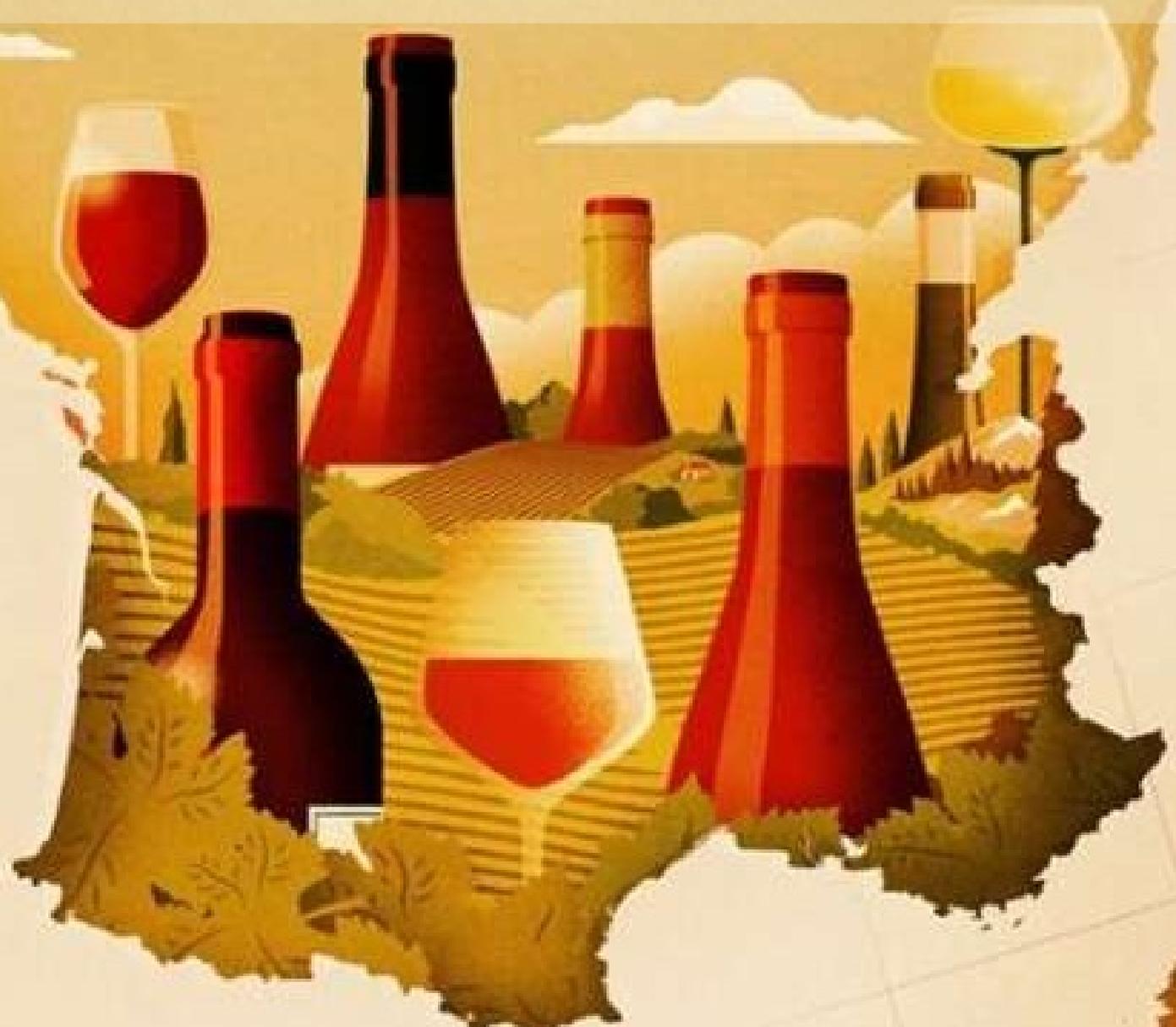


Pourquoi produire en Vin de France ?



Que veut dire la dénomination

Vin de France ?



La dénomination « Vin de France » est tout simplement la notification pour tout vin produit en France qui n'est pas accueilli par une Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) ou par une Indication Géographique Protégée (IGP).

La dénomination « Vin de France » offre une liberté aux vignerons qui ne souhaitent se conformer aux obligations des décrets d'Etat concernant le cahier des charges des appellations et/ou aux jugements des syndicats professionnels des appellations.

Cela ne permet pas toutefois toutes les libertés et la dénomination « Vin de France » répond à une réglementation et à des obligations administratives.



Pourquoi choisir la dénomination Vin de France ?



L'objectif de cette appellation est de promouvoir des vins de qualité produits en France qui ne répondent pas aux critères des AOP et des IGP, mais qui peuvent néanmoins offrir une grande qualité et une grande diversité aromatique.

A l'heure où l'INAO est contestée par une partie de l'interprofession, tout comme le sont certains syndicats d'appellation, des vignerons choisissent de déclasser leurs cuvées d'AOC en « Vin de France ». Ce peut être parfois un geste de contestation plutôt que libertaire.

Il faut donc faire une distinction pour les vignerons qui choisissent de classer une ou plusieurs cuvées de leur production en « Vin de France » afin de se donner une liberté de création et les vignerons qui, systématiquement, choisissent de produire tous leurs vins en désignation « Vin de France ». Ces derniers, généralement, ne reconnaissent pas le bien fondé de l'INAO et/ou de sa réglementation.



Pourquoi choisir la

dénomination Vin de France ?



La troisième raison qui peut motiver de prendre la dénomination « Vin de France » consiste en un geste de survie. En effet, depuis les épisodes répétés dus au dérèglement climatique surtout à partir de 2016 : gel de printemps, grêle, attaque violente et répétées du mildiou... des vignerons choisissent de sauver leur exploitation en achetant des raisins ou des jus venant d'autres secteurs de production. Ces vignerons créent, avec cette pratique, des cuvées d'assemblage venant de secteurs en dehors de l'appellation. Cela maintient une économie vitale pour les Domaines en question. On découvre alors des noms de cuvées évoquant cette résilience : « Grain de survie », « Grains d'ailleurs », « La Cousine de ma Mère »,...



Vin de France, quelle réglementation ?

La dénomination « Vin de France » (VDF) a été créée en 2009 dans le cadre de l'organisation commune du marché du vin en Europe, remplaçant la mention « Vin de Table ». Les VDF sont également désignés en tant que « vin sans indication géographique » (VSIG). Tout vin produit en France qui n'est pas accueilli par une appellation d'origine protégée (AOP ou AOC) ou par une indication géographique protégée (IGP qui sont les anciens Vin de Pays) est donc par définition un VDF.



Les vins produits sous cette appellation peuvent être élaborés à partir de cépages français ou étrangers, et peuvent provenir de n'importe quelle région viticole de France.

Les vins produits sous cette appellation peuvent être rouges, blancs, rosés ou effervescents.

Cependant, les vins produits sous l'appellation "Vin de France" ne sont pas soumis à des règles de production aussi strictes que les vins AOP et IGP. Ils ne bénéficient pas de la même reconnaissance que ces derniers sur les marchés nationaux et internationaux.

Vin de France, quelle réglementation ?

Tout d'abord, les producteurs de « Vin de France » relèvent du champ de compétence de l'Anivin et doivent s'acquitter de leur cotisation à cet organisme.

Ils doivent alors déclarer leurs volumes de façon obligatoire tous les mois ou, selon le cas, chaque année sur le site de cet organisme.

Les volumes soumis à cotisations sont :

- Les « Vins de France », sans mention de cépage et sans mention de millésime
- Les « Vins de France », avec mention de cépage et / ou millésime

Le montant de la cotisation dépend du type et de la quantité de vin produit.

- Pour un « Vin de France » sans mention de cépage et sans mention de millésime la cotisation est de 0,46 € hors taxe par hectolitre.
- Pour un « Vin de France » avec mention de cépages et / ou millésime la cotisation est de 1 € hors taxe par hectolitre.



Vin de France, quelle réglementation ?

Ce qui est permis :

- Le vigneron peut déclasser une AOC en « Vin de France ».
- Le vigneron peut mélanger un vin blanc et vin rouge en respectant la règle dite des « 85/15 ». Par ailleurs, 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 à moins que le produit final ne soit destiné à la préparation d'un vin mousseux ou d'un vin de base destiné à l'élaboration de vins pétillants.
- Le vigneron peut mélanger 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. Cependant, cette opération ne doit pas viser à masquer une altération chimique ou microbiologique du vin.



Demain, la nouvelle étiquette et ses obligations

Présentation des informations sur support physique exclusivement : Etiquette ou contre-étiquette avec les mentions légales

NOM DU VIN

VIN DE FRANCE

Cépage Millésime

Lot n°000

MIS EN BOUTEILLE POUR XXX PAR XXX À XXX

E = 343 KJ / 83 kcal pour 100ml

	Pour 100 ml
Energie	
Graisses	g
dont acides gras saturés	g
Glucides	g
dont sucres	g
Protéines	g
Sel	g

Ingrédients :
raisin, saccharose, acide malique, dioxyde de carbone, **sulfites**, carboxyméthylcellulose

75cl
13,5% vol



La mention des allergènes (sulfites) doit être différenciée par rapport aux autres ingrédients (en gras ou en italique).

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

Demain, la nouvelle étiquette et ses obligations

Présentation d'une étiquette physique avec dématérialisation des informations : étiquette ou contre-étiquette avec les mentions légales.

NOM DU VIN

Vin De France

Cépage Millésime

Lot n°000

MIS EN BOUTEILLE POUR XXX PAR XXX À XXX
CONTIENT DES SULFITES

E = 343 kJ / 83 kcal
pour 100ml

Ingrédients



75cl
13,5% vol.



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

Demain, la nouvelle étiquette et ses obligations

Les cépages qui ne peuvent pas figurer 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 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, Portughese, Poulsard, Primitivo (mais Zinfandel est autorisé).

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

S : Sangiovese (mais Nielluccio est autorisé), Savagnin, Savagnin blanc, Savagnin rose, Spätburgunder, Štajerka, Štajerska belina, Sylvaner.

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

V : Verdea, Verdeca, Verdesse, Verdicchio, Vermentino (mais Rolle est autorisé), Vernaccia.

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

Z : Zalagyöngye.

Ajouter image de bouteille

Identité du producteur / Metteur en marché

NOM DU VIN

Vin De France

France Vin

13,5% vol 75 cl

vin blanc sec Cépage

Messages sanitaires

Toujours consommer avec modération

Déclaration nutritionnelle

	100 ml
Energie	343 kJ 83 kcal

	Pour 100 ml
Energie	
Graisses	g
dont acides gras saturés	g
Glucides	g
dont sucres	g
Protéines	g
Sel	g

Ingrédients

Raisin, saccharose, acide malique, dioxyde de carbone, sulfites, carboxyméthylcellulose

Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.xxxx.com