

Préambule

L'Académie des Vignerons du Sud-Ouest est un regroupement de vignerons*, cidriers et/ou bouilleurs de cru* qui exercent leur métier dans le Sud-Ouest de la France.

Les vignobles du Sud-Ouest de la France sont les vins AOP, IGP & de France cultivés sur les départements suivants :

- Ariège
- Aveyron
- Dordogne
- Gers
- Haute-Garonne
- Hautes-Pyrénées
- Landes
- Lot
- Lot-et-Garonne
- Pyrénées-Atlantiques
- Tarn
- Tarn-et-Garonne

* Un vigneron, un cidrier et un bouilleur de cru se définit au sein de L'Académie comme suit (Robert Plageolles – 1979) : Le vigneron ou bouilleur de cru est celui qui

- produit des vins et des eaux de vie
- les vinifie, les distille et les élève lui-même
- les met en bouteille sous sa responsabilité
- les commercialise

Il est membre de l'Académie en son nom (un changement de vigneron à la tête du domaine entraîne une nouvelle demande d'adhésion).

L'Académie a pour objet de fédérer des vignerons autour de la quête continue de la qualité de vins identitaires produits dans le Sud-Ouest de la France (partage de savoir-faire), et de les faire connaître.

ADMISSION

Un vigneron peut devenir membre de L'Académie des Vignerons du Sud-Ouest si :

- Il accepte le contenu de cette charte
- Ses pratiques culturales sont certifiées biologiques ou en cours de certification (conversion)
 - o Labellisation obligatoire

QUALITES REQUISES POUR RESTER MEMBRE DE L'ASSOCIATION

Respect du terroir, de l'environnement et des hommes qui le façonnent

- Le dénominateur commun de L'Académie est l'agriculture biologique certifiée : un moratoire de 5 ans est donné aux vignerons de L'Académie pour être en conformité avec la certification biologique des vins à partir du 8 juillet 2022.
 - o Le sol permet à la vigne de s'épanouir : respect de sa vie et de ses équilibres naturels
- Toute pratique naturelle permettant une meilleure expression de son terroir est à favoriser
 - o Favoriser les cépages autochtones pour la pérennité de l'identité des vins du Sud-Ouest
- La viticulture que les Académiciens pratique doit soutenir le développement des territoires du Sud-Ouest.
 - o Les vendanges manuelles doivent être un objectif qualitatif et social à prioriser
- La vinification est le point final d'une année de travail viticole : elle doit alors être le reflet des actions viticole ; Fidèle au millésime et respectueuse de la Nature.
 - o La vinification en levures indigènes doit être un objectif qualitatif et œnologique à prioriser, tout comme une utilisation intelligente du soufre

Dégustation

Pour intégrer L'Académie, les vins du vigneron candidat seront dégustés afin de s'assurer de leur qualité et de leur adéquation avec les valeurs de L'Académie.

Lors de manifestations organisées par L'Académie, il est du ressort de chaque membre de déguster les vins produits au sein de L'Académie afin de s'assurer du maintien de leur profil.

VIE DE L'ACADEMIE

Le bureau est composé d'un Président, d'un Vice-Président, d'un Secrétaire et d'un Trésorier.

Le bureau sera renouvelé tous les 2 ans en suivant le principe d'un renouvellement selon les différents membres.

L'Académie fonctionne avec des commissions :

- Salons
- Voyage
- Formation

Cette liste n'est pas exhaustive et évolue avec les besoins de L'Académie.

Les commissions sont tournantes : chaque membre devra régulièrement participer à l'une d'elles, sachant qu'elles pourront être organisées en fonction de la situation et de l'éloignement géographique de chaque membre.

EXCLUSION – RADIATION

Les motifs en sont les suivants :

- Non-respect de la charte
- Non-paiement de la cotisation ou des frais relatifs aux diverses manifestations de l'association dans un délai d'un trimestre après sa date d'exigibilité
- Absences répétées, non excusées, du membre marquant un réel désintéressement pour l'association
- Non-respect des principes de convivialité instaurés dans cette association : interdiction absolue de dénigrer son voisin, interdiction absolue de refuser l'Armagnac en fin de repas