du vin est élaboré à partir de raisins issus du second cépage ;
- d. le nom de trois cépages mentionnés en ordre décroissant d'importance lorsque le vin est élaboré à partir d'au moins 95% de raisins issus de ces trois cépages, au moins 15% du vin est élaboré à partir de raisins issus du deuxième cépage et au moins 10% du vin est élaboré à partir de raisins issus du troisième cépage;
- e. la mention « Récolté, vinifié et embouteillé (ou mis en bouteille) au vignoble », si le contenu de la bouteille est élaboré à partir d'au moins 85 % de raisin produit par le vigneron.

L'étiquette principale ou la contre-étiquette du produit IGP « Vin du Québec » de la catégorie effervescent peut comprendre la mention du millésime, si 85% du contenu de la bouteille est issu de raisin récolté au cours de l'année indiquée.

L'étiquette principale ou la contre-étiquette du produit IGP « Vin du Québec » peut comprendre la mention facultative « Élevé (ou vieilli) en fût (ou en barrique) de chêne », si 50% ou plus du contenu de la bouteille est élevé en fût ou en barrique de chêne, au cours d'une durée minimale de trois mois après l'étape de fermentation. L'utilisation de copeaux de bois est interdite sous cette mention.

L'indication relative à une ou des médailles ou distinctions apposées sur le contenant de l'IGP « Vin du Québec » est subordonnée à la condition suivante qu'elles aient été attribuées dans un concours non restreint, selon des normes concordant avec les critères définis par l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV) et sur un volume homogène et déterminé du vin.

6. Structure de contrôle

Les caractéristiques des produits IGP « Vin du Québec » sont contrôlées par un organisme de certification tierce-partie. L'organisme de certification accrédité est chargé d'effectuer la vérification des points de contrôle définis selon les exigences du présent cahier des charges.

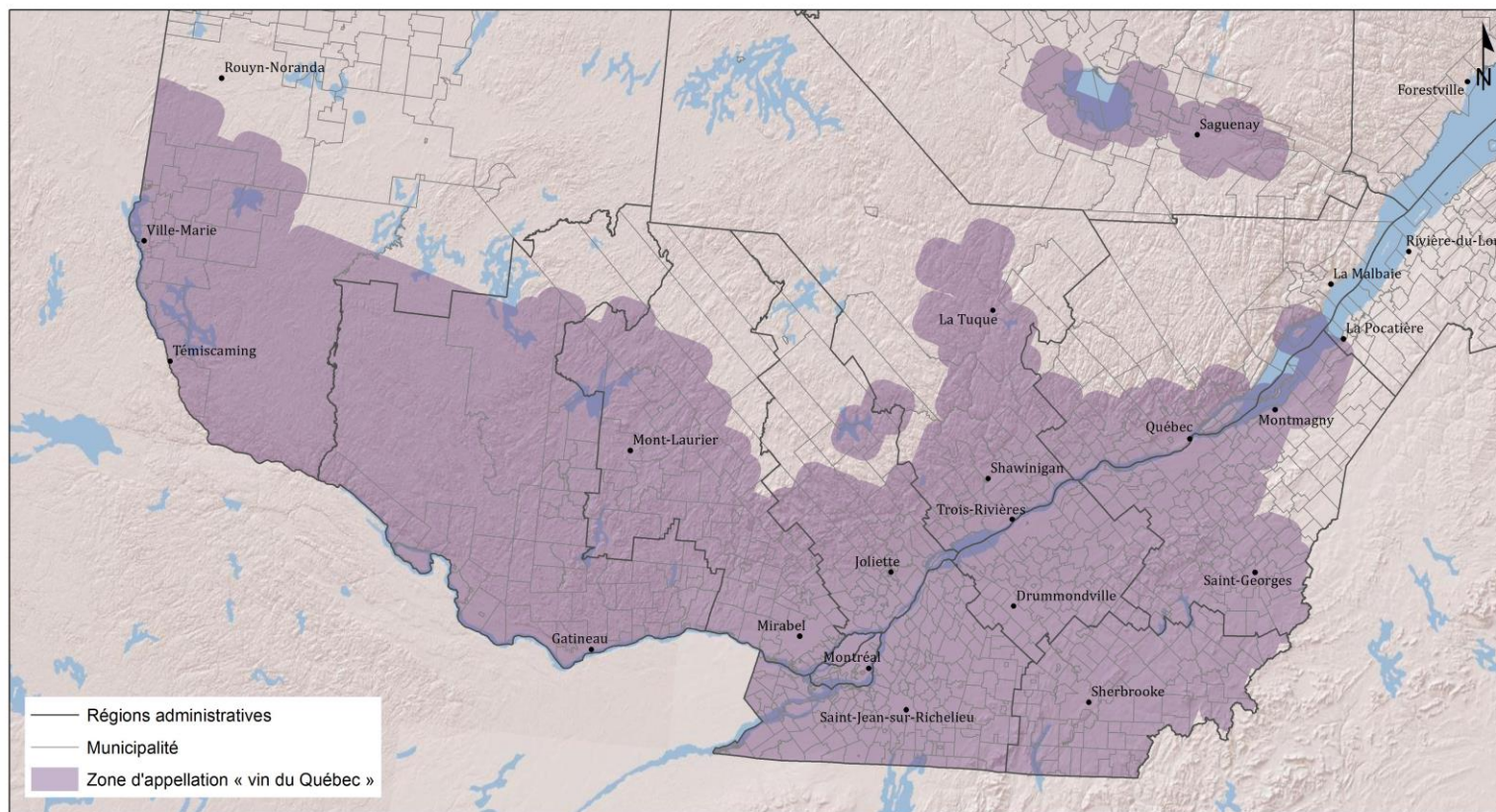
L'organisme de certification (**à approuver**) est accrédité par le Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV) selon la norme ISO/CEI 17065 – Exigences générales relatives aux organismes procédant à la certification de produits.

Les rôles respectifs de chacun des intervenants dans le processus de contrôle seront précisés dans le plan de contrôle défini par l'organisme de certification.

Annexe 1. Zone d'appellation

L'aire géographique de production du « Vin du Québec » comprend le territoire cartographié sur la carte suivante.

Zone de l'appellation IGP « Vin du Québec »



Source : Données transmises par Agriculture et Agroalimentaire Canada, mars 2017
Indice Agroclimatique : Moyenne des degrés-jours, base 10°C, entre 1983 et 2012

Cartographie : MAPAQ, mars 2017

0 35 70 140 Kilomètres

