

### Résumé

On entend par « **vin** » le produit obtenu exclusivement de la fermentation totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins.

**La catégorie Vin De France (VDF) ou Vin Sans Indication Géographique de France<sup>1</sup> se distingue des Vins à Indication Géographique.**

En termes de production et de vinification, les vins de la catégorie Vin De France n'ont pas d'autres obligations à respecter que celles fixées par la réglementation européenne pour les vins en général. Il s'agit essentiellement des règles relatives aux cépages pouvant être utilisés, au degré alcoolique minimum et maximum des vins et aux pratiques œnologiques.

### Les mots clés associés

Cépages, TAV, Mouillage, Désalcoolisation, Enrichissement, Sulfites, Acidité volatile, Acidité totale, Acidification, Désacidification, Edulcoration, Copeaux de bois, Bouteille, Etiquette.

### Les questions les plus fréquentes

- Qu'est-ce que le Vin De France ?..... 3
- Les vins de la catégorie Vin De France sont-ils soumis au respect d'un cahier des charges ?..... 4
- Quels sont les rendements autorisés pour la catégorie Vin De France ? ..... 4
- Un Vin De France fait-il l'objet d'un examen analytique et / ou organoleptique avant sa mise en marché à destination du consommateur ? ..... 4
- Un Vin De France fait-il l'objet d'un calendrier de commercialisation précis ? ..... 4
- Quels sont les cépages autorisés pour faire du Vin De France ? ..... 4
- Le mouillage est-il autorisé en Vin De France ? ..... 4
- Peut-on ajouter de l'alcool dans un Vin De France ? ..... 4
- Peut-on faire un coupage pour la production d'un Vin De France? ..... 5

<sup>1</sup> Attention, l'expression « VSIG » peut également désigner les VSIG d'autres Etats membres. Par exemple : VSIG Espagne, Portugal etc.,.

- Quel est le degré d'alcool minimum / maximum pour un Vin De France ? ..... 6
- Un Vin De France peut-il être désalcoolisé ? ..... 7
- Quelle est la limite maximum d'enrichissement d'un Vin De France ? ..... 8
- Quelle est la quantité maximum de sulfites pour la production d'un Vin De France ? .. 8
- Quelle est la limite pour la teneur en acidité volatile des Vins De France ? ..... 9
- Quelle est la dose minimum d'acidité totale? ..... 9
- Peut-on acidifier ou désacidifier un Vin De France? ..... 9
- Quelles sont les limites et conditions pour l'édulcoration des vins? ..... 10
- Peut-on utiliser des copeaux de bois pour produire un Vin De France? ..... 10
- Quelles formes de bouteille de verre a-t-on le droit d'utiliser ? ..... 10
- Quels sont les allergènes qui doivent apparaître sur l'étiquette d'une bouteille de vin ? ..... 13
- Quels sont les cépages autorisés pour la production d'un Vin De France qui n'ont pas le droit d'apparaître sur l'étiquette d'un vin de la catégorie Vin De France ? ..... 14
- Quelles conditions un Vin De France doit-il respecter pour faire apparaître un ou plusieurs cépages sur son étiquette ? ..... 15
- Quelles sont les mentions interdites sur l'étiquette d'un Vin De France ? ..... 15

#### Qu'est-ce que le vin ? Quels sont les différents types de vin ?

**Vin<sup>2</sup>**: le produit obtenu exclusivement de la fermentation totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins.

**Vin tranquille<sup>3</sup>**: tous les vins qui ont une pression inférieure à 0,5 bar à 20°C.

**Vin mousseux<sup>4</sup>**: 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°C dans un récipient fermé, présente une surpression due à l'anhydride carbonique d'au moins 3 bars.

**Vin mousseux gazéifié<sup>5</sup>**: vin caractérisé lors du débouchage du récipient par un dégagement d'anhydride carbonique provenant totalement ou partiellement d'une addition de ce gaz et

<sup>2</sup> [Règlement 1308/2013 annexe 7, Partie 2, point 1.](#)

<sup>3</sup> [Code international des pratiques œnologiques OIV.](#)

<sup>4</sup> [Règlement 1308/2013 annexe 7, Partie 2, point 4.](#)

<sup>5</sup> [Règlement 1308/2013 annexe 7, Partie 2, point 7.](#)

présentant, lorsqu'il est conservé à 20°C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution d'au moins 3 bars.

**Vin pétillant**<sup>6</sup>: 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 bar maximum et ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 7 % du volume et un titre alcoométrique total non inférieur à 9% du volume.

**Vin sec**<sup>7</sup>: vin ayant un taux de sucre inférieur à 4 grammes par litre.

**Vin demi-sec**<sup>8</sup>: vin ayant un taux de sucre compris entre 4 et 12 grammes par litre.

**Vin moelleux**<sup>9</sup>: vin ayant un taux de sucre compris entre 12 et 45 grammes par litre.

**Vin doux**<sup>10</sup>: vin ayant un taux de sucre supérieur à 45 grammes par litre.

**Vin rouge**<sup>11</sup>: vin qui se différencie des vins blancs par la nature des cépages utilisés ainsi que par la méthode d'élaboration consistant à laisser macérer les peaux de raisins dans le jus en fermentation.

**Vin rosé**<sup>12</sup>: vin qui provient de la macération de raisins à peau noire et à jus blanc. Il est obtenu après une macération rapide pour le rosé (12 heures) et plus longue pour le clairnet (24 à 36 heures).

**Vin orange**<sup>13</sup>: vin blanc vinifié de la même façon qu'un vin rouge. Aucun colorant n'entre en jeu. Seules la macération et l'oxydation du vin lui donne sa couleur orange.

Qu'est-ce que le Vin De France ?

**La catégorie Vin De France se distingue des Vins avec Indication Géographique.** La catégorie Vin De France est essentiellement régie par le droit européen. En termes de production et de vinification, ces vins n'ont pas d'autres obligations à respecter que celles fixées par la réglementation européenne pour les vins en général. Il s'agit essentiellement des règles relatives aux cépages pouvant être utilisés, au degré alcoolique minimum et maximum des vins et aux pratiques œnologiques.

**En résumé, c'est parce que la catégorie de Vin De France n'a pas de cahier des charges à respecter pour emprunter cette dénomination qu'elle permet au vigneron d'être créatif pour l'élaboration de son vin.**

---

<sup>6</sup> [Règlement 1308/2013 annexe 7, Partie 2, point 8.](#)

<sup>7</sup> [Norme internationale pour l'étiquetage des vins OIV.](#)

<sup>8</sup> [Norme internationale pour l'étiquetage des vins OIV.](#)

<sup>9</sup> [Norme internationale pour l'étiquetage des vins OIV.](#)

<sup>10</sup> [Norme internationale pour l'étiquetage des vins OIV.](#)

<sup>11</sup> Non défini par le droit européen.

<sup>12</sup> Non défini par le droit européen.

<sup>13</sup> Non défini par le droit européen.

Les vins de la catégorie Vin De France sont-ils soumis au respect d'un cahier des charges ?

**Non, il n'existe pas de cahier des charges en tant que tel pour la dénomination Vin De France.**

Les obligations à respecter pour emprunter cette dénomination sont principalement contenues dans des textes européens.

Contrairement aux vins sous Indication Géographique, aucune autre obligation issue d'un quelconque cahier des charges ne s'ajoute à ces textes.

Quels sont les rendements autorisés pour la catégorie Vin De France ?

**Il n'y a pas de rendement maximum autorisé pour la catégorie Vin De France.** Toutefois, les rendements envisagés doivent être en adéquation avec les capacités agronomiques de la vigne.

Un Vin De France fait-il l'objet d'un examen analytique et / ou organoleptique avant sa mise en marché à destination du consommateur ?

**Un Vin De France ne fait pas l'objet avant sa mise en marché d'un quelconque contrôle destiné à vérifier une « certaine typicité » (comme c'est le cas pour les vins sous Indication Géographique).** En revanche, des prélèvements d'échantillons par les agents de la Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, sont toujours possibles pour déceler d'éventuelles non-conformités.

Un Vin De France fait-il l'objet d'un calendrier de commercialisation précis ?

**Non, la date de mise en marché d'un Vin De France à destination du consommateur n'est pas réglementée.**

Quels sont les cépages autorisés pour faire du Vin De France ?

Tous les cépages figurant sur [la liste des variétés de raisins de cuve pouvant être plantés, replantés ou greffés aux fins de la production vitivinicole sont autorisés.](#)

Le mouillage est-il autorisé en Vin De France<sup>14</sup>?

Le mouillage est une **technique consistant à adjoindre de l'eau au vin.** 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 De France<sup>15</sup> ?

**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.**

---

<sup>14</sup> [Règlement 1308/2013, annexe VII, Partie II, point A.](#)

<sup>15</sup> [Règlement n°1308/2013, annexe VII, Partie II, A2.](#)

Peut-on faire un coupage pour la production d'un Vin De France<sup>16</sup>?

On entend par « **coupage** » 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.

**Sont considérées comme différentes catégories de vin ou de moût<sup>17</sup>:**

- le vin rouge, le vin blanc, ainsi que les moûts ou les vins susceptibles de donner une de ces catégories de vin ;
- le Vin De France et le vin bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (AOP), le vin bénéficiant d'une indication géographique protégée (IGP), ainsi que les moûts ou les vins susceptibles de donner une de ces catégories de vin.

**N'est pas considéré comme coupage<sup>18</sup>:**

- l'enrichissement par adjonction de moût de raisin concentré ou de moût de raisins concentré rectifié ;
- l'édulcoration.

**Oui, un vin peut être obtenu par mélange ou par coupage.**

**Le coupage d'un vin blanc de la catégorie Vin De France avec un vin rouge de la catégorie Vin De France ne peut pas produire un vin rosé. Il est toutefois autorisé lorsque le produit final est destiné à la préparation d'une cuvée de vin mousseux<sup>19</sup> ou destiné à l'élaboration de vins pétillants.**

**Pour le coupage d'un vin blanc, comme d'un vin rouge, il convient de respecter la règle dite des « 85/15 ». Par exemple, un vin rouge tranquille doit contenir au moins 85% de Vin De France rouge et 15% de Vin De France blanc maximum. Un vin blanc tranquille doit contenir au moins 85% de Vin De France blanc et 15% de Vin De France rouge maximum.**

Le coupage d'un vin originaire d'un pays tiers avec originaire d'un Etat membre, et le coupage entre eux des vins originaires de pays tiers est interdit dans l'Union européenne<sup>20</sup>.

Le coupage d'un vin originaire d'un Etat membre avec un Vin De France ne peut être étiqueté Vin De France et doit être étiqueté « Vin de de la communauté européenne ».

---

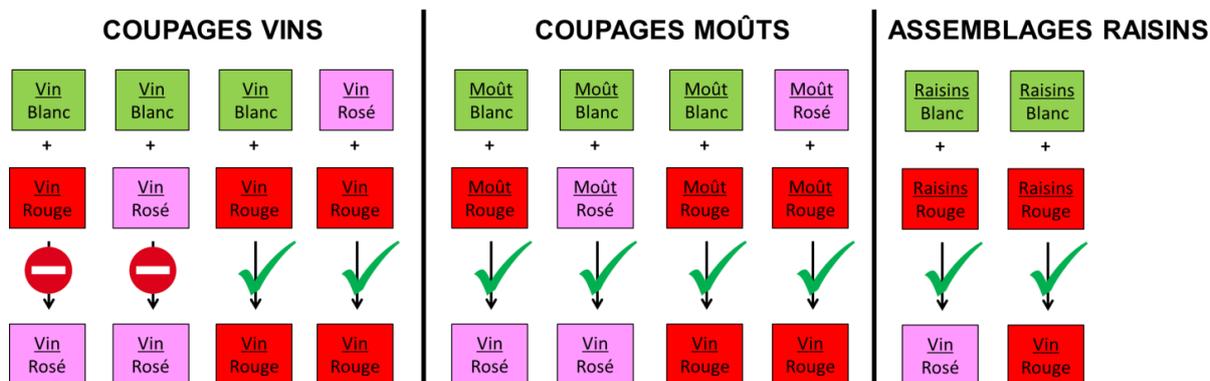
<sup>16</sup> Aux fins de l'application du présent paragraphe, le vin rosé est considéré comme un vin rouge.

<sup>17</sup> [Article 7 du règlement n°2019/934.](#)

<sup>18</sup> [Article 7 du règlement n°2019/934.](#)

<sup>19</sup> [Selon l'annexe II, partie IV, point 12, du règlement n°1308/2013 on entend par « 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.](#)

<sup>20</sup> [Règlement 1308/2013, annexe VIII, partie II, Point C.](#)



Quel est le degré d'alcool minimum / maximum pour un Vin De France<sup>21</sup> ?

Un Vin De France a un titre alcoométrique acquis minimum de 8,5 % vol. s'il est issu exclusivement de raisins récoltés dans la zone B, et minimum de 9 % vol. pour les autres zones viticoles<sup>22</sup>.

Rappel des zones :

Zone B :

- pour l'Alsace : Bas-Rhin, Haut-Rhin ;
- pour la Lorraine : Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle, Vosges ;
- pour la Champagne : Aisne, Aube, Marne, Haute-Marne, Seine-et-Marne ;
- pour le Jura : Ain, Doubs, Jura, Haute-Saône ;
- pour la Savoie : Savoie, Haute-Savoie, Isère (commune de Chapareillan) ;
- pour le Val de Loire : Cher, Deux-Sèvres, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Sarthe, Vendée, Vienne, ainsi que les superficies plantées en vigne dans l'arrondissement de Cosne-sur-Loire dans le département de la Nièvre.

Zone CI :

- dans les départements suivants : Allier, Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ariège, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Côte d'Or, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Isère (à l'exception de la commune de Chapareillan), Landes, Loire, Haute-Loire, Lot, Lot-et-Garonne, Lozère, Nièvre (à l'exception de l'arrondissement de Cosne-sur-Loire), Puy-de-Dôme, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Rhône, Saône-et-Loire, Tarn, Tarn-et-Garonne, Haute-Vienne, Yonne.
- dans les arrondissements de Valence et de Die du département de la Drôme (à l'exception des cantons de Dieulefit, Loriol, Marsanne et Montélimar).

<sup>21</sup> Après éventuel enrichissement, acidification et désacidification.

<sup>22</sup> [Règlement 1308/2013, annexe VII, partie II, 1a et annexe VII, Partie VIII appendice 1 pour les zones viticoles.](#)

- dans l'arrondissement de Tournon, dans les cantons d'Antraigues, de Burzet, de Coucouron, de Montpezat-sous-Bauzon, de Privas, de Saint-Étienne-de-Lugdarès, de Saint-Pierre-ville, de Valgorge et de La Voulte-sur-Rhône du département de l'Ardèche.

#### Zone CII :

- **dans les départements suivants** : Aude, Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales (à l'exception des cantons d'Olette et d'Arles-sur-Tech), Vaucluse ;
- dans la partie du département du Var délimitée au sud par la limite nord des communes d'Evenos, de Le Beausset, de Solliès-Toucas, de Cuers, de Puget-Ville, de Collobrières, de La Garde-Freinet, de Plan-de-la-Tour et de Sainte-Maxime ;
- dans l'arrondissement de Nyons et dans le canton de Loriol-sur-Drôme dans le département de la Drôme ;
- dans certaines unités administratives du département de l'Ardèche.

#### Zone CIIIb :

- dans les départements de la Corse ;
- dans la partie du département du Var située entre la mer et une ligne délimitée par les communes (elles-mêmes comprises) d'Évenos, de Le Beausset, de Solliès-Toucas, de Cuers, de Puget-Ville, de Collobrières, de La Garde-Freinet, de Plan-de-la-Tour et de Sainte-Maxime ;
- dans les cantons d'Olette et d'Arles-sur-Tech dans le département des Pyrénées-Orientales.

Le titre alcoométrique total maximum pour un Vin De France est de 15 degrés<sup>23</sup>.

#### Un Vin De France peut-il être désalcoolisé<sup>24</sup> ?

Il est possible de désalcooliser partiellement un Vin De France. La teneur en alcool peut être réduite au maximum de 20 % sans que le titre alcoométrique volumique total du produit final ne soit inférieur à 8,5 % ou 9 % (selon la zone viticole de production).

Un vin désalcoolisé au-delà de 20% ne pourrait pas être commercialisé étiqueté comme tel et donc comme Vin De France, car cette pratique œnologique est interdite.

La désalcoolisation peut faire appel à des techniques séparatives seules ou en combinaison : évaporation partielle sous vide, techniques membranaires, distillation.

<sup>23</sup> [Règlement n°1308/2013 annexe VII, Partie II, 1c.](#)

<sup>24</sup> [https://nouvelle-aquitaine.dreets.gouv.fr/sites/nouvelle-aquitaine.dreets.gouv.fr/IMG/pdf/vins\\_ss\\_alcool\\_170221.pdf](https://nouvelle-aquitaine.dreets.gouv.fr/sites/nouvelle-aquitaine.dreets.gouv.fr/IMG/pdf/vins_ss_alcool_170221.pdf)

## Quelle est la limite maximum d'enrichissement d'un Vin De France ?

Lorsque les conditions climatiques le rendent nécessaire dans certaines zones viticoles de l'Union, il peut être autorisé<sup>25</sup> l'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté ainsi que du vin nouveau encore en fermentation et du vin issus des variétés à raisins de cuve.

**L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel est effectuée selon les pratiques œnologiques suivantes :**

- en ce qui concerne les raisins frais, le moût de raisins fermenté ou le vin nouveau encore en fermentation, que par addition de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié.
- en ce qui concerne le moût de raisins, que par addition de saccharose, de moût de raisins concentré ou de moût de raisins concentré rectifié, ou par concentration partielle y compris l'osmose inverse.
- en ce qui concerne le vin, que par concentration partielle par le froid.

**et ne peut dépasser les limites suivantes :**

- 2 % vol. dans la zone viticole B ;
- 1,5 % vol. dans les zones viticoles C.

Les années au cours desquelles les conditions climatiques ont été exceptionnellement défavorables, les États membres peuvent demander que la ou les limites fixées au point précédent soient augmentées de 0,5 %.

## Quelle est la quantité maximum de sulfites pour la production d'un Vin De France<sup>26</sup> ?

**Pour les vins en agriculture conventionnelle :**

Type de vin	
Rouge (sucres < 5g/l)	150 mg/l
Rouge (sucres > 5g/l)	200 mg/l
Blanc et rosé (sucres < 5g/L)	200 mg/l
Blanc et rosé (sucres > 5g/l)	250 mg/l
Vin de liqueur (sucres < 5g/l)	150 mg/l
Vin de liqueur (sucres > 5g/l)	200 mg/l
Vin mousseux de qualité	185 mg/l
Vin mousseux	235 mg/l

<sup>25</sup> Sur arrêté préfectoral.

<sup>26</sup> [Règlement n°2019/934, annexe 1, Partie B.](#)

### **Pour les vins en agriculture bio<sup>27</sup>:**

Réduction des doses de SO<sub>2</sub> total maximales autorisées de 50mg/l sur les vins secs (c'est-à-dire ceux dont la somme de glucose et de fructose est < 2g/L) et de 30mg/l sur les autres vins.

### **Pour les vins méthode nature<sup>28</sup>:**

Aucun sulfite n'est ajouté avant et lors des fermentations, ni dans les pieds de cuve. (Possibilité d'ajustement de l'ordre de SO<sub>2</sub> < 30 mg/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> total, quels que soient la couleur et le type de vin avant la mise). Il est obligatoire d'informer le consommateur de l'ajout éventuel de sulfites, via un logo dédié sur l'étiquette.

Quelle est la limite pour la teneur en acidité volatile des Vins De France<sup>29</sup> ?

### **La teneur en acidité volatile ne peut être supérieure à<sup>30</sup>:**

- 0,88 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> pour les moûts de raisins partiellement fermentés (soit 18 milliéquivalents) ;
- 0,88 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> pour les vins blancs et rosés (soit 18 milliéquivalents) ;
- 0,88 g/L H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> pour les vins rouges (soit 20 milliéquivalents).

Quelle est la dose minimum d'acidité totale<sup>31</sup>?

La teneur en acidité totale ne doit pas être inférieure à 3,5 grammes par litre, exprimée en acide tartrique, soit de 46,6 milliéquivalents par litre.

Peut-on acidifier ou désacidifier un Vin De France<sup>32</sup>?

**Les raisins frais, le moût de raisins, le moût de raisins partiellement fermenté, le vin nouveau encore en fermentation et le vin peuvent faire l'objet :**

- d'une désacidification dans les zones viticoles B et C I ;
- d'une acidification et d'une désacidification dans les zones viticoles C I, C II et C III ; ou
- d'une acidification dans la zone viticole C III b).

**L'acidification des produits, autres que le vin (raisins frais, moûts de raisins, moûts de raisins partiellement fermentés) ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 1,50 gramme par litre exprimée en acide tartrique, soit 20 milliéquivalents par litre.**

**L'acidification des vins ne peut être effectuée que dans la limite maximale de 2,50 grammes par litre exprimée en acide tartrique, soit 33,3 milliéquivalents par litre.**

---

<sup>27</sup> [Grille d'évaluation des pratiques œnologiques.](#)

<sup>28</sup> [Charte vin méthode nature.](#)

<sup>29</sup> [Règlement n°2019/934, annexe 1, Partie C.](#)

<sup>30</sup> Pour les produits issus de raisins récoltés dans l'Union au stade de la production et à tous les stades de la commercialisation.

<sup>31</sup> [Règlement n°1308/2013 annexe VII, partie B, point d.](#)

<sup>32</sup> [Règlement n°1308/2013, annexe VIII, Partie C.](#)

**La désacidification des vins** ne peut être effectuée que dans la **limite maximale de 1 gramme par litre exprimée en acide tartrique, soit 13,3 milliéquivalents par litre.**

Le moût de raisins destiné à la concentration peut faire l'objet d'une désacidification partielle.

Les années au cours desquelles les conditions climatiques ont été exceptionnelles, les États membres peuvent autoriser<sup>33</sup> l'acidification du vin et de ses produits dans les zones viticoles A et B.

**L'acidification et l'enrichissement, ainsi que l'acidification et la désacidification d'un même produit, s'excluent mutuellement.**

Quelles sont les limites et conditions pour l'édulcoration des vins<sup>34</sup>?

**L'édulcoration du vin n'est autorisée que si elle est effectuée à l'aide d'un ou plusieurs des produits suivants :** moût de raisins, moût de raisins concentré, moût de raisins concentré rectifié.

Le titre alcoométrique volumique total du vin en cause ne peut être augmenté de plus de 4 % vol.

Le moût de raisins et le moût de raisins concentré visés au point 1 doivent être originaires de la même région que le vin pour l'édulcoration duquel ils sont utilisés.

L'édulcoration des vins n'est autorisée qu'au stade de la production et du commerce de gros.

Peut-on utiliser des copeaux de bois pour produire un Vin De France<sup>35</sup>?

Oui, sous certaines conditions, les morceaux de bois de chêne peuvent être utilisés pour l'élaboration et l'élevage des vins, y compris pour la fermentation des raisins frais et des moûts de raisins et pour transmettre au vin certains constituants issus du bois de chêne.

**Les morceaux de bois doivent provenir exclusivement des espèces du Quercus.**

**Les dimensions des particules de bois doivent être telles qu'au moins 95 % en poids soient retenues par le tamis dont les mailles sont de 2 millimètres (soit 9 mesh).**

L'étiquette doit mentionner l'origine de la ou des espèces botaniques de chêne et l'intensité du chauffage éventuel, les conditions de conservation et les consignes de sécurité.

Ce traitement doit faire l'objet d'une inscription sur un registre.

Quelles formes de bouteille de verre a-t-on le droit d'utiliser ?

Toutes les formes de bouteilles peuvent être utilisées en dehors de celles ci-dessous et des « bouteilles interprofessionnelles ».

---

<sup>33</sup> Autorisation par arrêté préfectoral uniquement.

<sup>34</sup> [Règlement n°2019/934, annexe 1, Partie D.](#)

<sup>35</sup> [Règlement n°2019/934, annexe 1, Partie A, appendice 7.](#)

Par exemple, pour la bouteille interprofessionnelle du Languedoc<sup>36</sup> :



L'utilisation des formes de bouteille listées ci-dessous est réservée à des appellations précisément déterminées<sup>37</sup>:

- **La Flûte d'Alsace** : une bouteille en verre constituée par un corps droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports de mesures sont environ les suivants : hauteur totale / diamètre de base = 5:1 ; hauteur de la partie cylindrique = hauteur totale / 3.



---

<sup>36</sup>Source image : <https://www.lsa-conso.fr/vinexpo-2015-verallia-a-eco-concu-une-bouteille-rien-que-pour-les-appellations-du-languedoc,213027>.

<sup>37</sup> [Annexe VII du règlement n° 2019/33](#).

- **La bouteille Clavelien** : une bouteille en verre à col court, d'une contenance de 0,62 L, constituée d'un corps cylindrique surmonté de larges épaules donnant une apparence trapue et dont les rapports de mesure sont environ les suivants hauteur totale / diamètre de base = 2,75 ; hauteur de la partie cylindrique = hauteur totale / 2.



- **La bouteille Tokaj** : une bouteille en verre non coloré, constituée par un corps droit, d'apparence cylindrique, surmonté d'un col à profil allongé et dont les rapports de mesure sont environ les suivants : hauteur de la partie cylindrique / hauteur totale = 1:2,7, hauteur totale / diamètre de base = 1:3,6.



- **La bouteille Cantil ou Bocksbeutel** : une bouteille en verre à col court d'une forme pansue et bombée mais aplatie et dont la base ainsi que la coupe transversale au niveau de la plus grande convexité du corps de la bouteille sont ellipsoïde. Les rapports de mesure sont environ les suivants : le rapport grand axe / petit axe de la coupe



transversale ellipsoïde = 2:1. Le rapport hauteur du corps bombée / col cylindrique de la bouteille = 2,5:1.

Enfin, 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 suivants :

- 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.



Quels sont les allergènes qui doivent apparaître sur l'étiquette d'une bouteille de vin ?

**Les mentions à indiquer obligatoirement<sup>38</sup> sont :**

- les œufs et produits à base d'œufs ;
- le lait et produits à base de lait y compris le lactose ;
- l'anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/litre en termes de SO<sub>2</sub> total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.

**L'emplacement :**

La taille des caractères des indications des mentions obligatoires doit être égale ou supérieure à 1,2 mm, quel que soit le format de caractère utilisé<sup>39</sup>. Les allergènes, contrairement aux autres mentions obligatoires, peuvent figurer en dehors du champ visuel dans lequel se trouvent les autres indications.

---

<sup>38</sup> [Articles 9 et 21 du règlement n°1169/2011](#) et [article 41 du règlement n°2019/33](#).

<sup>39</sup> [Article 40 du règlement n°2019/33](#).

Quels sont les cépages autorisés pour la production d'un Vin De France qui n'ont pas le droit d'apparaître sur l'étiquette d'un vin de la catégorie Vin De France ?

**Les cépages suivants ne peuvent pas apparaître sur l'étiquette d'un Vin De France :**

**A :** Agiorgitiko, Aglianico, Aglianico crni, Aglianicone, Albarossa, Aleatico, Alicante, Alicante Bouschet, Alicante Branco, Alicante Henri Bouschet, Aligoté, Alikant Buse, Altesse, Ansonica.

**B :** Barbera, Barbera Bianca, Barbera Sarda, Barbera Sarda, Blauburgunder, Blauer Burgunder,, Blauer Frühburgunder, Blauer Spätburgunder, Blaufränkisch, Borba, Borgonja istarska, Bosco, Brachetto, Budai, Burgund Mare, Burgundac beli, Burgundac bijeli, Burgundac crni, Burgundac sivi, Burgundec bel, Burgundec crn, Burgundec siv, Busuioacă de Bohotin.

**C :** Cabernet Moravia, Calabrese, Cesanese, Clairette, Clairette rose, Corinto Nero, Cortese.

**D :** Duna gyöngye, Dunaj, Duras, Durasa.

**E :** Early Burgundy.

**F :** Fehér Burgundi, Burgundi, FortanaFrâncușă, Frankovka, Frankovka modrá, Freisa, Frühburgunder.

**G :** Galbenă de Odobești, Gascon, Gascon, Gewurztraminer, Graciosa , Grasă de Cotnari, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Greco, Grignolino, Gringet, Grossburgunder.

**I :** Izsáki Sárfehér.

**J :** Jacquère, Jurançon blanc, Jurançon blanc, Jurançon noir, Jurançon noir.

**K :** Kékfrankos Friulano, Kisburgundi kék, Korinthiaki.

**L :** Lacrima, Lambrusco, Lambrusco grasparossa, Lambrusco Salamino.

**M :** Maceratino, Melnik, Мелник, Mondeuse, Mondeuse blanche, Montepulciano, Moravia agria, Moravia dulce, Muškat moravský.

**N :** Nagyburgundi, Nebbiolo, Nero d'Avola.

**P :** Persan, Picolit, Pikolit, Pignoletto, Portoghese, Poulsard, Primitivo.

**R :** Radgonska ranina, Rajnai rizling, Rajnai rizling, Renski rizling, Rheinriesling, Rhine Riesling, Riesling , Riesling renano, Rizling rajnski, Rizling rýnsky, Rossese, Ryzlink rýnský

**S :** Sangiovese, Savagnin, Savagnin blanc, Savagnin rose, Spätburgunder, Štajerka, Štajerska belina, Sylvaner.

**T :** Teran, Teroldego, Torrontés riojano, Trousseau, Trousseau gris.

**V :** Verdea, Verdeca, Verdese, Verdicchio, Vermentino, Vernaccia.

**W :** Weißburgunder, Weissburgunder, Weißer Burgunder, Weisser Burgunder.

Z : Zalagyöngye.

Quelles conditions un Vin De France doit-il respecter pour faire apparaître un ou plusieurs cépages sur son étiquette ?

**D'abord les opérateurs suivants doivent demander un agrément à FranceAgriMer :**

- un opérateur de Vin De France qui réalise (ou fait réaliser par un prestataire) le conditionnement d'un vin ;
- un opérateur de Vin De France qui réalise la mise à la consommation sur le territoire national d'un vin non conditionné (vin à la tireuse) ;
- un opérateur de Vin De France qui réalise l'expédition hors du territoire national d'un vin non conditionné.

**Suite à cette décision d'agrément, il convient de faire certifier ces lots de Vin De France par FranceAgriMer.**

L'agrément et la certification font l'objet de frais établis respectivement sur une base forfaitaire et sur la base de la déclaration des volumes réellement commercialisés. Une téléprocédure vous permet désormais de faire vos demandes d'agrément, de certification et votre déclaration de commercialisation. Pour vous aider, vous pouvez consulter le [manuel utilisateur](#).

Quelles sont les mentions interdites sur l'étiquette d'un Vin De France ?

Les mentions suivantes pour désigner le nom de l'exploitation : **Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Hospices, Mas, Manoir, Monastère, Mont, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour.**

Les mentions : « **mis en bouteille à la propriété** », « **mis en bouteille** » suivi d'un des termes du point précédent, « **mis en bouteille en région de production** ».

Les mentions « **vendange tardive** » et « **primeur** ».

Les textes de référence

Droit international

- [Norme internationale pour l'étiquetage des vins OIV.](#)

Droit européen

- [Règlement n°1308/2013.](#)
- [Règlement n°2019/33.](#)
- [Règlement n°2019/934.](#)
- [Règlement n°178/2002.](#)
- [Règlement n°1169/2011.](#)

## Droit français

- [Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques.](#)
- [La liste des variétés de raisins de cuve pouvant être plantées, replantées ou greffées aux fins de la production vitivinicole version mise à jour par l'arrêté du 2 février 2021.](#)

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.