



INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE (IGP)

Cahier des charges

IGP Vin du Québec

Document homologué par le

CONSEIL DES APPELLATIONS RÉSERVÉES ET DES TERMES VALORISANTS (CARTV)

Appellation réservée le 17 novembre 2018 par le

MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DES PÊCHERIES ET DE L'ALIMENTATION DU QUÉBEC

Dernière version des exigences V.1.4 : 1^{er} juin 2022

Dernière mise à jour rédactionnelle : 1^{er} juin 2022

Mise en vigueur : 15 juillet 2022

TABLE DES MATIÈRES :

1. L'APPELLATION RÉSERVÉE IGP VIN DU QUÉBEC	2
2. LA ZONE GÉOGRAPHIQUE.....	4
3. DESCRIPTION DES VINS	10
4. EXIGENCES RELATIVES À L'ÉLABORATION DES PRODUITS IGP VIN DU QUÉBEC.....	12
5. EXIGENCES RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS IGP VIN DU QUÉBEC.....	21
6. STRUCTURE DE CONTRÔLE	24
7. POINTS DE VÉRIFICATION	26
8. TERMINOLOGIE.....	30

FIGURES ET TABLEAUX :

Figure 1 : Zone de l'appellation IGP Vin du Québec	4
Figure 2 : Moyennes de degrés-jours (base 10 °C) du 1er avril au 31 oct. - Scénario de changement supérieur (2011-2040)	5
Tableau 1 : Caractéristiques organoleptiques à titre indicatif, non exhaustives de l'IGP Vin du Québec...	11
Tableau 2 : Caractéristiques chimiques certifiables de l'IGP Vin du Québec pour les vins tranquilles	16
Tableau 3 : Caractéristiques chimiques certifiables de l'IGP Vin du Québec pour les vins effervescents...	17
Tableau 4 : Caractéristiques chimiques certifiables de l'IGP Vin du Québec pour les vins liquoreux	18
Tableau 5 : Mentions obligatoires.....	21
Tableau 6 : Mentions facultatives autorisées pour l'IGP	22
Tableau 7 : Mentions facultatives autorisées pour l'IGP en lien avec les sucres résiduels	23
Figure 3 : Processus et émission de la certification	25

1. L'APPELLATION RÉSERVÉE IGP VIN DU QUÉBEC

- 1.1 L'indication géographique protégée (IGP) Vin du Québec est reconnue au regard de la Loi sur les appellations réservées et les termes valorisants.¹
- 1.2 L'emploi du terme « vin » désigne la nature du produit. Selon le Règlement sur les aliments et drogues (RAD) de la Loi sur les aliments et drogues² « le vin doit être une boisson alcoolique produite par la fermentation alcoolique complète ou partielle de raisins frais, de moût de raisin, de produits dérivés uniquement de raisin frais ou d'un mélange de plusieurs de ces ingrédients ».³
- 1.3 Le terme « du Québec » exprime l'origine géographique du produit, définie par les liens entre les étapes spécifiques d'élaboration du produit et l'aire géographique délimitée. L'aire géographique délimitée est définie aux sections 2.1 et 2.2 du cahier des charges. L'emploi de la dénomination géographique « du Québec » pour désigner le produit dont la reconnaissance officielle de l'appellation est demandée correspond à l'usage connu et répertorié pour la commercialisation de ce produit.
- 1.4 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.
- 1.5 L'IGP Vin du Québec est réservée aux vins tranquilles, vins effervescents et vins liquoreux vendus conformément au présent cahier des charges. Les termes vin blanc, vin rouge, vin rosé (parfois appelé vin gris), vin mousseux, vin pétillant, vin de vendange tardive, vin de vendange tardive sélective et de raisins passerillés désignent les types de vins pour lesquels la reconnaissance officielle de l'IGP Vin du Québec est demandée.
- 1.6 L'IGP Vin du Québec désigne un produit qui se distingue de produits comparables en raison de ses caractéristiques attribuables à son origine géographique et climatique. La provenance de la matière première limitée au Québec et une validation de la qualité du produit par un comité d'agrément apportent une plus grande notoriété auprès des consommateurs, des professionnels du vin et des organismes gouvernementaux. Les principales caractéristiques du produit fini sont mentionnées à la section 3 du présent cahier des charges.

¹ L.R.Q., chapitre A-20.03

² C.R.C., ch. 870. B.02.100.

³ De plus, selon la définition du *Code International des Pratiques Œnologiques* de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), « le vin est exclusivement la boisson résultant de la fermentation alcoolique complète ou partielle du raisin frais, foulé ou non, ou du moût de raisin. Son titre alcoométrique acquis ne peut être inférieur à 8,5 % vol. Toutefois, compte tenu des conditions de climat, de terroir ou de cépage, de facteurs qualitatifs spéciaux ou de traditions propres à certains vignobles, le titre alcoométrique total minimal pourra être ramené à 7 % vol. par une législation particulière à la région considérée ».

- 1.7 Ainsi, les produits IGP Vin du Québec se distinguent des autres produits élaborés à partir de raisins récoltés au Québec et également identifiés « Produit du Québec ».
- 1.8 Dans un contexte de croissance du marché des vins québécois, l'IGP est un outil de traçabilité, de qualité, de reconnaissance et de promotion qui permet de mieux communiquer aux consommateurs ce qui fait la spécificité des produits Vin du Québec. De plus, l'IGP assure aux vignobles du Québec une protection intellectuelle de l'indication géographique et de sa réputation.
- 1.9 Les entreprises concernées par l'IGP Vin du Québec doivent respecter l'ensemble de la réglementation applicable lors de l'élaboration du produit, bien que cette réglementation ne fasse pas l'objet de contrôle par une tierce partie aux fins de l'usage de l'appellation réservée.

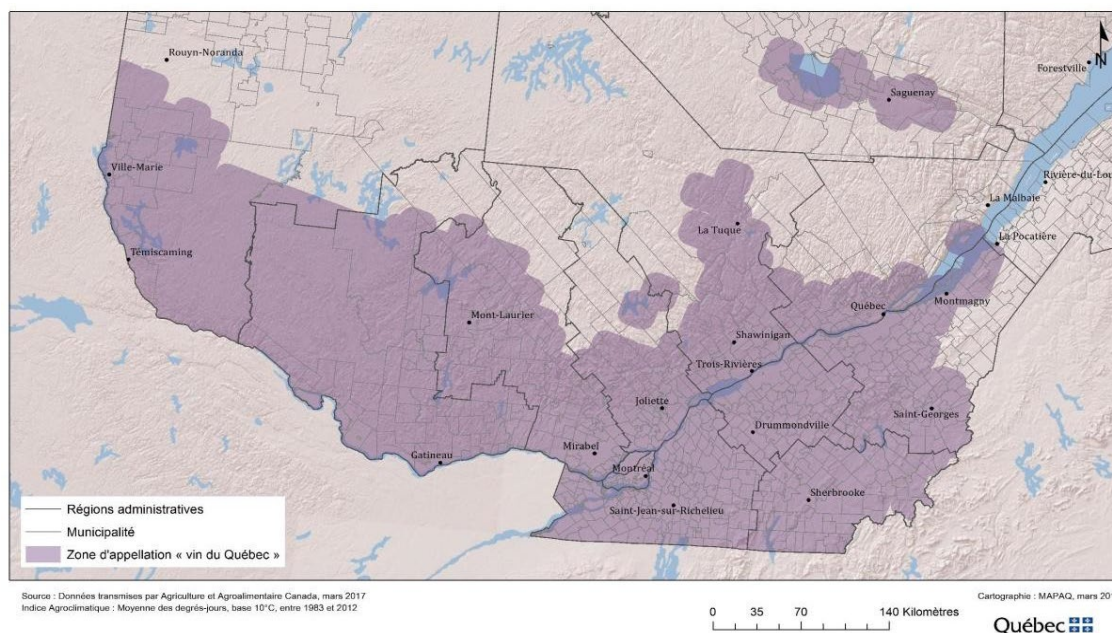
2. LA ZONE GÉOGRAPHIQUE

A. Délimitation de l'aire géographique

- 2.1 L'indice du cumul des degrés-jours de croissance sur la base 10 °C doit être d'au moins 900 degrés-jours (DJ) pour l'IGP Vin du Québec. La 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 vin⁴. Le degré-jour de croissance est une méthode de calcul pour évaluer l'accumulation de chaleur nécessaire au développement biologique d'un organisme vivant. La valeur du degré jour se calcule selon une formule qui tient compte de la température minimum et maximum de chaque jour. Pour la vigne, le cumul débute lorsque les températures atteignent 10 °C. Cette température de base de 10 °C est celle en dessous de laquelle le développement des vignes est nul (zéro de végétation). Plus les degrés-jours sont élevés, plus les vignes reçoivent de chaleur pour synthétiser les sucres, qui jouent deux rôles dans la plante : le premier est de contribuer à l'enrichissement du raisin en sucres et le second, de fournir des réserves à la plante pour survivre à l'hiver.

L'aire géographique de l'IGP Vin du Québec représentée par la carte ci-dessous a été délimitée en utilisant la moyenne des degrés-jours de croissance (base 10 °C) cumulés entre le 1er avril et le 31 octobre pour la période de 1983 à 2012. Les valeurs à chaque point ont été interpolées à une résolution spatiale de 10 km à partir des données quotidiennes des stations climatiques d'Environnement Canada.⁵

Figure 1 : Zone de l'appellation IGP Vin du Québec



⁴ Barriault, E. et coll. 2013.

⁵ Données disponibles dans l'Atlas agroclimatique du Québec (2017) qui peut être consulté sur le site d'Agrométéo Québec : <http://www.agrometeo.org/index.php/atlas>.

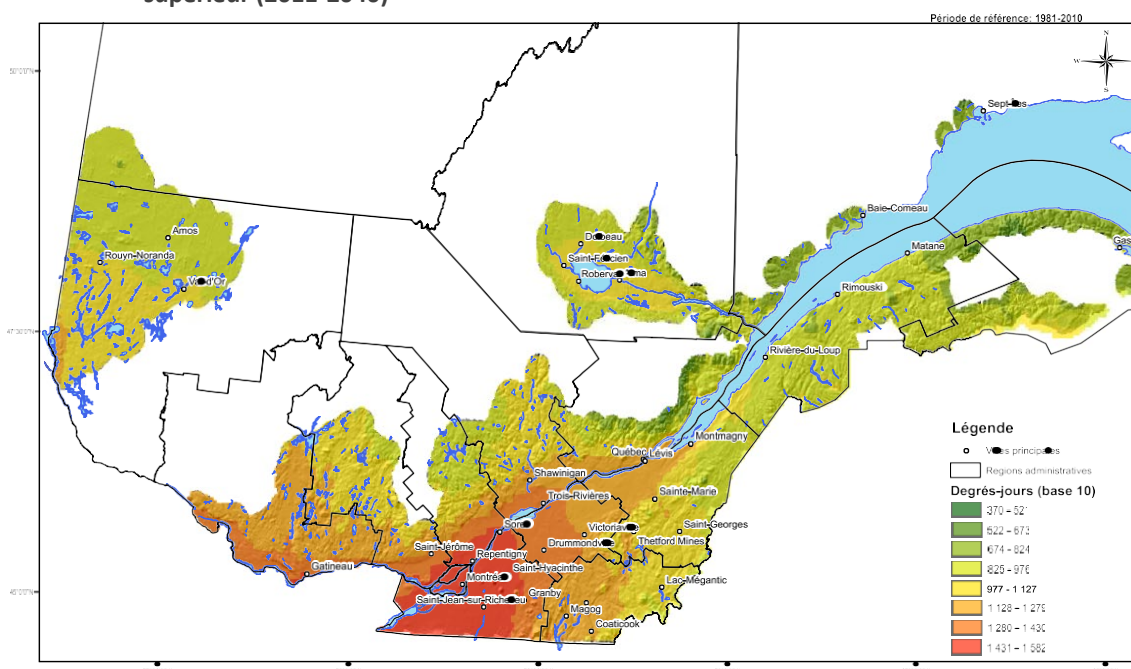
B. Spécificité de la zone géographique

- 2.2 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.
- 2.3 Les sols les plus répandus de la zone géographique de l'IGP sont de type loam. Bien que la nature des sols varie d'une région à l'autre, ils sont, de façon générale, propices à la culture de la vigne.

C. Perspectives d'évolution de la zone géographique

- 2.4 Selon les projections climatiques d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, les prévisions à l'horizon 2040 pour les degrés-jours base 10 sont de l'ordre de 977 – 1127 dans la partie nord et de 1280 – 1430 dans la partie sud pour le scénario inférieur. Dans le cas du scénario supérieur, nous obtenons 1128 – 1279 pour la partie nord et de 1431 – 1582 pour la partie sud de la zone.

Figure 2 : Moyennes de degrés-jours (base 10 °C) du 1er avril au 31 oct. - Scénario de changement supérieur (2011-2040)



Sources :
Données climatiques quotidiennes marquées au 10 km :
Gouvernement du Canada, Agriculture et Agroalimentaire Canada
Consortium OURANOS

Données de référence :
Ministère des Ressources naturelles Canada
Ministère des Ressources naturelles et de la Faune du Québec

1:2 943 008
Projection : Lambert conique conforme du Québec
Datum : North America (NAD 83)

Avis de non-responsabilité :
L'utilisateur assume toute responsabilité en ce qui a trait à
l'utilisation, l'interprétation et l'application de
l'information ci-incluse

Production : Marie-Pier Picard

0 20 40 80 120 160
Km

- 2.5 Selon les conditions climatiques projetées, le cumul des degrés-jours au nord de la zone IGP serait comparable à ceux des régions suivantes : Vallée du Fraser, Colombie-Britannique (900 DJ), Geisenheim, Allemagne (1050 DJ), Épernay, France (1050 DJ). Quant à la partie sud de la zone IGP, elle se comparerait aux régions de la Bourgogne, en France (1320 DJ) et de l'Okanagan, en Colombie-Britannique (1405 DJ).⁶
- 2.6 Les effets du réchauffement climatique sont réels et la tendance à la hausse des températures est acquise. La saison de croissance en est allongée. Les impacts prévisibles incluent une extension potentielle de la zone IGP Vin du Québec et un choix plus grand de cépages.

⁶ British Columbia Wine Institute, wine of BC, mars 2016.

D. Spécificité du produit

- 2.7 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 s'approvisionner en vin de messe.
- 2.8 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 lorsque ceux-ci n'étaient pas 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 la délivrance des cinq premiers permis artisanaux, en 1985.
- 2.9 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. Les Québécois amateurs de vins ont malgré tout accès à une gamme diversifiée de vins de grande qualité.
- 2.10 À Dunham, dans les Cantons de l'Est, des vigneronns 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, garantit 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 étaient le Seyval blanc (B), le Vidal (B), le Seyval noir (R), le de Chaunac (R), le Chancellor (R), le Maréchal Foch (R) et le Lucie 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.
- 2.11 Au début des années 2000, de nouveaux cépages venus du Minnesota et de l'État de New York font leur apparition. Ils offrent une certaine résistance au froid et des caractéristiques œnologiques intéressantes, deux facteurs qui 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. Pepin (B), le Marquette (R), le St. Croix (R) et le Petite perle (R).
- 2.12 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 Gewürztraminer (B), le Pinot noir (R), le Pinot gris et le Pinot blanc (B), le Gamay (R) et le Cabernet Franc (R) sont les principaux cépages *Vitis vinifera* plantés. Les surfaces de *Vitis vinifera* restent relativement modestes, quoiqu'en croissance. La culture de ce type de cépages suscite l'intérêt de certains producteurs.

- 2.13 En 2021, il s’est produit 3,1 millions de bouteilles de vin fait à partir du terroir québécois, réparties comme suit en fonction du nombre de bouteilles :
- 46 % blanc, dont 2% de vin orange
 - 32 % rouge
 - 15 % rosé
 - 6 % mousseux
 - 0,3 % vendange tardive et vendange tardive sélective
 - 0,1 % vin de glace⁷
- 2.14 Au Québec, les connaissances et le savoir-faire des vignerons se sont grandement améliorés, fruits des efforts et des recherches effectués, notamment après l’arrivée de services-conseils spécialisés en viticulture et œnologie venus se greffer à cette jeune industrie.
- 2.15 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.
- 2.16 La production commerciale occupe environ 975 hectares en 2021 à travers la province et plus de soixante-dix 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 se poursuivent au Québec.
- 2.17 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 trame acidulée 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. Les vins rouges sont généralement reconnus pour avoir des teneurs en anthocyanes très élevées. En revanche, leur teneur en tanin est faible. L’élevage sous bois (exemple : barrique de chêne) peut être utilisé pour un apport exogène en tanin. En bouche, les vins 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.

⁷ Données provenant du CVQ.

E. Lien causal entre la spécificité de la zone géographique et la spécificité du produit

L'hiver

- 2.18 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 à -40 °C au sud et au nord respectivement. Avec ces creux de températures, la structure des plants sera 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.
- 2.19 Les premières vignes plantées par les vignerons étaient pour la plupart des hybrides français. Ces vignes 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 30 cm de terre, les racines et les bourgeons primaires sont bien protégés pour une taille de type gobelet.
- 2.20 D'autres types de tailles (Guyot simple ou double) se prêtant mal au buttage, une technique de recouvrement des vignes avec du géotextile a été essayée avec succès durant les années 2000.
- 2.21 Grâce aux techniques de protection hivernale, les vignerons ont pu planter des cépages hybrides et *Vitis vinifera* et produire des vins qui 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 de techniques de protection.

F. L'œnotourisme

- 2.22 Dès 1985, les premiers vignerons du Québec ont ouvert les portes de leurs domaines afin de faire découvrir les caractéristiques uniques de leurs produits à la clientèle locale. Ces contacts privilégiés avec les producteurs ont permis d'informer la clientèle et 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, notamment de France.
- 2.23 La zone IGP possède des paysages riches en beauté et en diversité. Le doux climat estival invite aux escapades gourmandes sur les routes des vins du Québec, qui offrent de belles occasions de visiter 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.

3. DESCRIPTION DES VINS

- 3.1 Les types de produits pour lesquels la protection de l'indication géographique Vin du Québec est demandée font référence aux principales caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques du produit. Ces caractéristiques permettent aux consommateurs, aux vignerons et aux professionnels du vin de distinguer les types de vins de l'IGP Vin du Québec.
- 3.2 Les types de vins « blanc », « rouge » et « rosé » désignent exclusivement un vin tranquille et non liquoreux, caractérisé par sa couleur. Le vin rosé peut aussi être appelé « vin gris ». Parmi les vins rosés, un vin « gris de gris » désigne un vin issu exclusivement de cépages gris (p. ex. Frontenac gris, Pinot gris).
- 3.3 Les vins effervescents de l'IGP Vin du Québec comprennent seulement les types « vin mousseux » (ou « mousseux ») et « vin pétillant » (ou « pétillant »). Ces vins sont caractérisés par la production, au débouchage, d'une effervescence résultant d'un dégagement de gaz carbonique d'origine exclusivement endogène.
- 3.4 Les types de vins de « vendange tardive » et 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 vins de « vendange tardive » et de « vendange tardive sélective » peuvent aussi désigner des vins élaborés 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 les vins de « vendange tardive » et les vins de « vendange tardive sélective » provient d'une différence du taux de sucre du moût non fermenté.
- 3.5 Le type « vin de raisins passerillés » ou « vin passerillé » désigne un vin liquoreux qui est 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 (6) semaines, où ils subissent une dessiccation naturelle de manière à favoriser la concentration des sucres. La concentration des sucres des raisins ne doit pas être obtenue par chauffage⁸ ou refroidissement artificiel.

La mention sur l'étiquette du type « vin de raisins passerillés » ou « vin passerillé » est restreinte aux conditions définies par le cahier des charges de l'IGP Vin du Québec. Différentes techniques de passerillage, hors souche ou sur la vigne d'origine, peuvent néanmoins être utilisées pour élaborer des produits IGP Vin du Québec de type « blanc », « rosé », « rouge », « vendange tardive » et « vendange tardive sélective ».

⁸ La technique de thermovinification est cependant acceptée.

Tableau 1 : Caractéristiques organoleptiques à titre indicatif, non exhaustives de l'IGP Vin du Québec

Caractéristiques par thème : visuel, olfactif et gustatif					
VINS BLANCS	VINS ROSÉS	VINS ROUGES	VINS EFFERVESCENTS	VENDANGES TARDIVES ET SÉLECTIVES	VIN DE RAISINS PASSERILLÉS
VISUEL					
Jaune vert à ambré	Rose pâle à saumoné Orangé à 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-noire, 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. EXIGENCES RELATIVES À L'ÉLABORATION DES PRODUITS IGP VIN DU QUÉBEC

- 4.1 Cette section décrit les exigences de la méthode d'élaboration des produits d'appellation Indication géographique protégée Vin du Québec. Elle définit les types de produits, la portée de la certification, l'aire géographique délimitée de l'IGP, ainsi que les étapes spécifiques d'élaboration du produit. Les exigences d'étiquetage du produit fini destiné à la commercialisation sont décrites à la section 5 du cahier des charges.

A. Types de produits

- 4.2 Les types de produits qui peuvent être certifiés IGP Vin du Québec sont 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, vendus embouteillés, tels que décrits aux sections 3.2 à 3.5 du cahier des charges.

B. Portée de la certification

- 4.3 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.
- 4.4 Les opérateurs concernés par l'élaboration des produits IGP Vin du Québec sont :
- a) Le vignoble, qui doit être titulaire d'un permis de production artisanale de vin. Le vignoble doit produire au minimum 50 % du poids total de raisin frais ou de moût destiné à l'élaboration du ou des produits qu'il vinifie, embouteille et étiquette sous l'IGP Vin du Québec;
 - b) Le viticulteur sous-traitant, qui vend du raisin ou du moût non fermenté destiné à l'élaboration par les vignobles de produits IGP Vin du Québec. Le viticulteur doit respecter les exigences du cahier des charges qui le concernent.
- 4.5 La production du vignoble doit être attestée par un professionnel en viticulture mandaté par le vignoble. Le raisin ou le moût non fermenté acheté chez un viticulteur sous-traitant doit également être attesté par un professionnel en viticulture mandaté par le vignoble acheteur pour tout achat de plus de 1 000 kg de raisin, ou si la quantité totale achetée dépasse 5 % du poids total de raisin que le vignoble acheteur produit au cours de l'année.
- 4.6 Le vignoble acheteur est responsable de fournir à l'organisme de certification accrédité les preuves de traçabilité du raisin ou du moût non fermenté acheté. Au besoin, l'organisme de certification peut se rendre chez le viticulteur sous-traitant pour s'assurer de la traçabilité du raisin ou du moût non fermenté.

- 4.7 Un vignoble peut demander qu'un seul ou plusieurs de ses produits soient concernés par l'IGP Vin du Québec. Une distinction claire doit 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.

C. Aire géographique délimitée

- 4.8 Toutes les étapes d'élaboration des produits IGP Vin du Québec doivent être réalisées à l'intérieur de l'aire géographique délimitée de l'IGP Vin du Québec.
- 4.9 L'aire géographique délimitée de l'IGP Vin du Québec est représentée sur la carte reproduite à la section 2.1 du présent cahier des charges.

D. Culture de la vigne

- 4.10 Les produits IGP Vin du Québec doivent être élaborés exclusivement à partir de raisin produit dans l'aire géographique délimitée.

i. Encépagement

- 4.11 Les produits IGP Vin du Québec doivent être élaborés exclusivement à partir :
- a) De cépages de génétique 100 % *Vitis vinifera* blancs, gris ou rouges;
 - b) De cépages hybrides blancs, gris ou rouges;
- 4.12 Les produits IGP Vin du Québec ne doivent pas être élaborés avec des cépages *Vitis labrusca* purs.

E. Vendange

- 4.13 La concentration en sucre mesurée après transfert dans la cuve de fermentation doit être :
- a) Supérieure ou égale à 15° Brix⁹ pour le vin blanc, le vin rosé, et les vins effervescents;
 - b) Supérieure ou égale à 17° Brix¹⁰ pour le vin rouge;
 - c) Supérieure ou égale à 25° Brix pour le vin de vendange tardive¹¹;
 - d) Supérieure ou égale à 28° Brix pour le vin de raisins passerillés¹²;
 - e) Supérieure ou égale à 30° Brix pour le vin de vendange tardive sélective¹³.

⁹ Équivalent à un TAV naturel de 8%.

¹⁰ Équivalent à un TAV naturel de 9,5%.

¹¹ Équivalent à un TAV naturel de 15%.

¹² Équivalent à un TAV naturel de 17%.

¹³ Équivalent à un TAV naturel de 18,5%.

ii. Techniques de passerillage pour le « vin de raisins passerillés »

- 4.14 Les produits IGP Vin du Québec de type « vin de raisins passerillés » doivent être élaborés exclusivement à partir de raisins mis à sécher naturellement en caissettes à fond ajouré, sur des claies ou sur un lit de paille naturelle durant une période supérieure ou égale à six (6) semaines. Les raisins doivent être entreposés à l'abri des intempéries ou dans un local réservé pour le passerillage et ventilé naturellement.

F. Vinification

- 4.15 Les produits IGP Vin du Québec doivent être vinifiés exclusivement au vignoble.

i. Interdiction de concentrer les moûts par congélation ou chauffage artificiel

- 4.16 Toutes les techniques qui visent à concentrer les moûts par chauffage sont interdites (au-delà de 95°C). Cependant, les techniques de thermovinification et de macération pré-fermentaire à chaud - qui sont des techniques d'extraction et non des techniques de concentration - sont permises selon les normes établies¹⁴.
- 4.17 La concentration des moûts par congélation artificielle est interdite. Toutefois, durant le processus de conservation du raisin, du moût et du vin, il est permis de conserver artificiellement celui-ci à une température égale ou supérieure à - 4°C. Le vin peut être refroidi dans une cuve ou entreposé à l'extérieur à une température négative (> - 4°C) uniquement à des fins de précipitation tartrique. Cette température ne permet pas de concentrer les moûts ou les vins.

ii. Effervescence naturelle

- 4.18 L'effervescence du ou des produits IGP Vin du Québec de type « vin mousseux » et « vin pétillant » doit provenir exclusivement d'une seconde fermentation du vin dans la bouteille (méthode traditionnelle), d'une fermentation alcoolique primaire ou secondaire en cuve close (méthode cuve close ou méthode charmat) ou d'une fermentation alcoolique primaire et secondaire dans la bouteille, sans ajout de gaz carbonique exogène (méthode ancestrale).

iii. Sucres résiduels et teneur en alcool

- 4.19 Le titre alcoométrique acquis des produits IGP Vin du Québec ne peut être inférieur à 7 % en volume pour les vins liquoreux, 8 % pour les vins blancs, rosés et effervescents, ou 9,5 % pour les vins rouges, et il doit être inférieur à 15 % en volume.

¹⁴ Voir par exemple <http://www.vignevin-occitanie.com/fiches-pratiques/aspects-pratiques-de-la-thermovinification-et-du-chauffage-de-la-vendange>

- 4.20 Le sucre résiduel ainsi que la teneur en alcool acquis et potentiel des produits IGP Vin du Québec de types « vendange tardive », « vendange tardive sélective » et « passerillé » doivent provenir exclusivement du sucre naturel du raisin.

iv. Limite de chaptalisation

- 4.21 Un vignoble peut avoir recours à la chaptalisation lors de la vinification de produits IGP Vin du Québec de types « 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) L'augmentation du Titre Alcoométrique Volumique (TAV) par chaptalisation ne doit pas dépasser 3,2%.¹⁵.

v. Limite d'édulcoration

- 4.22 Un vignoble peut avoir recours à l'édulcoration lors de la vinification de produits IGP Vin du Québec de types « vin rouge », « vin rosé », « vin blanc », « vin mousseux » et « vin pétillant » si :
- a) L'édulcoration est réalisée avec du sucre non aromatisé ou du moût concentré rectifié;
 - b) Le cas échéant, l'augmentation de la teneur en sucres résiduels (glucose + fructose) résultant de l'édulcoration n'excède pas 20 g/l pour les vins de types rouge, rosé et blanc.

vi. Interdiction du vinage

- 4.23 Un vignoble ne peut avoir recours au vinage pour augmenter ou rectifier la teneur en alcool d'un produit IGP Vin du Québec.

¹⁵ Équivalent à titre indicatif à un apport maximum de plus ou moins 54 g de sucre par litre de moût.

G. Caractéristiques chimiques

4.24 L'ensemble des caractéristiques chimiques exigées pour les produits IGP Vin du Québec sont indiquées dans les tableaux suivants :

Tableau 2 : Caractéristiques chimiques certifiables de l'IGP Vin du Québec pour les vins tranquilles

Thème	Caractéristiques		
	Vins blancs	Vins rosés	Vins rouges
RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DU MOÛT NON FERMENTÉ (°BRIX)			
	15		17
TAV¹⁶ 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 exprimée en acide acétique. Un vin présentant une teneur en acidité volatile supérieure à ces valeurs peut être accepté si ses caractéristiques organoleptiques sont jugées acceptables par le comité d'agrément.		

¹⁶ Titre alcoométrique volumique.

Tableau 3 : Caractéristiques chimiques certifiables de l'IGP Vin du Québec pour les vins effervescents

Thème	Caractéristiques
	Vin de base
RICHESSSE MINIMALE EN SUCRE DU MOÛT NON FERMENTÉ (°BRIX)	
	15
TAV NATUREL MINIMUM	
	8 %
AUGMENTATION DU TAV MAXIMUM POUR LE VIN DE BASE	
	3,2 %
TAV TOTAL	
	$8 \leq \% \text{ vol.} < 15$
TAV ACQUIS APRÈS PRISE DE MOUSSE	
	$8,3 \leq \% \text{ vol.} < 15$
ACIDITÉ VOLATILE	
	Limite maximale de 0,98 g/l exprimée en acide sulfurique, ou de 1,2 g/l exprimée en acide acétique. Un vin présentant une teneur en acidité volatile supérieure à ces valeurs peut être accepté si ses caractéristiques organoleptiques sont jugées acceptables par le comité d'agrément.
ANHYDRIDE CARBONIQUE (SURPRESSION) À 20 °C	
	Vins mousseux $\geq 3,5$ bars 2 bars $\geq$ vins pétillants $\geq 1,2$ bar Une tolérance de 0,5 bar entre la mention et la pression mesurée est acceptée.

Tableau 4 : Caractéristiques chimiques certifiables de l'IGP Vin du Québec pour les vins liquoreux

Thème	Caractéristiques		
	Vendange tardive	Vin de raisins passerillés	Vendange tardive sélective
Richesse minimale en sucre du moût non fermenté (°Brix)			
	25	28	30
TAV naturel minimum			
	15 %	17 %	18,5 %
Augmentation du TAV maximum			
	Interdite		
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. Un vin présentant une teneur en acidité volatile supérieure à ces valeurs peut être accepté si ses caractéristiques organoleptiques sont jugées acceptables par le comité d'agrément.		
Sucres résiduels (glucose + fructose)			
	≥ 50 g/l	≥ 50 g/l	≥ 80 g/l

4.25 Les caractéristiques chimiques doivent être constatées dans un certificat d'analyse chimique provenant du laboratoire de la Société des alcools du Québec, d'un laboratoire reconnu par celle-ci, ou d'un laboratoire accrédité ISO 17025¹⁷.

H. Embouteillage et étiquetage

4.26 L'embouteillage et l'étiquetage des vins IGP Vin du Québec doivent être effectués exclusivement au vignoble.

I. Comité d'agrément et analyse des produits

4.27 Au terme du processus d'élaboration, une fois que le produit de cuve est stable ou que le vin est embouteillé, un échantillon doit être analysé par un laboratoire indépendant et évalué par le comité d'agrément. Ces analyses permettent de mesurer les constituants chimiques du vin et de déterminer sa conformité aux normes établies. Le fonctionnement, la composition et l'évaluation du comité d'agrément doivent respecter les critères ci-dessous, sur lesquels se fonde sa crédibilité.

¹⁷ La liste des laboratoires reconnus est disponible auprès du CVQ.

i. Fonctionnement du comité d'agrément

- 4.28 Le comité d'agrément est sous la responsabilité du CVQ. Le CVQ planifie et supervise les séances de dégustation et fait appel au service d'un office spécialisé (OS). L'OS réceptionne les vins et fournit le local et les installations de dégustation.
- 4.29 À la suite de chaque séance, le CVQ transmet à l'organisme de certification (OC) les fiches techniques des vins dégustés, le bulletin d'évaluation du comité d'agrément, les résultats des analyses chimiques et le compte rendu de la réunion du comité d'agrément.
- 4.30 Le comité d'agrément se réunit périodiquement en fonction des besoins. Les mécanismes du comité d'agrément sont détaillés à l'annexe 1 du plan de contrôle.

ii. Membres du comité d'agrément

- 4.31 Le comité est formé de sommeliers, d'œnologues, de chroniqueurs spécialisés, de vignerons expérimentés et de conseillers en vins.
- 4.32 Les professionnels du vin doivent faire état de leurs compétences, démontrer qu'ils sont actifs dans le domaine de la dégustation des vins et posséder une bonne connaissance des vins.
- 4.33 Le CVQ accrédite les professionnels du vin qui satisfont aux exigences et tient à jour une liste de ceux-ci.
- 4.34 Pour chaque séance, le CVQ convoque le nombre de professionnels du vin qui est précisé à l'annexe 1 du plan de contrôle afin de constituer le comité.
- 4.35 Les professionnels du vin doivent être impartiaux et déclarer tout lien d'intérêt direct ou indirect avec les vignobles producteurs des vins qui sont évalués.

iii. Évaluation des vins au comité d'agrément

- 4.36 Pour chaque produit destiné à être commercialisé sous l'IGP Vin du Québec, le vignoble doit, pour tout millésime dont il demande la certification :
- Fournir au CVQ, au moins deux semaines, avant la prochaine séance du comité d'agrément, la fiche technique pour chacun des vins présentés;
 - Fournir à l'OS, dans les dix jours précédant la prochaine séance du comité d'agrément, le nombre d'échantillons requis par le CVQ, au format demandé par celui-ci, en fonction du type de vin;

- Fournir au CVQ, dans les dix jours précédant la prochaine séance du comité d'agrément, un certificat d'analyse chimique provenant du laboratoire de la Société des alcools du Québec, d'un laboratoire reconnu par celle-ci, ou d'un laboratoire accrédité ISO 17025 qui couvre, la liste d'analyses suivante : alcool (% V/V); acidité totale (g/l); acidité volatile (g/l); sucre résiduel (g/l). Pour le vin effervescent uniquement, l'analyse doit présenter la pression en bar de l'anhydride carbonique (surpression) à 20 °C.
- 4.37 Le chimiste du laboratoire reconnu ou accrédité doit indiquer sur le certificat d'analyse les paramètres chimiques pour lesquels le produit ne satisfait pas aux exigences de l'appellation (voir la section 4.24). Le coordonnateur du CVQ en charge du déroulement des séances du comité d'agrément détermine ensuite si le vin répond aux normes analytiques.
- 4.38 Le vin dégusté est accepté par le comité d'agrément si les résultats d'analyse chimique sont conformes au cahier des charges (voir la section 4.24) et si le produit a été jugé sans défaut, selon les critères de dégustations définis (cf. la liste des défauts potentiels des produits dégustés à l'annexe 1.2 de la procédure du comité d'agrément – liée au plan de contrôle).
- 4.39 Si un vin est rejeté lors d'une évaluation du comité d'agrément, il peut être présenté une deuxième fois à une autre séance du comité d'agrément, si le vigneron en fait la demande.

J. Traçabilité

- 4.40 La traçabilité des produits IGP Vin du Québec doit être garantie à toutes les étapes d'élaboration, de la vendange à la bouteille.

K. Mise à jour des exigences

- 4.41 Afin de tenir compte de l'évolution rapide du savoir-faire vitivinicole au Québec, les exigences du présent cahier des charges font l'objet d'une réévaluation du CVQ à tous les trois (3) ans. Le cas échéant, les mises à jour retenues lors de la réévaluation périodique sont transmises au Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (« CARTV ») par le dépôt d'une demande de modification pour amendement.

5. EXIGENCES RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS IGP VIN DU QUÉBEC

- 5.1 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 en tout temps par le vignoble. Ces exigences légales ne font pas l'objet d'un contrôle par une tierce partie aux fins de l'usage de l'appellation réservée.
- 5.2 Les étiquettes de chaque produit IGP Vin du Québec doivent être approuvées par l'OC, lors de leur émission initiale ou de modifications majeures. Toutefois, lors de modifications mineures, tels taux d'alcool, millésime, format, numéro de lot ou codes barre, l'OC n'a pas à approuver de nouveau l'étiquette à la suite de ces modifications.
- 5.3 La section suivante présente les exigences de certification relatives à l'étiquetage de l'IGP Vin du Québec. Les exigences de certification relatives à l'étiquetage de l'IGP Vin du Québec sont décrites au tableau 5.

Tableau 5 : Mentions obligatoires

Sur l'étiquetage de la bouteille :	
1.	Le nom de l'appellation réservée « Vin du Québec » ¹⁸ , en toutes lettres et sur une même ligne et, sur la ligne d'en-dessous, en toutes lettres et sur une même ligne, le terme « Indication géographique protégée ». Ces deux mentions doivent apparaître sur la <i>principale surface exposée</i> de l'étiquette. Voir la définition au par. 2.1 g) du Règlement sur l'emballage et l'étiquetage des produits de consommation (C.R.C., ch. 417).
2.	Le logo de marque officielle de l'IGP doit être placé sur la capsule, l'étiquetage de la bouteille ou en médaillon. Il doit être de couleur noir sur blanc ou inversé et respecter les normes graphiques édictées dans le guide des logos ARTV.
3.	La dénomination correspondant au type du produit : « vin blanc », « vin rouge », « vin rosé », « vin mousseux » ou « mousseux », « vin pétillant » ou « pétillant », « vin de vendange tardive » ou « vendange tardive », « vendange tardive sélective », « vin de raisins passerillés » ou « vin passerillé » ¹⁹ .
4.	Le millésime, lorsqu'au moins 85 % du contenu de la bouteille est issu de raisin récolté au cours de l'année indiquée ²⁰ .
5.	Le nom de l'organisme de certification accrédité par le CARTV.
6.	Le nom et l'adresse du vignoble (adresse du principal établissement).
7.	Le numéro de lot du produit (il peut également être inscrit directement sur la bouteille).
8.	Si le vin est « non filtré » ou « sur lies », cette mention doit être indiquée.

¹⁸ Et, facultativement, sa traduction en anglais reconnue dans l'avis ministériel.

¹⁹ Un produit peut combiner deux types de vins si ceux-ci correspondent aux descriptions figurant aux sections 3.3 et 3.4, ou 3.3 et 3.5 : « vendange tardive » ou « vendange tardive sélective » combiné à « mousseux » ou « pétillant »; « vin de raisins passerillés » ou « vin passerillé » combiné à « mousseux » ou « pétillant ».

²⁰ À l'exception des vins effervescents.

- 5.4 Les exigences de certification inscrites sur l'étiquetage de la bouteille sont aussi obligatoires sur tout emballage secondaire du produit certifié (tube, emballage cartonné, etc.), à l'exception du numéro de lot, du millésime et du nom de l'organisme de certification²¹.
- 5.5 Les mentions facultatives sont décrites aux tableaux 6 et 7.
- 5.6 Les mentions facultatives du tableau 6 sont volontaires, c'est-à-dire au choix du vignoble, mais si elles sont utilisées, elles deviennent des exigences de certification qui doivent être respectées et contrôlées par l'organisme de certification.

Tableau 6 : Mentions facultatives autorisées pour l'IGP

Sur l'étiquetage de la bouteille :	
1.	Le nom des cépages, en ordre décroissant d'importance, représentant au minimum 85% de l'assemblage.
2.	La mention « Récolté, élaboré 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 vignoble.
3.	La mention « Élaboré et embouteillé (ou mis en bouteille) au vignoble », si le contenu de la bouteille est élaboré à partir de moins de 85 % de raisin produit par le vignoble.
4.	La mention « orange » ou « blanc de macération pelliculaire ».
5.	Pour les vins effervescents, la mention du millésime, si 85 % du contenu de la bouteille d'un vin effervescent de l'IGP Vin du Québec est issu de raisin récolté au cours de l'année indiquée.
6.	La mention « Élevé (ou Vieilli) en fût (ou en barrique) de chêne », si 50 % ou plus du contenu de la bouteille d'un vin de l'IGP Vin du Québec est élevé en fût ou en barrique de chêne, pendant une durée minimale de trois (3) mois après l'étape de fermentation. L'utilisation de bois œnologique lors de l'élevage ne peut être considéré comme un élevage en fût ou en barrique de chêne pour cette mention.

²¹ Le numéro de lot est obligatoire sur une boîte d'emballage, s'il n'est pas possible de le vérifier sur la bouteille sans altérer la boîte d'emballage. (ex. : scellé sur la boîte d'emballage).

- 5.7 Les mentions facultatives du tableau 7 sont volontaires, c'est-à-dire au choix du vignoble, mais si elles sont utilisées, elles deviennent des exigences de la certification qui doivent être respectées et dont le contrôle est de la responsabilité de la SAQ et de la RACJ, lors de l'analyse chimique du produit.

Tableau 7 : Mentions facultatives autorisées pour l'IGP en lien avec les sucres résiduels

7.	Pour les vins tranquilles, la mention concernant le sucre résiduel : – « Sec » : lorsque le vin contient 4 g/l de sucre au maximum, ou 9 g/l si la teneur en acidité totale est d'au moins 2 g/l supérieure à la teneur en sucres. – « Demi-sec » : lorsque la teneur en sucres du vin est supérieure à la teneur en sucres pour la catégorie « sec » et n'excède pas 12 g/l, ou 18 g/l si la différence entre la teneur en sucres et la teneur en acidité totale, exprimée en gramme par litre d'acide tartrique, n'excède pas 10 g/l. – « Demi-doux » : lorsque le vin contient plus de sucres que les valeurs visées pour la catégorie « Demi-sec » et au maximum 50 g/l. – « Doux » : lorsque le vin a une teneur en sucres supérieure à 50 g/l.
8.	Pour les vins effervescents, la mention concernant le sucre résiduel : – « 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 Une tolérance de + 3 g/l entre la mention sur l'étiquette et la teneur mesurée est acceptée pour les vins effervescents brut, extra-sec et sec.

6. STRUCTURE DE CONTRÔLE

A. Organisme d'accréditation

6.1 Coordonnées du CARTV :

Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV)

Adresse : 4.03 - 201, boulevard Crémazie Est,
Montréal (Québec), Canada H2M 1L2

Téléphone : 514 864-8999

Télécopieur : 514 873-2580

Courriel : info@cartv.gouv.qc.ca

B. Autocontrôle également appelé audit interne (première partie)

- 6.2 Les activités d'autocontrôle définies dans le tableau de l'article 7 doivent être effectuées et les résultats de celles-ci consignées par le vignoble afin de s'assurer que ses propres opérations et, le cas échéant, le ou les produits qui en résultent, sont conformes aux exigences du présent cahier des charges. Le vignoble acheteur doit s'assurer que le raisin ou le moût qu'il achète satisfait aux exigences IGP Vin du Québec.

C. Contrôle externe (tierce partie)

- 6.3 Le contrôle externe (tierce partie) est sous la responsabilité de l'organisme de certification accrédité. Celui-ci a pour mandat de s'assurer que les vignobles qui demandent la certification de leur vin sous l'appellation IGP Vin du Québec répondent à toutes les exigences du présent cahier des charges. Il utilise, entre autres, la grille d'évaluation et de sanction.

D. Organisme de certification accrédité

- 6.4 L'organisme de certification Ecocert Canada est accrédité par le CARTV selon la norme ISO/CEI 17065:2012 – Évaluation de la conformité – Exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services.

E. Groupement demandeur

- 6.5 Conseil des vins du Québec (CVQ). Courriel : info@vinsduquebec.com

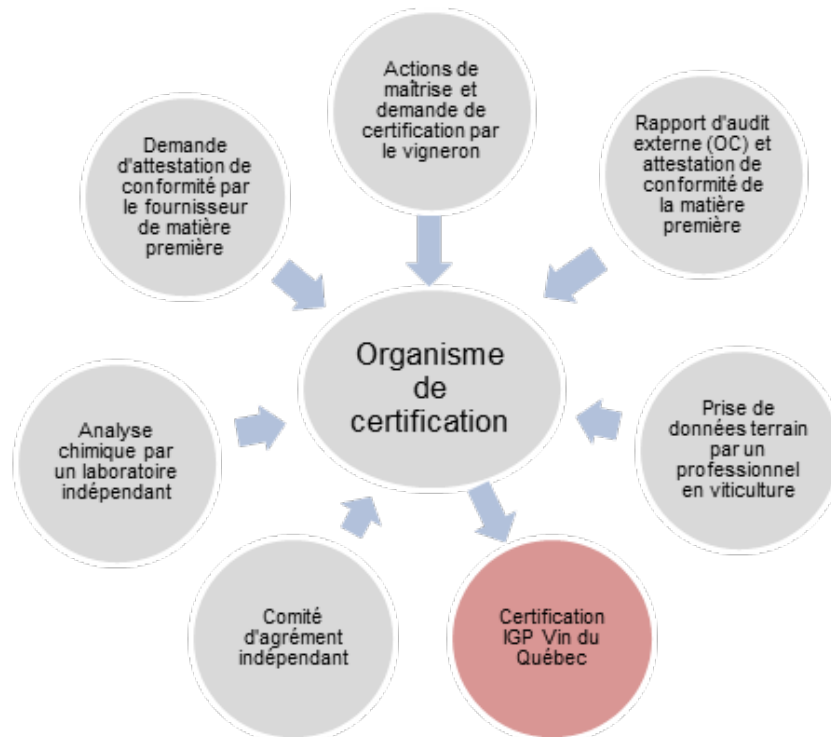
F. Gestion de l'appellation

- 6.6 Le Conseil des vins du Québec (CVQ), organisme sans but lucratif représentant tous les vignobles conformes au présent cahier des charges, a pour mandat d'assurer l'élaboration du cahier des charges et de contribuer à la mise en œuvre et à la promotion de l'IGP Vin du Québec ainsi qu'à la gestion du comité d'agrément.

L'organisme de certification doit fournir du personnel qualifié pour effectuer toutes les évaluations terrain et documentaires. Un ensemble d'éléments de contrôle garantit le respect des exigences et l'authenticité du produit. La figure 3 (Processus et émission de la certification) ci-après présente ces éléments.

Les rôles respectifs des différents intervenants (notamment celui du professionnel en viticulture mandaté par le vigneron pour réaliser les évaluations au champ qui serviront à l'organisme de certification) dans le processus de contrôle sont précisés dans le plan de contrôle. Fait à noter, les contrôles énoncés sont non exhaustifs. Il faut se référer au plan de contrôle appliqué par l'organisme de certification accrédité par le CARTV pour connaître tous les détails.

Figure 3 : Processus et émission de la certification



7. POINTS DE VÉRIFICATION²²

ÉTAPES	CRITÈRES	EXIGENCE [No Art. et Libellé]	POINTS DE VÉRIFICATION	RESPONSABILITÉ DOCUMENTAIRE
Toutes les étapes	Permis de production artisanale	4.4 a) Le vignoble doit être titulaire d'un permis de production artisanale de vin.	Permis de production artisanale de vin valide.	Vignoble
	Aire géographique délimitée	4.8 Toutes les étapes d'élaboration des produits IGP <i>Vin du Québec</i> doivent être réalisées à l'intérieur de l'aire géographique délimitée de l'IGP <i>Vin du Québec</i> .	Toutes les étapes d'élaboration du vin sont situées dans l'aire géographique délimitée, représentée sur la carte reproduite à la section 2.1.	Vignoble
Culture du raisin	Production au vignoble	4.4 a) Le vignoble, qui doit produire au minimum 50 % du poids total de raisin frais ou de moût destiné à l'élaboration du ou des produits qu'il vinifie, embouteille et étiquette sous l'IGP <i>Vin du Québec</i> .	Le vignoble produit au minimum 50 % du poids total de raisin frais entrant dans l'élaboration du ou des produits certifiés IGP <i>Vin du Québec</i> .	Vignoble
		4.5 La production du vignoble doit être attestée par un professionnel en viticulture mandaté par le vignoble.	Attestation fournie par un professionnel en viticulture mandaté par le vignoble.	
		4.7 Un vignoble peut demander qu'un seul ou plusieurs de ses produits soient concernés par l'IGP <i>Vin du Québec</i> . Une distinction claire doit être faite dans ses registres et en cuverie afin d'éviter tout contact ou mélange avec un produit autre que l'IGP <i>Vin du Québec</i> .	Si un vignoble produit un ou des vins IGP et non IGP, une distinction claire doit être faite dans les registres et en cuverie.	Vignoble
	Achat de raisin ou de moût non fermenté	4.4 a) Le vignoble doit produire au minimum 50 % du poids total de raisin frais ou de moût destiné à l'élaboration du ou des produits qu'il vinifie, embouteille et étiquette sous l'IGP <i>Vin du Québec</i> ; 4.6 Le vignoble acheteur est responsable de fournir à l'organisme de certification les preuves de traçabilité du raisin ou du moût non fermenté acheté. Au besoin, l'organisme de certification peut se rendre chez le viticulteur sous-traitant pour s'assurer de la traçabilité du raisin ou du moût non fermenté.	Le vignoble peut acheter du raisin frais ou du moût non fermenté sans dépasser 50 % du poids total de raisin frais ou de moût destiné à l'élaboration du ou des produits IGP <i>Vin du Québec</i> .	Vignoble

²² La grille d'audit interne (autocontrôle) facilite la réalisation de l'audit interne. Ce document est disponible auprès du CVQ.

ÉTAPES	CRITÈRES	EXIGENCE [No Art. et Libellé]	POINTS DE VÉRIFICATION	RESPONSABILITÉ DOCUMENTAIRE
	Achat de raisin ou de moût non fermenté (suite)	4.5 Le raisin ou le moût non fermenté acheté chez un viticulteur sous-traitant doit être attesté par un professionnel en viticulture mandaté par le vignoble pour tout achat de plus de 1000 kg de raisin ou si la quantité totale achetée dépasse 5 % du poids total de raisin que le vignoble produit au cours de l'année.	Le raisin ou le moût acheté doit satisfaire aux exigences 4.5	Vignoble
Culture du raisin (suite)	Cépages	4.11 Les produits IGP Vin du Québec doivent être élaborés exclusivement à partir : a) De cépages de génétique 100 % Vitis vinifera blancs, gris ou rouges; b) De cépages hybrides blancs, gris ou rouges;	Raisin cultivé à partir de la liste des cépages.	Vignoble et viticulteur sous-traitant
		4.12 Les produits IGP <i>Vin du Québec</i> ne peuvent pas être élaborés avec des cépages <i>Vitis labrusca</i> purs.	Raisin cultivé à partir de la liste des cépages.	Vignoble
Vendange	Mesure du taux de sucre	4.13 La concentration en sucre mesurée après transfert dans la cuve de fermentation doit être : a) supérieure ou égale à 15° Brix pour le vin blanc, le vin rosé, le vin mousseux et le vin pétillant; b) supérieure ou égale à 17° Brix pour le vin rouge; c) supérieure ou égale à 25° Brix pour le vin de vendange tardive; d) supérieure ou égale à 28° Brix pour le vin de raisins passerillés; e) supérieure ou égale à 30° Brix pour le vin de vendange tardive sélective.	La concentration en sucre minimum doit satisfaire aux exigences du point 4.13	Vignoble
Passerillage	Techniques pour « vin de raisins passerillés » uniquement	4.14 Les produits IGP <i>Vin du Québec</i> de type « vin de raisins passerillés » doivent être 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 (6) semaines. Les raisins doivent être entreposés à l'abri des intempéries ou dans un local réservé pour le passerillage et ventilé naturellement.	Le raisin est mis à dessécher naturellement en caissettes à fond ajouré, sur des claies ou sur un lit de paille durant 6 semaines au minimum.	Vignoble
Vinification	Lieu	4.15 Les produits IGP <i>Vin du Québec</i> sont vinifiés exclusivement au vignoble.	La vinification est réalisée au vignoble.	Vignoble
	Concentration du moût	4.16 Toutes les techniques qui visent à concentrer les moûts par chauffage sont interdites (au-delà de 95°C). Cependant, les techniques de thermovinification et de macération pré-fermentaire à chaud -qui sont des techniques d'extraction et non des techniques de concentration- sont permises selon les normes établies. 4.17 La concentration des moûts par congélation artificielle est interdite. Toutefois, durant le processus de conservation du raisin, du moût et du vin, il est permis de conserver artificiellement celui-ci à une température égale ou	Interdiction de concentrer les moûts par congélation ou chauffage artificiel.	Vignoble

ÉTAPES	CRITÈRES	EXIGENCE [No Art. et Libellé]	POINTS DE VÉRIFICATION	RESPONSABILITÉ DOCUMENTAIRE
		supérieure à -4°C. Le vin peut être refroidi dans une cuve ou entreposé à l'extérieur à une température négative (> à - 4°C) uniquement à des fins de précipitation tartrique. Cette température ne permet pas de concentrer les moûts ou les vins.		
	Effervescence	4.18 L'effervescence du ou des produits IGP Vin du Québec de type « vin mousseux » et « vin pétillant » doit provenir exclusivement d'une seconde fermentation du vin dans la bouteille (méthode traditionnelle), d'une fermentation alcoolique primaire ou secondaire en cuve close (méthode cuve close ou méthode charmat) ou d'une fermentation alcoolique primaire et secondaire dans la bouteille, sans ajout de gaz carbonique exogène (méthode ancestrale). Pression du vin en bar : anhydride carbonique (surpression) à 20 °C.	Les techniques autorisées sont : cuve close, méthode traditionnelle, charmat. Interdiction d'ajout de gaz carbonique exogène. Vins mousseux ≥ 3,5 bars Vins pétillants de 1,2 à 2 bars ²³	Vignoble
	Titre alcoométrique volumique acquis	4.19 Le titre alcoométrique acquis des produits IGP <i>Vin du Québec</i> ne peut être inférieur à 7 % en volume pour les vins liquoreux, 8 % en volume pour les vins blancs, rosés et effervescent, 9,5 % en volume pour les vins rouges, et il doit être inférieur à 15 en volume.	Le titre alcoométrique acquis doit satisfaire aux exigences du point 4.19.	Vignoble
Vinification (suite)	Sucres résiduels et alcool des vins liquoreux	4.20 Le sucre résiduel ainsi que la teneur en alcool acquis et potentiel du ou des produits IGP <i>Vin du Québec</i> de types « vin de vendange tardive », « vin de vendange tardive sélective » et « vin de raisins passerillés » doivent provenir exclusivement du sucre naturel du raisin.	Proviennent exclusivement du sucre naturel du raisin.	Vignoble

²³ Une tolérance de 0,5 bar entre la mention et la pression mesurée est acceptée.

ÉTAPES	CRITÈRES	EXIGENCE [No Art. et Libellé]	POINTS DE VÉRIFICATION	RESPONSABILITÉ DOCUMENTAIRE
	Chaptalisation et édulcoration pour le vin rouge, rosé, blanc, mousseux, pétillant	4.21 Un vignoble peut avoir recours à la chaptalisation lors de la vinification de produits IGP <i>Vin du Québec</i> 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) l'augmentation du Titre Alcoométrique Volumique (TAV) par chaptalisation ne doit pas dépasser 3,2%. 4.22 Un vignoble peut avoir recours à l'édulcoration lors de la vinification de produits IGP <i>Vin du Québec</i> de types « vin rouge », « vin rosé », « vin blanc », « vin mousseux » et « vin pétillant » si : a) l'édulcoration est réalisée avec du sucre non aromatisé ou du moût concentré rectifié; b) le cas échéant, l'augmentation de la teneur en sucres résiduels (glucose + fructose) résultant de l'édulcoration n'excède pas 20 g/l pour les vins de types blanc, rosé et rouge.	Avec sucre non aromatisé ou moût concentré rectifié. Chaptalisation ≤ 54 g/l de moût. Augmentation de la teneur en sucre (glucose+ fructose) après édulcoration ≤ 20 g/l de vin, pour les blancs, rouges et rosés.	Vignoble
	Vinage	4.23 Un vignoble ne peut avoir recours au vinage pour augmenter ou rectifier la teneur en alcool d'un produit IGP <i>Vin du Québec</i> .	Vinage interdit	Vignoble
	Embouteillage et étiquetage	4.26 L'embouteillage et l'étiquetage des vins IGP sont effectués exclusivement au vignoble.	Les installations d'embouteillage et étiquetage sont situées au vignoble.	Vignoble
	Traçabilité	4.39 La traçabilité du ou des produits IGP <i>Vin du Québec</i> doit être garantie à toutes les étapes d'élaboration, de la vendange à la bouteille.	Traçabilité de la vendange à la bouteille	Vignoble
	Étiquetage	5.1 à 5.6 Les exigences de certification relatives à l'étiquetage des produits IGP <i>Vin du Québec</i> doivent être respectées.	Respect des exigences d'étiquetage	Vignoble
	Comité d'agrément	4.27 à 4.38. Le vin IGP <i>Vin du Québec</i> doit être accepté par le comité d'agrément (les résultats d'analyse chimique sont conformes et le produit a réussi le test de dégustation).	Évaluation au comité d'agrément (analyse chimique conforme et jugé satisfaisant suite à la dégustation)	Vignoble

8. TERMINOLOGIE

Acide tartrique : Le principal acide du raisin. Il est formé dans les jeunes feuilles et les baies vertes. Il tire son nom du dépôt (le tartre) se formant dans les récipients contenant du vin (cuves, fûts).

Aire géographique délimitée : Selon le Règlement sur les appellations réservées et les termes valorisants, un produit IGP doit « posséder une qualité déterminée, une réputation ou une autre caractéristique attribuable à son origine géographique. De plus, son élaboration, sa transformation ou sa production doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée en fonction du lien entre ces caractéristiques et son origine géographique ». (L.R.Q. , c. A-20-03, a. 57)

Cépage hybride : Croisement, contrôlé ou non, entre deux individus génétiquement différents qui donnent naissance à une descendance. L'individu issu de ce croisement est génétiquement différent de ses parents tout en présentant un mélange de leurs caractéristiques²⁴.

Chaptalisation : Ajout de sucre au moût avant ou pendant la fermentation alcoolique dans le but d'augmenter le pourcentage d'alcool final. La chaptalisation est interdite pour les vins liquoreux et elle est limitée dans les autres vins de l'IGP Vin du Québec.

Comité d'agrément : Le comité d'agrément a pour mandat d'évaluer les produits IGP Vin du Québec et IGP Vin de glace du Québec et afin de vérifier que les standards de l'analyse sensorielle du type de produit sont atteints et pour attester la qualité marchande de ces produits.

Conseil des vins du Québec : Organisme responsable de faire la promotion et de défendre les intérêts des appellations IGP Vin de glace du Québec et IGP Vin du Québec. Le CVQ voit à la mise à jour du cahier des charges et du plan de contrôle. Il assure la coordination et la diffusion des informations pertinentes à l'ensemble des vignobles, à l'organisme de certification et au CARTV. Le CVQ voit au bon fonctionnement du comité d'agrément en supervisant les activités de l'office spécialisé (OS). Il sélectionne les professionnels du vin pour chaque séance. Le CVQ tient à jour et également publie la liste des professionnels en viticulture.

²⁴ Voir Guide d'identification des cépages cultivés en climat froid, Dubé et Turcotte, 2011.

Édulcoration : Ajout de sucre non aromatisé ou de moût concentré rectifié lors de la vinification des produits de type « vin rouge », « vin rosé », « vin blanc », « vin mousseux » et « vin pétillant » dans le but d'en augmenter la teneur en sucres résiduels. L'augmentation de la teneur en sucres résiduels (glucose + fructose) résultant de l'édulcoration doit être d'au plus 20 g/l pour les vins de types rouge, rosé et blanc.

Étiquette : L'étiquette principale, la contre-étiquette qui comprend également la collerette et l'étiquette latérale. L'étiquette principale doit représenter la principale surface exposée.

Moût : Liquide fermentescible obtenu par le pressurage du raisin et destiné à l'élaboration de vin.

Moût attesté : Moût provenant d'un viticulteur sous-traitant. L'attestation de l'évaluation du potentiel de production du raisin ayant servi à produire ce moût a été remplie et signée par un professionnel en viticulture.

Organisme de certification (OC) : Organisme accrédité par le CARTV qui est responsable d'auditer annuellement les vignobles, le CVQ et l'OS en fonction des exigences établies dans le cahier des charges et le plan de contrôle. L'OC transmet aux vignobles le certificat de conformité des vins reconnus conformes.

Office spécialisé (OS) : Organisme qui conduit les séances de dégustation du comité d'agrément. Il réceptionne les vins à déguster ainsi que les analyses chimiques et il fournit les installations physiques nécessaires à la tenue des séances de dégustation. Toutes les activités de l'OS sont réalisées en étroite collaboration avec le CVQ et sous sa supervision. Le CVQ est ultimement responsable d'assurer le respect des exigences.

Passerillage : Dessiccation du raisin par des moyens naturels de manière à favoriser la concentration des sucres.

Portée de l'appellation : Identification des différentes étapes d'élaboration ainsi que des vignobles et des viticulteurs sous-traitants concernés par l'élaboration des produits IGP Vin du Québec.

Pressurage : Opération mécanique consistant à presser le raisin afin d'en extraire le moût.

Professionnel du vin : Professionnel dont les compétences dans le domaine des vins québécois et des vins liquoreux sont démontrées. Le rôle du professionnel est d'évaluer les vins lors des séances du comité d'agrément. Le professionnel ne doit pas être en conflit d'intérêts.

Professionnel en viticulture (ou « professionnel compétent et indépendant ») : Professionnel dont les compétences acquises dans le domaine de la viticulture sont démontrées. Le rôle du professionnel est d'évaluer le potentiel de la récolte, de valider le plan parcellaire et de transmettre ces données à l'organisme de certification. Le professionnel ne doit pas être en conflit d'intérêts.

Qualité marchande : Standard de qualité auquel doivent satisfaire les produits commercialisés sous l'IGP Vin du Québec.

Raisin attesté : Raisin provenant d'un viticulteur sous-traitant pour lequel l'attestation de l'évaluation du potentiel de production a été remplie et signée par un professionnel en viticulture.

Vignoble : Entreprise qui demande la certification IGP Vin du Québec pour le ou les produits qu'elle élabore. Le vignoble inclut le terrain planté en vignes et, par extension, l'ensemble des installations utilisées pour l'élaboration du vin.

Vinage : Correction du titre alcoométrique du vin par ajout d'alcool. Le vinage est interdit dans l'élaboration d'un produit IGP Vin du Québec.

Vin gris : Vin de type « vin rosé » à la teinte très peu soutenue.

Viticulteur sous-traitant : Dans le présent cahier des charges, viticulteur qui produit du raisin ou du moût non fermenté, destiné à l'élaboration de produit l'IGP Vin du Québec par un vignoble.

TAV : Titre Alcoométrique Volumique.

Titre alcoométrique volumique acquis : Teneur en alcool final, après fermentation avec les sucres naturels et/ou chaptalisation.

Thermorégulation : Durant le processus de fermentation, le moût ou le vin peuvent être chauffés ou refroidis afin de régulariser la température de fermentation ou de conservation.

Traçabilité : Capacité de retracer le déplacement d'un flux de matière première, de produits semi-transformés ou d'un produit fini aux différentes étapes d'élaboration et de commercialisation au moyen de documents enregistrés.