MINISTÈRE
DE L'ÉCONOMIE,
DES FINANCES
ET DE LA SOUVERAINETÉ
INDUSTRIELLE ET NUMÉRIQUE

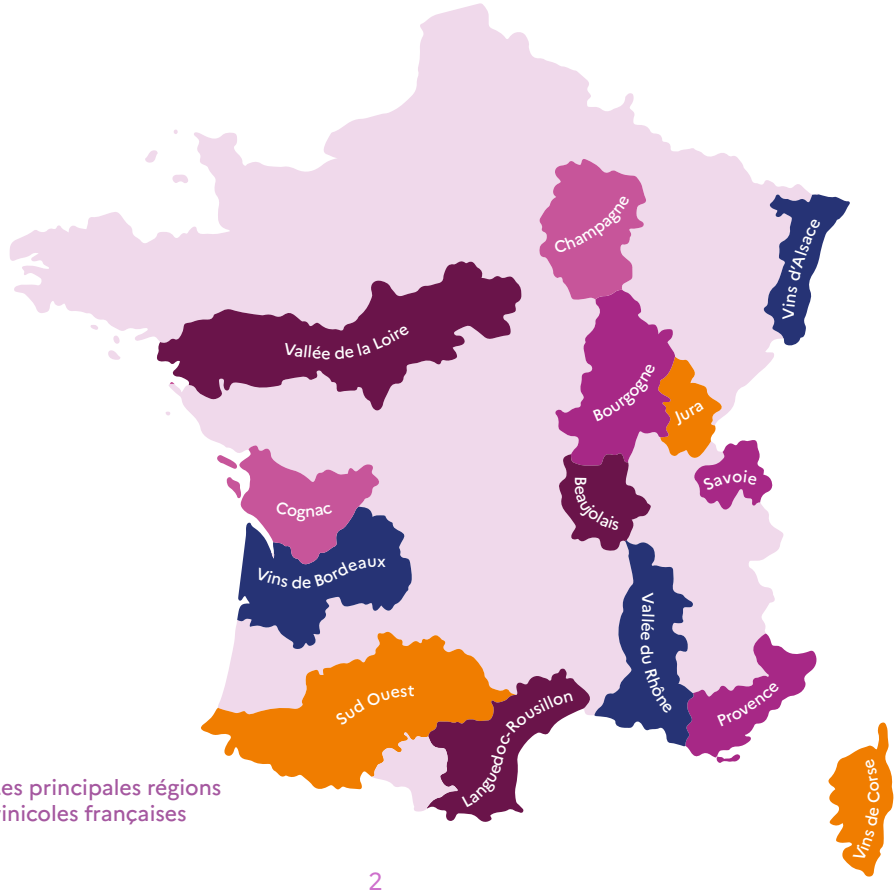
Liberté
Égalité
Fraternité

Étiquettes de vin : comment s'y retrouver ?

Comprendre les principales indications pour mieux choisir

DGCCRF
Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes

De nombreuses mentions figurent sur l'étiquette du vin : des **mentions** OBLIGATOIRES (dénomination de vente, allergènes, degré alcoolique…), des **mentions** FACULTATIVES mais **réglementées** (millésime, cépage, terme « château »…) et des **mentions libres** (couleur, description des vins, labels privés…). Ce petit guide vous aidera à mieux les comprendre pour mieux choisir.



Les principales régions vinicoles françaises

LA DÉNOMINATION DE VENTE OBLIGATOIRE

La dénomination de vente du vin correspond à sa catégorie : vin, vin de liqueur, vin mousseux…. Ce nom peut être remplacé par un nom d'AOP/IGP (appellation d'origine protégée / indication géographique protégée).

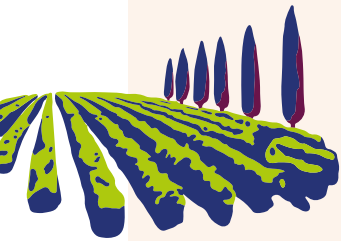
Les vins AOP (ou AOC) /IGP (ou « vin de pays ») français sont élaborés dans une zone de production délimitée à partir de raisins issus à 100 % de cette zone. Les cahiers des charges des AOP sont plus contraignants que les IGP. Les noms d'AOP/IGP peuvent être complétés par des noms **d'unités géographiques plus petites** (exemple : AOP Morgon – Côte du Py), qui correspondent à des conditions de production plus restrictives, ou **plus grandes** (exemple : AOP Pommard – grand vin de Bourgogne).

Les « vins sans indication géographique » (VSIG) n'ont pas le droit de faire référence à une zone de production plus restreinte que le pays d'origine des raisins. Ils sont désignés par les termes « vin de France », « vin de l'Union européenne »…

La dénomination de vente « vin de table » n'existe plus.

LE PAYS DE PROVENANCE OBLIGATOIRE

Le pays de provenance est indiqué via les mentions « produit en », « produit de », « vin de » ou « élaboré en » (pour les mousseux). Pour les VSIG, il est possible de combiner la dénomination de vente et le pays de provenance (exemple : « vin mousseux de France »).



LE NOM DE L'EXPLOITATION VITIVINICOLE FACULTATIF ET L'IDENTITÉ DE L'EMBOUTEILLEUR OBLIGATOIRE

Les termes **« Château », « domaine », « cru », « hospices » (pour les AOP), « abbaye », « bastide », « campagne », « chapelle », « commanderie », « domaine », « mas », « manoir », « monastère », « monopole », « moulin », « prieuré » et « tour »** (pour les AOP/IGP) peuvent être utilisés pour identifier une exploitation. Ils sont réservés aux vins entièrement obtenus dans une exploitation vitivinicole (récolte et vinification).

« Mis en bouteille au château / domaine » peut être utilisé sur l'étiquetage des vins AOP et/ou IGP vinifiés dans l'exploitation et qui n'ont jamais quitté ses chais.

« Mis en bouteille à la propriété » peut être utilisé sur l'étiquetage de ces mêmes vins, mais aussi sur les vins embouteillés dans la cave coopérative à laquelle l'exploitation est adhérente (la cave coopérative est considérée comme le prolongement de la propriété).

D'autres mentions peuvent être utilisées : « élaboré par » (pour les vins mousseux), « distribué par », « produit par », « mis en bouteille par / pour », etc.

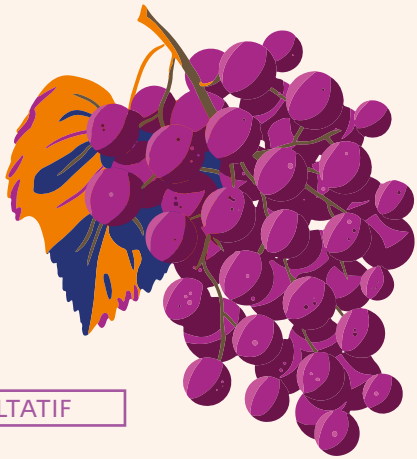
LES ALLERGÈNES OBLIGATOIRE

Les allergènes (sulfites, colles à base de lait / œuf…) présents dans le produit fini doivent être mentionnés sur l'étiquetage. Les sulfites sont obligatoirement mentionnés au-delà de 10 mg/l, ils servent notamment à protéger le vin de l'oxydation.

Les sulfites étant naturellement présents dans les raisins, il est courant que le seuil de 10 mg/l soit dépassé, même en l'absence d'ajout. La présentation du vin ne doit nourrir aucun doute sur la présence de sulfites. La mention « sans sulfites ajoutés » est ainsi souvent utilisée en complément de « contient des sulfites ».

LA CRD FACULTATIF

La capsule représentative de droits (CRD), ornée du sceau de Marianne, indique que les droits de consommation sur l'alcool ont été acquittés en France auprès de la Douane. Son utilisation n'est plus obligatoire depuis 2019, mais elle est encore présente sur de nombreuses bouteilles. Les lettres « R », « N » et « E » signifient respectivement « récoltant » (opérateur récoltant du raisin et produisant du vin qu'il vinifie), « non-récoltant / négociant » (opérateur dont l'activité principale est l'achat de vendanges fraîches ou de moût pour faire du vin) et « entrepositaire agréé » (opérateur qui produit ou transforme des alcools ou détient des alcools qui sont destinés à l'expédition ou à la revente).



LE MILLÉSIME FACULTATIF

La plupart des vins mentionnent sur leur étiquetage un millésime. Cela signifie qu'au moins 85 % du vin contenu dans la bouteille est issu de raisins récoltés pendant l'année considérée. Le millésime peut avoir un impact sur la qualité du vin, notamment en raison des facteurs climatiques qui peuvent influer sur la qualité des raisins. Le millésime est obligatoire sur l'étiquetage des vins comportant la mention « primeur » ou « nouveau ».

LE CÉPAGE FACULTATIF

Un cépage peut être mentionné si le vin est issu à au moins 85 % de la variété mentionnée (exemple : chardonnay, syrah…). En cas d'emploi du nom de deux cépages ou plus, le vin doit être issu à 100 % des cépages étiquetés. Pour les vins bénéficiant d'une AOP ou IGP, chaque cépage indiqué doit représenter au moins 15 % de l'assemblage.

LES LABELS ET MÉDAILLES FACULTATIF

Le label bio est un label officiel qui peut être étiqueté sur les vins produits en agriculture biologique. Parmi les conditions figurent l'interdiction des pesticides chimiques et la limitation des pratiques œnologiques. Il existe deux logos : un logo européen (obligatoire) et un logo national (optionnel). Les préfixes « bio » (biodynamique…) et « éco » (écoresponsable…) ne peuvent être utilisés que sur les vins certifiés bio.

HVE (haute valeur environnement) est un label mis en place par le ministère chargé de l'Agriculture qui atteste du respect de seuils de performance environnementale portant sur la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et de la ressource en eau.

Des labels d'initiative privée, mettant en avant par exemple la production du vin en biodynamie, l'absence d'utilisation d'intrants ou d'ajout de sulfites, peuvent également figurer sur l'étiquetage. Ces labels engagent la responsabilité des producteurs qui les utilisent, notamment au regard de leurs cahiers des charges.

Les médailles sont attribuées par des organisateurs de concours homologués par la DGCCRF. Ces derniers peuvent récompenser jusqu'à 1/3 des vins candidats, à l'issue d'une procédure réglementée. La liste des concours homologués est publiée au bulletin officiel de la CCRF.

Attention, certains concours ne sont pas homologués et/ou sont organisés à l'étranger, ils ne peuvent pas donner lieu à l'apposition de médaille. En outre, certains macarons peuvent laisser penser à des récompenses obtenues lors de concours (exemple : vin « sélectionné par »).

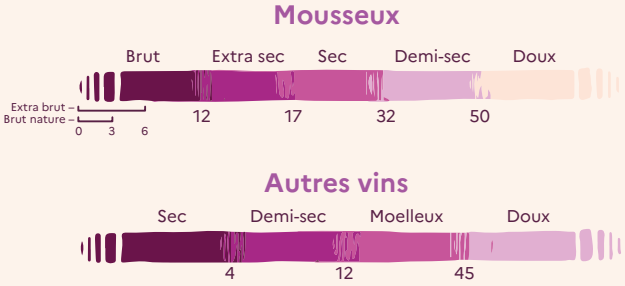
LES AUTRES MENTIONS

Le degré alcoolique OBLIGATOIRE, indiqué en unité ou demi-unité de degré (exemple : 13 % vol. ou 13,5 % vol.).

Le volume OBLIGATOIRE : 50cl, 75cl, 150cl….

Le message sanitaire pour les femmes enceintes OBLIGATOIRE figure sur toutes les boissons de plus de 1,2 % vol.

La teneur en sucre (exprimée en g/l) doit être obligatoirement indiquée sur l'étiquetage des vins mousseux. Elle est facultative sur l'étiquetage des autres vins :



La mention facultative « vieilli sous bois » (et autres mentions équivalentes) signifie que 50 % au moins du volume d'un vin a été élevé en fût de bois pendant au moins 6 mois.

La mention « méthode champenoise » est interdite sur l'étiquetage des vins ne bénéficiant pas de l'AOC « Champagne ». Son équivalent est **« méthode traditionnelle »**, qui désigne les vins mousseux AOP/IGP obtenus notamment après une seconde fermentation en bouteille. Le terme **« crémant »** désigne quant à lui les vins

AOP obtenus notamment via la récolte manuelle des raisins et produits en méthode traditionnelle. Ces trois termes sont facultatifs.

Seules trois couleurs sont définies : rouge, blanc, rosé. Le **« vin jaune »** fait référence à vin blanc conservé six ans en fûts de chêne après fermentation, avec formation d'un voile de levures à la surface du vin le préservant de l'oxydation. Les mentions **« blanc de noir » et « blanc de blanc »** désignent respectivement des vins blancs issus à 100 % de raisins noirs et de raisins blancs. Leur utilisation est libre. Les mentions **« gris »** ou **« gris de gris »** désignent usuellement des vins rosés pâles. Le vin dit « orange » est un vin blanc produit par macération avec les peaux de raisin blanc. Ces mentions sont facultatives.

De nombreuses autres **mentions traditionnelles** sont facultatives mais réglementées : **« vin de paille », « ambré », « hors d'âge », « vin doux naturel », « clairet », « claret », « grand cru », « cru bourgeois », « cru artisan », « cru classé », « vendanges tardives »** […]. Elles sont définies sur le site e-ambrosia (site de l'Union européenne qui recense les dénominations des denrées alimentaires européennes).

La mention **« vieilles vignes »** n'est pas réglementée, mais son usage doit pouvoir être justifié par les professionnels.

5 nouvelles mentions obligatoires

Depuis 2021, les mentions **« désalcoolisé »** (< 0,5 % vol.) et **« partiellement désalcoolisé »** (degré alcoolique compris entre 0,5 % vol. et un minimum variable selon la catégorie de produit) doivent accompagner la dénomination de vente des produits correspondants. La **date de durabilité minimale** devra également être mentionnée sur l'étiquetage des vins dont le degré alcoolique est inférieur à 10 % vol.

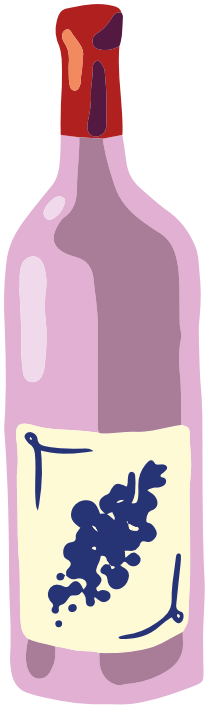
À compter du 8 décembre 2023, la **liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle** deviendront obligatoires sur l'étiquetage des vins.

- A La dénomination de vente
- B L'identité de l'embouteilleur
- C Le pays de provenance
- D Les allergènes
- E Le degré alcoolique
- F Le volume
- G Le message sanitaire pour les femmes enceintes
- H Le millésime
- I Le cépage
- J La teneur en sucre

INDEX

Allergènes	p.5
AOP	p.3
Cépage	p.6
CRD	p.5
Crémant	p.8
Degré alcoolique	p.8
Désalcoolisé	p.9
IGP	p.3
Label Bio	p.7
Label HVE	p.7
Méthode champenoise	p.8
Méthode traditionnelle	p.8
Millésime	p.6
Négociant	p.5
Récoltant	p.5
Teneur en sucre	p.8
Vieilli sous bois	p.8
Volume	p.8
VSIG	p.3

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé,
à consommer avec modération.



Pour plus d'information

www.economie.gouv.fr/dgccrf

dgccrf

dgccrf

dgccrf

DGCCRF, 59 boulevard
Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
T : 01 44 87 17 17

© DGCCRF – Bureau de la communication et de l'accueil des publics – 1A
Graphisme ©Studio graphique – Sircom – septembre 2022