

ANIVIN DE FRANCE
Association Nationale Interprofessionnelle

VIN DE FRANCE, LES VINS CRÉATIFS



LIBERTÉ

PÉPITES

NOUVEAUX HORIZONS GUSTATIFS

PREMIUM

CRÉATIVITÉ

AUDACE

QUALITÉ

WINEDESIGNERS

TENDANCE

CRAFT WINES

VDF

ORANGE

ROUGE FRIGO

VDF COCKTAILS

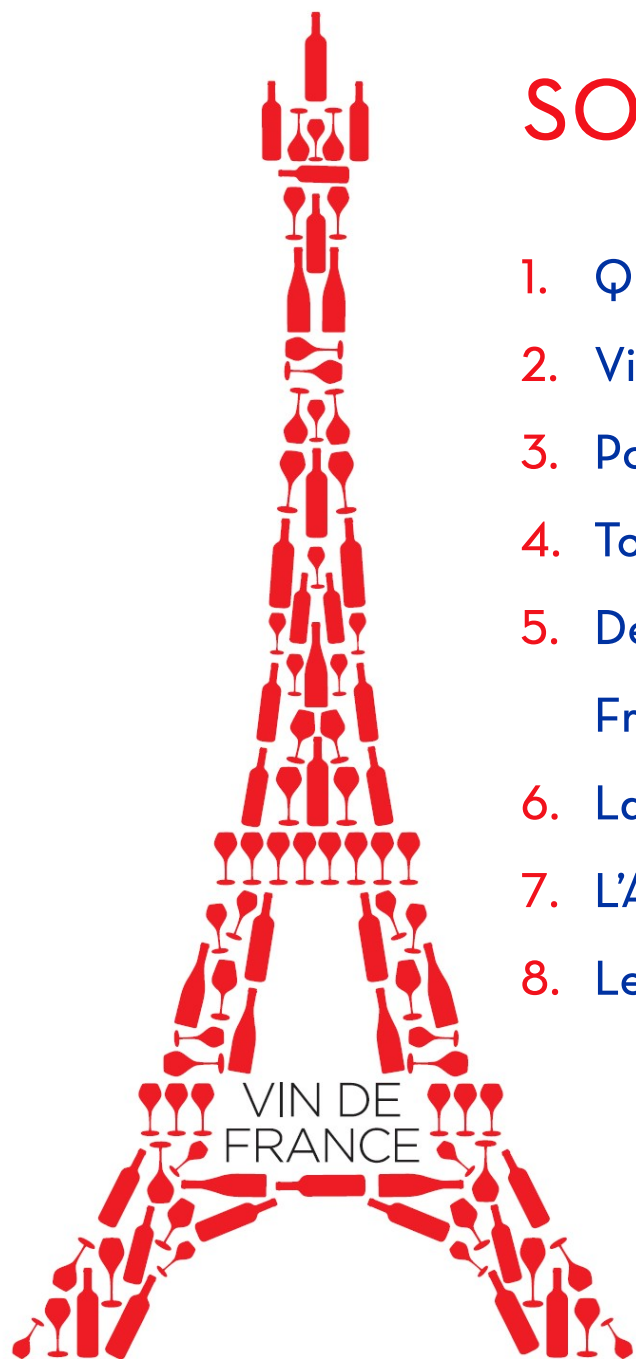
AVANT-

GARDE

VDF LOW

MÉTHODE NATURE

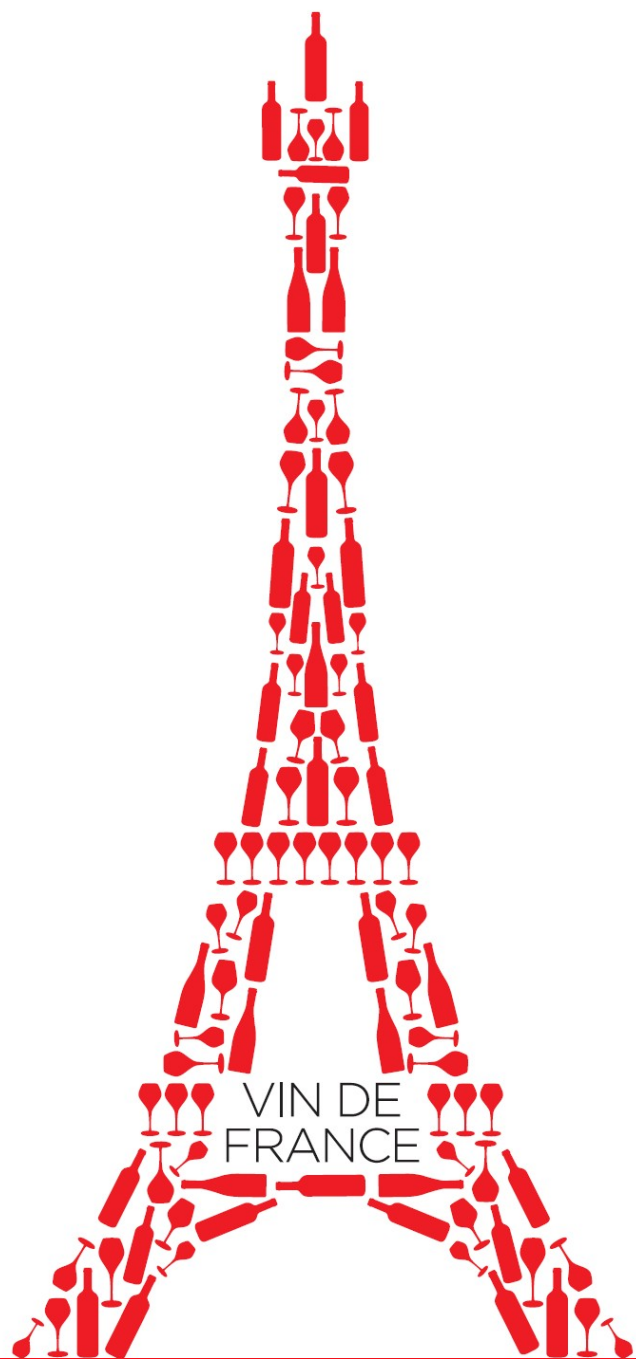
VIVANTS



SOMMAIRE

1. Qu'est-ce que Vin De France-VDF ?
2. Vin De France : Un marché dynamique en pleine expansion
3. Pourquoi de plus en plus de vignerons et winemakers font du VDF ?
4. Tour d'horizon des innovations en Vin De France
5. Découverte des cépages de France et accords mets & Vin De France
6. La réglementation propre à Vin De France
7. L'Anivin de France, une interprofession vitivinicole française
8. Les missions et actions de l'Anivin de France





ANIVIN DE FRANCE
Association Nationale Interprofessionnelle

1

QU'EST-CE QUE VIN DE FRANCE-VDF ?



VIN DE FRANCE, LA DÉNOMINATION NATIONALE

Les trois dénominations de l'offre française sont complémentaires
quelque soit le positionnement prix :

IGP
VIN DE TERRITOIRE

Indication géographique
protégée



Cahier des charges
restrictif

VDF
VIN D'ORIGINE
NATIONALE

VIN DE FRANCE
Cépage & millésime



Absence de cahier
des charges

AOP
VIN DE TERROIR

Appellation d'origine
protégée



Cahier des charges très
restrictif



VIN DE FRANCE, LA DÉNOMINATION DE LA LIBERTÉ

L'ADN de Vin De France :



LIBERTÉ des vignerons pour

- Créer des vins, en s'affranchissant des codes et des contraintes dans les vignes comme à la vinification



QUALITÉ de France

- Gage d'un **savoir-faire** artisanal et ancestral



CRÉATIVITÉ

- Grâce à la possibilité d'assembler un ou plusieurs cépage(s)
- Une diversité des profils de vins adaptés aux attentes des consommateurs

Avec Vin De France, les vignerons et winemakers peuvent exploiter la diversité des vignobles et des cépages de toute la France en

- Assemblant des **cépages régionaux** avec des **cépages français** plus connus
- Assemblant les meilleurs **cépages** des **différentes régions françaises**
- **Créant librement** des vins provenant d'une même région



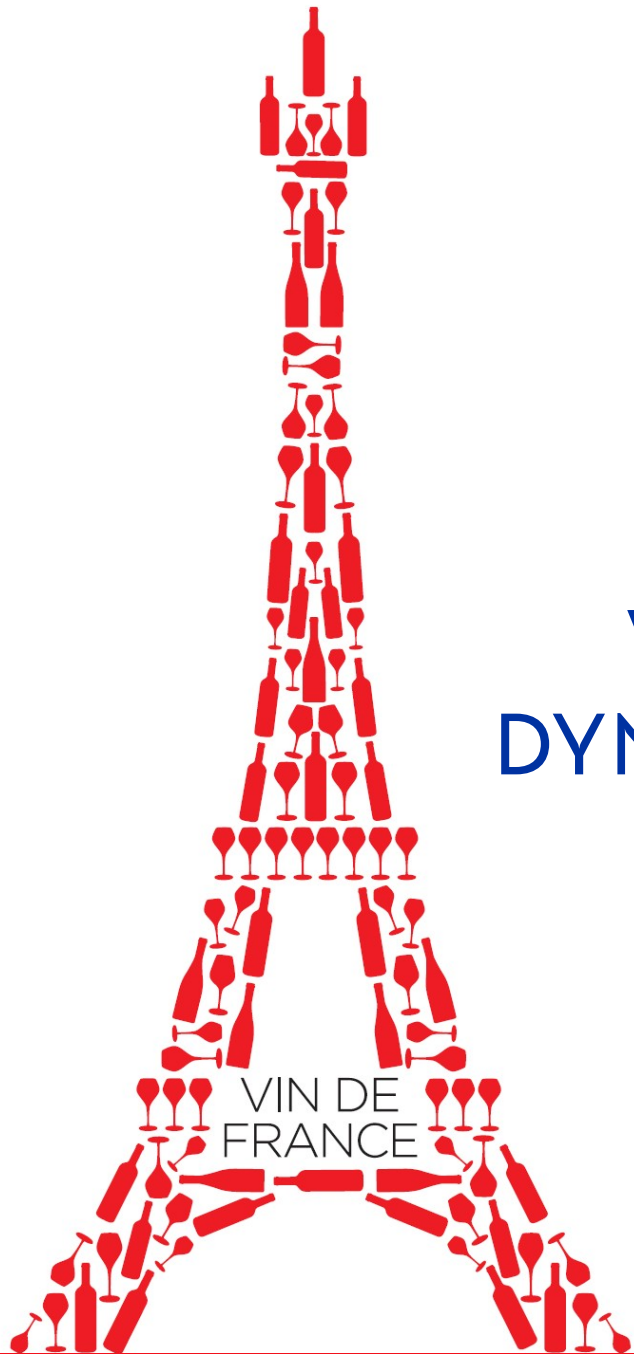
VIN DE FRANCE, LA DÉNOMINATION DES VINS LIBRES ET CRÉATIFS



ANIVIN DE FRANCE
Association Nationale Interprofessionnelle

2

VIN DE FRANCE : UN MARCHÉ DYNAMIQUE EN PLEINE EXPANSION



VIN DE FRANCE, LA PLUS JEUNE DES DÉNOMINATIONS

Une dénomination pour améliorer la compétitivité de l'offre française à l'export

UNE DÉNOMINATION FACILE À COMPRENDRE

- Origine : **FRANCE**
- Repère de goût : **CÉPAGE**
- Nom du vin : **MARQUE**

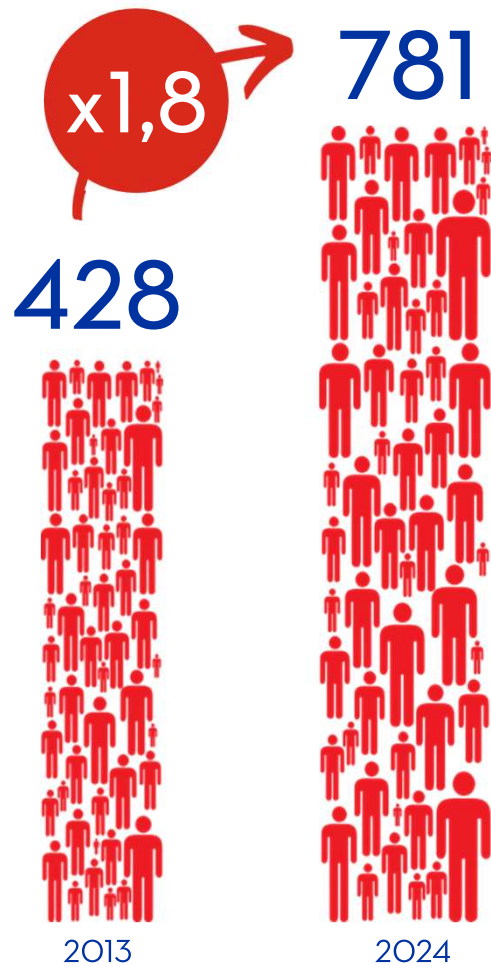
DATE DE CRÉATION

2009

**sourcing
national**



VIN DE FRANCE, LA DÉNOMINATION QUI ATTIRE LES MAISONS & VIGNERONS



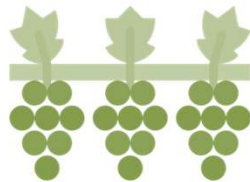
Source : FranceAgriMer – Nombre d'opérateurs commercialisant des VDF avec mention de cépage et/ou millésime



VDF = 7,2% DE LA PRODUCTION DES VINS FRANÇAIS

NOMBRE D'HECTARES DE
VIGNES EN FRANCE

789 362 ha



NOMBRE D'HECTARES DE
VIN DE FRANCE

39 468 ha

=5%

NOMBRE D'HECTOLITRES
DE VINS FRANÇAIS PRODUITS

45,6 Mhl



NOMBRE D'HECTOLITRES DE
VIN DE FRANCE

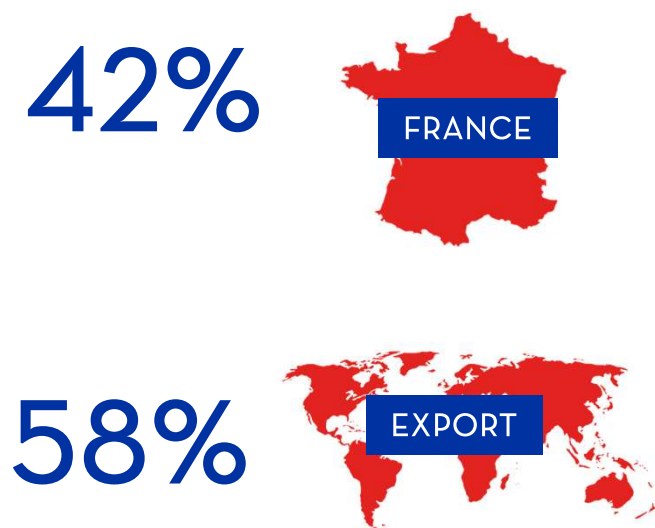
3,3 Mhl

=7,2%

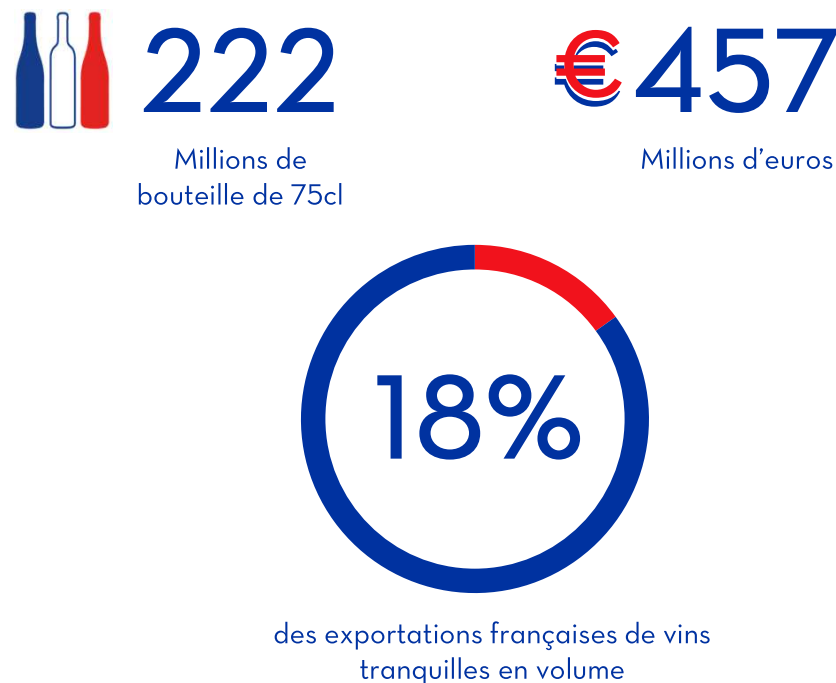
VIN DE FRANCE, LA DÉNOMINATION QUI PERFORME À L'EXPORT

383 millions éq. cols 75cl + 18% vs. 2023

Répartition des ventes totales en volumes¹



Les marchés exports²



Sources : 1 - Anivin de France 2024 | 2 - Business France 2024



VIN DE FRANCE, LA DÉNOMINATION QUI PERFORME SUR LES MARCHÉS

Vin De France Cépage à l'export = 107 219 712 éq. bouteilles

Top 5 des marchés en volume



21%



13%



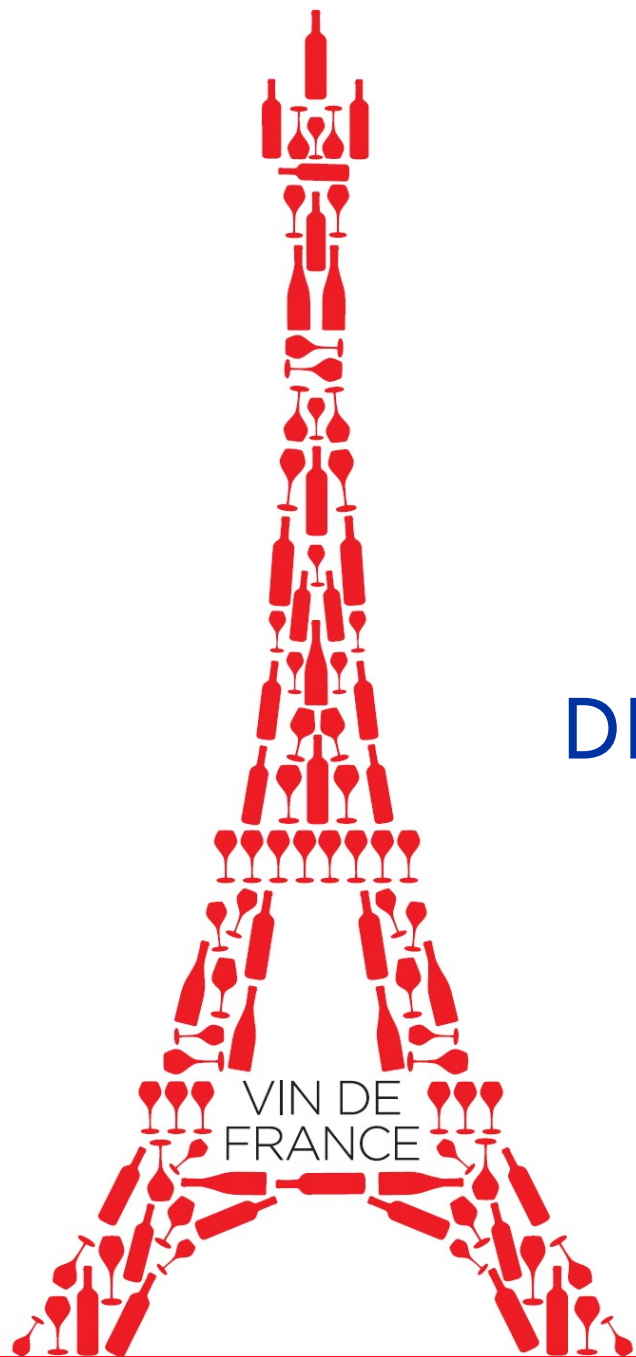
11%



9,5%



7%



ANIVIN DE FRANCE
Association Nationale Interprofessionnelle

3

POURQUOI DE PLUS EN PLUS DE VIGNERONS ET WINEMAKERS FONT DU VIN DE FRANCE ?



VIN DE FRANCE, DES ATOUTS INDÉNIABLES



- Ils répondent à la recherche d'authenticité des générations nouvelles
- Ils sont engagés dans le respect de l'environnement
- Une diversité de goûts pour des accords mets/vins réussis
- Liberté de création : « vins de bistrot », « vins de copains » « vins d'auteurs »...
- Des étiquettes originales : la liberté avec un grand L



Packaging
créatifs

+



Rapport
qualité / prix

+



Créativité
des vins



VIN DE FRANCE



VIN DE FRANCE UNE APPROCHE PAR LE GOÛT L'ART DE L'ASSEMBLAGE

L'assemblage est un véritable art qui nécessite une capacité à se projeter et une expertise sans précédent.

Il consiste à associer différents profils aromatiques pour obtenir le vin souhaité. Cet exercice mêle savoir-faire et précision. L'œnologue à l'image d'un nez en parfumerie procède à l'assemblage pour obtenir le profil aromatique souhaité.

L'assemblage concerne notamment l'association :

- de vins de différentes provenances d'un même cépage pour élaborer des vins de constante qualité d'année en année
- de vins issus de différentes variétés de vigne complémentaires pour créer des vins au goût unique

L'assemblage, qui s'effectue avant l'élevage, est l'expression du talent de l'œnologue ou du maître de chais.



BARON M - L'ÉCLECTIQUE
MERLOT - SYRAH - CABERNET
SAUVIGNON - GRENACHE NOIR -
CABERNET FRANC - MOURVÈDRE



VIN DE FRANCE UNE APPROCHE RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

Les Éco-labels en Vin De France : Vin biologique, Biodynamie (Demeter, Biodyvin), Vegan, Vin méthode nature, Sans sulfites ajoutés, Terra Vitis, HVE (Haute Valeur Environnementale), RSE (ISO 26000) et Vignerons engagés



Quelques maisons : François Lurton, Georges Ortola, Emmanuel Rybinski, Thierry Delauany, Anne-Marie Bagnis, Coteaux blancs, Famille Icard, Alma Cersius



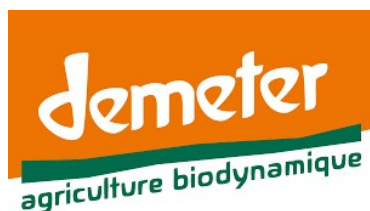
LES ÉCO LABELS



Le label AB (Agriculture Biologique) accompagné de l'euro-feuille, permet de certifier qu'aucun produit chimique de synthèse n'a été utilisé lors de la culture de la vigne et de la vinification du vin.

Les labels de vins biodynamiques :

Le vin biodynamique est élaboré en respectant les rythmes de la nature (lune, planètes) et en utilisant des préparations à base de plantes et de minéraux.



- Le label Demeter : le vin doit déjà être certifié bio et il doit respecter l'ensemble des clauses du cahier des charges Demeter pour la viticulture. Cela implique l'emploi exclusif de préparations biodynamiques pour fertiliser le sol et traiter la vigne (le cuivre et le soufre sont souvent remplacés par des mixtures comme des infusions de prêle ou du purin d'ortie).



- Le label Biodyvin : uniquement réservé à la viticulture, il certifie que la vigne est cultivée en bio et selon les préceptes de la biodynamie.



LES ÉCO LABELS



Le label Végan : Un vin végan est un vin élaboré sans produit d'origine animale de la vigne à la vinification.



Le label Terra Vitis suit les préceptes de l'agriculture raisonnée, plus respectueuse du vivant. Le vigneron doit enregistrer chacune de ses pratiques dans un cahier et doit pouvoir les expliquer. L'utilisation de produits chimiques ne peut être justifiée que si la récolte est en danger.



Le label HVE (Haute Valeur Environnementale) garantit un usage modéré de pesticides, d'herbicides ou de produits chimiques. Cette certification n'est accessible qu'aux vignerons s'engageant à préserver la biodiversité sur leur domaine et faisant preuve d'une bonne gestion de la ressource en eau.



LES ÉCO LABELS



Le label **Vin Méthode Nature** garantit que 100% des raisins utilisés sont biologiques, des vendanges manuelles et l'utilisation d'aucune technique corrective ou d'intrants à l'exception de l'ajout de sulfites à la mise en bouteille dans une limite de 30 mg/L. Il faut respecter la charte de ce label afin de bénéficier de ce dernier.



Le label **Vignerons Engagés** repose sur les piliers du développement durable. Les objectifs de ce label sont liés à 12 engagements, dont : l'économie des ressources naturelles, la protection de la biodiversité, la traçabilité de la vigne au verre...



VIN DE FRANCE UNE APPROCHE POUR FAIRE DE GRANDS VINS AUTREMENT : LES VINS D'AUTEURS – VINS PREMIUMS

Un vin d'auteur, c'est un vin qui ne ressemble pas à celui du voisin, qui reflète la personnalité de son auteur !

Une liberté au service de la qualité !

Des cuvées VDF de prestige se retrouvent sur les cartes des plus belles tables à Paris comme à New-York en passant par Montréal.



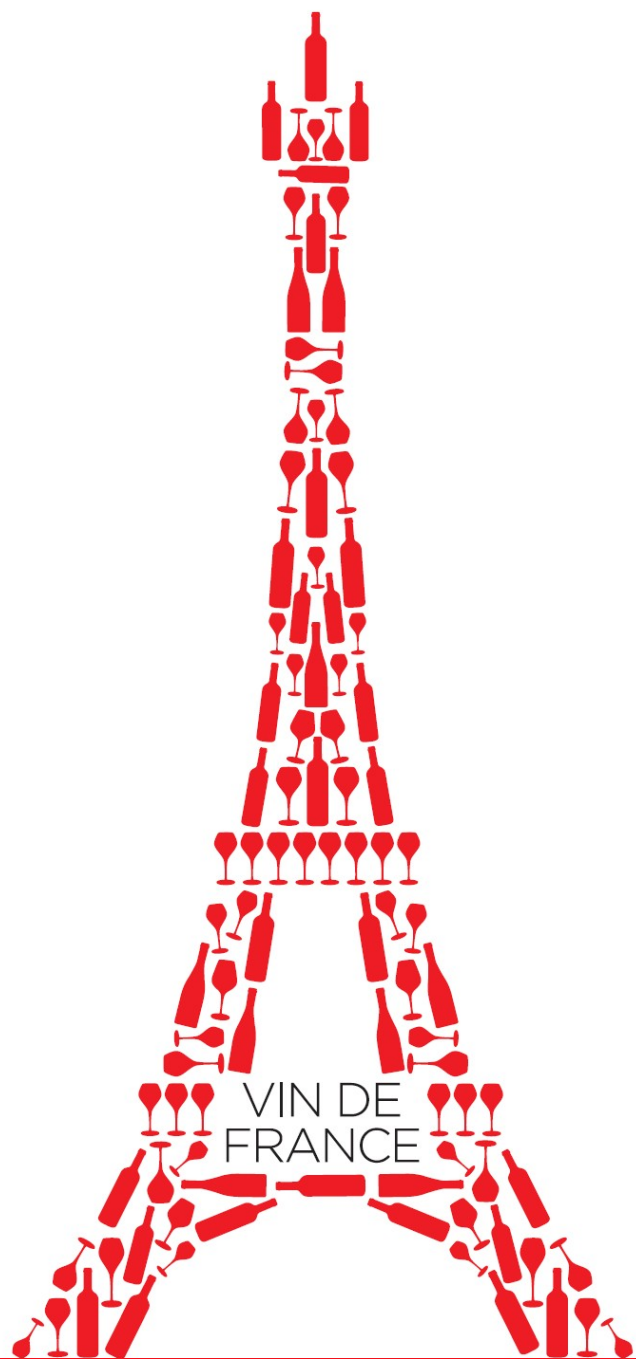
Quelques maisons : Maison Ventenac, Bastien Jolivet, Didier Dagueneau, Jacques Lurton, Puy Arnaud, Gérard Bertrand, Domaine de la Fessardière, Château Peybonhomme-Les-Tours



POURQUOI JOUER LA CARTE VIN DE FRANCE ?

- Des vins bistroamiques et des craft wines qui répondent à la **soif de découverte** des épicuriens.
- Des vignerons et winedesigners qui laissent **libre cours à leur créativité** pour proposer une expression plus personnelle du vin.
- Une approche par le cépage, un **repère de goût** pour orienter au mieux les consommateurs.
- VDF, la **dénomination expérientielle** tant pour les vignerons et winedesigners que pour ceux qui les dégustent.





ANIVIN DE FRANCE
Association Nationale Interprofessionnelle

4

TOUR D'HORIZON DES INNOVATIONS EN VIN DE FRANCE



LES NOUVEAUX MODES DE CONSOMMATION PAR VDF

Rouge glouglou



FRAIS

EN COCKTAILS /
MOCKTAILS

VDF avec du tonic,
des glaçons ...



Les vins
désalcoolisés

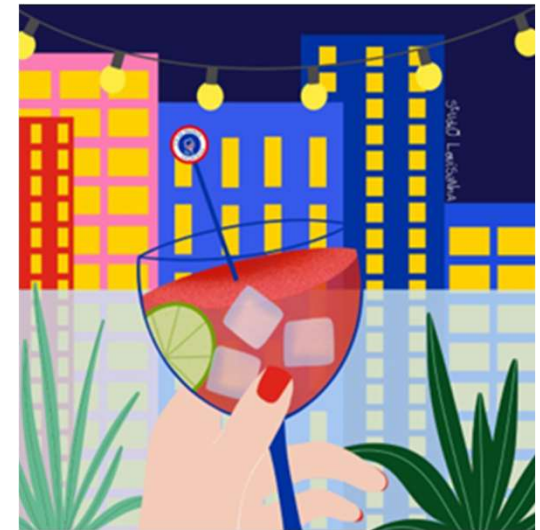


SANS ALCOOL

LES VDF COCKTAILS

Le vin doit être facile à comprendre, être une boisson rafraîchissante, sans « prise de tête » et rendre l'instant présent expérientiel. Vin De France est la dénomination la plus légitime pour désacraliser la consommation de vin en proposant de nouveaux modes de consommation.

L'interprofession a lancé une nouvelle tendance : des cocktails avec du Vin De France qui cassent les codes traditionnels, pour recruter la nouvelle génération sur le vin.



Retrouvez tous nos VDF Cocktails sur : vindefrance.com



VDF COCKTAILS - LE CHARDO MULE®

Cocktail solaire et lumineux, le Chardo Mule® c'est la combinaison parfaite entre le Vin De France Chardonnay et la Ginger Beer, le tout relevé d'un zeste de citron vert et servi sur des glaçons. Il illumine les apéros !



• Chardo Mule® •

TUTO Vidéo pour la recette du
« Chardo Mule® » :

Le Chardo Mule®



[TUTO - Chardo Mule](#)



VDF COCKTAILS - LE SAUVIGNON SPECIAL

L'association hyper-rafraichissante du Vin De France Sauvignon Blanc avec la Tonic Water et le sirop de concombre donne LE cocktail le plus fresh et le plus pétillant de l'été !



• Sauvignon Special •



TUTO Vidéo pour la recette du
« Sauvignon Spécial » :

Le Sauvignon Special



[TUTO - Sauvignon Special](#)



VDF COCKTAILS - LE FLOWER ROSÉ

Ambiance 70's pour ce cocktail **pop** et **pétillant** à la signature florale !
Psychédélique et vitaminé, le Flower Rosé vous transporte au temps du Flower Power pour une dégustation haute en couleurs.



• Flower Rosé •



Ingrédients :

- 2/3 de VDF Rosé
- 1/3 de Tonic Water
- 1,5 cl de sirop d'hibiscus
- 1 framboise fraîche
- Des glaçons



LES NO-LOW - UN TÉMOIN DE LA LIBERTÉ EN VDF

NO-LOW

Les boissons sans alcool ou avec peu d'alcool montent en puissance en France. Appelées « **no-low** », pour « no-alcool low-alcool », elles séduisent toujours plus d'amateurs.

Ambassadeurs d'un mode de vie, les **vins sans alcool et allégés en alcool** se taillent désormais une place de choix chez les cavistes et vendeurs spécialisés. *



Quelques exemples de VDF No-Low :

MALLETTE - ZERO

VDF - BLANC

SÉMILLON - CHARDONNAY

BORDEAUX FAMILIES



ZERO BY LES FUMÉES BLANCHES

VDF - ROSÉ

FRANÇOIS LURTON



JP. CHENET 0%

VDF - ROSÉ

GRENACHE NOIR - CINSULT

LES GRANDS CHAIS DE FRANCE



* La Revue du Vin De France « Vin désalcoolisé : les dessous d'un succès surprenant »

VIN DE FRANCE UNE APPROCHE INNOVANTE PAR LE GOÛT



Quelques maisons : Jacques Frelin Vignobles, Gérard Bertrand, Les Beates, Vinalie, Vignobles Ducourt, D. Ancienne cure, Pouce-Pied, C. Barouillet Famille Descombes, Delaunay Vins & Domaines



VIN ORANGE, UN TÉMOIN DE LA CRÉATIVITÉ EN VDF

VINS ORANGE

Le vin orange est la quatrième couleur du vin avec le rouge, le blanc et le rosé. Il est issu d'une technique ancestrale remise au goût du jour qui consiste à vinifier des raisins blancs comme du vin rouge, en laissant les peaux des raisins au contact du jus.



orange is the new white

Quelques exemples de VDF Orange :

ORANGE GOLD
VDF - ORANGE - 2023
GÉRARD BERTRAND



LOU O' RANGE
VDF - ORANGE - 2022
LES BEATES



HÉRISSON
VDF - ORANGE - 2024
JACQUES FRELIN VIGNOBLES



VDF RÉSISTANTS, POUR UNE VITICULTURE PLUS DURABLE

Ce sont des Vin De France élaborés à partir de **variétés de raisins résistantes aux maladies** !

La création de variétés résistantes s'inscrit dans la stratégie menée par la filière vitivinicole pour réduire son utilisation des produits phytosanitaires. Issus de croisement entre cépages et variétés qui résistent naturellement aux parasites, les variétés résistantes sont ainsi protégées contre le Mildiou et l'Oïdium.

On compte une dizaine de variétés : Artaban, Floréal, Muscaris, Souvignier girs, Coliris, Lilaro, Opalor, Vidoc, Voltis, Selenor et Sirano.

Les variétés résistantes contribuent à une **viticulture plus durable** !



Un exemple de VDF réalisé à partir de variétés résistantes : « Allegoria » de Vinalie



LES PÉT-NAT', TÉMOINS DE LA CRÉATIVITÉ EN VDF

PÉT-NAT'

Le « Pét-Nat' », diminutif de **pétillant naturel**, désigne un vin effervescent élaboré selon la **méthode ancestrale**.

Contrairement à la méthode traditionnelle qui implique une double fermentation, le Pét-Nat' n'en connaît **qu'une seule**, en bouteille.

C'est un vin effervescent **décomplexé**, plus libre et accessible, que l'on déguste sans se prendre la tête.



Quelques Pét-Nat' signés VDF :



Boucan,
Pouce-Pied

Ca Sulfit',
Ancienne cure



Splash, C.
Barouillet



LES ROUGES GLOUGLOU, DES VINS FRAIS SIGNÉS VDF

ROUGE GLOUGLOU

Place à un nouveau profil de vins rouges, légers et fruités, à la robe claire, généralement plus faibles en alcool et à boire frais. *

Pour leur élaboration les cépages naturellement peu tanniques sont privilégiés tel que le Gamay, le Pinot Noir et le Merlot. Une macération carbonique est souvent une technique de choix pour des rouges glouglou.



« Miss Gamay »
Famille Descombes



« Boogie Woogie »
Aubert & Mathieu

* La Revue du Vin De France « La révolution annoncée des vins rouges frais et légers »

LES CÉPAGES OUBLIÉS, DES VINS RICHES D'HISTOIRE

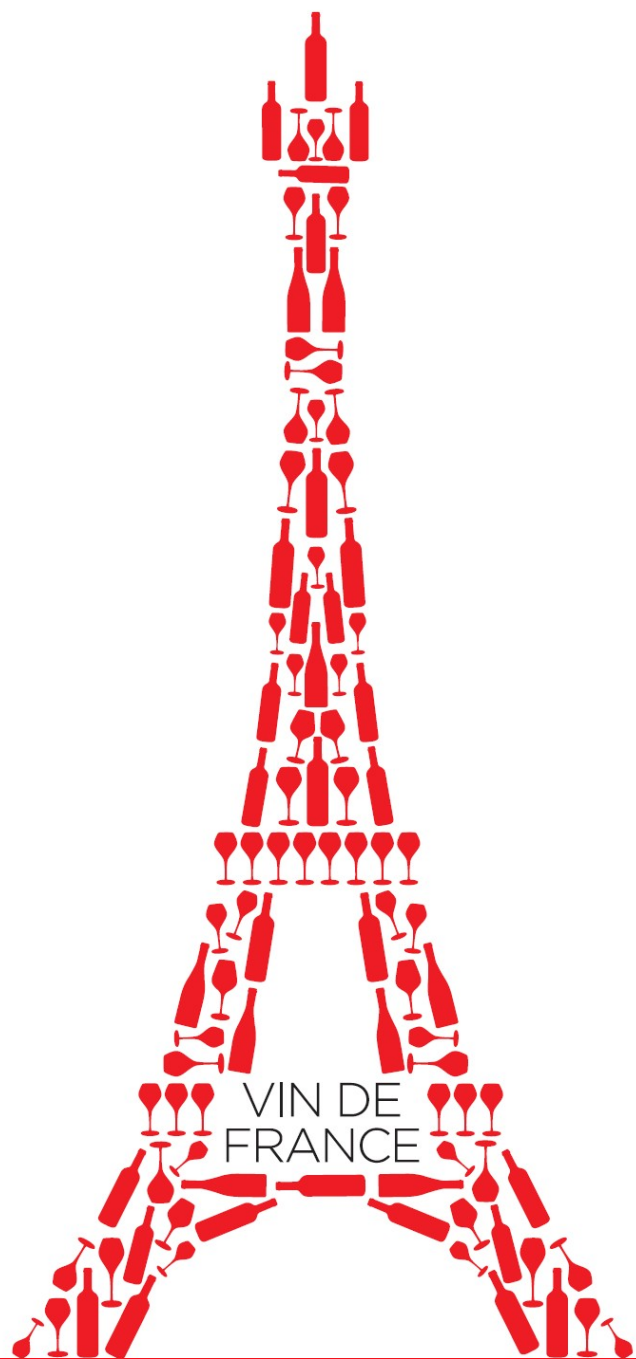


Il existe plus de 250 cépages d'origine française !

Si certains noms comme le Len de l'El ou le Mollard évoquent l'inconnu, ils témoignent d'une histoire riche. Ces cépages anciens ont été pour la plupart abandonnés progressivement, car considérés comme trop fragiles ou donnant de faibles rendements.

Pourtant, une nouvelle vague de vignerons et winemakers de Vin De France explorent à nouveau ce patrimoine et cultivent ces cépages pour retrouver leurs arômes d'authenticité !





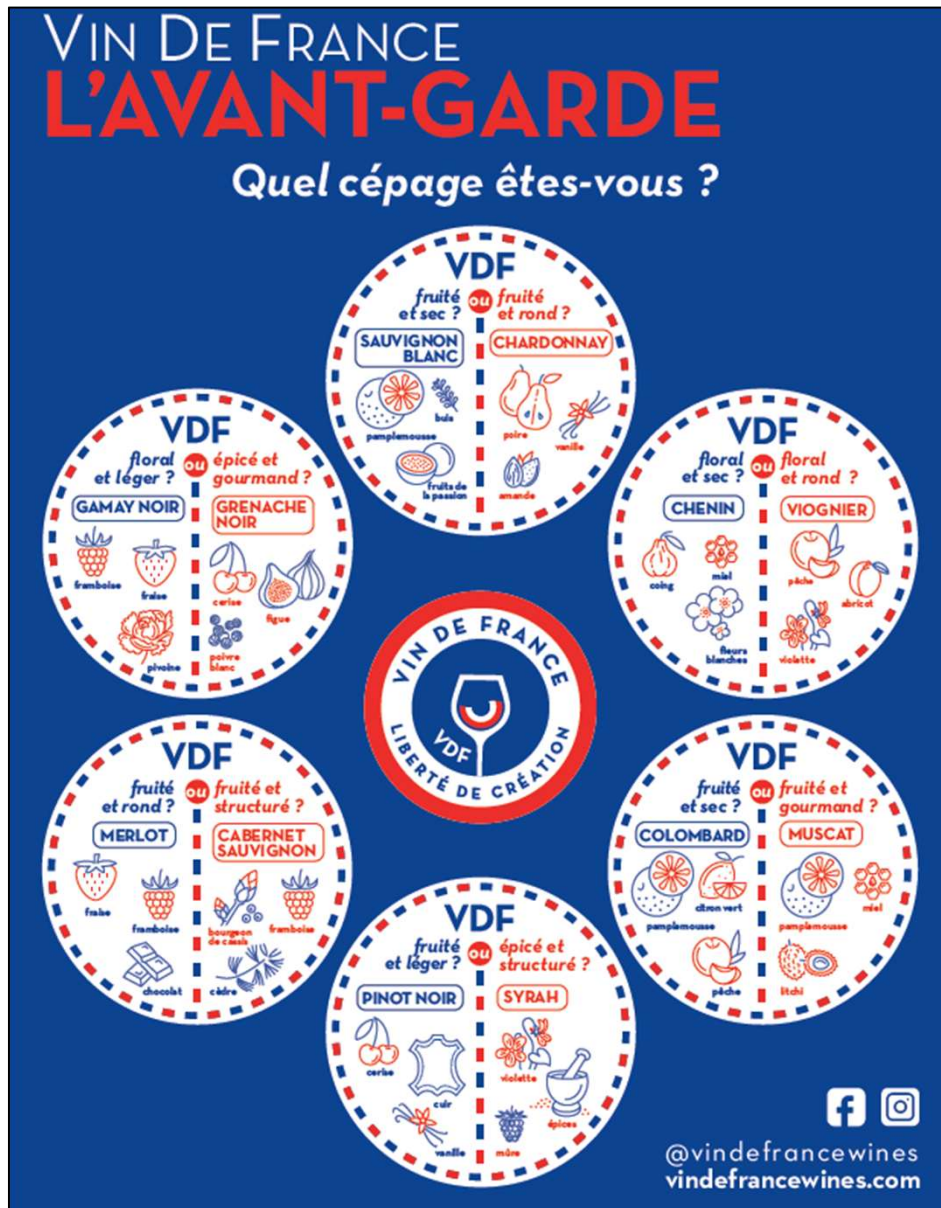
ANIVIN DE FRANCE
Association Nationale Interprofessionnelle

5

DÉCOUVERTE DES CÉPAGES DE FRANCE ET DES ACCORDS METS & VIN DE FRANCE



VIN DE FRANCE UNE APPROCHE PAR LE GOÛT



Vin De France, « à chacun son cépage, à chacun son goût » :

Notre objectif est d'accompagner les consommateurs dans la découverte des cépages qui leur plaisent vraiment.

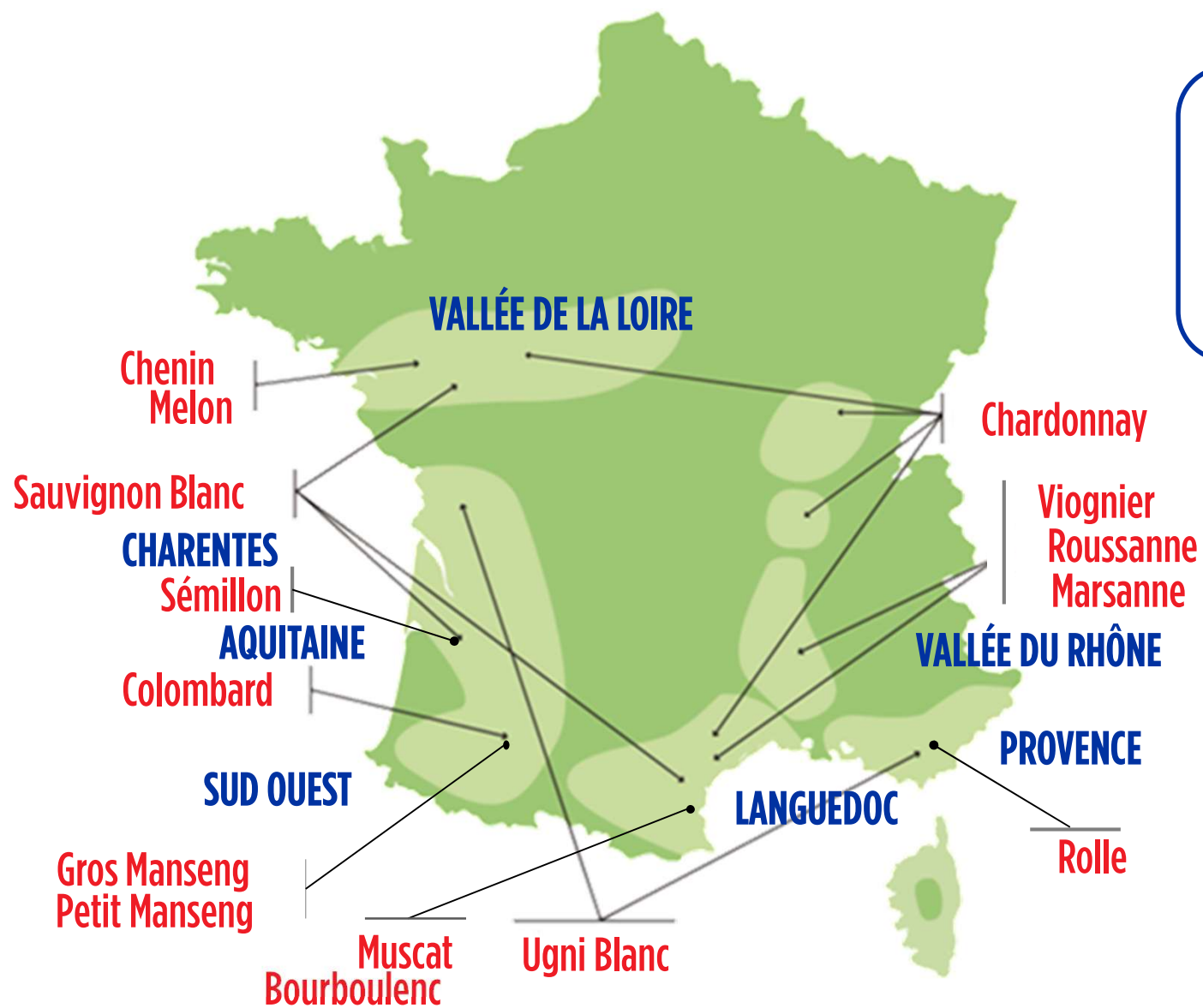
Une approche libre, fondée sur le goût et la curiosité, pour que chacun puisse faire des choix éclairés selon ses envies.

Vin De France :

- Révéler les préférences
- Valoriser les goûts



LES CÉPAGES DE FRANCE EN VIN DE FRANCE

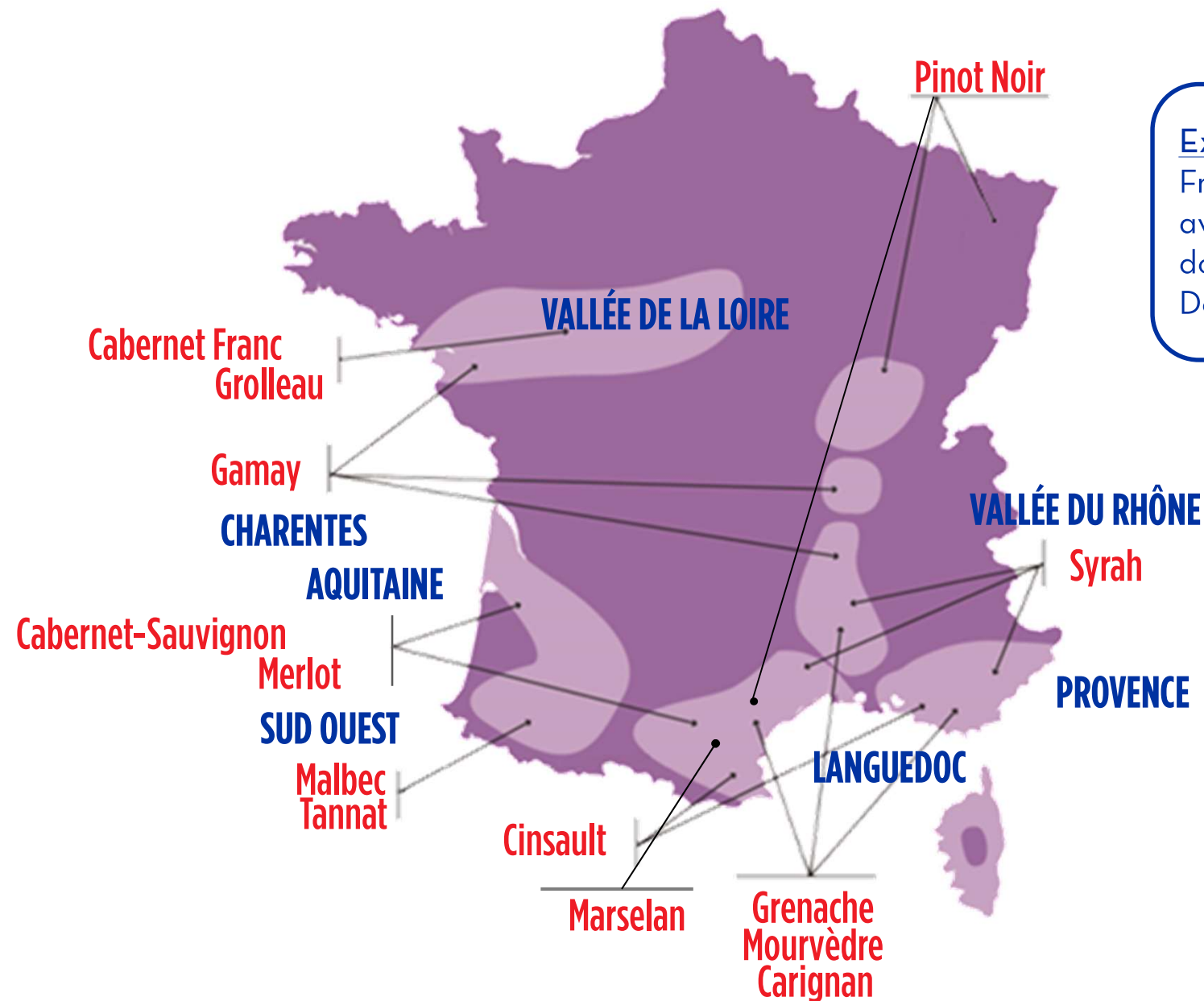


Exemple : Un Sauvignon Blanc Vin De France peut résulter de l'assemblage :

- d'un Sauvignon Blanc de Loire
- d'un Sauvignon Blanc du Sud de la France.



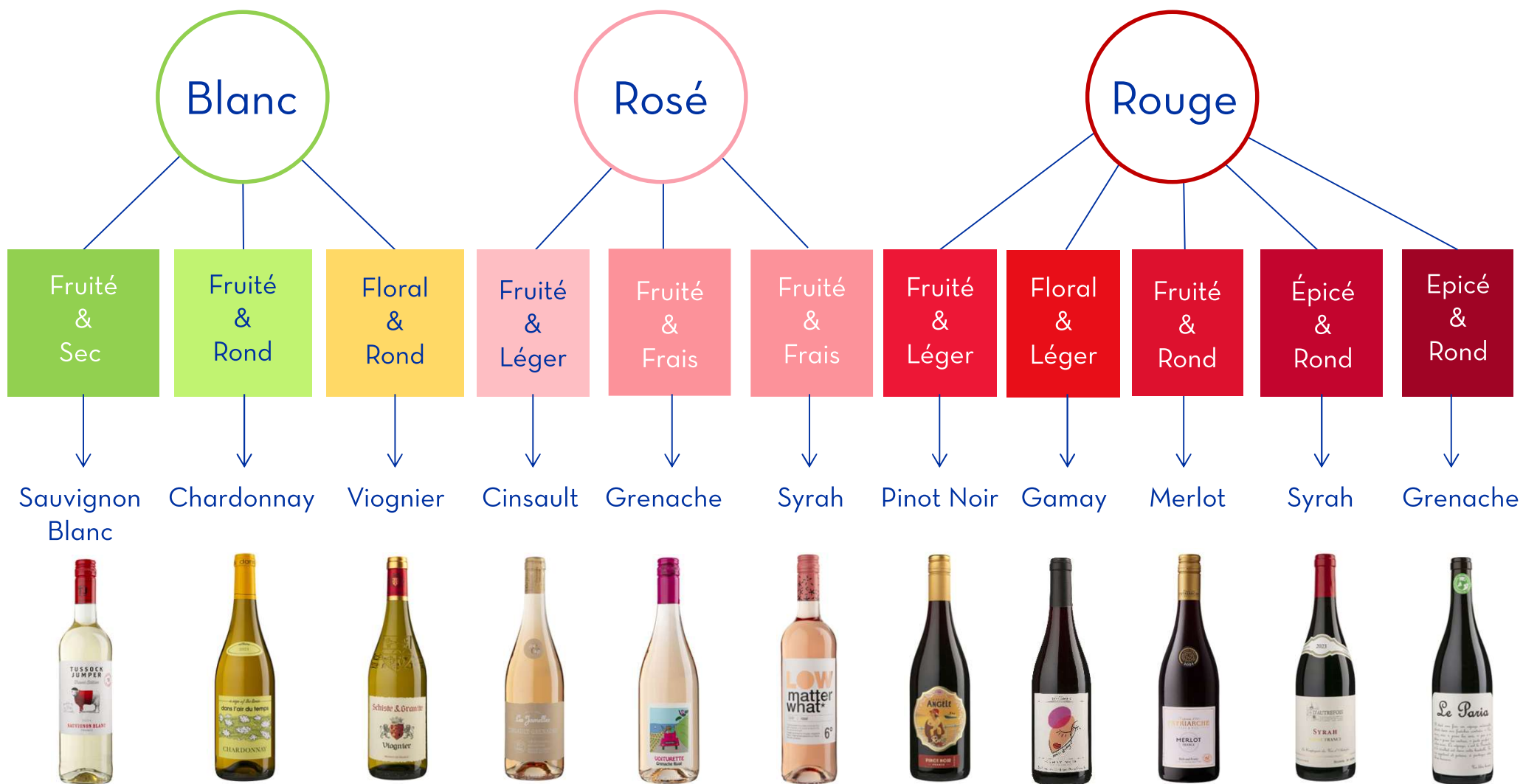
LES CÉPAGES DE FRANCE EN VIN DE FRANCE



Exemple : Un Pinot Noir de France peut être **assemblé** avec une Syrah de France pour donner un nouveau profil de Vin De France.



LES GOÛTS DES CÉPAGES DE FRANCE



CARTE D'IDENTITÉ DES CÉPAGES DE FRANCE

En découvrir + sur
vindefrance.com



Sauvignon Blanc de France

Le Sauvignon Blanc de France donne des vins blancs secs pleins de fraîcheur et d'élégance, vifs, et très parfumés, que l'on apprécie dans leur jeunesse. Il se caractérise par un très bel équilibre entre nervosité et puissance aromatique.

La couleur des vins

Blanc

Les arômes au nez



Pamplemousse



Buis



Fruit de la passion

Le profil en bouche

Fruité et Sec

Douceur

Très

Rondeur

Moyennement élevée

Acidité

Très forte acidité

Tannins

Aucun tannin

Alcool

Entre 11,5 - 13,0% vol.



QUELS APÉROS POUR ACCOMPAGNER CES VINS ?



- Paccheri en salade d'été, dés de mozzarella



- Maki de saumon fumé, chèvre aux herbes



- Velouté de fanes de radis, tartine au valençay

PATRIARCHE PÈRE & FILS

VDF - BLANC - 2024

SAUVIGNON BLANC

PATRIARCHE



LES FUMÉES BLANCHES

VDF - BLANC - 2024

SAUVIGNON BLANC

FRANÇOIS LURTON



CARTE D'IDENTITÉ DES CÉPAGES DE FRANCE

En découvrir + sur
vindefrance.com



Chardonnay de France

Le Chardonnay de France est utilisé pour élaborer des vins dont l'équilibre réside dans leur vivacité et leur rondeur. Ils sont amples en bouche, gourmands et très purs en même temps.

La couleur des vins

Blanc

Les arômes au nez



Poire



Vanille



Amande

Le profil en bouche

Fruité et
Gourmand

Douceur

Très

Rondeur

Moysennement rond

Acidité

Acidité moyenne

Tannins

Moins tannés

Alcool

Entre 11,5 - 13,5% vol.



QUELS APÉROS POUR ACCOMPAGNER CES VINS ?



- Camembert pané
tiède, gelée de
pomme granny



- Velouté de
courgettes



- Gougères à la
crème de gruyère

BON POTE

VDF - BLANC - 2024
CHARDONNAY
MAISON JEAN LORON



F. CHAUVENET - LAJOLIE

VDF - BLANC - 2024
CHARDONNAY
LA FAMILLE DES GRANDS VINS - BOISSET



CARTE D'IDENTITÉ DES CÉPAGES DE FRANCE

En découvrir + sur
vindefrance.com



Viognier de France

Le Viognier de France donne des vins très puissants et de grande qualité. Ce sont des vins chaleureux qui ont la capacité à allier acidité et rondeur, le tout avec une richesse aromatique exceptionnelle.

La couleur des vins

Blanc

Les arômes au nez



Pêche



Abricot



Violette

Le profil en bouche

Floral et
Gourmand

Douceur

Très

Rondeur

Supernaturellement fort

Acidité

Acidité plutôt douce

Tannins

Aspect équilibré

Alcool

Entre 13,5 - 15% vol.



QUELS APÉROS POUR ACCOMPAGNER CES VINS ?



- Crème d'époisses, tomates confites et jambon de Paris



- Chabichour, pamplemousse rose, viande des Grisons



- Crabe, betterave et pamplemousse en aspic

LES PETITES SOURCES

VDF - BLANC - 2024

VIOGNIER

VIGNOBLES & COMPAGNIE



MAISON DE LA VILLETTE

VDF - BLANC - 2024

VIOGNIER

DELAUNAY VINS & DOMAINES



CARTE D'IDENTITÉ DES CÉPAGES DE FRANCE

En découvrir + sur
vindefrance.com



Cinsault de France

Le Cinsault de France charme par un registre aromatique fruité et tout en douceur. Ses arômes sont la framboise, la groseille, la grenade, la fraise et pivoine. Il est également l'essence des rosés d'été, fins et fruités !

La couleur des vins

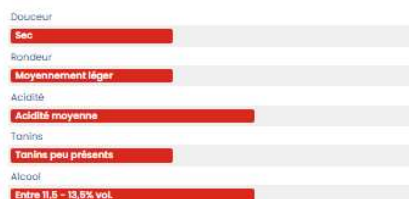


Les arômes au nez



Le profil en bouche

**Fruité et
Gourmand**



QUELS APÉROS POUR ACCOMPAGNER CES VINS ?



- Boulettes de veau haché au Comté



- Croissant farci au Brie



- Tzatziki à la Vache qui rit®, frites de patates douces

LIBERTY NAGES
VDF - ROUGE
GRENACHE NOIR - CINSAULT
FAMILLE GASSIER



ORFÉE
VDF - ROUGE - 2023
CINSAULT
LES CELLIER D'ORFÉE



CARTE D'IDENTITÉ DES CÉPAGES DE FRANCE

En découvrir + sur
vindefrance.com



Pinot Noir de France

Ce qui plaît chez le Pinot Noir de France, c'est la perfection de son équilibre : sa vivacité reste au même niveau de finesse que ses arômes. Ses tannins sont doux et finement présents, sans jamais heurter le palais. La magie du Pinot Noir de France repose sur l'alliage de la puissance et de la finesse.



La couleur des vins

Rouge Rosé

Les arômes au nez



Cerise



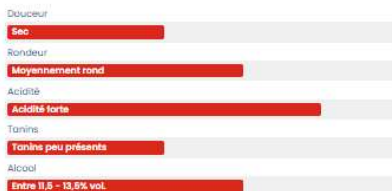
Cuir



Vanille

Le profil en bouche

Fruité et
Léger



LABOURÉ-ROI - PARCELLES
D'EXCELLENCE

VDF - ROUGE - 2024

PINOT NOIR

MAISON LABOURÉ ROI - BOISSET



LA BELLE ANGÈLE - RUBY

VDF - ROUGE - 2024

PINOT NOIR

DELAUNAY VINS & DOMAINES



QUELS APÉROS POUR ACCOMPAGNER CES VINS ?



- Bouchée de cabillaud au chorizo



- Œufs brouillés aux truffes



- Tome de brebis, pomme et confiture en bouchée



CARTE D'IDENTITÉ DES CÉPAGES DE FRANCE

En découvrir + sur
vindefrance.com

Gamay Noir de France

Le Gamay de France est le cépage vif et fruité. Son tempérament espiègle et gourmand en fait des vins rouges d'été très appréciés. Les arômes du Gamay sont à dominante fruitée, de bonbon anglais et de banane. Ce cépage permet également de produire des vins rosés fruités élégants.



La couleur des vins



Les arômes au nez



Framboise



Fraise



Pivoine

Le profil en bouche

Floral et
Léger



JEAN

VDF - ROUGE - 2024
GAMAY NOIR
MAISON JEAN LORON



L'ARTISTE

VDF - ROUGE - 2024
GAMAY NOIR
FAMILLE BOUGRIER



QUELS APÉROS POUR ACCOMPAGNER CES VINS ?



- Tomate cerise farcie



- Mini-hamburger au Cantal



- Poulet à l'estragon, crème de Cantal



CARTE D'IDENTITÉ DES CÉPAGES DE FRANCE

En découvrir + sur
vindefrance.com



Merlot de France

Le succès du Merlot de France repose sur son côté charnu. Avec son caractère tout en rondeur, il affiche une belle couleur pourpre et profonde. La souplesse de ses tannins lui permet d'être bu sans attendre, car son étoffe est souple et veloutée.



La couleur des vins



Les arômes au nez



Fraise



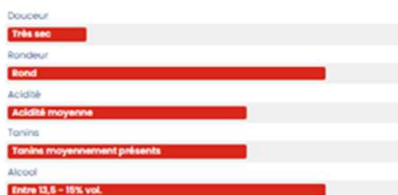
Framboise



Chocolat

Le profil en bouche

**Fruité et
Gourmand**



TIRÉ À QUATRE EPINGLES
VDF - ROUGE - 2024
MERLOT
LGI WINES



PATRIARCHE PÈRE & FILS
VDF - ROUGE - 2024
MERLOT
PATRIARCHE



QUELS APÉROS POUR ACCOMPAGNER CES VINS ?



- Carpaccio de bœuf
aux copeaux de
Comté



- Légumes grillés, fine
tranche de fougasse



- Pastilla de pintade
aux cèpes et au
Muro



CARTE D'IDENTITÉ DES CÉPAGES DE FRANCE

En découvrir + sur
vindefrance.com



Syrah de France

La Syrah de France est le cépage puissant et épicé par excellence. Elle donne généralement des vins d'une couleur intense. Ils se distinguent par leur complexité aromatique, et la finesse de leurs tannins. La Syrah permet également d'élaborer des rosés très fruités et frais.



La couleur des vins

Rouge Rosé

Les arômes au nez



Violette



Mûre



Épices

Le profil en bouche

Épicé et
Gourmand



PURITAINE
VDF - ROUGE - 2020
SYRAH
MAISON VENTENAC



CAMPUGET 1753
VDF - ROUGE - 2024
SYRAH
CHATEAU CAMPUGET



QUELS APÉROS POUR ACCOMPAGNER CES VINS ?



- Tartare de tomates au guacamole spicy



- Wrap aux poires pochées, crème de Roquefort



- Nem de porc aux lentilles vertes



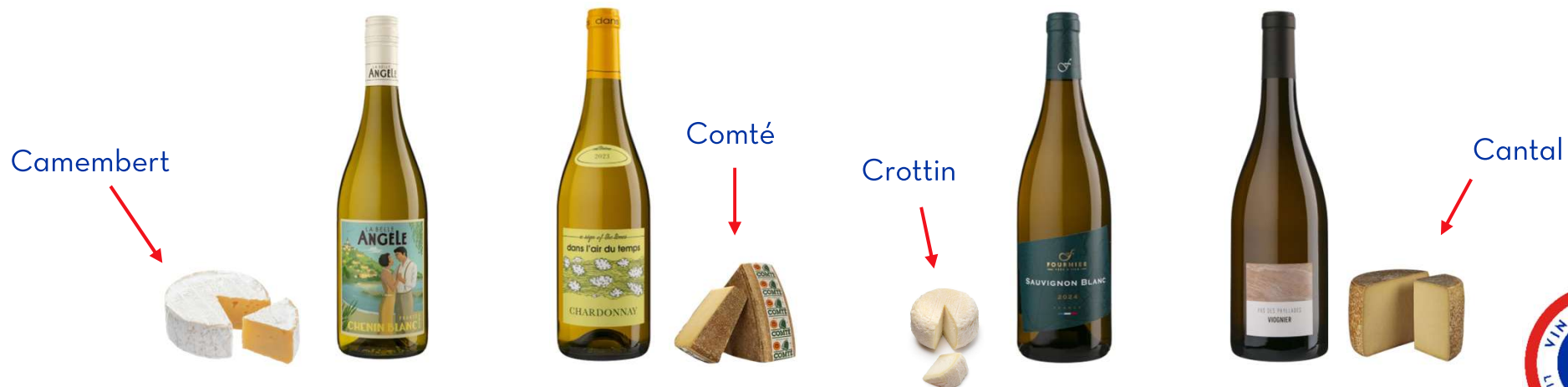
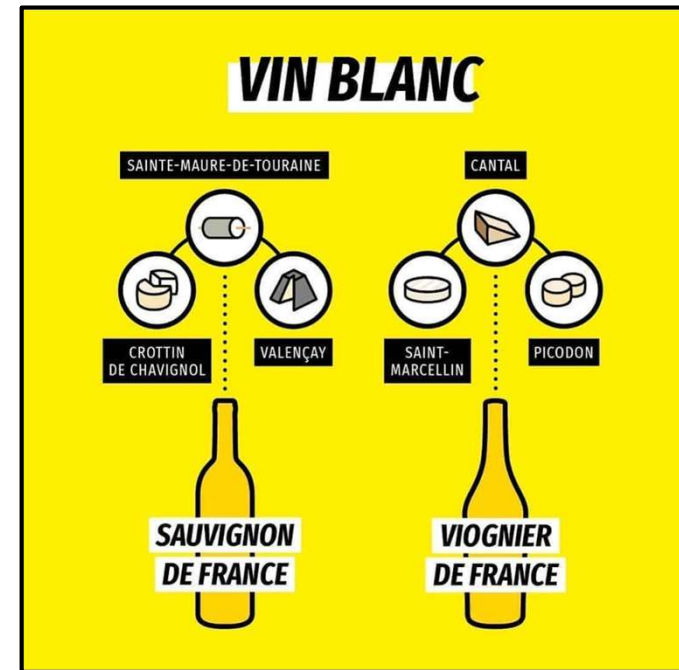
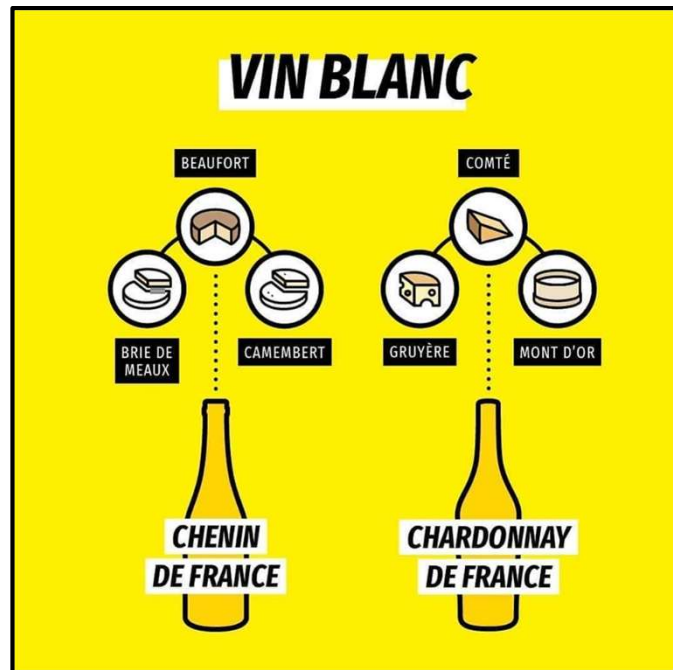
ACCORDS VIN DE FRANCE CÉPAGES ET FROMAGES

Chaque fromage possède une personnalité unique, de sa texture à ses arômes.
De même, chaque cépage exprime un profil gustatif distinct.

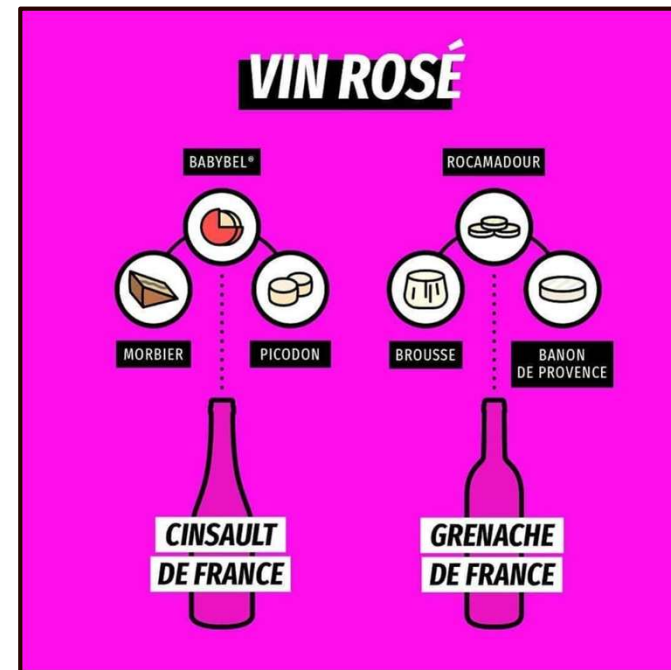
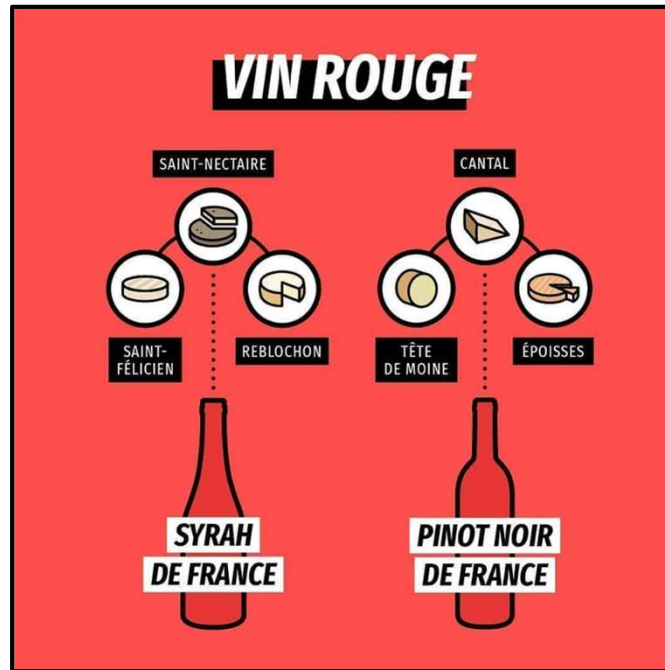
L'art de l'accord consiste à identifier les **styles de vins** qui complètent, contrastent ou magnifient les caractéristiques des **types de fromages**.



ACCORDS VIN DE FRANCE CÉPAGES ET FROMAGES



ACCORDS VIN DE FRANCE CÉPAGES ET FROMAGES



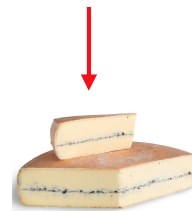
Saint Nectaire



Tête de moine



Morbier



Rocamadour



ACCORDS ÉPICÉS - QUAND LE POIVRE RENCONTRE LE VIN DE FRANCE

À CHAQUE CÉPAGE DE FRANCE SON POIVRE

- Poivre comme cépage, chaque variété possède sa propre palette aromatique.
- Un poivre peut transformer radicalement un accord entre un plat et un vin. Au contact du bon poivre, le vin s'ouvre, le poivre va mettre en valeur la finesse du vin ou sa structure.



Cépages de France x Poivres

- Nous vous invitons à la découverte des accords épicés VDF Cépages et Poivres pour sublimer votre cuisine et vos repas !

Quelques exemples d'accords VDF & Poivre :

Poivre noir de Madagascar



Accords Chardonnay
& Poivre

Poivre Noir de Sarawak



Accords Pinot noir
& Poivre

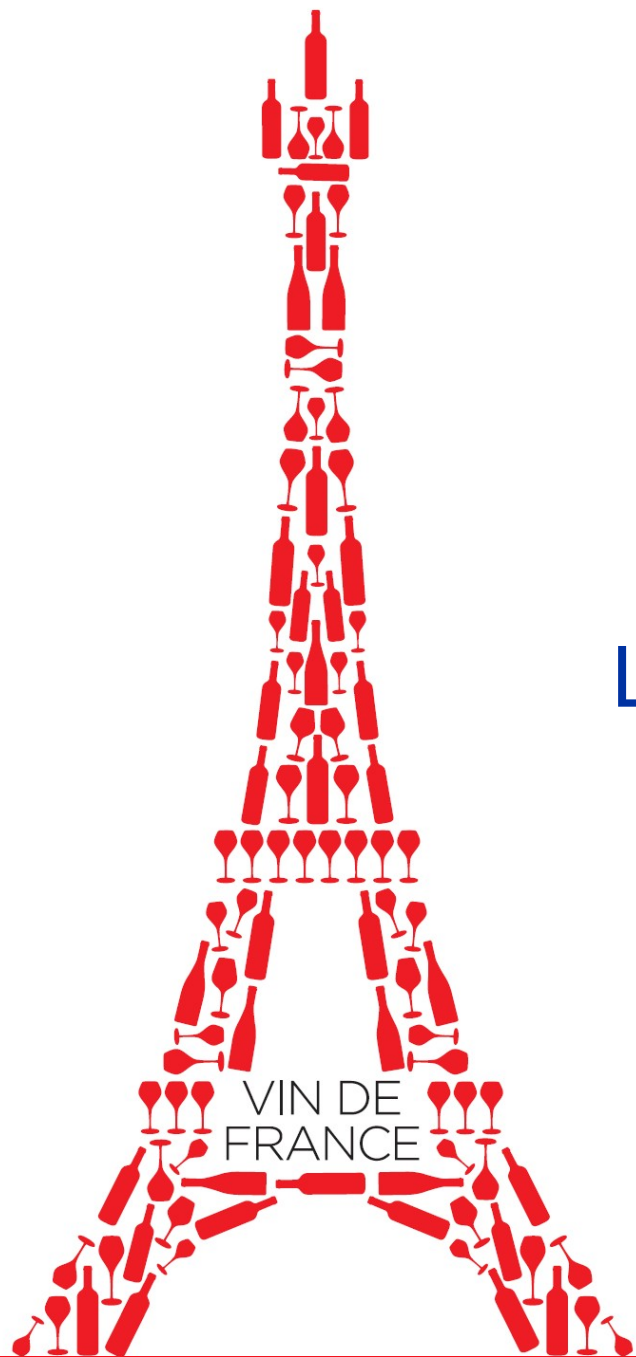
Poivre Blanc de Sarawak



Accords Vin orange
& Poivre

Plus d'infos sur
vindefrance.com





ANIVIN DE FRANCE
Association Nationale Interprofessionnelle

6

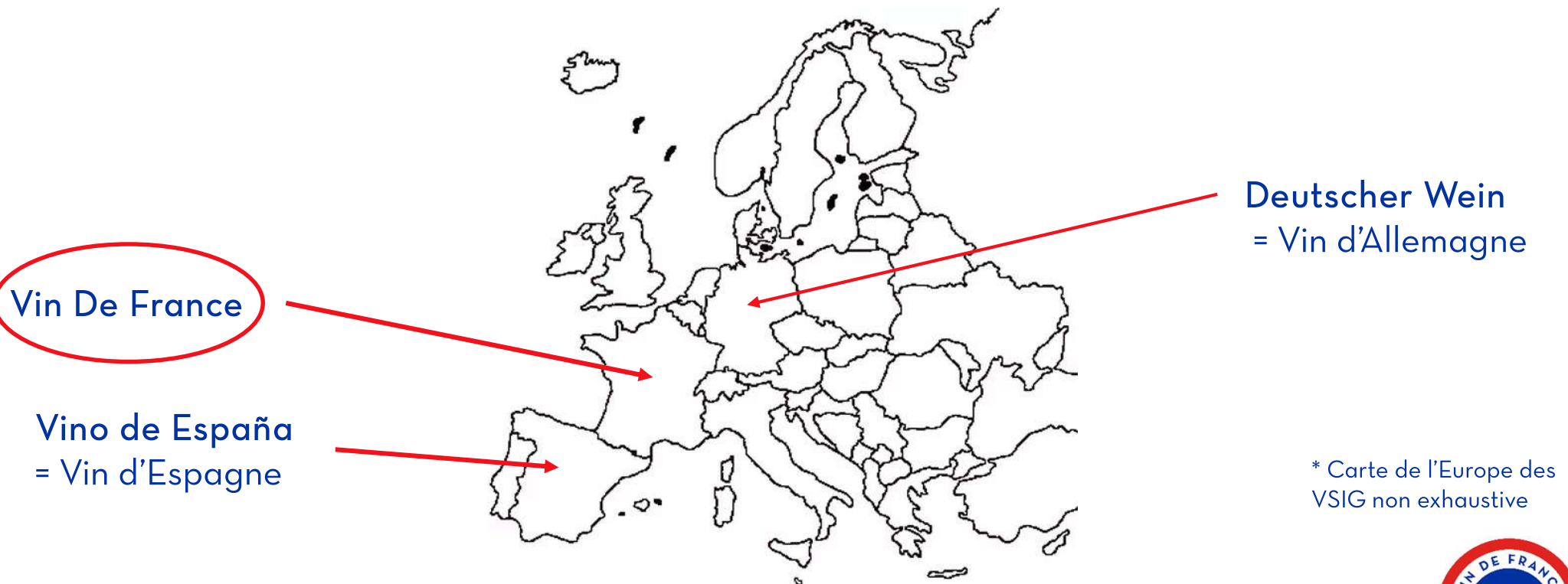
LA RÉGLEMENTATION PROPRE À VIN DE FRANCE



LE VIN SANS INDICATION GÉOGRAPHIQUE = VSIG

Une réforme du règlement (UE) OCM (n°1308/2013) a créé la catégorie des vins sans appellation d'origine protégée ni indication géographique protégée. Cette catégorie est celle des Vins Sans Indication Géographique.

L'étiquetage doit mentionner obligatoirement la dénomination « Vin » et le nom de l'État membre producteur. Pour la France cette mention est : VIN DE FRANCE



* Carte de l'Europe des VSIG non exhaustive



L'ÉTIQUETAGE D'UN VIN DE FRANCE

La réglementation **européenne** encadre l'**étiquetage** des bouteilles de vins afin de garantir les **informations** transmises au **consommateur** et la bonne compréhension de celles-ci. *

On distingue :

- les **mentions obligatoires** (dénomination de vente, origine du produit, ...)
- des **mentions facultatives** (cépages, millésime, certification environnementale, ...)

À partir du millésime 2024, la **liste des ingrédients** et la **déclaration nutritionnelle** doivent figurer sur l'étiquette (elles peuvent être dématérialisées sous la forme d'un **QR code** à l'exception de la valeur énergétique et des allergènes).

En France, le **Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012** relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques ajoute des **mesures d'étiquetage pour un Vin De France**.

* Règlement UE n°1308/2013, Règlement UE n°2019/33, Règlement UE n°2019/934



L'ÉTIQUETAGE D'UN VIN DE FRANCE

MENTIONS OBLIGATOIRES	MENTIONS FACULTATIVES	MENTIONS INTERDITES
- Dénomination de vente VIN DE FRANCE - Pays de provenance « Product of France » - Les allergènes « Contient des sulfites » - L'identité de l'embouteilleur - Le degré alcoolique : « X% vol. » - Le volume nominal : « 75cl » ou « 750ml » - Le message sanitaire : Pictogramme de la femme enceinte - La liste des ingrédients* - La déclaration nutritionnelle* - La teneur en sucre pour les mousseux (Brut, Extra-Brut ...)	- Les cépages → Lien vers l'ensemble des <u>cépages</u> qui peuvent figurer sur une étiquette de VDF - Les certifications environnementales (Bio, HVE, Vin Méthode Nature...) - Le millésime Si 85% du vin récolté contenu dans la bouteille est issu de l'année mentionnée. /!\ Mention obligatoire si le terme "Nouveau" est indiqué sur l'étiquette	- Les cépages interdits à l'étiquetage ** Aligoté, Altesse, Clairette, Gewurztraminer, Gringet, Jacquère, Mondeuse, Persan, Poulsard, Riesling Savagnin, Sylvaner, Trousseau... - Pour le nom et l'adresse de l'embouteilleur : Interdiction de faire figurer une zone géographique, AOP ou IGP , de mentionner "château" ou "domaine" ou "mis en bouteille à la propriété" - Les termes interdits : Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Hospices, Mas, Manoir, Monastère, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour - Aucune référence à une aire de production d'IG ou une exploitation viticole

* Ces mentions peuvent être dématérialisées sous la forme d'un QR Code à l'exception de la valeur énergétique et des allergènes

** Décret n°2012-655, Règlement UE n° 1308/2012 et n° 2019/33



MODÈLE D'ÉTIQUETTE D'UN VIN DE FRANCE



The label is rectangular with a white background and a blue border. It contains the following text and elements:

- NOM DU VIN** (orange text)
- VIN DE FRANCE** (blue text)
- Chardonnay** (orange text)
- 2023** (orange text)
- INGREDIENTS / NUTRITION** (blue text)
- A QR code.
- E(100 ml) = 328kJ / 79kcal** (blue text)
- CONTIENT DES SULFITES** (blue text)
- 12,5 % vol.** (blue text)
- 750ml** (blue text)
- A red circle with a diagonal line through it, containing a silhouette of a person drinking from a bottle.
- MIS EN BOUTEILLE PAR L'ANIVIN DE FRANCE A F-75009** (blue text)
- Lot n° X** (blue text)
- PRODUCT OF FRANCE** (blue text)

 Mention facultative

 Mention obligatoire à emplacement libre

 Mention obligatoire à présenter dans le même champ visuel



Il est interdit de représenter visuellement sur l'étiquette d'un VDF une bâtisse dans des vignes car cela fait directement référence à un domaine, un château...



VIN DE FRANCE - DES ÉTIQUETTES CRÉATIVES

Malgré l'encadrement réglementaire en termes d'étiquetage, les VDF expriment liberté et créativité !
Les vignerons s'inspirent de ces valeurs pour leur étiquetage.

En voici quelques exemples :



« Wine To Be Alive »

« Bon Pote »



« Roques' N' Toque »

« Dieu n'avait
fait que l'eau,
mais l'homme a
fait le vin »



« ParaDOXE »

« Smiley »



LE VIN (PARTIELLEMENT) DÉSALCOOLISÉ

La réglementation distingue désormais les vins désalcoolisés (= vins sans alcool) et partiellement désalcoolisés (= vins allégés en alcool) des autres boissons sans ou allégées en alcool.

La mention « désalcoolisé » est utilisée lorsque le titre alcoométrique volumique acquis (TAVA) est inférieur ou égal à 0,5 % vol. Vin De France est la seule dénomination française des vins sans alcool.

La mention « partiellement désalcoolisé » est utilisée lorsque le TAVA est supérieur à 0,5 % vol. et inférieur 8,5 % vol. ou 9 % vol. (selon la zone viticole).



VDF DÉSALCOOLISÉ



Pour illustration : Pierre Chavin, Lionel Osmin & Cie, Bordeaux Families, Cordier



EXEMPLE D'ÉTIQUETTE DE VIN DÉSALCOOLISÉ AVEC INGRÉDIENTS & NUTRITION DÉMATÉRIALISÉS



-  Mention facultative
-  Mention obligatoire à emplacement libre
-  Mention obligatoire à présenter dans le même champ visuel

- **Vin désalcoolisé + VIN DE FRANCE**, mentions obligatoires pour les VDF avec un TAV inférieur à 0,5 % vol.
- **Vin partiellement désalcoolisé + VIN DE FRANCE**, mentions obligatoires pour les VDF avec un TAV compris entre 0,5% vol. et 8,5 % vol. ou 9 % vol. (selon les zones viticoles).
- La mention « vin sans alcool » sous réserve d'avoir un TAV inférieur à 0,5 % vol.



Mention sanitaire obligatoire pour les VDF avec un TAV supérieur à 1,2 % vol.

Mention obligatoire pour les VDF avec un TAV inférieur à 10 % vol.



EXEMPLE D'ÉTIQUETTE DE VIN DÉSALCOOLISÉ SANS QR CODE

NOM DU VIN

vin sans alcool

Vin (partiellement) Désalcoolisé

VIN DE FRANCE

Chardonnay

2023

Ingrédients :

Raisins, moûts de raisins concentrés, *sulfites*

	Pour 100 ml
Energie	110 kJ/ 26 kcal
Graisses	g
Dont d'acides gras saturés	g
Glucides	g
dont sucres	g
Protéines	g
Sel	g

à consommer de préférence avant :

0,1 % vol.

750ml

MIS EN BOUTEILLE PAR L'ANIVIN DE FRANCE A F-75009

Lot n° X

PRODUCT OF FRANCE

- Mention facultative
- Mention obligatoire à emplacement libre
- Mention obligatoire à présenter dans le même champ visuel

- Vin désalcoolisé + VIN DE FRANCE, mentions obligatoires pour les VDF avec un TAV inférieur à 0,5 % vol.
- Vin partiellement désalcoolisé + VIN DE FRANCE, mentions obligatoires pour les VDF avec un TAV compris entre 0,5% vol. et 8,5 % vol. ou 9 % vol. (selon les zones viticoles).



Mention sanitaire obligatoire pour les VDF avec un TAV supérieur à 1,2 % vol.

ATTENTION : La mention « Contient des sulfites » est facultative si le terme « sulfite » est suffisamment visible dans la liste des ingrédients écrite physiquement



UNE CARTE DES VINS



LES RÈGLES À RESPECTER

- Afin de ne pas induire en erreur le consommateur, **la dénomination de vente doit être indiquée de manière précise**. Les vins bénéficiant d'une indication géographique (AOP, IGP) doivent être séparés de Vin De France et des autres vins (« Vin d'Espagne », les vins issus de pays tiers). Le nom de l'AOP ou de l'IGP doit être indiqué. *
- Un Vin De France ne peut pas être associé à une zone / région ou un terme géographique autre que la France.

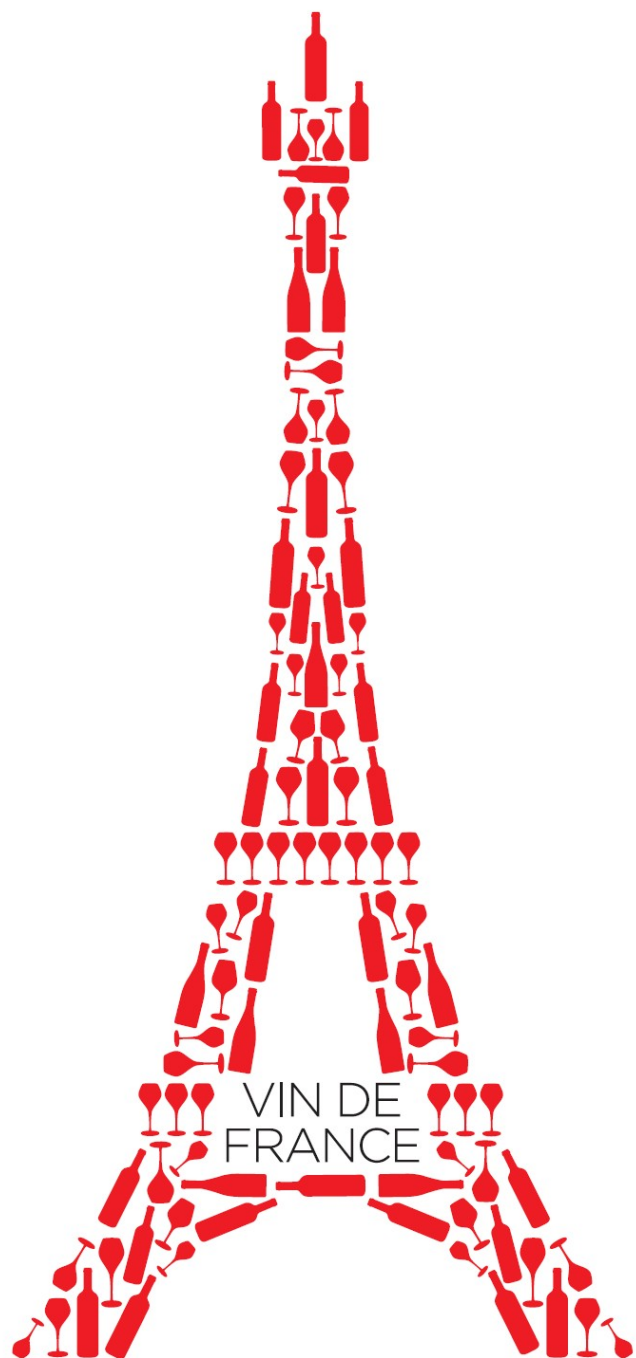
* DGGCRF, « Présentation de la carte des vins », mars 2025



UNE CARTE DES VINS

- Les vins tranquilles sont **séparés** des vins effervescents et des vins sans alcool.
- Pour chaque type de vin, les **références** sont **séparées par couleur** : le vin rouge, le vin blanc, le vin rosé, le vin orange
- Pour chaque couleur, on retrouve **distinctement** les VDF des AOP, des IGP et des vins étrangers, qui ne peuvent être sur la même page.
- Un VDF ne peut être associé à une zone géographique autre que la France.





ANIVIN DE FRANCE
Association Nationale Interprofessionnelle

7

L'ANIVIN DE FRANCE UNE INTERPROFESSION VITIVINICOLE FRANÇAISE NATIONALE



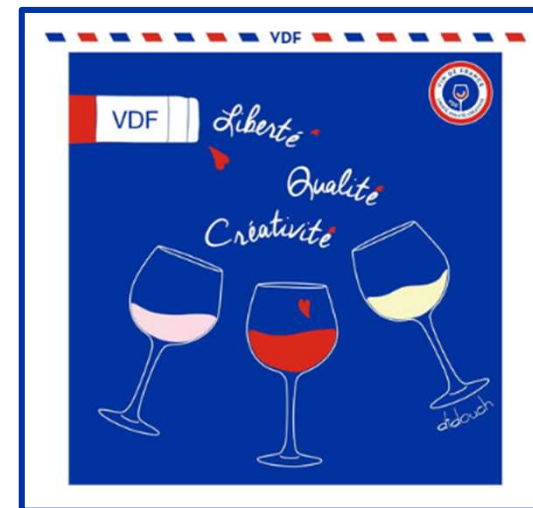
LES INTERPROFESSIONS VITIVINICOLES FRANÇAISES



L'ACCORD NATIONAL INTERPROFESSIONNEL DE L'ANIVIN DE FRANCE

Conformément aux dispositions des articles du règlement (UE) n°1308/2013 et des articles du Code Rural et de la Pêche Maritime, l'Anivin de France exerce diverses missions et en ce sens l'interprofession assure :

- La connaissance économique de la filière viticole,
- La connaissance économique de l'offre et de la demande des produits sur lesquels elle exerce sa compétence,
- L'adaptation et la régulation de l'offre des produits sur lesquels elle exerce sa compétence
- La mise en œuvre de règles de commercialisation et de délais de paiement
- La défense et la promotion de Vin De France sur les marchés intérieurs et extérieurs
- Tout autre objet conforme à l'article 157 du règlement (UE) n°1308/2013



L'ANIVIN DE FRANCE : SA COMPOSITION

1

Le Conseil d'Administration

C'est l'**organe exécutif** de l'Anivin de France. Composé de 28 membres, il décide des **actions à entreprendre**, vote les **budgets** et contrôle les **dépenses**.

Il élit tous les deux ans le Président selon la règle de l'alternance : tour à tour, un candidat est présenté par le négoce, puis par la production.

Il est aidé dans sa tâche par les commissions spécialisées :

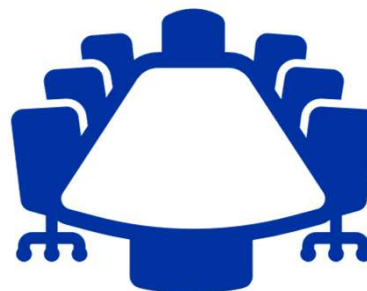
- **Publi-Promotion**, chargée d'**orienter la communication** et la **promotion** de Vin De France et de proposer le plan d'actions au Conseil d'Administration ;

2

L'Assemblée Générale annuelle

Elle est composée de 30 membres et vote les **comptes annuels de l'année écoulée**.

Tous les deux ans, l'Assemblée Générale entérine les listes de représentants au Conseil d'Administration sur proposition des organisations professionnelles constitutives de l'Anivin de France.



L'ANIVIN DE FRANCE : SA COMPOSITION

L'Association Nationale Interprofessionnelle représente tous les vins portant la dénomination
Vin De France

Elle a été formée en octobre 2009 et est composée de membres issus de toutes les familles de la filière :

→ UMVIN qui représente les entreprises et les négociants



→ VIF qui représente les vignerons indépendants



→ VCF qui représente les coopératives (ex: CCVF)



SON RÔLE : Soutenir les entreprises qui produisent et commercialisent du Vin De France et les aider à le promouvoir en France et à l'international



QUELQUES ORGANISMES TRAVAILLANT EN LIEN AVEC L'ANIVIN DE FRANCE



FranceAgriMer

ÉTABLISSEMENT NATIONAL
DES PRODUITS DE L'AGRICULTURE ET DE LA MER

FranceAgriMer est désigné comme l'organisme officiel de contrôle et de certification de Vin De France, notamment ceux qui portent une mention de cépage et/ou de millésime.

- **Agrément des opérateurs** : Les opérateurs qui souhaitent commercialiser du Vin De France avec mention de cépage et/ou de millésime doivent demander un agrément à FranceAgriMer.
- **Certification documentaire des volumes** : FranceAgriMer est chargé de certifier les volumes de Vin De France avec mention de cépage et/ou millésime commercialisés.
- **Contrôle de la traçabilité** : FranceAgriMer veille à la traçabilité des volumes à tous les stades de la production et contrôle les déclarations des opérateurs.



RÉPUBLIQUE
FRANÇAISE

*Liberté
Égalité
Fraternité*

La DGPE (Direction générale de la performance économique et environnementale des entreprises) a pour objectif stratégique de **stimuler l'activité économique et l'emploi** par l'amélioration de la performance économique et environnementale des entreprises à travers des pratiques innovantes et multi-performantes.



QUELQUES ORGANISMES TRAVAILLANT EN LIEN AVEC L'ANIVIN DE FRANCE



La DGCCRF (Direction Générale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes) opère comme une entité essentielle de **contrôle et de répression**, garantissant la **loyauté des transactions** et la **protection du consommateur** sur le marché. Elle assure le respect strict des **règles de marché**. Cela inclut, de manière fondamentale, la **définition et le contrôle de l'étiquetage des vins**.



Vin & Société promeut une consommation modérée et responsable du vin et défend les intérêts de la filière face aux enjeux de santé publique et de législation sur l'alcool. L'Anivin de France est membre et participe activement à ces actions de communication et de prévention.



QUELQUES ORGANISMES TRAVAILLANT EN LIEN AVEC L'ANIVIN DE FRANCE



La **FEVS** (Fédération des exportateurs de vins et spiritueux de France) a pour mission de faciliter la **connaissance** des **exigences réglementaires** des différents marchés et de lever les freins aux **exportations** de vins et spiritueux.



**Organisation Internationale
de la Vigne et du Vin**
Organisation Intergouvernementale

L'**Organisation Internationale de la Vigne et du Vin** (OIV) est l'institution scientifique et technique de référence mondiale pour le secteur vitivinicole, définissant les standards internationaux en matière de viticulture, d'œnologie et d'étiquetage.

L'Anivin de France veille à ce que les recommandations de l'OIV soient appliquées par ses membres.





LE RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT UN ENJEU COLLECTIF



La filière Vin De France s'investit dans la recherche et l'innovation afin de relever les défis de demain : pérenniser la viticulture française et développer des vignobles respectueux de l'environnement, durables et rentables.

Dans ce but, l'Anivin de France participe activement :

à la mise en place des
axes de recherche
propres à Vin De France
comme le **Projet
Vignobles Innovants et
Éco-responsables**

aux actions
d'envergure nationale
comme le
**Plan National de
Durabilité
du Vignoble**



LE V.I.E. : PROJET VIGNOBLES INNOVANTS ET ÉCO-RESPONSABLES

En découvrir + sur
vindefrance.com



Un modèle de viticulture **NOVATEUR, PERFORMANT, DURABLE** dédié à Vin De France.

Depuis 2018, l'Anivin de France, s'investit dans la recherche pour favoriser la mise en place d'un **modèle de viticulture innovant** qui doit permettre, à terme, d'assurer des volumes suffisants au développement des marchés de Vin De France - VDF, tout en répondant aux attentes sociétales en matière de développement durable.

L'Anivin de France accompagne ainsi techniquement avec l'IFV deux vignobles pilotes pour **mettre en lumière et diffuser les meilleures pratiques**.

Le V.I.E. est une approche de culture de la vigne
qui repose sur 6 leviers :

INSTALLATION DU VIGNOBLE

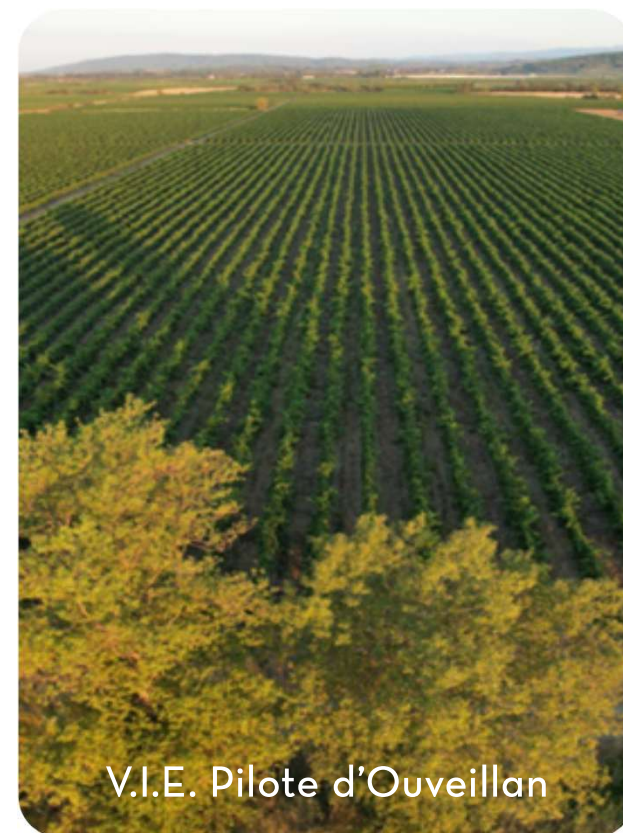
FERTI-IRRIGATION

SANTÉ DU VÉGÉTAL

CÉPAGES

VIE DU SOL

MÉCANISATION DU VIGNOBLE



V.I.E. Pilote d'Ouveillan



LE PNDV : PLAN NATIONAL DE DURABILITÉ DU VIGNOBLE



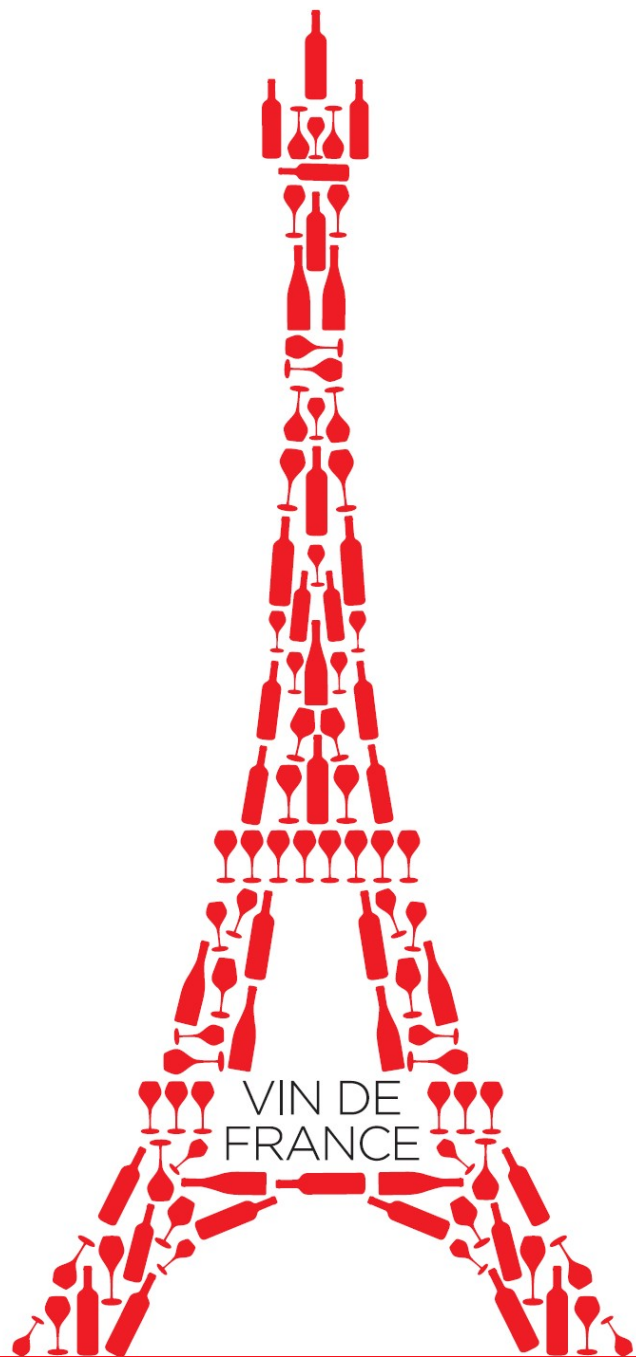
Le 27 février 2025, la filière s'est engagée dans le Plan National de Durabilité du Vignoble 3 qui a pour objectif d'encourager la productivité et la pérennité des vignobles français, d'assurer une gestion durable des ressources et de faire émerger des produits innovants tout en prenant en compte les spécificités des régions.

Ce nouveau programme s'articule autour de 3 thématiques principales, à savoir :

- Maintenir la Productivité et Pérennité du vignoble,
- Renforcer une meilleure gestion des ressources et de l'environnement,
- Renforcer la création de Produits innovants.

En savoir plus sur le Plan National de durabilité du Vignoble :
plan-deperissement-vigne.fr





ANIVIN DE FRANCE
Association Nationale Interprofessionnelle

8

LES MISSIONS & ACTIONS DE L'ANIVIN DE FRANCE



LES MISSIONS DE L'ANIVIN DE FRANCE



LES MISSIONS DE L'ANIVIN DE FRANCE

- Promouvoir la **qualité** de Vin De France auprès des professionnels à travers le concours **BEST VALUE VIN DE FRANCE SELECTION**, des salons professionnels, des séminaires de formation...
- Faire **connaître** et **éduquer** les consommateurs aux **cépages** de France grâce à des animations dégustations dans les points de vente, dans les salons de consommateurs, via les réseaux sociaux...
- S'investir dans la **recherche** pour un **vignoble** dédié à Vin De France, s'inscrivant dans une démarche de **développement durable**, en adéquation avec le profil de vin recherché (Projet **V.I.E.** = **V**ignobles **I**nnovant et **E**co-responsables)



FAIRE CONNAÎTRE ET ÉDUCUER LES CONSOMMATEURS AUX CÉPAGES DE FRANCE

B TO C OBJECTIFS

PROMOTION

Promouvoir les références de Vin De France à travers des animations dégustations dans les points de vente et en ligne

ÉDUCATION

Promouvoir les cépages de France et la qualité des références de Vin De France lors de salons consommateurs et sur les réseaux sociaux



Animation des établissements à Paris



Cocktail Street 2024



EXEMPLES DE MISES EN AVANT DE VIN DE FRANCE DANS LES POINTS DE VENTE

Chez les cavistes indépendants



En Grande Distribution



Dans les 500 magasins Nicolas



Dans les bars, brasseries et bistrot parisien



COMMUNICATION DIGITALE

JEUX CONCOURS



Jeu concours Le Petit Ballon (FRANCE)

PORTAGES INFLUENCEURS

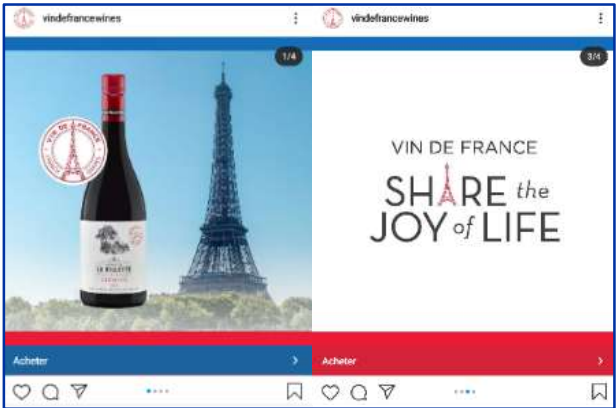


Portage influenceurs sur la thématique des rosés VDF avec Monoprix (FRANCE)



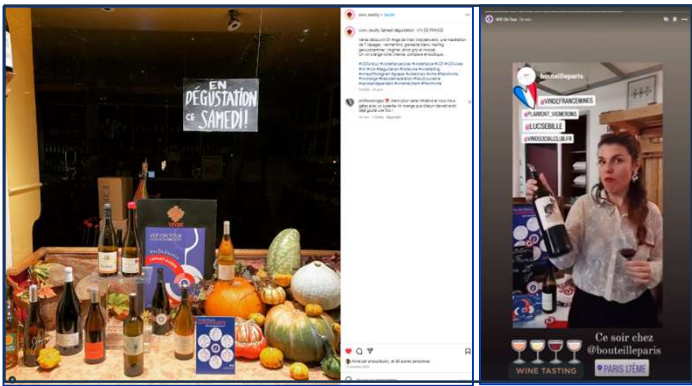
Portage influenceurs sur la thématique « Pas de fromages sans cépages » avec les caves NYSA (FRANCE)

POSTS SPONSORISÉS



Partenariat avec Dan Murphy's (AUSTRALIE)

RELAIS ANIMATIONS DÉGUSTATIONS



Dégustations de VDF chez les cavistes indépendants (FRANCE)

RELAIS ÉVÈNEMENTS CONSOMMATEURS



« Taste of London » (ROYAUME-UNI)



PROMOUVOIR LA QUALITÉ DE VIN DE FRANCE AUPRÈS DES PROFESSIONNELS

B TO B OBJECTIFS

PROGRAMMES ÉDUCATIFS

Expliquer les atouts de la catégorie Vin De France et rappeler l'origine française des cépages prétendument appelés « cépages internationaux »



Programme éducatif en Corée

SALONS PROFESSIONNELS INTERNATIONAUX

Faire découvrir la qualité des vins médaillés du concours à Wine Paris, ProWein etc...



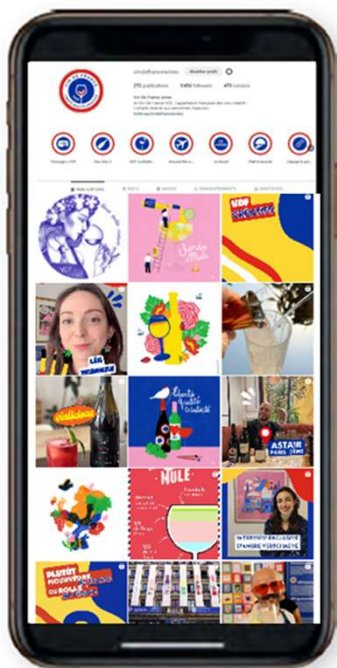
Stand Anivin De France à Wine Paris 2025

COMMUNICATION

Développer les marchés internationaux par la rencontre des professionnels du secteur : importateurs, acheteurs d'enseigne, journalistes de la presse vin

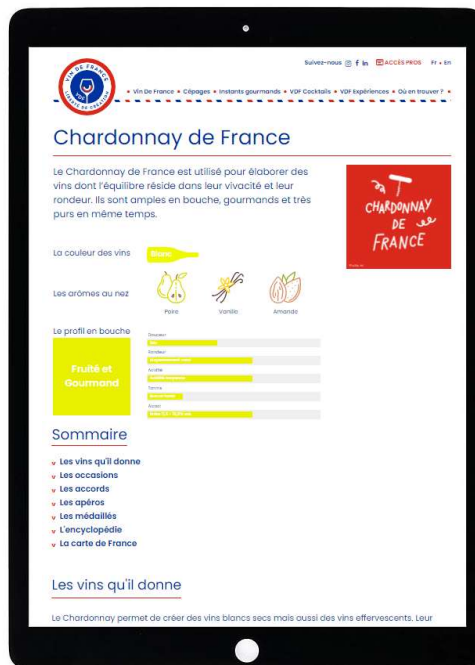


SUIVEZ VIN DE FRANCE SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX POUR EN SAVOIR PLUS



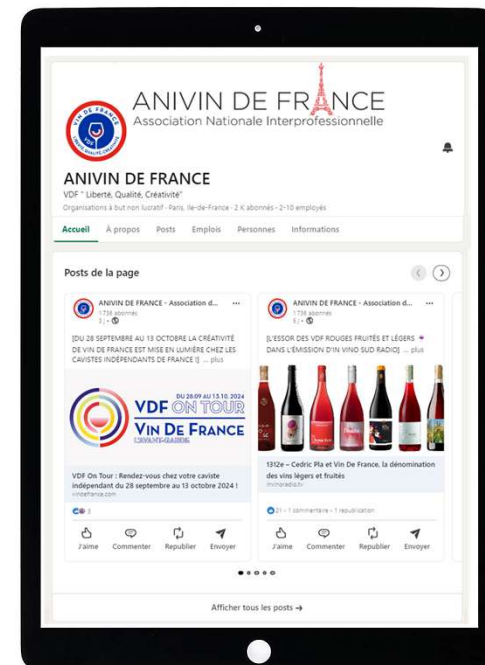
Compte Instagram ludique, l'univers du vin est rendu plus accessible

 **@vindefrancewines**
14k followers



Site internet éducatif pour tout savoir sur les cépages de France

 **vindefrancewines.com**
2k visiteurs/mois



Page LinkedIn sur les actualités de l'Anivin de France

 **@Anivin de France**
2k followers



ÉDUCUER LES CONSOMMATEURS À LA CONSOMMATION RESPONSABLE

Déguster un vin est toujours une expérience sensorielle. Sa robe, son nez, son goût, tous les sens sont mis à contribution. Le sens de la **responsabilité** aussi, car du fait de sa teneur en alcool, le vin nécessite une **consommation responsable et mesurée**.

Alors pour que raison et vin soient toujours d'accord, pour la santé, l'alcool c'est maximum 2 verres par jour et pas tous les jours.



Campagne réalisée par Vin et Société



ANIVIN DE FRANCE

Association Nationale Interprofessionnelle

Valérie Pajotin et son équipe vous remercient
pour votre attention.



©Thierry Legay

Valérie Pajotin
Directrice Anivin de France

anivin@anivin.org
www.vindefrance.com

  @vindefrancewines  @Anivin de France



BIBLIOGRAPHIE

Lien vers le site internet de l'Anivin de France

<https://www.vindefrance.com/>

Règlement européen n°1308/2013 OCM

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32013R1308&qid=1744642376315>

Règlement européen n°2019/33

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32019R0033&qid=1744642476108>

Règlement européen n°2019/934

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX%3A32019R0934&qid=1744642506855>

Décret n°2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques

<https://www.legifrance.gouv.fr/jorf/id/JORFTEXT000025804057>

DGCCRF - « Etiquetage de vin : savoir lire les étiquettes » - mai 2023

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/les-fiches-pratiques/etiquetage-des-vins-savoir-lire-les-etiquettes>

DGCCRF - « Présentation de la carte des vins » - mars 2025

https://www.economie.gouv.fr/files/files/directions_services/dgccrf/documentation/publications/depliants/presentation-carte-vins.pdf

DGCCRF - « Présentation et étiquetage en linéaires des vins et spiritueux » - septembre 2022

<https://www.economie.gouv.fr/dgccrf/les-fiches-pratiques/presentation-et-etiquetage-en-lineaires-des-vins-et-spiritueux>

