



Résumé

Le mouillage est une technique consistant à adjoindre de l'eau au vin. Toutes les pratiques œnologiques autorisées excluent l'adjonction d'eau, à l'exception des pratiques liées à l'obtention de vins mousseux et vins pétillants.

Aussi, en dehors de ces deux cas, le mouillage du vin est incriminé par la falsification de denrée alimentaire.

Les mots clés associés

Mouillage, Adjonction d'eau, Ajout d'eau, Macération après chauffage, Eau, Assemblage, Mélange, Coupage, Vin mousseux, Vin pétillant, Fraude, Falsification de denrée alimentaire.

Les questions les plus fréquentes

- Qu'appelle t-on mouillage ? Qu'appelle t-on mélange ? Qu'appelle t-on assemblage ?
Qu'appelle t-on coupage ? 2
- Peut-on produire un Vin De France tranquille en recourant à la technique du mouillage ? 2
- Peut-on recourir à la macération après chauffage de la vendange pour produire un Vin De France ? 2
- Quelles sont les sanctions en cas de recours au mouillage ? 2

Qu'appelle-t-on mouillage ? Qu'appelle-t-on mélange ? Qu'appelle-t-on assemblage ?
Qu'appelle-t-on coupage ?

Mouillage¹ : technique consistant à adjoindre de l'eau au vin.

Coupage / Mélange / Assemblage² : on entend par « coupage » ou « assemblage » le mélange des vins ou des moûts de différentes provenances, de différentes variétés de vigne, de différentes années de récolte ou de différentes catégories de vin ou de moût.

Peut-on produire un Vin De France tranquille en recourant à la technique du mouillage ?

Non³, car toutes les pratiques œnologiques autorisées excluent l'adjonction d'eau, **à l'exception des pratiques liées à l'obtention de vins mousseux⁴ et vins pétillants.**⁵

Peut-on recourir à la macération après chauffage de la vendange pour produire un Vin De France ?

La macération après chauffage de la vendange est **un procédé consistant à faire chauffer les raisins entiers, ou foulés, ou égrappés, avant le départ de la fermentation**, à des températures choisies en fonction du but recherché et à les maintenir à ces températures un temps plus ou moins long.

Oui, ce procédé est autorisé s'il ne mène pas à du mouillage. En conséquence :

- l'excès de chauffage est à éviter.
- le chauffage par injection de vapeur est interdit.

¹ [Règlement 1308/2013, annexe VIII, Partie II, point A.](#)

² [Article 7 règlement 2019/934](#) et [code international des pratiques œnologiques OIV.](#)

³ [Règlement 1308/2013, annexe VIII, Partie II, point A.](#)

⁴ Vin dont l'effervescence résulte d'une fermentation alcoolique dans un récipient clos. Obtenu par première ou deuxième fermentation alcoolique de raisins frais ou de moûts de raisins, de vin, caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique, provenant exclusivement de la fermentation alcoolique et qui conservé à la température de 20° dans un récipient fermé, présente une surpression due à l'anhydride carbonique d'au moins 3 bars.

⁵ Vin présentant lorsqu'il est conservé à 20° dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique endogène en solution comprise entre au moins 1 bar et 2,5 bars maximum et ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 7 % du volume et un titre alcoométrique total non inférieur à 9% du volume.

Quelles sont les sanctions du recours au mouillage ?

Le mouillage du vin peut être qualifié de falsification de denrée alimentaire⁶.

I. **Il est interdit de⁷ :**

- 1° de falsifier des produits servant à l'alimentation humaine ou animale, des boissons et des produits agricoles ou naturels destinés à être vendus.
- 2° d'exposer, de mettre en vente ou de vendre des produits servant à l'alimentation humaine ou animale, des boissons et des produits agricoles ou naturels, sachant qu'ils sont falsifiés, corrompus ou toxiques.
- 3° d'exposer, de mettre en vente ou de vendre, en connaissant leur destination, des produits, objets ou appareils propres à effectuer la falsification des produits servant à l'alimentation humaine ou animale, des boissons ou des produits agricoles ou naturels.
- 4° d'inciter à l'emploi des produits, objets ou appareils mentionnés au 3° par le moyen de brochures, circulaires, prospectus, affiches, annonces ou instructions quelconques. L'infraction est constituée même au cas où la falsification nuisible est connue de l'acheteur ou du consommateur.

L'infraction est constituée même lorsque la falsification nuisible est connue de l'acheteur ou du consommateur⁸.

La violation des interdictions ci-dessus⁹ est punie d'une peine d'emprisonnement de deux ans et d'une amende de 300 000 euros si la substance alimentaire falsifiée ou corrompue est nuisible à la santé humaine ou animale¹⁰.

La violation des interdictions ci-dessus¹¹ est punie d'une peine d'emprisonnement de sept ans et d'une amende de 750 000 euros¹² :

- 1° si la substance falsifiée ou corrompue est nuisible à la santé humaine ou animale
- 2° si les faits ont été commis en bande organisée.

⁶ Aux termes de l'article [L413-1 du code de la consommation](#) « il est interdit : 1° de falsifier des produits servant à l'alimentation humaine ou animale, des boissons et des produits agricoles ou naturels destinés à être vendus ».

⁷ [Article L413-1 du code de la consommation.](#)

⁸ [Article L413-1 du code de la consommation.](#)

⁹ [Prévues à l'article L413-1 du code de la consommation.](#)

¹⁰ [Prévues à l'article L451-4 du code de la consommation.](#)

¹¹ [Prévues à l'article L413-1 du code de la consommation.](#)

¹² [Article L451-2 du code de la consommation.](#)

- II. Par ailleurs, il est interdit de détenir, sans motif légitime, dans tous les lieux de fabrication, de production, de conditionnement, de stockage, de dépôt ou de vente, dans les véhicules utilisés pour le transport des marchandises¹³ :
- 1° des poids ou instruments de mesure faux ou autres appareils inexacts servant au pesage ou au mesurage des marchandises.
 - 2° des produits servant à l'alimentation humaine ou animale, des boissons, des produits agricoles ou naturels dont le détenteur sait qu'ils sont falsifiés, corrompus ou toxiques.
 - 3° des produits, objets ou appareils propres à effectuer la falsification des produits servant à l'alimentation humaine ou animale, des boissons ou des produits agricoles ou naturels.

La violation des interdictions ci-dessus¹⁴ est punie d'une peine d'emprisonnement d'un an et d'une amende de 150 000 euros¹⁵.

La violation des interdictions ci-dessus¹⁶ est punie d'une peine d'emprisonnement de deux ans et d'une amende de 300 000 euros si la substance alimentaire falsifiée ou corrompue est nuisible à la santé humaine ou animale¹⁷.

Le montant des peines d'amende prévues aux points 1 et 2 peut être porté, de manière proportionnée aux avantages tirés du délit, à 10 % du chiffre d'affaires moyen annuel, calculé sur les trois derniers chiffres d'affaires annuels connus à la date des faits¹⁸.

¹³ [Article L413-2 du code de la consommation.](#)

¹⁴ [Prévues à l'article L413-2 du code de la consommation.](#)

¹⁵ [Article L451-3 du code de la consommation.](#)

¹⁶ [Prévues à l'article L413-2 du code de la consommation.](#)

¹⁷ [Article L451-4 du code de la consommation.](#)

¹⁸ [Article L451-5 du code de la consommation.](#)

Les textes de référence

Droit international

- [Code international des pratiques œnologiques oiv](#)

Droit européen

- [Article 7 du règlement n°2019/934 et article 8 du règlement n°2019/934](#)
- [Règlement n°1308/2013, annexe VIII, partie II, point A](#)

Droit français

- [Article L413-1 du Code de la consommation](#)
- [Article L413-2 du Code de la consommation](#)
- [Article L451-2 du Code de la consommation](#)
- [Article L451-3 du Code de la consommation](#)
- [Article L451-4 du Code de la consommation](#)
- [Article L451-5 du Code de la consommation](#)

L'utilisation de cette fiche est réservée aux opérateurs de Vin De France. Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information et ne tiennent pas compte de la réglementation nationale applicable à d'autres pays que la France. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels. L'Anivin de France met tout en œuvre pour offrir aux utilisateurs des informations vérifiées mais ne saurait être tenue responsable d'informations incomplètes.