

échantillon analysé le : 16/09/2024  
échantillon reçu le : 13/09/2024

EARL VIGNON Michel  
Les Marquises  
10, rue Collet  
51360 VERZENAY

N° Echantillon : **240916003**  
Appellation : **Champagne grand cru brut nature ou dosage zéro**  
Ref Echantillon : **Vignon Père & Fils - Les Marquises**  
Couleur : **Blanc**  
Millesime : **2020**  
Contenant : **Bouteille (75 cl)**

page n° 1 / 1

## Rapport d'analyses n° 169759

Analyses	Résultats	Incertitude (+/-)	Méthodes	
<b>Titre alcoométrique volumique (% Vol)</b>	<b>12.52</b>	0.17	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée	#
<b>Titre alcoométrique en puissance (% Vol)</b>	<b>0.21</b>	0.01	Calcul d'après TAV et sucres indiqués sur ce bulletin	
<b>Acidité totale (g(H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)/L)</b>	<b>4.8</b>	0.2	Titrimétrie potentiométrique automatisée	#
<b>Acidité totale (meq/L)</b>	<b>97.9</b>	4.1	Titrimétrie potentiométrique automatisée	#
<b>Acidité totale (g acid tartrique/L)</b>	<b>7.3</b>	0.3	Titrimétrie potentiométrique automatisée	#
<b>pH</b>	<b>3.12</b>	0.05	Potentiométrie automatisée	#
<b>Acidité volatile calculée (g(H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>)/L)</b>	<b>0.32</b>	0.04	Calcul à partir de la teneur en acide acétique, méthode enzymatique automatisée.	#
<b>Acidité volatile calculée (meq/L)</b>	<b>6.53</b>	0.82	Calcul à partir de la teneur en acide acétique, méthode enzymatique automatisée.	#
<b>Acidité volatile calculée (g acid acétique/L)</b>	<b>0.39</b>	0.05	Calcul à partir de la teneur en acide acétique, méthode enzymatique automatisée.	#
<b>Glucose+ fructose+ saccharose (g/L)</b>	<b>3.9</b>	0.5	Méthode enzymatique automatisée	#
<b>Acide L- malique (g/L)</b>	<b>1.6</b>	0.3	Méthode enzymatique automatisée	#
<b>Dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>) total (mg/L)</b>	<b>94</b>	13	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée	#
<b>Dioxyde de Soufre (SO<sub>2</sub>) libre (mg/L)</b>	<b>7</b>	6	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée	#
<b>Densité à 20°C /20°C (g/cm<sup>3</sup>)</b>	<b>0.99230</b>	0.00013	Calcul d'après masse volumique indiquée sur ce bulletin	#
<b>Masse volumique 20°C (g/cm<sup>3</sup>)</b>	<b>0.99048</b>	0.00013	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	#
<b>Surpression 20°C (bar)</b>	<b>5.8</b>	0.5	Aphrométrie	#
<b>Surpression 20°C (KPa)</b>	<b>580.0</b>	50.0	Aphrométrie	#

Précisions fournies par le demandeur sur l'échantillon  
Bouteille habillée de : 750 ml

Référence échantillon : **Champagne Vignon Père & Fils - Les Marquises - 2020 - Brut "0" - Banc de Noirs - Grand Cru**

N° Lot : L-MAR20

### CONFORMITÉ ANALYTIQUE DE L'ÉCHANTILLON POUR L'APPELLATION REVENDIQUÉE

Echantillon conforme aux normes analytiques du cahier des charges de l'appellation, en vigueur le jour de l'édition pour l'appellation revendiquée

Pour l'appellation Champagne, la déclaration de conformité porte sur les paramètres analytiques Acidité volatile, SO<sub>2</sub> Total, pression à 20°C, et TAV Minimum pour les BSA (règlement CE 1493/1999 du 17/05/1999) ; TAV maximum (décret 2010-1441 du 22/11/2010) ; le TAV minimum pour les millésimes (Décret 17/10/1952 abrogé le 26/11/2010), Teneur en sucres (règlement CE607/2009 du 14/7/2009 Article 58).

(Conformément à la position du laboratoire quant à l'utilisation de l'incertitude dans le cadre des déclarations de conformité : position favorable au client : Pour déclarer ou non la conformité, l'intervalle de spécification a été augmenté de la valeur de l'incertitude associée au résultat)

### Echantillon conforme à la présentation et l'étiquetage.

Pour l'appellation Champagne, la conformité par rapport à la présentation et l'étiquetage porte sur l'indication du millésime sur le bouchon pour les champagnes millésimés (Décret 2010-1441 du 22/11/2010 - Annexe I-XII c), le dosage (règlement CE607/2009 du 14/7/2009 Article 58), l'étiquetage du TAV (Règlement CE607/2009 du 14/7/2009 Article 54).

INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE  
Site de Cormontreuil  
Z.A. 9 rue du Commerce 51350 CORMONTREUIL  
Tel : 03 26 82 33 00  
Siret : 501 241 723 00029

**Signataire :**  
**Bertrand ROGER, Oenologue conseil**



Ce rapport d'analyses concerne uniquement le produit soumis à l'analyse. L'accréditation du COFRAC atteste de la compétence du laboratoire pour les seules analyses couvertes par l'accréditation. Ces analyses sont repérées par la présence du symbole #. La déclaration de conformité, si elle est présente, est couverte par l'accréditation. L'échantillonnage est réalisé par le client. Il n'y a pas d'incertitude liée à l'échantillonnage. La reproduction de ce rapport n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Echantillon remis par le demandeur. L'échantillon analysé n'est pas restitué.

### Institut Œnologique de Champagne

Adresse siège social :

ZI de Mardeuil - 1 rue du Pré Bréda  
51530 MARDEUIL

Adresse postale :

ZI de Mardeuil - Allée de Cumières  
BP 25 - 51201 EPERNAY Cedex France

Tél +33 (0)3 26 51 96 00

ioc@ioc.eu.com