



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.1.5 : 14 mars 2025

Dernière mise à jour rédactionnelle : 14 mars 2025

Date limite de conformité : 1^{er} août 2025

TABLE DES MATIÈRES :

1. L'APPELLATION RÉSERVÉE IGP VIN DU QUÉBEC	2
2. LA ZONE GÉOGRAPHIQUE.....	4
3. DESCRIPTION DES VINS	9
4. EXIGENCES RELATIVES À L'ÉLABORATION DES PRODUITS IGP VIN DU QUÉBEC.....	11
5. EXIGENCES RELATIVES À L'ÉTIQUETAGE DES PRODUITS IGP VIN DU QUÉBEC.....	20
6. STRUCTURE DE CONTRÔLE	23
7. POINTS DE VÉRIFICATION	25
8. TERMINOLOGIE.....	29

FIGURES ET TABLEAUX :

Figure 1 : Zone de l'appellation IGP Vin du Québec	4
Figure 2 : Moyennes de degrés-jour (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 ...	10
Tableau 2 : Caractéristiques chimiques certifiables de l'IGP Vin du Québec pour les vins tranquilles	15
Tableau 3 : Caractéristiques chimiques certifiables de l'IGP Vin du Québec pour les vins effervescents ...	15
Tableau 4 : Caractéristiques chimiques certifiables de l'IGP Vin du Québec pour les vins liquoreux.....	16
Tableau 5 : Mentions obligatoires sur l'étiquetage de la bouteille	20
Tableau 6 : Mentions facultatives autorisées sur l'étiquetage de la bouteille	21
Tableau 7 : Mentions facultatives autorisées sur l'étiquetage de la bouteille en lien avec les sucres résiduels	22
Figure 3 : Processus et émission de la certification	24

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 (incluant les vins de macération pelliculaire, appelés vin orange), 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, et de ses caractéristiques chimiques et qualitatives, dans une zone géographique protégée déterminée par le présent cahier. Ainsi, les produits IGP Vin du Québec se distinguent des produits identifiés « Produit du Québec », de la vendange à la bouteille.
- 1.7 Les principales caractéristiques du produit fini IGP Vin du Québec 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 ».

- 1.8 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 et l'identité 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.

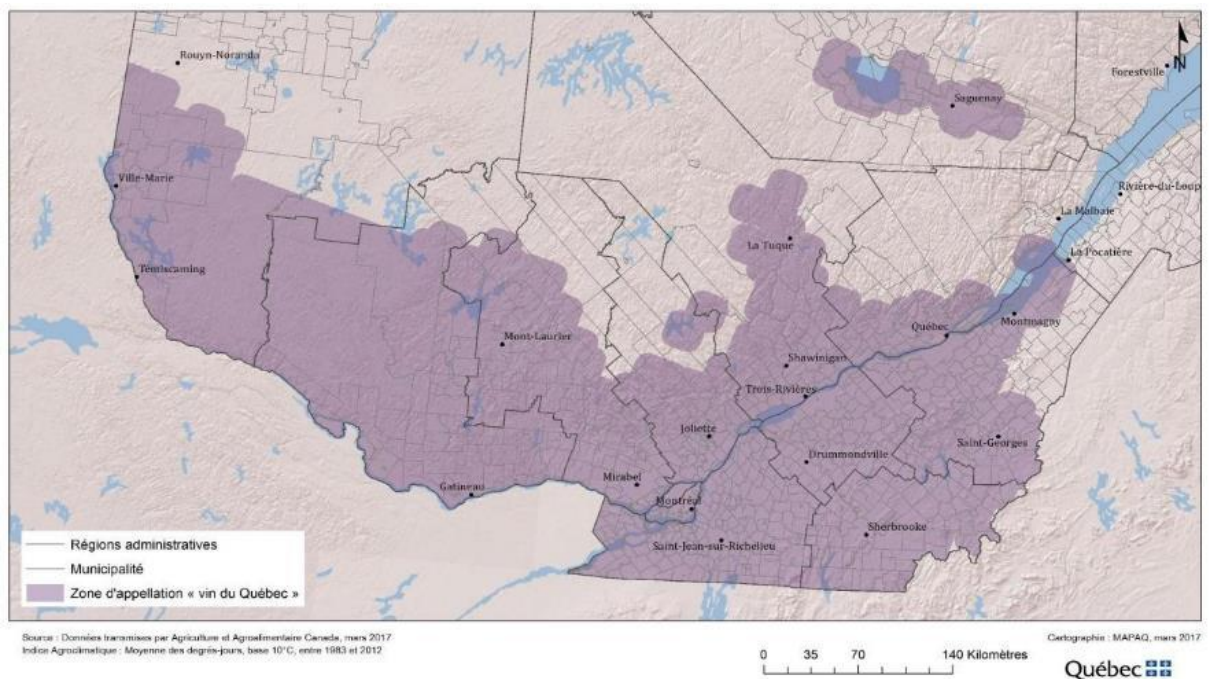
2. LA ZONE GÉOGRAPHIQUE

A. Délimitation de l'aire géographique

2.1 L'indice du cumul des degrés-jour de croissance sur la base 10 °C doit être d'au moins 900 degrés-jour (DJ) pour l'IGP Vin du Québec. La référence empirique d'au moins 900 degré-jour 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-jour 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 sucre 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-jour 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

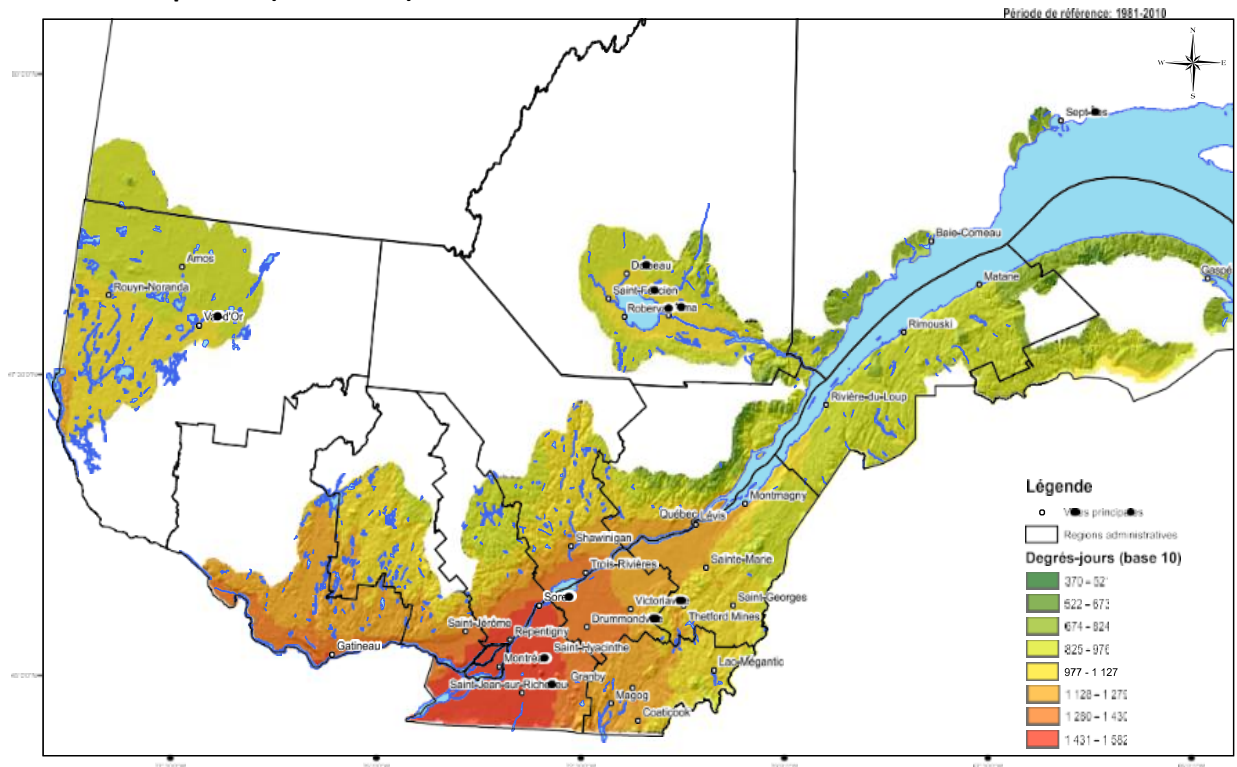
2.2 L'IGP Vin du Québec est située dans une zone limitée par la chaîne des Laurentides au nord, la frontière avec les États-Unis au sud, l'Ontario à l'ouest et les Appalaches à l'est.

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-jour en 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-jour (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



2.5 Selon les conditions climatiques projetées, le cumul des degrés-jour 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

D. Spécificité du produit

2.6 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.

2.7 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.

2.8 Encore aujourd'hui, la rigueur des hivers québécois est un élément central du vignoble québécois : il apporte des défis, mais c'est aussi ce qui lui donne toute son unicité.

2.9 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 hybrides 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 hybrides 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 (B), est également populaire dans la région de Québec.

2.10 Au début des années 2000, de nouveaux cépages hybrides 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 pearl (R).

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

- 2.11 Depuis le début des années 2000, des cépages de l'espèce *Vitis vinifera* ont été implantés avec un meilleur succès grâce à la protection des toiles hivernales. 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 plantées de *Vitis vinifera* ne cessent de croître depuis les années 2000. En date de la présente, cette espèce représente 20% des surfaces de vignes plantées au Québec et 60 % des vignobles du Québec cultivent au moins un cépage *Vitis vinifera*.
- 2.12 La recherche québécoise s'intéresse à la viticulture québécoise et développe des projets permettant d'approfondir des connaissances visant, notamment, une meilleure compréhension des caractéristiques inhérentes aux cépages des espèces hybrides et *Vitis vinifera* dans un climat nordique.
- 2.13 En 2022, 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 :
- 47 % blanc, dont 3% de vin de macération pelliculaire
 - 29 % rouge
 - 18 % rosé
 - 5 % effervescent
 - 0,4 % vendange tardive et vendange tardive sélective
 - 0,1 % vin de glace⁷
- 2.14 La production commerciale occupait plus 1 000 hectares de vignes en 2022 à travers la province; plus de 70 cépages y sont cultivés. Parmi ces cépages, 15 représentent 80% de l'ensemble du vignoble québécois.
- 2.15 Les caractéristiques œnologiques des cépages 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

- 2.16 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.
- 2.17 Les premières vignes plantées par les vigneronns 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 vigneronns 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.
- 2.18 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.
- 2.19 Grâce aux techniques de protection hivernale, les vigneronns 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

- 2.20 Dès 1985, les premiers vigneronns 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 un important réseau de vente – près du tiers des vins du Québec est vendu directement au vignoble. La clientèle provient des différentes régions du Québec, des États-Unis et de l'Europe, notamment de France.

3. DESCRIPTION DES VINS

- 3.1 Les vins pour lesquels la protection de l'indication géographique Vin du Québec est demandée sont des vins produits avec des raisins cultivés à l'intérieur de l'aire géographique protégée, qui reflètent un savoir-faire établi par les vigneron·ne·s d'ici, avec une rigueur absolue du champ à la bouteille.
- 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;
- b) Le viticulteur 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 doit également être attesté par un professionnel en viticulture, 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 fournisseur 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.
- 4.11 Les produits IGP Vin du Québec doivent être élaborés exclusivement à partir :
- De cépages de génétique 100 % *Vitis vinifera* blancs, gris ou rouges;
 - 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 :
- Supérieure ou égale à 15° Brix⁹ pour le vin blanc, le vin rosé, et les vins effervescents;
 - Supérieure ou égale à 17° Brix¹⁰ pour le vin rouge;
 - Supérieure ou égale à 25° Brix pour le vin de vendange tardive¹¹;
 - Supérieure ou égale à 28° Brix pour le vin de raisins passerillés¹²;
 - Supérieure ou égale à 30° Brix pour le vin de vendange tardive sélective¹³.

i. 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.

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%.

F. Vinification

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

i. Concentration des 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 Il est permis de concentrer les moûts par congélation uniquement à des fins de chaptalisation ou d'édulcoration, dans les limites qui sont prévues aux paragraphes 4.22 et 4.23 du cahier des charges.

4.18 Les moûts congelés ne sont pas concentrés si le volume initial congelé est le même que le volume décongelé et qu'une analyse chimique du moût décongelé démontre la même quantité en sucre réducteur que celle du moût initial.

ii. Effervescence naturelle

4.19 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

4.20 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.

4.21 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.

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

iv. Limite de chaptalisation

- 4.22 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-aromatisant, du moût concentré provenant du moût attesté (« moût attesté concentré ») ou du moût concentré rectifié.
 - b) L'augmentation de la teneur en sucre du moût par chaptalisation ne dépasse pas 54 g de sucre par litre de moût.

v. Limite d'édulcoration

- 4.23 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 l'édulcoration est réalisée avec du sucre non-aromatisant, du moût concentré rectifié, du moût attesté ou du moût attesté concentré.
- 4.24 Pour la liqueur de tirage ou la liqueur d'expédition des « vins mousseux » et des « vins pétillants », l'utilisation d'un vin liquoreux certifié IGP Vin du Québec ou d'un vin de glace certifié IGP Vin de Glace du Québec est également permise.

vi. Interdiction du vinage

- 4.25 Un vignoble ne peut avoir recours au vinage pour augmenter ou rectifier la teneur en alcool d'un produit IGP Vin du Québec.
- 4.26 Lors de l'élevage d'un produit IGP Vin du Québec en fûts ayant déjà contenu de l'alcool, une augmentation maximale de 0,5% volume d'alcool résiduel est toutefois tolérée dans le produit fini. Le vignoble doit être en mesure d'expliquer et de justifier à l'organisme de certification l'évolution du taux d'alcool résultant de ce type d'élevage.

vii. Limite de la teneur en SO₂

- 4.27 Les teneurs maximales en SO₂ total autorisées sont de :
- a) Blancs et rosés: 200 ppm SO₂ total
 - b) Rouges, sucres < 4 g/L: 150 ppm SO₂ total
 - c) Rouges, sucres > 4 g/L: 250 ppm SO₂ total
 - d) Vins liquoreux, sucres > 45 g/L: 400 ppm SO₂ total

viii. Ouillage des vins

- 4.28 Il est fortement recommandé que le vin utilisé pour l'ouillage, le cas échéant, soit le même vin ou présente des caractéristiques semblables à celles du vin à ouiller afin de ne pas en modifier la qualité.¹⁵

¹⁵ Orientation semblable aux règles énoncées [dans le code de l'OIV](#)

G. Caractéristiques chimiques

4.29 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 %
TAV ACQUIS			
	8 ≤ % vol. < 15		9,5 ≤ % vol. < 15
SO₂ TOTAL MAXIMAL			
	200 ppm SO ₂ total		Si sucre < 4 g/L: 150 ppm SO ₂ total Si sucre > 4 g/L: 250 ppm SO ₂ total

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 %
TAV TOTAL	
	8 ≤ % vol. < 15
TAV ACQUIS APRÈS PRISE DE MOUSSE	
	8,3 ≤ % vol. < 15
ANHYDRIDE CARBONIQUE (SURPRESSION) À 20 °C	
	Vins mousseux ≥ 3,5 bars 2,5 bars ≥ vins pétillants ≥ 1,5 bar Une tolérance de 0,5 bar entre la mention et la pression mesurée est acceptée.

¹⁶ Titre alcoométrique volumique.

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
RICHESSSE 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		
Sucres résiduels (glucose + fructose)			
	≥ 50 g/l	≥ 50 g/l	≥ 80 g/l
SO₂ TOTAL MAXIMAL			
	400 ppm SO ₂ total		

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

H. Embouteillage et étiquetage

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

I. Analyse chimique des produits

4.32 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 le laboratoire de la Société des alcools du Québec, un laboratoire reconnu par celle-ci, ou par un laboratoire accrédité ISO 17025

4.33 L'analyse doit couvrir les éléments suivants : alcool (% V/V); acidité totale (g/l); acidité volatile (g/l); sucre résiduel (g/l) et le SO₂. Pour le vin effervescent uniquement, l'analyse doit présenter la pression en bar de l'anhydride carbonique (surpression) à 20 °C.

4.34 Le chimiste du laboratoire reconnu ou accrédité doit indiquer sur le certificat d'analyse que le produit est conforme aux exigences chimiques de l'appellation ou que le produit est non conforme, en précisant les paramètres chimiques qui ne satisfont pas aux exigences de l'appellation, le cas échéant (voir la section 4.29).

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

- 4.35 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 l'analyse chimique du laboratoire reconnu ou accrédité indiquant que le produit est conforme;
- 4.36 Si l'analyse chimique indique que le produit est non conforme, le vigneron ne peut en demander la certification.

J. Comité d'agrément

- 4.37 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 évalué par le comité d'agrément.
- 4.38 Le fonctionnement, la composition et l'évaluation du comité d'agrément doivent respecter les critères ci-dessous, sur lesquels se fonde sa crédibilité.

i. Fonctionnement du comité d'agrément

- 4.39 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.
- 4.40 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.
- 4.41 Le comité d'agrément se réunit périodiquement en fonction des besoins. Les mécanismes du comité d'agrément sont détaillés dans le plan de contrôle.

ii. Membres du comité d'agrément

- 4.42 Le comité est formé de professionnels du vin qui doivent faire état de leurs compétences, démontrer qu'ils sont actifs dans le domaine de la dégustation des vins et posséder une bonne connaissance du vin.
- 4.43 Le CVQ accrédite les professionnels du vin qui satisfont aux exigences et tient à jour une liste de ceux-ci.
- 4.44 Pour chaque séance, le CVQ convoque le nombre de professionnels du vin qui est précisé dans le plan de contrôle afin de constituer le comité.
- 4.45 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

- 4.46 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, avant la séance du comité d'agrément, la fiche technique pour chacun des vins présentés;
 - Fournir au CVQ, avant la 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) et SO₂. Pour le vin effervescent uniquement, l'analyse doit présenter la pression en bar de l'anhydride carbonique (surpression) à 20 °C;
 - Fournir à l'OS, le nombre d'échantillons de vin dans le format demandé par le CVQ et aux dates requises par celui-ci¹⁸.
- 4.47 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 responsable du déroulement des séances du comité d'agrément détermine ensuite si le vin est admissible aux séances de dégustation si ce dernier répond si le vin répond aux normes analytiques.
- 4.48 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 4.29) 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).
- 4.49 Si un vin est rejeté lors d'une évaluation du comité d'agrément, il peut être présenté une deuxième fois.

K. Traçabilité

- 4.50 Pour obtenir la certification IGP Vin du Québec, la traçabilité des produits doit être garantie par le vigneron à toutes les étapes d'élaboration, de la vendange à la bouteille.
- 4.51 Le vigneron doit fournir à l'OC, via la procédure établie par le CVQ, un registre des récoltes indiquant la quantité vendangée, par cépage, par parcelle, pour chaque cépage entrant dans la composition d'un des produits pour lequel il demande la certification IGP Vin du Québec.

¹⁸ Les dates des comités d'agrément ainsi que les dates de tombées pour la remise des échantillons sont disponibles auprès du CVQ.

L. Mise à jour des exigences

4.52 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 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 à barres, 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 » ¹⁹ , 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. Le guide est disponible sur le site du CARTV à l'emplacement suivant : https://cartv.gouv.qc.ca/appellations-reconnues/vin-du-quebec/ (voir à la section Documentation).
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 » ²⁰ .
4.	Le millésime, lorsqu'au moins 85 % du contenu de la bouteille, est issu de raisin récolté au cours de l'année indiquée ²¹ .
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.

¹⁹ Et, facultativement, sa traduction en anglais reconnue dans l'avis ministériel.

²⁰ 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 ».

²¹ 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 certification²².
- 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 qui seront contrôlées et validées par l'organisme de certification.**

Tableau 6 : Mentions facultatives autorisées 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 considérée comme un élevage en fût ou en barrique de chêne pour cette mention.

²² 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 sur l'étiquetage de la bouteille en lien avec les sucres résiduels

1.	<p>Pour les vins tranquilles, la mention concernant le sucre résiduel :</p> <ul style="list-style-type: none"> – « 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 sucre. – « 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 sucre 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 sucre supérieure à 50 g/l.
2.	<p>Pour les vins effervescents, la mention concernant le sucre résiduel :</p> <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 <p>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.</p>

6. STRUCTURE DE CONTRÔLE

A. Organisme d'accréditation

6.1 Conseil des appellations réservées et des termes valorisants (CARTV):

Adresse : 4.03 - 201, boulevard Crémazie Est,
Montréal (Québec), Canada H2M 1L2
Téléphone : +1 514 864-8999
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

Adresse : C. P. 89022 — CSP Malec
Montréal (Québec) H9C 2Z3
Courriel : info@vinsduquebec.ca

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, de gérer le comité d'agrément et de contribuer à la mise en œuvre et à la promotion de l'IGP Vin du Québec.

L'organisme de certification doit fournir du personnel qualifié pour effectuer toutes les évaluations terrain et documentaire. 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 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 VÉRIFICATION²³

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 et 4.9. 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.	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	4.5 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.	Vignoble
		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.	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	4.6 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. Il doit fournir une déclaration du vignoble sous-traitant attestant le nombre de kilos achetés, par cépage.	Vignoble
	Achat de raisin ou de moût non fermenté (suite)	4.5 Le raisin ou le moût non fermenté acheté chez un viticulteur doit être attesté par un professionnel en viticulture 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 fournisseur
		4.12 Les produits IGP Vin du Québec ne peuvent pas être élaborés avec des cépages Vitis labrusca purs.	Raisin cultivé à partir de la liste des cépages.	Vignoble

²³ 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
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 les vins effervescents; 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 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.	Le raisin est mis à sécher 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 Vin du Québec 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 Il est permis de concentrer les moûts par congélation uniquement à des fins de chaptalisation ou d'édulcoration, dans les limites qui sont prévues aux paragraphes 4.22 et 4.23 du cahier des charges. 4.18 Les moûts congelés ne sont pas concentrés si le volume initial congelé est le même que le volume décongelé et qu'une analyse chimique du moût décongelé démontre la même quantité en sucre réducteur que celle du moût initial.	Toutes les techniques qui visent à concentrer les moûts par chauffage sont interdites (au-delà de 95°C). Concentration des moûts permise par congélation uniquement à des fins de chaptalisation ou d'édulcoration, dans les limites qui sont prévues.	Vignoble
	SO2	4.27 Les teneurs en SO ₂ total doivent au maximum être de : a) Blancs et rosés : 200 ppm SO ₂ total b) Rouges, sucres < 4 g/L: 150 ppm SO ₂ total c) Rouges, sucres > 4 g/L: 250 ppm SO ₂ total d) Vins liquoreux, sucres > 45 g/L: 400 ppm SO ₂ total	La teneur en SO ₂ total doit satisfaire aux exigences du point 4.27.	Vignoble
	Effervescence	4.19 L'effervescence du ou des produits IGP Vin du Québec de type « vin	Les techniques autorisées	Vignoble

ÉTAPES	CRITÈRES	EXIGENCE [No Art. et Libellé]	POINTS DE VÉRIFICATION	RESPONSABILITÉ DOCUMENTAIRE
Vinification (suite)		<p>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).</p> <p>4.29 (Tableau 3) Limites de la pression du vin en bar : anhydride carbonique (surpression) à 20 °C :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vins mousseux ≥ 3,5 bars - 2,5 bars ≥ vins pétillants ≥ 1,5 bar <p>Une tolérance de 0,5 bar entre la mention et la pression mesurée est acceptée</p>	<p>sont : cuve close, méthode traditionnelle, charmat.</p> <p>Interdiction d'ajout de gaz carbonique exogène.</p> <p>La pression du vin en bar doit satisfaire aux exigences du point 4.29 (tableau 3).</p>	
	Titre alcoométrique volumique acquis	4.20 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.	Le titre alcoométrique acquis doit satisfaire aux exigences du point 4.20.	Vignoble
	Sucres résiduels et alcool des vins liquoreux	4.21 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.	Provient exclusivement du sucre naturel du raisin.	Vignoble
	Chaptalisation et édulcoration pour le vin rouge, rosé, blanc, mousseux, pétillant	<p>4.22 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 :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) La chaptalisation est réalisée avec du sucre non-aromatisant, du moût concentré provenant du moût attesté (« moût attesté concentré ») ou du moût concentré rectifié. b) L'augmentation de la teneur en sucre du moût par chaptalisation ne dépasse pas 54 g de sucre par litre de moût. <p>4.23 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 l'édulcoration est réalisée avec du sucre non-aromatisant, du moût concentré rectifié, du moût attesté ou du moût attesté concentré.</p> <p>4.24 L'utilisation d'un vin liquoreux, certifié IGP Vin du Québec ou d'un IGP Vin de glace du Québec est seule permise comme édulcorant, pour la liqueur de</p>	<p>Chaptalisation permise avec du sucre non aromatisé, du moût concentré provenant du moût attesté (" moût attesté concentré ") ou du moût concentré rectifié – selon la limite indiquée à 4.22 b).</p> <p>Édulcoration permise si c'est fait avec les édulcorants énumérés au point 4.23. et 4.24 pour les liqueurs de tirage ou d'expédition</p>	Vignoble

ÉTAPES	CRITÈRES	EXIGENCE [No Art. et Libellé]	POINTS DE VÉRIFICATION	RESPONSABILITÉ DOCUMENTAIRE
		tirage ou la liqueur d'expédition des « vins mousseux » et des « vins pétillants ».		
	Vinage	4.24 Un vignoble ne peut avoir recours au vinage pour augmenter ou rectifier la teneur en alcool d'un produit IGP Vin du Québec. 4.25 Lors de l'élevage d'un produit IGP Vin du Québec en fûts ayant déjà contenu de l'alcool, une augmentation maximale de 0,5% volume d'alcool résiduel est toutefois tolérée dans le produit fini. Le vignoble doit être en mesure d'expliquer et de justifier à l'organisme de certification l'évolution du taux d'alcool résultant de ce type d'élevage.	Vinage non permis Tolérance jusqu'à 0,5% d'alcool tolérée sous conditions (4.25).	Vignoble
	Ouillage	4.28 Il est fortement recommandé que le vin utilisé pour l'ouillage, le cas échéant, soit le même vin ou présente des caractéristiques semblables à celles du vin à ouiller afin de ne pas en modifier la qualité.	Type de vin pour l'ouillage	Vignoble
	Embouteillage et étiquetage	4.31 L'embouteillage et l'étiquetage des vins IGP sont effectués exclusivement au vignoble.	L'embouteillage et étiquetage se fait au vignoble.	Vignoble
	Analyse chimique des produits	4.29 à 4.49. Un échantillon du produit IGP Vin du Québec doit être analysé par le laboratoire de la Société des alcools du Québec, un laboratoire accrédité par celle-ci. Les résultats d'analyse chimique doivent être conformes.	Analyse chimique conforme.	Vignoble
	Comité d'agrément	4.35 à 4.47. Le produit IGP Vin du Québec doit être accepté par le comité d'agrément (le produit a réussi le test de dégustation).	Être jugé satisfaisant à la suite de la dégustation.	Vignoble
	Traçabilité	4.48 et 4.49 La traçabilité du ou des produits IGP Vin du Québec doit être garantie à toutes les étapes d'élaboration, de la vendange à la bouteille. 4.51 Le vigneron doit fournir à l'OC, via la procédure établie par le CVQ, un registre des récoltes indiquant la quantité vendangée, par cépage, par parcelle, pour chaque cépage entrant dans la composition d'un des produits pour lequel il demande la certification IGP Vin du Québec.	Traçabilité de la vendange à la bouteille	Vignoble
	Étiquetage	Section 5. Les exigences de certification relatives à l'étiquetage des produits IGP Vin du Québec doivent être respectées.	Respect des exigences d'étiquetage	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 caractéristiques.

Chaptalisation : Ajout de sucre, sous différentes formes prévues au cahier des charges IGP Vin du Québec, au moût avant ou pendant la fermentation alcoolique dans le but d'augmenter le pourcentage d'alcool final.

Comité d'agrément : Le comité d'agrément a pour mandat de déguster les produits IGP Vin du Québec afin d'évaluer les vins selon des critères de dégustations définis.

Conseil des vins du Québec : Le Conseil des vins du Québec (CVQ) est une association qui représente les vignerons du Québec qui a le rôle de défendre leurs intérêts et d'assurer le développement de la filière vinicole du Québec. C'est aussi l'organisme responsable de faire la promotion et de défendre les intérêts des appellations IGP Vin du Québec et IGP Vin de glace du Québec. Le CVQ voit à la mise à jour du cahier des charges des appellations IGP Vin du Québec et IGP Vin de glace du Québec ainsi que des plans 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 aussi au bon fonctionnement du comité d'agrément en supervisant les activités de l'office spécialisé (OS).

Édulcoration : L'édulcoration du vin est le processus d'ajout de sucre, sous différentes formes prévues au cahier des charges IGP Vin du Québec, dans le vin dans le but d'en augmenter la teneur en sucre résiduel.

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 du vignoble ou provenant du viticulteur dont 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.

Moût attesté concentré : moût attesté, concentré par le vignoble naturellement ou artificiellement par congélation.

Moût concentré rectifié : sirop de sucres de raisin inodore et incolore obtenu en général après concentration à l'aide d'une méthode autre que le feu direct.

Organisme de certification (OC) : Organisme accrédité par le CARTV qui est responsable de vérifier les normes en vigueur dans le cahier des charges. Notamment, il reçoit les demandes d'adhésion à l'IGP Vin du Québec de la part des vignerons et assure le respect des normes IGP Vin du Québec ainsi que de la conformité des étiquettes. Aussi, l'OC produit et 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 : 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.

Raisin attesté : Raisin provenant du vignoble ou du viticulteur 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.

Viticulteur: 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.