

Cahier des charges

- ✓ Zone géographique de production (lieu de récolte des raisins)
 - ⇒ Exclusion de la zone de production de l'AOP Clairette de Die.
- ✓ Zone de proximité immédiate (vinification & prise de mousse)
 - ⇒ Extension de la zone de production immédiate à l'Ain et la Savoie
- ✓ TAV total vin de base $\geq 9\%$ vol
TAV acquis $\geq 10\%$ vol
Acidité totale : 3.5g/l exprimé en acide tartrique soit 46.6 meq/l
Acidité volatile exprimée en H₂SO₄ : Blanc et Rosé : 0.88g/l soit 18 méq/l & Rouge : 0.98 g/l soit 20 méq/l
Anhydride sulfureux SO₂ : 185 mg/l maximum
Surpression minimale 3.5 bars à 20°C
- ✓ Uniquement en VMQ (vin mousseux de qualité)
 - ⇒ Méthode Charmat (cuve close, vieillissement minimum 6 mois)
 - ⇒ Méthode traditionnelle (bouteille, vieillissement minimum 9 mois)

Etiquetage

- ✓ Type de produits selon leur teneur en sucre - ou dosage - apporté par la liqueur d'expédition :
 - brut nature (0 - 3 g par litre)
 - extra brut (0 - 6 g par litre)
 - brut (0 - 12 g par litre)
 - extra-sec (12 - 17 g par litre)
 - sec (17 - 32 g par litre)
 - demi-sec (32 - 50 g par litre)
 - doux (plus de 50 g par litre)
- ✓ Utilisation du terme « Méthode Traditionnelle »
L'expression « méthode traditionnelle » ne peut être utilisée que si le produit :
 - a été rendu mousseux par 2^{de} fermentation alcoolique en bouteille
 - s'est trouvé sans interruption sur lies pendant au moins 9 mois dans la même entreprise à partir de la constitution de la cuvée
 - a été séparé des lies par dégorgement

Obligations de l'opérateur

✓ Déclaration de Récolte

Renseigner les codes suivant par couleur :

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

✓ Contrôle produit

Le vin est contrôlé une fois le vin conditionné.

▪ Vinificateurs

1. Envoi de la **déclaration de revendication avec la case cochée « VMQ »** et la date de conditionnement estimée à votre ODG de département
2. Le vin est envoyé à un prestataire dans la zone de proximité immédiate de la dénomination pour la prise de mousse
3. Dès que la date de conditionnement est prévue, envoi de la **déclaration de conditionnement** en cochant la case « Transformation en vin mousseux de qualité », avec le n° de lot à l'ODG de département et la date de conditionnement.
4. Prélèvement de 3 échantillons du lot conditionné par l'ODG chez le prestataire & contrôle analytique et organoleptique.

▪ Non vinificateurs

1. Achat de vins tranquilles revendiqués et certifiés en IGP Méditerranée
2. Dès que la mise en bouteille est prévue, envoi de la **déclaration de conditionnement** avec le n° de lot et la date de conditionnement à l'ODG Inter-Med qui procède au contrôle analytique et organoleptique