

échantillon analysé le : 26/01/2026
échantillon reçu le : 21/01/2026
N° Echantillon : **260126009**
(*) Appellation : **Champagne grand cru Brut**
Couleur : **Blanc**
Millesime : /
Contenant : **Bouteille (Bottle - 75 cl)**
(*) Ref Echantillon : **Champagne Vignon Père & Fils - Les Marquises - Brut**
(*) N° Lot : **L221**

EARL VIGNON Michel
Les Marquises
10, rue Collet
51360 VERZENAY

page n° 1 / 1

Rapport d'analyses n° 170816

Analyses	Résultats	Incertitude (+/-)	Méthodes	
Titre alcoométrique volumique (% Vol)	13.17	0.18	Spectrophotométrie réflectance proche IR automatisée	#
Titre alcoométrique en puissance (%Vol)	0.15	0.03	Calcul d'après TAV et sucres indiqués sur ce bulletin	
Acidité totale (g(H₂SO₄)/L)	3.9	0.2	Titrimétrie potentiométrique automatisée	#
Acidité totale (meq/L)	79.7	4.1	Titrimétrie potentiométrique automatisée	#
Acidité totale (g acid tartrique/L)	6.0	0.3	Titrimétrie potentiométrique automatisée	#
pH	3.10	0.05	Potentiométrie automatisée	#
Acidité volatile calculée (g(H₂SO₄)/L)	0.21	0.04	Calcul à partir de la teneur en acide acétique, méthode enzymatique automatisée.	#
Acidité volatile calculée (meq/L)	4.3	0.8	Calcul à partir de la teneur en acide acétique, méthode enzymatique automatisée.	#
Acidité volatile calculée (g acid acétique/L)	0.3	0.0	Calcul à partir de la teneur en acide acétique, méthode enzymatique automatisée.	#
Glucose+ fructose+ saccharose (g/L)	2.6	0.5	Méthode enzymatique automatisée	#
Acide L- malique (g/L)	0.2	0.10	Méthode enzymatique automatisée	#
Dioxyde de soufre (SO₂) total (mg/L)	57	10	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée	#
Dioxyde de Soufre (SO₂) libre (mg/L)	6	6	Spectrophotométrie UV-Vis automatisée	#
Densité à 20°C /20°C (g/cm³)	0.99010	0.00013	Calcul d'après masse volumique indiquée sur ce bulletin	
Masse volumique 20°C (g/cm³)	0.98831	0.00013	Densimétrie électronique par résonateur de flexion	
Surpression 20°C (bar)	7.5	0.5	Aphrométrie	#
Surpression 20°C (KPa)	750.0	50.0	Aphrométrie	#

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, SO₂ 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)

INSTITUT OENOLOGIQUE 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 :
Nicolas Dupin, 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. (*) Informations fournies par le client, l'IOC se dégage de toutes responsabilités liées à ces informations. 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
www.ioc.eu.com