

Charte sur les bonnes pratiques de conservation des vins de la Vallée du Rhône



de l'élaboration à la distribution

Décembre 2009

AVANT PROPOS

Le suivi aval qualité des vins de la Vallée du Rhône a mis en évidence l'importance de la maîtrise de l'oxygène dans l'amélioration de l'élaboration et de la conservation des vins.

Les professionnels et représentants d'Inter Rhône, à la demande des entreprises et de la Commission Suivi Aval Qualité, ont décidé d'engager une concertation avec l'ensemble des acteurs concernés : producteurs, négociants, embouteilleurs et distributeurs, sur ce thème.

L'objectif principal de ce groupe a été la rédaction d'une charte sur les bonnes pratiques de la conservation des vins de l'élaboration à la distribution, avec comme fil rouge la maîtrise des apports en oxygène.

Cette charte étudie l'impact des différentes interventions sur le vin à toutes les étapes : de la production, de la conservation, du conditionnement, du transport et du stockage des vins.

Elle est présentée sous la forme de 9 fiches pratiques qui abordent les principes de l'action et de la maîtrise de l'oxygène sur le vin, ainsi que les méthodes de mesures et de contrôles de l'oxygène.

Cette charte de bonnes pratiques, constitue une véritable « boîte à outils » au service de tous les intervenants de la filière vitivinicole et est applicable à différents niveaux selon le type et la taille des entreprises concernées.

Elle a pour objectifs :

- d'apporter des solutions pratiques pour maîtriser les apports d'oxygène sur vin, tout au long de la vie du produit.
- de maîtriser les conditions de conservation et leurs impacts sur la qualité des vins
- de développer les pratiques et les matériels innovants
- d'accompagner et former les entreprises de notre filière

Enfin, cette charte est le fruit d'un travail collaboratif et d'un engagement de tous les représentants du groupe dans une démarche de progrès et de maîtrise de la qualité de nos vins.

Christophe Riou
Directeur Technique Inter Rhône