

A

A

Quelles sont les mentions à vérifier sur les étiquettes des bouteilles de vin ?

<

LECTURE : 9 MINUTES

Par **Bercy Infos** , le 20/09/2023 - **Étiquetage des produits Conseils aux consommateurs**

En France, le champagne comme le vin font l'objet d'une réglementation très stricte permettant d'assurer la traçabilité des produits. Les étiquettes sont une source d'informations précieuse pour le consommateur. Décryptage.

Sommaire

- **Quelles sont les différentes catégories de vins ?**
- **Quelles sont les mentions obligatoires des étiquettes des bouteilles de vin ?**
- **Quelles sont les mentions facultatives des étiquettes des bouteilles de vin ?**
- **Quelles sont les règles pour les bouteilles de champagne ?**

Quelles sont les différentes catégories de vins ?

Il existe deux catégories de vin :

- Les **vins sans indication géographique (VSIG)** qui correspondent aux anciens vins de table (et qui ont pris l'habitude de faire apparaître la mention « vin de France »).
- Les **vins avec indication géographique (IG)**, qui sont astreints à des conditions de production rigoureuses inscrites dans leurs cahiers des charges. Ces IG se répartissent en deux groupes : les vins avec **appellation d'origine protégée (AOP) et les vins avec indication géographique protégée (IGP)**. < <https://www.economie.gouv.fr/particuliers/aop-aoc-igp-stg-labels-certification-alimentation>>

L'étiquetage de tous les vins, qu'ils soient VSIG ou IG, comporte neuf mentions obligatoires (onze si le vin est désalcoolisé ou partiellement désalcoolisé).

Mais la spécificité de ces mentions peut varier en fonction d'une catégorie à l'autre (voir le point suivant).

À savoir

Les vins avec une indication géographique ou une appellation contrôlée correspondent à des vins dont les raisins sont récoltés et vinifiés au sein d'une aire géographique définie, en respectant des conditions de production établies dans des cahiers des charges.

- **L'appellation d'origine protégée (AOP)** : la mention AOP sur une étiquette signifie que le vin est lié à un terroir et un savoir-faire spécifiques. Pour faire figurer ce sigle à valeur européenne, le vin doit au préalable obtenir l'équivalent français de cette mention, l'appellation d'origine contrôlée (AOC) auprès de l'INAO. Ce n'est qu'une fois l'AOP acquise que le produit pourra être inscrit dans le registre européen des dénominations protégées (placé sous l'autorité de la Commission européenne) et jouir d'une protection dans l'ensemble de l'Union européenne.
- **L'indication géographique protégée (IGP)** : l'IGP se base également sur le rapport du produit à un territoire donné et répond aux mêmes contraintes d'enregistrement au niveau national et européen. Les conditions de production sont cependant moins contraignantes (pas de délimitation parcellaire comme dans les AOP, choix plus large de cépages,

etc.).

Quelles sont les mentions obligatoires des étiquettes des bouteilles de vin ?

Pour qu'un vin (qu'il soit VSIG ou IG) respecte la réglementation, il doit obligatoirement faire apparaître sur son étiquette les éléments ci-dessous :

1. La dénomination de vente

- **Pour un vin avec indication géographique (IGP ou AOP)** : il est nécessaire de présenter sur l'étiquetage les mentions obligatoires « appellation d'origine protégée » ou « indication géographique protégée », ainsi que la dénomination protégée. Ces mentions peuvent être remplacées par les mentions traditionnelles « appellation d'origine contrôlée » ou « vin de pays ». Les logos européens AOP et IGP, tout comme le logo national AOC, sont facultatifs.
- **Pour un vin sans indication géographique** : mention de la catégorie de produit de la vigne ainsi que du pays de provenance. Exemple : vin de France, vin mousseux d'Espagne.

2. Le titre alcoométrique volumique acquis (TAVA) : il s'agit du pourcentage d'alcool (en unités ou demi-unités). Exemple : 14 % vol.

3. Le volume nominal : il s'agit du volume de liquide censé être présent dans le contenant, qui varie selon la catégorie de vin.

4. La provenance : cette mention peut compléter la dénomination de vente (vin de France, vin de l'Union européenne, etc.), ou apparaître seule (Produit de France).

5. Les informations relatives à l'embouteilleur : l'embouteilleur est défini comme la personne physique ou morale, ou le groupement de ces personnes, qui procède ou fait procéder pour son compte à l'embouteillage. Son nom et son adresse (nom de la commune et de l'État membre où se situe le siège de l'embouteilleur) doivent être précédés les termes « embouteilleur » ou « mis en bouteille par ». Comme le précise la [DGCCRF](#) :

- Pour les vins AOP et IGP, le nom de l'embouteilleur peut être remplacé par des termes spécifiques, par exemple « mis en bouteille au château / domaine », « mis en bouteille à la propriété », « mis en bouteille dans la région de production ».
- Pour les vins sans indication géographique, cette mention doit être codée si elle contient ou reprend le nom d'une AOP ou IGP. Dans cette hypothèse, le nom et l'adresse d'une personne participant au circuit commercial autre que l'embouteilleur (vendeur, distributeur, etc.) doit figurer en clair dans l'étiquetage du vin (ex. mis en bouteille par EMB XX XXX France – Distribué par X).

6. La présence d'allergènes : le principe est que les substances allergènes doivent être mentionnées dans l'étiquetage des vins dès lors qu'elles sont détectables. L'étiquetage est obligatoire lorsque les sulfites sont présents en quantité supérieure à 10 mg/l.

7. Indication de la teneur en sucre pour les vins mousseux, les vins mousseux gazéifiés, les vins mousseux de qualité et les vins mousseux de qualité de type aromatique.

8. Le numéro de lot : il peut être constitué de chiffres ou de lettres et est précédé de la lettre « L », sauf dans le cas où cette mention se distingue clairement des autres indications d'étiquetage. Ce numéro de lot indélébile doit être porté sur l'étiquetage ou sur le contenant de façon visible et lisible. Il ne doit être ni gratté ni effacé.

9. Le message sanitaire (boissons > 1,2 % d'alcool) : il s'agit du message ou pictogramme déconseillant la consommation d'alcool pour les femmes enceintes. Il doit être placé à proximité du titre alcoométrique volumique acquis.

10. La liste des ingrédients et la déclaration nutritionnelle : ces deux mentions d'étiquetage deviendront obligatoires à compter du 8 décembre 2023.

À savoir

- Les vins sans indication géographique disposent d'une autorisation à faire figurer sur leur étiquette le **cépage** et le

millésime, sous réserve d'un agrément spécifique de l'opérateur et d'une certification des vins par [FranceAgriMer](#).

- Par ailleurs, les vins sans indication géographique ont l'interdiction de faire référence sur leur étiquetage à une dénomination géographique, aussi bien sur leur dénomination de vente qu'à travers l'apposition d'une marque.
- Les vins sans indication géographique ne peuvent également pas faire mention d'un certain nombre de cépages (par exemple : Aligoté, Altesse, Clairette, Gewurtztraminer, Gringet, Jacquère, Mondeuse, Persan, Poulsard, Riesling,

Savagnin, Sylvaner et Trousseau).

Quelles sont les mentions facultatives des étiquettes des bouteilles de vin ?

Il existe des informations complémentaires qui peuvent vous aider à vous assurer de la conformité d'un produit. Ces mentions, sans être obligatoires, sont néanmoins soumises à réglementation :

- **le millésime** : pour pouvoir faire valoir une année de millésime, le producteur doit avoir récolté au moins 85 % des raisins pendant l'année indiquée sur la bouteille
- **le cépage** : de la même manière que le millésime, un cépage indiqué sur une bouteille de vin indique qu'en principe 85 % des raisins correspondent à la variété indiquée (100 % des raisins si mention d'au moins deux cépages sur l'étiquette)
- **la méthode de production** : les producteurs peuvent décider de mettre en avant certaines pratiques de production. Par exemple, il peut être indiqué sur la bouteille le type de contenant dans lequel le vin a été élevé (« élevé en fût de chêne »), une vinification particulière « fermentation en bouteille », une culture de la vigne et une vinification particulière « vin biologique »... À noter que pour utiliser ces informations, il faut répondre à des conditions spécifiques
- **l'exploitation agricole** : la mention de l'exploitation agricole est réservée aux AOP et IGP. Pour avoir la possibilité de la faire apparaître sur une bouteille, le vin doit avoir été récolté et vinifié exclusivement dans l'exploitation. Exemple : « Château », « Domaine », « Clos », « Mas »...
- **les logos de l'Union européenne « AOP » et « IGP »**
- **la teneur en sucre pour les vins tranquilles (sans bulles) :**
 - Sec : teneur en sucre ne dépasse pas 4g/l
 - Demi-sec : teneur en sucre entre 4 et 12 g/l
 - Moelleux : teneur en sucre entre 12 et 45 g/l
 - Doux : teneur en sucre dépasse 45 g/l.

À savoir

- Les trois mentions « château », « clos » et « cru » sont réservées aux seuls vins bénéficiant d'une appellation d'origine.
- Les distinctions ou médailles attribuées dans le cadre de concours peuvent figurer dans l'étiquetage d'un vin produit en France, à condition que le concours soit inscrit sur une liste établie par le ministre en charge de la consommation, et selon des modalités précisées dans l'[arrêté du 13 février 2013](#).

Quelles sont les règles concernant le Champagne ?

La naissance du Champagne remonte à la fin du 17^e siècle. La caractéristique principale est que le processus de fermentation du moût de raisin en bouteille permet au vin de pétiller. La qualité du champagne se mesure grâce au cru, au cépage et au millésime.

- **Cru** : le lieu où la vigne pousse. Le lieu de production du champagne est rigoureusement défini par la loi du 22 juillet 1927 : seuls cinq départements peuvent produire du champagne : la Marne, l'Aube, la Haute-Marne, l'Aisne et la Seine-et-Marne. Ces territoires couvrent quelques 34 300 hectares.
- **Cépage** : il s'agit de la variété de raisins dont est issu le vin. Sept cépages sont autorisés par la réglementation : le Chardonnay, le Pinot Noir, le Pinot Meunier, l'Arbane, le Petit Meslier, le Pinot Blanc et le Pinot Gris. 100 % des raisins doivent provenir du cépage indiqué (ce qui est plus restrictif que la réglementation générale, qui prévoit que 85 % au moins des raisins doivent provenir du cépage indiqué).
- **Millésime** : il correspond à l'année de récolte du raisin.

Les mentions obligatoires à vérifier

Pour bien vérifier que votre bouteille contient du Champagne, pensez à vérifier les mentions obligatoires :

1. **L'appellation « Champagne »** : elle doit obligatoirement figurer sur la bouteille à deux endroits : sur l'étiquette et sur le bouchon de liège.
2. **Mentions** : Brut nature, Extra-brut, Brut, Extra-sec, Sec, Demi-sec, Doux.
3. **Le nom ou la raison sociale de l'élaborateur** : le nom ou la raison sociale de l'élaborateur, ainsi que la commune de son siège social doivent apparaître.



- 4. Le numéro d'immatriculation professionnelle :** il est délivré par le [Comité interprofessionnel des vins de Champagne](#) (CIVC). Ce numéro doit être précédé des initiales qui renseignent sur la catégorie professionnelle de l'élaborateur et doit être visible sur l'étiquette du produit. Il s'agit plus précisément des initiales suivantes :
- **C.M.** pour Coopérative de manipulation : la coopérative transforme le raisin de ses adhérents dans ses locaux afin de produire du champagne puis le commercialise le cas échéant.
 - **R.C.** pour Récoltant coopérateur : le récoltant coopérateur récolte son raisin, le confie à sa coopérative et reprend ensuite des vins en cours d'élaboration ou prêts à être commercialisés afin de les vendre lui-même.
 - **R.M.** pour Récoltant manipulant : Il récolte son raisin, élabore le vin dans ses locaux et le commercialise.
 - **S.R.** pour Société de récoltants : il s'agit du groupement de producteurs qui élabore du champagne grâce au raisin de la récolte de ses membres et le commercialise.
 - **N.M.** pour Négociant manipulant : le négociant manipulant achète des raisins, des moûts ou des vins et prend en charge leur élaboration dans ses locaux avant de commercialiser le champagne. Les grandes marques de champagne appartiennent à cette catégorie.
 - **N.D.** pour Négociant distributeur : il achète des vins en bouteilles terminées sur lesquelles il appose, dans ses locaux, un étiquetage.
 - **M.A.** : l'élaborateur, qu'il soit négociant, récoltant ou coopérative, vend des bouteilles terminées et habillées à la marque du client acheteur de bouteilles.
- 5. Les mentions de la capsule.** Plusieurs obligations concernent la capsule d'une bouteille de champagne :
- la CRD (capsule représentative de droits) est verte et le mot « champagne » doit figurer en toutes lettres sur celle-ci (spécificité champenoise). Les codes utilisés sont « R » pour les récoltants (RM, RC et CM), « N » pour les négociants (NM).
 - la CRD peut être personnalisée aux cordonnées de l'élaborateur : le numéro figurant sur celle-ci est alors le numéro du département de son siège social (« 02 », « 10 », « 51 », etc.). Elle peut aussi être banalisée (uniquement pour les récoltants), le numéro figurant sur celles-ci étant alors « 51 ».
- 6. Les autres mentions obligatoires.** Doivent également figurer de façon obligatoire les mentions ou informations suivantes :
- la provenance : « produit de France » ou termes équivalents
 - le titre alcoométrique (% vol)
 - le volume nominal (en l, cl ou ml)
 - le numéro de lot
 - les allergènes
 - le message sanitaire ou le logo « femme enceinte ».

À savoir

- Champagne est la seule AOC en France à ne pas être soumise à l'obligation d'étiqueter la mention « appellation d'origine contrôlée ».
- Au-delà de ces mentions obligatoires, il est conseillé de ne jamais acheter un vin mousseux qu'on vous vendrait comme « champagne déclassé », « hors quantum » ou « jeunes vignes ». Ces noms peuvent cacher des fraudes qu'il convient de signaler en ligne sur [le site SignalConso](#).



Quelles sont les mentions facultatives des bouteilles de champagne ?

Des **mentions facultatives** peuvent également figurer sur les bouteilles de Champagne, comme :

- le millésime
- le cépage
- les mentions « Blanc de blancs » pour un champagne issu uniquement de raisins blancs, ou « Blanc de noirs » pour un champagne issu uniquement de raisins noirs, ou encore « Rosé », pour un champagne obtenu par assemblage ou par saignée.

Comment conserver le Champagne ?

Lorsque vous avez choisi votre Champagne, **vous pouvez le conserver plusieurs années**, même si, contrairement à d'autres types de vin, le Champagne est livré à maturité et n'a pas vocation à être gardé pendant longtemps.

Pour le conserver, il est important de disposer la **bouteille à l'horizontal**, dans un **endroit frais** (maximum 15 °C) et à **température constante**, à l'**abri de la lumière**, du **bruit** et des **vibrations**.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez-le avec modération.

Ces contenus peuvent aussi vous intéresser

- AOP-AOC, IGP, AB... : les labels de qualité dans l'alimentation
- Comprendre les labels bios
- Quelle réglementation pour l'origine géographique des produits alimentaires ?
- Comment bien choisir son chocolat ?

En savoir plus sur l'étiquetage des vins

- Vins étiquetage : savoir lire les étiquettes *sur le site de la DGCCRF*
- Le contrôle des vins et spiritueux : retour sur des affaires récentes de fraude *sur le site de la DGCCRF*
- Vins sans indication géographique : le point sur la réglementation *sur le site de la DGCCRF*
- Champagne : connaître le langage des étiquettes *sur le site de la DGCCRF*

Thématiques : [Etiquetage des produits](#) | [Conseils aux consommateurs](#)

Ce sujet vous intéresse ? Chaque mardi avec la lettre Bercy infos Particuliers, ne manquez aucune info pratique sur vos droits et obligations en matière de fiscalité, épargne, consommation ...