



Union Fédérale des Consommateurs - Que Choisir

Le Félibrige Bât B - 4 Place Coimbra 13090 Aix-en-Provence

<http://aixenprovence.ufcquechoisir.fr/> – contact@aixenprovence.ufcquechoisir.fr

Tél. : 04 42 93 74 57 - Fax : 04 42 27 73 92

Avril 2022

Choisir son vin. Première partie

Comprendre la réglementation et les étiquettes



Sous l'impulsion de l'Europe, la réglementation des vins a beaucoup évolué. La classification que nous connaissions allait de l'élite des AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) aux Vins de table, en passant par les VDQS (Vins Délimités de Qualités Supérieures), les Vins de pays et les Vins de cépage.

Il y a maintenant deux grandes catégories : les vins sans indication géographique (VSIG) et les vins avec indications géographiques. Ceux-ci comprennent deux sous-catégories les Appellations d'origine protégée ou contrôlée (AOP/AOC) et les Indications Géographiques Protégées (IGP).

Sans indication d'origine géographique	Avec indication d'origine géographique	
VSIG (p. ex. Vin de France)	AOP/AOC	IGP

AOP, AOC et IGP

L'Institut National des Appellations Contrôlées (INAO) définit ainsi les AOP/AOC et IGP :¹

« **L'Appellation d'origine protégée (AOP)** désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un **savoir-faire reconnu** dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union européenne.

L'Appellation d'origine contrôlée (AOC) désigne des produits répondant aux critères de l'AOP et protège la dénomination sur le territoire français.

Elle constitue une étape vers l'AOP, désormais signe européen. Elle peut aussi concerner des produits non couverts par la réglementation européenne (cas des produits de la forêt par exemple)



¹ <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQO/Appellation-d-origine-protgee-controllee-AOP-AOC>

L'Indication géographique protégée (IGP) identifie un produit agricole, brut ou transformé, dont **la qualité, la réputation** ou d'autres caractéristiques sont liées à son **origine géographique**.

Pour le vin, toutes les opérations réalisées depuis la récolte du raisin jusqu'à la fin du processus d'élaboration du vin sont réalisées dans la zone géographique considérée. »



Ces appellations sont valables pour d'autres produits agricoles.

Leurs définitions sont très proches. L'AOP est beaucoup plus exigeante que l'IGP. Elle comporte un cahier des charges (les parcelles, les cépages, les conditions de production et vinification...) et l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) peut en créer sur demande d'un groupement de producteurs si les conditions de production souhaitées et le terroir correspondent aux exigences de l'INAO.

L'IGP est liée à un savoir-faire. Elle ne se crée pas, elle consacre une production existante et lui confère dès lors une protection à l'échelle nationale mais aussi internationale. Elle laisse toute liberté au vigneron pour choisir ses cépages et ses procédés de vinification, tout en définissant quelques critères de production (rendement, degré minimal...).

L'arrivée aux commandes de jeunes vignerons a provoqué quelques bouleversements. On le verra plus loin avec les vins nature, mais un autre courant a émergé : certains vignerons rejettent la rigidité des AOP et veulent travailler autrement : ils choisissent des cépages qu'ils trouvent mieux adaptés et veulent pouvoir expérimenter de nouvelles méthodes de vinification. Ils se retrouvent alors en IGP, voire même en VSIG appellation Vin de France.

VSIG (Vins sans indication géographique)

Ces vins, qui correspondent aux anciens « Vins de table » sont contrôlés et certifiés par FranceAgriMer. L'étiquetage doit mentionner obligatoirement la catégorie "vin" et le nom de l'État membre producteur. On peut y ajouter des indications de cépages ou de millésime.

Il est obligatoire de faire apparaître l'indication « **vin de France** » lorsque les raisins sont récoltés et transformés en vin sur le territoire national.

Le vin biologique

Il peut faire partie de toutes les appellations, dont il constitue une indication supplémentaire. Jusqu'en 2012, les vins biologiques n'existaient pas réglementairement, seule la mention « *obtenu à partir de raisins issus de l'agriculture biologique* » était autorisée. Depuis 2012, le vin biologique existe officiellement, selon un règlement qui limite les pratiques d'élaboration du vin ainsi que la quantité de sulfite. Le raisin doit être issu de l'agriculture biologique.

L'étiquetage

Les règles sont complexes. En voici un extrait pour ce qui concerne l'information sur les appellations (source DGCCRF)². Pour plus de détails, voir la fiche pratique de la DGCCRF³.

Les mentions obligatoires

« La dénomination de vente réglementaire de la catégorie de vin (vin, vin mousseux, vin pétillant, etc.). Celle-ci peut être omise pour les vins dont l'étiquette comporte la dénomination d'une AOP ou d'une IGP.

Les vins avec indication géographique (AOP et IGP) doivent présenter sur leur étiquetage les termes « appellation d'origine protégée » ou « indication géographique protégée », ainsi que la dénomination protégée [AOP ou IGP, NdR]. Pour ces vins, la mention obligatoire « appellation d'origine protégée » ou « indication géographique protégée » peut être remplacée par une mention traditionnelle telle que « appellation d'origine contrôlée » « vin de pays ». Les logos AOP et IGP de l'Union européenne, tout comme le logo national AOC, sont facultatifs. La dénomination de vente des vins sans indication géographique (VSIG) est constituée de la dénomination réglementaire de la catégorie de produit de la vigne, complétée du pays de provenance (exemple : vin de France, vin mousseux d'Espagne). »

Les mentions facultatives réglementées

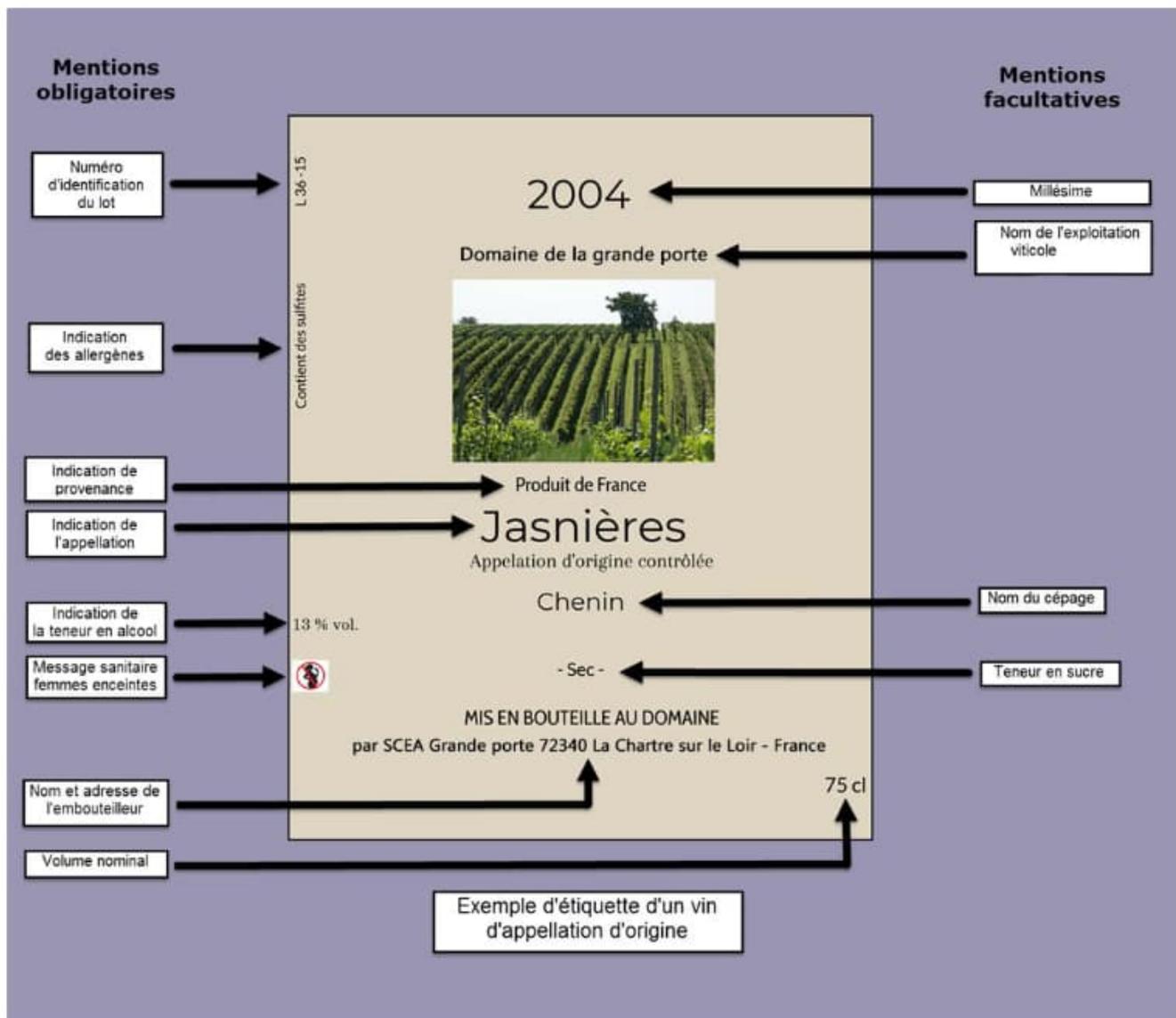
Dans certaines conditions, les mentions comme le millésime, le ou les cépages peuvent être ajoutées. Il en va de même pour les méthodes d'élevage comme « élevé en fût ». A noter que dans ce dernier exemple, le vin doit être en contact avec le contenant en bois sur une période définie et non simplement avec des copeaux ajoutés.

Les mentions facultatives non réglementées

Sous réserve de pouvoir en justifier, l'embouteilleur peut ajouter des mentions comme « vendanges manuelles » ou « vieilles vignes », par exemple, ainsi que la couleur du vin ou l'indication de médailles ou distinctions obtenues en concours officiels.

² https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/documentation/fiches_pratiques/fiches/fp-etiquetage-des-vins.pdf

³ https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/documentation/fiches_pratiques/fiches/fp-etiquetage-des-vins.pdf?v=1639576057



Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels.

L'exemple d'étiquette ci-dessus est issu du document de la DGCCRF⁴ signalé plus haut.

Conclusion

La normalisation européenne a quelque peu modifié les appellations et donc les étiquettes de nos vins. La première partie de cet article a fait le point sur ces changements.

Par ailleurs, le vin lui-même a évolué : il peut être bio, biodynamique et même « nature ». Sans parler du petit dernier, le « vin orange ». Tout cela n'est pas entièrement nouveau mais la nouveauté est l'évolution ou la création de cahiers des charges qui encadrent les pratiques de vinification. C'est ce que nous étudierons dans la seconde partie de cet article.

La Commission Sécurité Alimentaire de l'Association Locale d'Aix en Provence

⁴ https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/documentation/fiches_pratiques/fiches/fp-etiquetage-des-vins.pdf