



Résumé

La notion de **vin effervescent** n'est pas définie par la réglementation.

La distinction entre les différents vins effervescents s'établit en fonction **du volume de gaz dans le vin et de la pression qu'il exerce dans la bouteille.**

Retrouvez dans cette fiche les différents types de vins effervescents et leur réglementation.

Les mots clés associés

Vin effervescent, Bulles, Gaz carbonique, Anhydride carbonique, Pression, Surpression, Cépages, Pétillant, Pet' Nat, Pétillant gazéifié, Mousseux, Mousseux gazéifié, Mousseux de qualité de type aromatique, Champagne, Crémant, Méthode ancestrale, Méthode Champenoise, Méthode de gazéification, Méthode en cuve close, Méthode par transfert, Fermentation en bouteille, Vin de base, Vin tranquille, Liqueur d'expédition, Liqueur de tirage, Liqueur de dosage, Cuvée, Enrichissement, Acidification, Composés œnologiques, Coupage, Durée de vieillissement, Bouteille, Etiquetage, Millésime, Blanc de blancs, Blanc de noirs, Douanes, Obligations.

Les questions les plus fréquentes

- Qu'est-ce qu'un vin tranquille ? Qu'est-ce qu'un vin effervescent ? Qu'est-ce qu'un vin de base ? 3
- Quels sont les types de vins effervescents et comment sont-ils définis ? 4
- Qu'est-ce qu'un pétillant naturel ? 5
- Qu'est-ce qu'un Champagne ? 5
- Qu'est-ce qu'un Crémant ? 5
- Qu'est-ce qu'un pétillant de raisins ? 5
- Qu'est-ce qu'une cuvée ? 6
- Qu'est-ce que la méthode ancestrale ? 6
- Qu'est-ce que la méthode traditionnelle ou la méthode dite « Champenoise » ? 6
- Qu'est-ce que la méthode de la cuve close ? 6
- Qu'est-ce que la méthode par gazéification ? 6
- Qu'est-ce que la méthode par transfert ? 6

- Qu'appelle-t-on liqueur de tirage, liqueur de dosage et liqueur d'expédition ?..... 6
- Peut-on faire du vin effervescent en Vin De France ? 7
- Un vin de base destiné à une AOC/IGP peut-il être utilisé pour élaborer un Vin De France effervescent ?..... 7
- Peut-on mouiller des vins effervescents ? 8
- Peut-on ajouter de l'alcool dans un vin effervescent ? 8
- Quelle est la méthode de fermentation à utiliser pour élaborer un vin mousseux, un vin mousseux de qualité, et un vin mousseux de qualité de type aromatique ? 8
- Peut-on enrichir les vins effervescents ? 8
- L'adjonction de liqueur de tirage ou de liqueur d'expédition peut-elle aboutir à l'augmentation du titre alcoométrique volumique d'un vin mousseux et d'un vin mousseux de qualité, et d'un vin mousseux de qualité de type aromatique ? 9
- L'adjonction de la liqueur de tirage et de la liqueur d'expédition dans un vin mousseux et un vin mousseux de qualité peuvent-elles être considérées comme de l'enrichissement ou de l'édulcoration ? 9
- Peut-on édulcorer un vin mousseux, un vin mousseux de qualité et un vin mousseux de qualité de type aromatique ? 9
- Peut-on acidifier ou désacidifier un vin mousseux et vin mousseux de qualité ? 9
- Quel est le TAV minimum des vins mousseux ? 10
- Quel est le TAV minimum pour les vins mousseux de qualité et les vins mousseux de qualité de type aromatique ? 10
- Un vin mousseux de qualité et un vin mousseux de qualité de type aromatique peuvent-ils présenter une surpression ? 10
- Quelle est la durée minimale du processus d'élaboration des vins mousseux, des vins mousseux de qualité, et des vins mousseux de qualité de type aromatique ? 10
- Quelle est la durée minimale de fermentation des vins mousseux de qualité et vin mousseux de qualité de type aromatique ? 10
- Quelles sont les variétés de vignes qui permettent d'élaborer un vin mousseux de qualité ? 11
- Quelle est la méthode de fermentation à utiliser pour élaborer un vin mousseux de qualité de type aromatique ? 11
- L'adjonction d'une liqueur d'expédition est-elle autorisée pour élaborer un vin mousseux de qualité de type aromatique ? 11
- Quelle est la durée du processus d'élaboration des vins mousseux de qualité du type aromatique ? 12
- Quels sont les composés œnologiques utilisables pour les vins effervescents ? 12
- Le coupage d'un rouge et d'un blanc pour faire du rosé est-il autorisé ? 13
- Quelle est la teneur en anhydride sulfureux des vins mousseux ? 13
- Dans quelle bouteille vendre les vins mousseux, les vins mousseux de qualité et les vins mousseux de qualité de type aromatique ? 14

- Un vin effervescent peut-il revendiquer un cépage ou un millésime ? 14
- Les vins effervescents ont-ils pour obligation de préciser leur teneur en sucre ? 14
- Comment préciser la teneur en sucre pour les vins mousseux, des vins mousseux gazéifiés, des vins mousseux de qualité ou des vins mousseux de qualité de type aromatique ? 15
- Comment indiquer le TAV pour les vins effervescents ? Sont-ils soumis aux mêmes exigences de tolérance pour la méthode d'analyse de référence ? 16
- Qui peut utiliser l'expression « fermentation en bouteille » ? 16
- Qui peut utiliser les expressions « fermenté en bouteille selon la méthode traditionnelle » ou « méthode traditionnelle » ou « méthode classique » ou « méthode traditionnelle classique » ? 17
- Comment indiquer le nom d'un cépage composé sur un vin mousseux, d'un vin mousseux de qualité, d'un vin mousseux de qualité de type aromatique ? 17
- Les registres de cuvées des vins mousseux sont-ils soumis à des obligations? 17
- Est-il nécessaire de préciser les méthodes de productions des vins mousseux gazéifiés et des vins pétillants gazéifiés ? Comment indiquer les termes « gazéifié » ? 17
- Le nom du producteur et du vendeur, sont-ils des indications obligatoires sur l'étiquette ? 18
- Qui peut utiliser l'expression « Crémant » ? 18
- Qui peut utiliser l'expression « Méthode Champenoise » ? 18
- Qu'est-ce qu'un blanc de blancs ? Qu'est-ce qu'un blanc de noirs ? 19
- Quels sont les produits faisant l'objet d'une inscription au registre ? 19

Qu'est-ce qu'un vin tranquille ? Qu'est-ce qu'un vin effervescent ? Qu'est-ce qu'un vin de base ?

Vin tranquille¹ : tous les vins non effervescents ayant une pression inférieure à 0,5 bar à 20°.

Vin effervescent² : tous les vins contenant du gaz carbonique ayant une pression non inférieure à 1 bar à 20°.

Vin de base³ : vin sec tranquille destiné à l'élaboration des vins effervescents. Les vins de base subissent une seconde fermentation en bouteille générant une production de gaz carbonique, et donc de bulles.

¹ Livre de droit de la vigne et du vin : aspects juridiques du marché vitivinicole - Jean-Marc Bahans et Michel Menjuq - p.75.

²<https://www.larvf.com/vins-effervescents-definition-dictionnaire-du-vin-vocabulaire-lexique,10355,4025354.asp>

³https://www.lepoint.fr/vin/mots-du-vin/oenologie/vin-de-base-01-06-2012-1467913_621.php#:~:text=Vin%20sec%20et%20tranquille%20destin%C3%A9,carbonique%2C%20et%20donc%20des%20bulles.

Quels sont les types de vins effervescents et comment sont-ils définis⁴ ?

Les différents types de vins effervescents sont :

- les vins mousseux
- les vins mousseux de qualité
- les vins mousseux de qualité de type aromatique
- les vins mousseux gazéifiés
- les vins pétillants
- les vins pétillants gazéifiés

Vin mousseux : le produit obtenu par première ou seconde fermentation alcoolique - dans un récipient clos - de raisin frais, de moût de raisins ou de vin, caractérisé au débouchage de la bouteille par un dégagement d'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation, présentant lorsqu'il est conservé à la température de 20° C dans un récipient fermé, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3 bars. Il est préparé à partir de cuvée dont le titre alcoométrique total n'est pas inférieur à 8,5% vol.

Vin mousseux de qualité : le produit obtenu par première ou deuxième fermentation alcoolique de raisins frais, de moût de raisins ou de vin, caractérisé au débouchage de la bouteille par un dégagement d'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation, présentant lorsqu'il est conservé à température de 20 °C dans un récipient fermé, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3,5 bars. Il est préparé à partir de cuvées dont le titre alcoométrique total n'est pas inférieur à 9 % vol.

Vin mousseux de qualité de type aromatique : le produit uniquement obtenu en utilisant, pour la constitution de la cuvée, des moûts de raisins ou des moûts de raisins fermentés qui sont issus de variétés de vignes spécifiques figurant sur une liste⁵, présentant lorsqu'il est conservé à température de 20 °C dans un récipient fermé, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3 bars, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 6 % vol., ainsi qu'un titre alcoométrique total non inférieur à 10 % vol.

Vin mousseux gazéifié : le produit obtenu à partir de vin ne bénéficiant pas d'une appellation d'origine protégée, ni d'une indication géographique protégée, il est caractérisé au débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant totalement ou partiellement d'une addition de ce gaz, ainsi que présentant, lorsqu'il est conservé à la température de 20 °C dans un récipient fermé, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution non inférieure à 3 bars.

⁴ [Règlement n°1308/2013, Annexe 7, Partie 2, Point 4 à point 9.](#)

⁵ [Appendice du règlement n°2019/934](#) : Airén, Albariño, Aleatico N, Alvarinho, Ασύρτικο (Assyrtiko), Bourboulenc B, Brachetto N., Busuioacă de Bohotin, Clairette B, Colombard B, Csaba gyöngye B, Cserszegi fűszeres B, Devín, Fernão Pires, Freisa N, Gamay N, Gewürztraminer Rs, Girò N, Glera, Γλυκερύθρα (Glykerythra), Huxelrebe, Irsai Olivér B, Macabeo B, Macabeu, B Toutes les Malvasías, Toutes les Malvoisies, Mauzac blanc and rosé, Monica N, Tous les Moscateles, Μοσχοφίλερο (Moschofilero), Müller-Thurgau B, Tous les Muscatels, Manzoni moscato, Nektár, Pálava B, Parellada B, Perle B, Piquepoul B, Poulsard, Ροδίτης (Roditis), Scheurebe, Tămâioasă românească, Torbato, Touriga Nacional, Verdejo, Zefír B.

Vin pétillant : le produit obtenu à partir de vin, de vin nouveau encore en fermentation, de moût de raisin ou de moût de raisin partiellement fermenté pour autant que ces produits présentent un titre alcoométrique total non inférieur à 9 % vol, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 7 % vol., présentant, lorsqu'il est conservé à la température de 20 °C dans un récipient fermé, une surpression due à l'anhydride carbonique endogène en solution non inférieure à 1 bar et non supérieure à 2,5 bars, et présenté en récipient de 60 litres ou moins.

Vin pétillant gazéifié : le produit obtenu à partir de vin, de vin nouveau encore en fermentation, de moût de raisin ou de moût de raisin partiellement fermenté, ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 7 % vol. et un titre alcoométrique total non inférieur à 9 % vol, présentant, lorsqu'il est conservé à 20 °C dans un récipient fermé, une surpression, due à l'anhydride carbonique en solution ajoutée totalement ou partiellement, non inférieure à 1 bar et non supérieure à 2,5 bars, ainsi que présenté en récipients de 60 litres ou moins.

Qu'est-ce qu'un pétillant naturel ?

Le terme « **Pet'Nat** » (pour « pétillants naturels »), ne fait pas référence à une catégorie de produits de la vigne définie par le règlement OCM telle que les vins pétillants, mais est synonyme de « vin à bulles ». C'est une mention d'étiquetage de fantaisie, qui n'est définie réglementairement ni au niveau national, ni au niveau de l'UE.

Les vins commercialisés sous le terme de « **Pet'Nat** » ne doivent pas avoir fait l'objet d'une adjonction de gaz exogène, dans la mesure où l'effervescence ne serait plus naturelle. De plus, la fermentation est réalisée sur la seule base des sucres endogènes présents dans le moût en fermentation.

Cette dénomination est principalement produite en Vin De France, pour des produits élaborés selon une méthode limitant l'usage d'intrants.

Qu'est-ce qu'un Champagne ?

Champagne : vin mousseux de qualité rosés et blancs respectant un cahier des charges précis et bénéficiant à ce titre de l'appellation d'origine protégée « Champagne ».

Qu'est-ce qu'un Crémant⁶ ?

Crémant : vins mousseux de qualité blancs ou rosés bénéficiant d'une appellation d'origine protégée.

Qu'est-ce qu'un pétillant de raisins⁷ ?

Pétillant de raisins : jus de raisins dont l'effervescence provient du gaz carbonique naturel dû à la fermentation. Son degré d'alcool ne peut être supérieur à 3% vol.

⁶ [Article 53-5 du règlement n°2019/33.](#)

⁷ La vigne et le vin, La Manufacture et la Cité des Sciences et de l'industrie. 1988.

Qu'est-ce qu'une cuvée⁸ ?

Cuvée : le moût de raisins, le vin, ou le mélange de moût de raisins et/ou de vins de caractéristiques différentes, destiné à l'élaboration d'un type particulier de vin mousseux.

Qu'est-ce que la méthode ancestrale⁹ ?

Méthode de fermentation : la fermentation débute en cuve puis est stoppée par le froid. Le vin est mis en bouteille alors que la fermentation alcoolique du moût n'est pas achevée. Lorsque les températures remontent, les sucres fermentent à nouveau d'où la formation de gaz carbonique.

Qu'est-ce que la méthode traditionnelle ou la méthode dite « Champenoise »¹⁰ ?

Méthode de fermentation : consiste en une seconde fermentation en bouteille d'un vin tranquille après l'ajout d'une liqueur. Les termes « méthode champenoise » sont réservés aux vins d'appellation Champagne.

Qu'est-ce que la méthode de la cuve close¹¹ ?

Méthode de fermentation : la seconde fermentation a lieu dans une cuve résistant à la pression, on ajoute dans le vin de base une liqueur de tirage composée de sucre et de levures. C'est dans cette cuve que s'effectue la prise de mousse. Le gaz carbonique qui est alors produit par la liqueur de tirage crée une ébullition due à la pression interne de l'alcool qui se forme.

Qu'est-ce que la méthode par gazéification¹² ?

Méthode de gazéification : qui consiste à faire dissoudre dans le vin une quantité de gaz carbonique à partir d'acide carbonique liquéfié.

Qu'est-ce que la méthode par transfert¹³ ?

Méthode de fermentation : la prise de mousse se réalise en bouteille, comme pour la méthode traditionnelle. Mais il n'y a pas de remuage et de dégorgement. Après la prise de mousse, le vin est transféré dans une cuve permettant de conserver la pression.

Qu'appelle-t-on liqueur de tirage, liqueur de dosage et liqueur d'expédition¹⁴ ?

Dans le cadre de l'élaboration des vins mousseux, des vins mousseux de qualité et des vins mousseux de qualité de type aromatique, on entend par :

Liqueur de tirage : le produit qui est destiné à être ajouté à la cuvée pour provoquer la prise de mousse.

⁸ [Règlement n°1308/2013, annexe 2, Partie IV.](#)

⁹ <https://bullesandco.fr/content/36-methodes-delaboration-des-vins-effervescents>

¹⁰ <https://bullesandco.fr/content/36-methodes-delaboration-des-vins-effervescents>

¹¹ <https://bullesandco.fr/content/36-methodes-delaboration-des-vins-effervescents>

¹² <https://bullesandco.fr/content/36-methodes-delaboration-des-vins-effervescents>

¹³ <https://bullesandco.fr/content/36-methodes-delaboration-des-vins-effervescents>

¹⁴ [Règlement n°2019/934, annexe 2, point A1](#)

Liqueur d'expédition / liqueur de dosage : le produit qui est destiné à être ajouté aux vins mousseux afin de leur conférer des caractéristiques gustatives particulières.

Pour les vins mousseux, la liqueur de tirage ne peut être composée que de :

- moût de raisins
- moût de raisins partiellement fermenté
- moût de raisins concentré
- de moût de raisins concentré rectifié ou de
- saccharose
- et de vin

Pour les vins mousseux, les vins mousseux de qualité, la liqueur d'expédition ne peut être composée que de :

- saccharose
- moût de raisins
- moût de raisins partiellement fermenté
- moût de raisins concentré
- moût de raisins concentré rectifié
- vin, ou
- de leur mélange, éventuellement additionnés de distillat de vin

Pour les vins mousseux de qualité et les vins mousseux de qualité de type aromatique, la liqueur de tirage ne peut être composée que de :

- saccharose
- moût de raisins concentré
- moût de raisins concentré rectifié
- moût de raisins ou moût de raisins partiellement fermenté
- ou de vin

Peut-on faire du vin effervescent en Vin De France ?

Oui, il est possible d'élaborer un vin effervescent appartenant à la catégorie Vin De France.

Un vin de base destiné à une AOC/IGP peut-il être utilisé pour élaborer un Vin De France effervescent¹⁵ ?

Oui, c'est possible, l'opérateur doit effectuer un déclassement de vin sous AOC ou IGP en VSIG. Les cahiers des charges AOC/IGP prévoient cette possibilité de déclassement au choix du producteur qui doit transmettre sa déclaration de déclassement à son ODG et à son organisme de contrôle.

Concernant le déclassement d'une récolte qui, ne fera pas systématiquement apparaître la mention du cépage si la déclaration initiale indique « vin sous Appellation d'Origine Contrôlée » ou « Vin sous Indication Géographique Protégée ». L'opérateur doit vérifier qu'il a mis en place

¹⁵ [Foire aux questions FranceAgriMer 2019-2docx](#)

des preuves équivalentes sur l'encépagement des parcelles dont sont issues les raisins qui ont permis d'élaborer le VSIG.

Peut-on mouiller des vins effervescents¹⁶ ?

Toutes les pratiques œnologiques autorisées **excluent l'adjonction d'eau**. Le mouillage du vin peut être incriminé au titre de **falsification d'une denrée alimentaire**.

Peut-on ajouter de l'alcool dans un vin effervescent¹⁷ ?

Oui, mais dans certains types de vins effervescents seulement.

En effet, toutes les pratiques œnologiques autorisées **excluent l'adjonction d'alcool, à l'exception des pratiques liées à l'obtention** de moût de raisins frais muté à l'alcool, de vins de liqueur, **de vins mousseux**, de vins vinés et de **vins pétillants**.

Pour l'obtention d'autres produits que ceux énumérés plus haut l'adjonction d'alcool du vin peut être incriminé au titre de falsification d'une denrée alimentaire.

Quelle est la méthode de fermentation à utiliser pour élaborer un vin mousseux, un vin mousseux de qualité, et un vin mousseux de qualité de type aromatique¹⁸ ?

Le dioxyde de carbone contenu dans les vins mousseux, vin mousseux de qualité et vins mousseux de qualité de type aromatique ne peut provenir que de la fermentation alcoolique de la cuvée à partir de laquelle le vin considéré est élaboré.

Cette fermentation, à moins qu'il ne s'agisse de celle destinée à transformer des raisins, du moût de raisins ou du moût de raisins partiellement fermenté directement en vin mousseux, en vin mousseux de qualité ou en vin mousseux de qualité de type aromatique, **ne peut résulter que de l'adjonction de la liqueur de tirage**. Elle ne peut avoir lieu **qu'en bouteille ou en cuve close**.

L'utilisation de dioxyde de carbone dans le cas du procédé de transvasement par contre-pression est autorisée, sous contrôle et à la condition que les échanges gazeux inévitables avec le dioxyde de carbone issu de la fermentation alcoolique de la cuvée ne conduisent pas à augmenter la pression du dioxyde de carbone contenu dans ces différents vins mousseux.

Peut-on enrichir les vins effervescents ?

Oui, l'enrichissement de la cuvée des vins mousseux, des vins mousseux de qualité et des vins mousseux de qualité de type aromatique peut être autorisé par arrêté conjoint du ministre chargé de la consommation, du ministre chargé du budget et du ministre chargé de l'agriculture ou le plus souvent par arrêté préfectoral. **Aucune pratique d'enrichissement n'est autorisée avant la parution du texte l'autorisant.**¹⁹

¹⁶ [Règlement n°1308/2013, annexe VII, Partie II, A1.](#)

¹⁷ [Règlement n°1308/2013, annexe VII, Partie II, A2.](#)

¹⁸ [Règlement n°2019/934, annexe II, partie A, point 10 \(vins mousseux\) et par le renvoi de la partie B, point 3 du même règlement.](#)

¹⁹ [Article 20 du décret du 4 mai 2021.](#)

L'adjonction de liqueur de tirage ou de liqueur d'expédition peut-elle aboutir à l'augmentation du titre alcoométrique volumique d'un vin mousseux et d'un vin mousseux de qualité, et d'un vin mousseux de qualité de type aromatique ²⁰ ?

Oui, mais cette augmentation est limitée.

L'adjonction de la liqueur de tirage ne peut entraîner une augmentation du titre alcoométrique volumique total de la cuvée de plus de 1,5 % vol. Cette augmentation est mesurée en calculant l'écart entre le titre alcoométrique volumique total de la cuvée et le titre alcoométrique volumique total du vin mousseux avant l'adjonction éventuelle de la liqueur d'expédition.

L'adjonction de la liqueur d'expédition est effectuée de manière à ne pas augmenter de plus de 0,5 % vol. le titre alcoométrique volumique acquis des vins mousseux.

L'adjonction de la liqueur de tirage et de la liqueur d'expédition dans un vin mousseux et un vin mousseux de qualité peuvent-elles être considérées comme de l'enrichissement ou de l'édulcoration ²¹ ?

L'adjonction de la liqueur de tirage et l'adjonction de la liqueur d'expédition²² ne sont considérées ni comme enrichissement ni comme édulcoration.

Peut-on édulcorer un vin mousseux et un vin mousseux de qualité et un vin mousseux de qualité de type aromatique ²³ ?

Non, l'édulcoration de la cuvée et de ses composants est interdite.

Peut-on acidifier ou désacidifier un vin mousseux et vin mousseux de qualité ²⁴ ?

Oui, il est autorisé d'acidifier un vin mousseux. En plus des éventuelles acidifications ou désacidifications pratiquées sur ses composants conformément aux dispositions du règlement n° 1308/2013, la cuvée peut faire l'objet d'une acidification ou d'une désacidification.

L'acidification et la désacidification de la cuvée s'excluent mutuellement. L'acidification ne peut être effectuée que dans la limite de 1,5 gramme par litre, exprimée en acide tartrique, soit 20 milliéquivalents par litre.

Les années au cours desquelles les conditions climatiques ont été exceptionnelles, la limite maximale de 1,5 gramme par litre, soit 20 milliéquivalents par litre, peut être portée à 2,5 grammes par litre, soit 34 milliéquivalents par litre, sous réserve que l'acidité naturelle des produits ne soit pas inférieure à 3 grammes par litre, exprimée en acide tartrique, soit 40 milliéquivalents par litre.

²⁰ [Règlement n° 2019/934, annexe II, partie A, point 5.](#)

²¹ [Règlement n° 2019/934, annexe II, partie A, point 5.](#)

²² Attention toutefois, en vertu du [règlement n° 2019/934, annexe II, partie B, point 4c](#), l'adjonction de la liqueur d'expédition est interdite dans les vins mousseux de qualité de type aromatique.

²³ [Règlement 2019/934, annexe II, partie A, point 7.](#)

²⁴ [Règlement 2019/934, annexes II, Partie A, points 8 et 9.](#)

Quel est le TAV minimum des vins mousseux²⁵ ?

Leur titre alcoométrique volumique acquis, y compris l'alcool contenu dans la liqueur d'expédition éventuellement ajoutée, est au minimum de **9,5 % vol.**

Quel est le TAV minimum pour les vins mousseux de qualité et les vins mousseux de qualité de type aromatique²⁶ ?

Le titre alcoométrique volumique acquis des vins mousseux de qualité bénéficiant d'une appellation d'origine protégée, y compris l'alcool contenu dans la liqueur d'expédition éventuellement ajoutée, est au minimum de **10 % vol.**

Un vin mousseux de qualité et un vin mousseux de qualité de type aromatique peuvent-ils présenter une surpression²⁷ ?

Oui, les vins mousseux de qualité et les vins mousseux de qualité de type aromatique contenus dans des récipients fermés d'une capacité inférieure à 25 centilitres peuvent présenter, lorsqu'ils sont conservés à la température de 20 °C, une surpression minimale de 3 bars.

Quelle est la durée minimale du processus d'élaboration des vins mousseux et des vins mousseux de qualité, et des vins mousseux de qualité de type aromatique²⁸ ?

La durée du processus d'élaboration des vins mousseux et des vins mousseux de qualité, comprenant le vieillissement dans l'entreprise de production et comptée à partir de la fermentation destinée à les rendre mousseux, ne peut être inférieure à :

- il n'existe **pas de durée minimale** d'élaboration pour les vins mousseux
- **un mois**, pour les vins mousseux de qualité seulement²⁹
- **six mois**, lorsque la fermentation destinée à les rendre mousseux a lieu en cuve close³⁰
- **neuf mois**, lorsque la fermentation destinée à les rendre mousseux a lieu en bouteille³¹

Quelle est la durée minimale de fermentation des vins mousseux de qualité et vin mousseux de qualité de type aromatique³² ?

La durée de la fermentation destinée à rendre la cuvée mousseuse et la durée de la présence de la cuvée sur les lies sont au minimum les suivantes :

- **90 jours**
- **30 jours** si la fermentation a lieu à l'intérieur de récipients pourvus de dispositifs d'agitation

²⁵ [Règlement 2019/934, annexe II, partie A, point 11b.](#)

²⁶ [Règlement 2019/934, annexe II, partie C, point 3 par renvoi de la partie B, point 3.](#)

²⁷ [Règlement 2019/934, annexe II, partie C, point 5 par renvoi de la partie B, point 3.](#)

²⁸ [Règlement 2019/934, annexe II, partie C, point 6 par renvoi de la partie B, point 3.](#)

²⁹ [Règlement 2019/934, annexe II, partie B, point 4d](#)

³⁰ [Règlement 2019/934, annexe II, partie C, point 6 a et b par renvoi de la partie B, point 3.](#)

³¹ [Règlement 2019/934, annexe II, partie C, point 6 a et b par renvoi de la partie B, point 3.](#)

³² [Règlement 2019/934, annexe II, partie C, point 7 par renvoi de la partie B, point 3.](#)

Quelles sont les variétés de vignes qui permettent d'élaborer un vin mousseux de qualité³³ ?

Les vins mousseux de qualité ne peuvent être obtenus qu'en utilisant, pour la constitution de la cuvée, exclusivement des moûts de raisins ou des moûts de raisins partiellement fermentés qui sont issus des variétés de vigne contenues dans la liste figurant ci-dessous :

- Airén,
- Albariño,
- Aleatico N,
- Alvarinho,
- Ασύρτικο (Assyrtiko),
- Bourboulenc B,
- Brachetto N.,
- Busuioacă de Bohotin,
- Clairette B,
- Colombard B,
- Csaba gyöngye B,
- Cserzegi fűszeres B,
- Devín,
- Fernão Pires,
- Freisa N,
- Gamay N,
- Gewürztraminer Rs,
- Girò N,
- Glera, Γλυκερύθρα (Glykerythra),
- Huxelrebe,
- Irsai Olivér B,
- Macabeo B,
- Macabeu B,
- Toutes les Malvasías,
- Toutes les Malvoisies,
- Mauzac blanc rosé rosé,
- Monica N,
- Tous les Moscateles,
- Μοσχοφίλερο (Moschofilero),
- Müller-Thurgau B,
- Tous les Muscatels,
- Manzoni moscato,
- Nektár,
- Pálava B,
- Parellada B,
- Perle B,
- Piquepoul B,
- Poulsard,
- Ροδίτης (Roditis),
- Scheurebe,
- Tămâioasă românească,
- Torbato,
- Touriga Nacional,
- Verdejo,
- Zefír B

Quelle est la méthode de fermentation à utiliser pour élaborer un vin mousseux de qualité de type aromatique³⁴ ?

La maîtrise du processus fermentaire avant et après la constitution de la cuvée ne peut, pour rendre la cuvée mousseuse, être effectuée que par réfrigération ou par d'autres procédés physiques.

L'adjonction d'une liqueur d'expédition est-elle autorisée pour élaborer un vin mousseux de qualité de type aromatique³⁵ ?

L'adjonction d'une liqueur d'expédition **est interdite**.

³³ [Règlement 2019/934, annexe II, partie B, point 4a](#) et appendice du même règlement.

³⁴ [Règlement 2019/934, annexe II, partie B, point 4b](#).

³⁵ [Règlement 2019/934, annexe II, partie B, point 4c](#).

Quelle est la durée du processus d'élaboration des vins mousseux de qualité du type aromatique³⁶ ?

La durée du processus d'élaboration des vins mousseux de qualité du type aromatique ne peut être inférieure à **un mois**.

Quels sont les composés œnologiques utilisables pour les vins effervescents³⁷ ?

Activateurs de fermentation alcoolique et malolactique

Substances/activités	Numéro E et/ou Numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (*)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/ substance utilisée comme auxiliaire technologique (?)	Conditions et limites d'utilisation (?)	Catégories de produits vitivinicoles (*)
Hydrogénophosphate de diammonium	E 342/CAS 7783-28-0	Fiche 4.1.7 (1995)	COEI-1-PHODIA		x	Uniquement pour la fermentation alcoolique. Dans la limite d'utilisation respective de 1 g/l (exprimé en sels) (?) ou de 0,3 g/l pour la seconde fermentation des vins mousseux.	Raisins frais, 2, 10, 11, 12, 13, deuxième fermentation alcoolique des catégories 4, 5, 6 et 7.
Sulfate d'ammonium	E 517/CAS 7783-20-2	Fiche 4.1.7 (1995)	COEI-1AMMSUL		x		
Bisulfite d'ammonium	-/CAS 10192-30-0		COEI_1-AMMHYD		x	Uniquement pour la fermentation alcoolique. Dans la limite d'utilisation respective de 0,2 g/l (exprimé en sels) et dans les limites prévues aux points 2.1. à 2.3.	Raisins frais, 2, 10, 11, 12 et 13

Catégories de produits vitivinicoles pour l'hydrogénophosphate de diammonium et le sulfate d'ammonium pour la fermentation alcoolique : raisins frais, 2° vin nouveau encore en fermentation, 10° mouts de raisins, 11° mouts de raisins partiellement fermentés, 12° Moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, 13° Moût de raisins concentré.

Catégories de produits vitivinicoles pour l'hydrogénophosphate de diammonium et le sulfate d'ammonium en deuxième fermentation alcoolique : 4° Vin mousseux, 5° Vin mousseux de qualité, 6° Vin mousseux de qualité de type aromatique, 7° Vin mousseux gazéifié.

Catégories de produits vitivinicoles pour le bisulfite d'ammonium : raisins frais 2° vin nouveau encore en fermentation, 10° mouts de raisins, 11° mouts de raisins partiellement fermentés, 12° Moût de raisins partiellement fermenté issu de raisins passerillés, 13° Moût de raisins concentré.

Les sels d'ammonium (hydrogénophosphate de diammonium, sulfate d'ammonium, bisulfite d'ammonium) peuvent être également utilisés conjointement dans la limite globale de 1 g/l ou 0,3 g/l pour la deuxième fermentation des vins mousseux³⁸.

Toutefois, le bisulfite d'ammonium³⁹ ne peut dépasser la limite d'utilisation de 0,2 g/l (exprimé en sels)⁴⁰ et dans les limites d'anhydride sulfureux exprimées ci-dessous⁴¹.

La teneur totale en anhydride sulfureux des vins mousseux ne peut dépasser, lorsqu'ils sont mis sur le marché en vue de leur consommation directe par l'homme :

- **185 milligrammes par litre**, pour toutes les catégories de vins mousseux de qualité, et
- **235 milligrammes par litre**, pour les autres vins mousseux.

³⁶ [Règlement 2019/934, annexe II, partie B, point 4d.](#)

³⁷ [Règlement 2019/934, annexe I, partie I, tableau 2.](#)

³⁸ [Visés aux lignes 4.2, 4.3 et 4.4 du règlement 2019/934, annexe I, Partie I, tableau 2.](#)

³⁹ [Visé à la ligne 4.4 du règlement 2019/934, annexe I, Partie I, tableau 2.](#)

⁴⁰ [Visé à la ligne 4.4 du règlement 2019/934, annexe I, Partie I, tableau 2.](#)

⁴¹ [Visé à la ligne 4.4 du règlement 2019/934, annexe I, Partie B, Point C1a,C1b.](#)

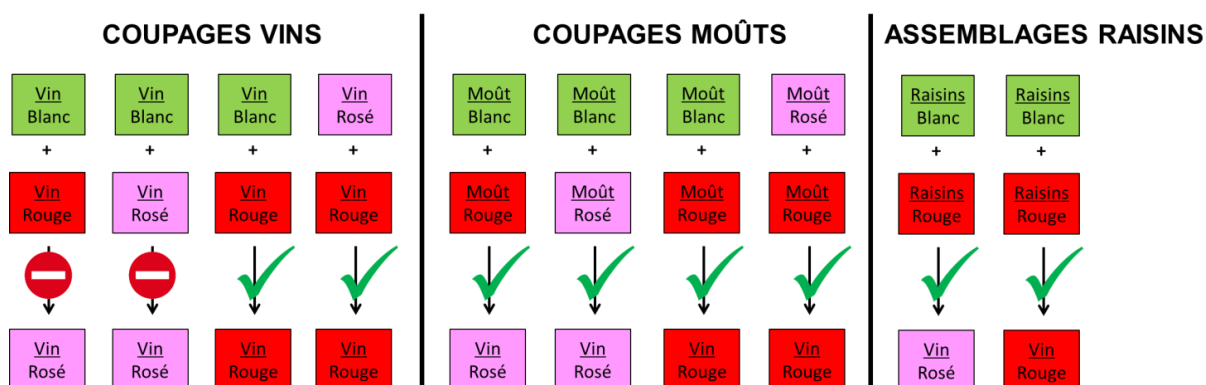
Agents clarifiants

Substances/activités	Numéro E et/ou Numéro CAS	Code international des pratiques œnologiques de l'OIV (*)	Référence de la fiche du Codex de l'OIV visé à l'article 9, paragraphe 1	Additif	Auxiliaire technologique/substance utilisée comme auxiliaire technologique (?)	Conditions et limites d'utilisation (*)	Catégories de produits vitivinicoles (*)
Alginate de calcium	E 404/CAS 9005-35-0	Fiche 4.1.8 (1981)	COEI-1-ALGIAC		x	Uniquement pour l'élaboration de toutes les catégories des vins mousseux et des vins pétillants, obtenus par fermentation en bouteille et pour lesquels la séparation des lies est effectuée par dégorge-ment.	4, 5, 6, 7, 8, et 9
Alginate de potassium	E 402/CAS 9005-36-1	Fiche 4.1.8 (1981)	COEI-1-POTALG		x	Uniquement pour l'élaboration de toutes les catégories des vins mousseux et des vins pétillants, obtenus par fermentation en bouteille et pour lesquels la séparation des lies est effectuée par dégorge-ment.	4, 5, 6, 7, 8, et 9

Catégories de produits vitivinicoles pour l'alginate de calcium et l'alginate de potassium et le sulfate d'ammonium : 4° Vin mousseux, 5° Vin mousseux de qualité, 6° Vin mousseux de qualité de type aromatique, 7° Vin mousseux gazéifié, 8° Vin pétillant, 9° Vin pétillant gazéifié.

Le coupage d'un rouge et d'un blanc pour faire du rosé effervescent est-il autorisé ?

Le coupage d'un vin blanc ne bénéficiant pas d'une AOP/IGP avec un vin rouge ne bénéficiant pas d'une AOP/IGP ne peut pas produire un vin rosé. Cependant, **un coupage de ce type, est autorisé lorsque le produit final est destiné à la préparation d'une cuvée⁴² ou à l'élaboration d'un vin mousseux, d'un vin mousseux de qualité, d'un vin mousseux de qualité de type aromatique ou d'un vin pétillant⁴³.**



Quelle teneur en anhydride sulfureux pour vins mousseux⁴⁴ ?

La teneur totale en anhydride sulfureux des vins mousseux ne peut dépasser, lorsqu'ils sont mis sur le marché en vue de leur consommation directe par l'homme :

- 185 milligrammes par litre, pour toutes les catégories de vins mousseux de qualité, et
- 235 milligrammes par litre, pour les autres vins mousseux.

⁴² [Article 8 du règlement n°2019/934.](#)

⁴³ [Article 17 Décret du 4 mai 2012.](#)

⁴⁴ [Règlement n°2019/934, annexe I, Partie C.](#)

Dans quelle bouteille vendre les vins mousseux, les vins mousseux de qualité et les vins mousseux de qualité de type aromatique⁴⁵ ?

Pour les vins mousseux, les vins mousseux de qualité et les vins mousseux de qualité de type aromatique produits dans l'Union européenne sont commercialisés ou exportés dans des bouteilles en verre de type « vins mousseux » munies des dispositifs de fermeture suivants⁴⁶ :

- lorsque la contenance de la bouteille est supérieure à 20 cl, ils doivent être conditionnés dans des bouteilles de verre fermées à l'aide d'un bouchon champignon maintenu par une attache, couvert, le cas échéant d'une plaquette et revêtu d'une feuille recouvrant la totalité du bouchon et, en tout ou partie, le col de la bouteille.
- lorsque le volume nominal de la bouteille est inférieur ou égal à 0,20 litre : tout autre dispositif de fermeture approprié. Les autres boissons fabriquées dans l'Union européenne ne sont pas commercialisées ou exportées dans des bouteilles en verre de type « vins mousseux » ou munies du dispositif de fermeture décrit au premier alinéa.

Les autres boissons fabriquées dans l'Union européenne ne sont pas commercialisées ou exportées dans des bouteilles en verre de type « vins mousseux » ou munies du dispositif de fermeture décrit plus haut.



Un vin effervescent peut-il revendiquer un cépage ou un millésime⁴⁷ ?

Oui, tout type de vin peut revendiquer le cépage ou le millésime.

Les vins effervescents ont-ils pour obligation de préciser leur teneur en sucre⁴⁸ ?

Oui, certains d'entre eux ont en effet l'obligation de préciser la teneur en sucre. Il s'agit des vins mousseux, des vins mousseux gazéifiés, des vins mousseux de qualité et des vins mousseux de qualité de type aromatique. L'indication de la teneur en sucre reste facultative pour les autres vins.

⁴⁵ [Article 57 du règlement n°2019/33.](#)

⁴⁶ [Article 57 du règlement n° 2019/33.](#)

⁴⁷ [Foire aux questions FranceAgriMer 2019-2docx.](#)

⁴⁸ [Article 119 du règlement n° 1308/2013.](#)

Comment préciser la teneur en sucre pour les vins mousseux, des vins mousseux gazéifiés, des vins mousseux de qualité ou des vins mousseux de qualité de type aromatique ⁴⁹ ?

Pour indiquer la teneur en sucre, il convient de la faire apparaître sur l'étiquette des produits.

Si la teneur en sucre exprimée en fructose, en glucose et en saccharose justifie l'utilisation de deux des mentions énumérées dans le tableau ci-dessous⁵⁰ une seule de ces deux mentions est retenue.

La teneur en sucre ne peut être ni supérieure ni inférieure de plus de 3 grammes par litre à l'indication figurant sur l'étiquette du produit.

ANNEXE III

PARTIE A

Liste des mentions visées à l'article 47, paragraphe 1, à utiliser pour les vins mousseux, les vins mousseux gazéifiés, les vins mousseux de qualité ou les vins mousseux de qualité de type aromatique

Mentions	Conditions d'utilisation
brut nature, naturherb, bruto natural, pas dosé, dosage zéro, natūralusis briutas, īsts bruts, přírodně tvrdé, popolnoma suho, dosaggio zero, брiот натиот, brut natur	Si sa teneur en sucre est inférieure à 3 grammes par litre; ces mentions ne peuvent être utilisées que pour les produits n'ayant pas été additionnés de sucre après la prise de mousse,
extra brut, extra herb, ekstra briutas, ekstra brut, ekstra bruts, zvláště tvrdé, extra bruto, izredno suho, ekstra wytrawne, екстра брiот	Si sa teneur en sucre se situe entre 0 et 6 grammes par litre.
brut, herb, briutas, bruts, tvrdé, bruto, zelo suho, bardzo wytrawne, брiот	Si sa teneur en sucre est inférieure à 12 grammes par litre.
extra dry, extra trocken, extra seco, labai sausas, ekstra kuiv, ekstra sausais, különlegesen száraz, wytrawne, suho, zvláště suché, extra suché, екстра цыхо, extra sec, ekstra tør, vrlo suho	Si sa teneur en sucre se situe entre 12 et 17 grammes par litre.
sec, trocken, secco, asciutto, dry, tør, ξηρός, seco, torr, kuiva, sausas, kuiv, sausais, száraz, półwytrawne, polsuho, suché, цыхо, suho	Si sa teneur en sucre se situe entre 17 et 32 grammes par litre.
demi-sec, halbtrocken, abboccato, medium dry, halvtør, ημιξηρός, semi seco, meio seco, halvtorr, puolikuiva, pusiau sausas, poolkuiv, pussausais, félszáraz, półslodkie, polsladko, polosuché, polosladké, полыцыхо, polusuho	Si sa teneur en sucre se situe entre 32 et 50 grammes par litre.
doux, mild, dolce, sweet, sød, γλυκός, dulce, doce, söt, makea, saldus, magus, édes, helu, słodkie, sladko, sladké, сладко, dulce, saldais, slatko	Si sa teneur en sucre est supérieure à 50 grammes par litre.

⁴⁹ [Article 47 du règlement n° 2019/33.](#)

⁵⁰ [Règlement n° 2019/33 de l'annexe III, partie A.](#)

PARTIE B

Liste des mentions visées à l'article 52, paragraphe 1, à utiliser pour d'autres produits que ceux figurant dans la partie A

Mentions	Conditions d'utilisation
cyxo, seco, suché, tør, trocken, kuiv, ξηρός, dry, sec, secco, asciutto, sausais, sausas, száraz, droog, wytrawne, seco, sec, suho, kuiva	Si sa teneur en sucre ne dépasse pas: — 4 grammes par litre, ou — 9 grammes par litre lorsque la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 grammes par litre à la teneur en sucre résiduel.
полусухо, semisecco, polosuché, halvtør, halbtrocken, poolkuiv, ημιξηρός, medium dry, demi-sec, abboccato, pussausais, pusiau sausas, félszáraz, halfdroog, półwytrawne, meio seco, adamado, demisec, polsuho, puolikuiva, halvtorrt, polusuho	Si sa teneur en sucre est supérieure au maximum fixé ci-dessus mais ne dépasse pas: — 12 grammes par litre, ou — 18 grammes par litre lorsque la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 10 grammes par litre à la teneur en sucre résiduel.
полусладко, semidulce, polosladké, halvsød, lieblich, poolmagus, ημίγλυκός, medium, medium sweet, moelleux, amabile, pussaldais, pusiau saldus, félédés, halfzoet, półsłodkie, meio doce, demidulce, polsladko, puolimakea, halvsött, poluslatko	Si sa teneur en sucre est supérieure au maximum autorisé, mais ne dépasse pas 45 grammes par litre.
сладко, dulce, sladké, sød, süss, magus, γλυκός, sweet, doux, dolce, saldais, saldus, édes, helu, zoet, słodkie, doce, dulce, sladko, makea, sött, slatko.	Si sa teneur en sucre représente au moins 45 grammes par litre.

Comment indiquer le TAV pour les vins effervescents ? Sont-ils soumis aux mêmes exigences de tolérance pour la méthode d'analyse de référence⁵¹ ?

Le titre alcoométrique volumique est une mention obligatoire qui doit être indiquée en unités ou demi-unités de pourcentage. Le chiffre correspondant au titre alcoométrique volumique acquis est suivi du symbole « **% vol.** » et peut être précédé des termes « **titre alcoométrique acquis** » ou « **alcool acquis** » ou de l'abréviation « **alc** ».

Le titre alcoométrique indiqué ne peut être ni supérieur ni inférieur de plus de **0,5 % vol.** au titre déterminé par l'analyse.

Toutefois pour les vins mousseux, les vins mousseux de qualité, les vins mousseux gazéifiés, les vins pétillants, les vins pétillants gazéifiés, le titre alcoométrique indiqué ne peut être ni supérieur ni inférieur de plus de **0,8 % vol.** au titre déterminé par l'analyse.

Qui peut utiliser l'expression « fermentation en bouteille »⁵² ?

Cette expression ne peut être utilisée que pour désigner des vins mousseux de qualité conformément aux conditions ci-dessous :

⁵¹ [Article 44 du règlement n°2019/33.](#)

⁵² [Article 53 du règlement n° 2019/33.](#)

- le produit ait été rendu mousseux par une deuxième fermentation alcoolique en bouteille.
- la durée du processus d'élaboration comprenant le vieillissement dans l'entreprise de production, doit être d'un minimum de neuf mois.
- la durée de la fermentation destinée à rendre la cuvée mousseuse et la durée de la présence de la cuvée sur les lies (dépôt qui se forme dans les liquides fermentés) doivent être au minimum de 90 jours .
- enfin le produit doit être séparé des lies par filtration selon la méthode de transvasement ou par dégorgement.

Qui peut utiliser les expressions « fermenté en bouteille selon la méthode traditionnelle » ou « méthode traditionnelle » ou « méthode classique » ou « méthode traditionnelle classique » ne peuvent être utilisées que pour des vins mousseux de qualité que si le produit⁵³ ?

- a été rendu mousseux par une deuxième fermentation alcoolique en bouteille.
- s'est trouvé sans interruption sur lies pendant au moins neuf mois dans la même entreprise à partir de la constitution de la cuvée.
- a été séparé des lies par dégorgement.

Comment indiquer le nom d'un cépage composé sur un vin mousseux, d'un vin mousseux de qualité, d'un vin mousseux de qualité de type aromatique⁵⁴ ?

Lorsqu'il s'agit d'un vin mousseux, d'un vin mousseux de qualité, d'un mousseux de qualité de type aromatique, avec mention de cépage telle que « **pinot blanc** », « **pinot noir** », « **pinot meunier** » et « **pinot gris** » et les noms équivalents dans les autres langues de l'Union, peuvent être remplacés par le synonyme « **pinot** ».

Les registres de cuvées des vins mousseux sont-ils soumis à des obligations⁵⁵?

Les registres de cuvées des vins mousseux doivent mentionner, pour chacune des cuvées préparées la date de préparation, la date de tirage pour toutes catégories de vin mousseux de qualité, le volume de la cuvée et ses composants, leur volume, leur titre alcoométrique acquis et en puissance

De plus il faut indiquer le volume de liqueur de tirage utilisée, le volume de liqueur d'expédition et le nombre de récipients obtenus et le type de vin mousseux.

Est-il nécessaire de préciser les méthodes de productions des vins mousseux gazéifiés et des vins pétillants gazéifiés ? Comment indiquer les termes gazéifié⁵⁶ ?

Oui, il faut préciser sur l'étiquette qu'ils ont été obtenus par l'ajout de dioxyde de carbone⁵⁷.

⁵³ [Article 53-4 du règlement n° 2019/33.](#)

⁵⁴ [Article 50-2 du règlement n°2019/33 de la commission du 17 octobre 2018.](#)

⁵⁵ [Règlement n° 2018/274 de la Commission du 11 décembre 2017](#)

⁵⁶ [Article 48 du règlement n° 2019/33.](#)

⁵⁷ Le paragraphe 1 ne s'applique pas lorsque la langue utilisée indique par elle-même que de l'anhydride carbonique a été ajouté.

Les termes⁵⁸ « **vin mousseux gazéifié** » et « **vin pétillant gazéifié** » sont complétés, en caractères du même type et de la même dimension, par les termes « **obtenu par adjonction de dioxyde de carbone** » ou « **obtenu par adjonction d'anhydride carbonique** ».

Le nom du producteur ou du vendeur, sont-ils des indications obligatoires sur l'étiquette⁵⁹ ?

Oui, dans le cas des vins mousseux, des vins mousseux gazéifiés, des vins mousseux de qualité ou des vins mousseux de qualité de type aromatique il s'agit d'une indication obligatoire.

On entend par⁶⁰ :

« **producteur** » : la personne physique ou morale, ou le groupement de ces personnes, par qui ou pour le compte de qui est réalisée la transformation des raisins ou des moûts de raisins en vin ou la transformation des moûts de raisins ou du vin en vins mousseux, en vins mousseux gazéifiés, en vins mousseux de qualité ou en vins mousseux de qualité de type aromatique⁶¹;

« **vendeur** » : la personne physique ou morale, ou le groupement de ces personnes, non couverte par la définition de producteur, achetant et mettant ensuite en libre pratique des vins mousseux, des vins mousseux gazéifiés, des vins mousseux de qualité ou des vins mousseux de qualité de type aromatique⁶²;

Qui peut utiliser l'expression « Crémant »⁶³ ?

Le terme « **Crémant** » ne peut être utilisée pour désigner des vins mousseux de qualité blancs ou rosés bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique d'un pays tiers que sous certaines conditions.

Le terme « **Crémant** » est indiqué sur les étiquettes des vins mousseux de qualité en association avec le nom de l'unité géographique qui est à la base de la zone délimitée de l'appellation d'origine protégée ou de l'indication géographique du pays tiers en question⁶⁴.

Qui peut utiliser l'expression « Méthode Champenoise »⁶⁵ ?

Les termes « **méthode champenoise** » sont réservés aux vins d'appellation Champagne. La mention qui peut être étiquetée par des vins ne bénéficient pas de cette appellation est « **méthode traditionnelle** », pour autant que les critères qui la définissent soient remplis.

⁵⁸ [Visés à l'annexe VII, partie II, du règlement n° 1308/2013.](#)

⁵⁹ [Selon l'article 119 du règlement 1308/2013](#) l'identité de l'embouteilleur ou, dans le cas des vins mousseux, des vins mousseux gazéifiés, des vins mousseux de qualité ou des vins mousseux de qualité de type aromatique, le nom du producteur ou du vendeur.

⁶⁰ [Au sens de l'article 46 du règlement n°2019/33.](#)

⁶¹ [Article 46 du règlement n° 2019/33.](#)

⁶² [Article 46 du règlement n°2019/33.](#)

⁶³ [Article 53 du règlement n°2019/33.](#)

⁶⁴ Ce point ne s'applique pas aux producteurs qui possèdent des marques commerciales contenant le terme « Crémant », enregistrées avant le 1er mars 1986.

⁶⁵ [Article 53 du règlement n°2019/33.](#)

Qu'est-ce qu'un blanc de blancs ? Qu'est-ce qu'un blanc de noirs ?

On entend par « **blanc de blancs** », un produit vitivinicole blanc réalisé en France et issu de la fermentation exclusive de jus de raisins blancs.

On entend par « **blanc de noirs** », un produit vitivinicole blanc réalisé en France et issu de la fermentation exclusive de jus de raisins noirs.

Il est autorisé de produire en blanc de blancs ou blanc de noirs et d'étiqueter comme tel un Vin De France ou un produit vitivinicole destiné à la production de Vin De France et des produits vitivinicoles suivants ⁶⁶.

Attention, il conviendra de déclarer la production d'un vin blanc et de reporter la mention « blanc de noirs » dans la partie « mention valorisante » de la déclaration de récolte et de production auprès des douanes. Par ailleurs, l'éventuelle mention de cépage sur l'étiquette est soumise à un agrément préalable de l'opérateur et à une certification de ses volumes auprès de FranceAgriMer. Vous trouverez sous ce lien le rappel de la procédure <https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Normalisation-Qualite/Vins-sans-indication-geographique-VSIG>.

Quels sont les produits faisant l'objet d'une inscription au registre ?

Les produits sont le saccharose, le moût de raisins concentré, le moût de raisins concentré rectifié, les produits utilisés pour l'acidification, les produits utilisés pour la désacidification, les alcools et eaux-de-vie de vin.

Les textes de référence

Droit européen

- [Règlement n°1308/2013](#)
- [Règlement n°2019/934](#)
- [Règlement n° 2019/33](#)

Droit français

- [Décret du 4 mai 2021.](#)

Anivin de France

- [Charte des bonnes pratiques d'étiquetage](#)

⁶⁶ Selon [l'article 11 du décret du 4 mai 2012](#) : vin (vin tranquille au sens général), vin nouveau encore en fermentation, vin de liqueur, vin mousseux, vin mousseux de qualité, vin mousseux de qualité de type aromatique, vin mousseux gazéifié, vin pétillant, vin pétillant gazéifié, moût de raisins, moût de raisins partiellement fermenté, moût de raisins concentré, vin de raisins passerillés, vin de raisins surmûris.

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 pour responsable d'informations incomplètes.