


# Comment établir une carte des vins ?



## LES 2 REGLES ESSENTIELLES A OBSERVER :

- Présenter les vins sous leurs **dénominations de vente exactes**, en se référant exclusivement aux **mentions portées sur les étiquettes** (Cf. mentions obligatoires).
- Ne pas tromper ou induire en erreur le consommateur sur la **qualité**, la **nature**, l'**origine**, la **quantité**, le **prix pratiqué**, etc... Il importe de donner l'information la plus objective et la plus complète possible, afin que le client puisse effectuer correctement son choix.

## Mentions Obligatoires

<b>La dénomination de vente réglementaire</b> ----- (en toutes lettres)	<b>AVANT RECOLTE 2009</b> VINS DE TABLE	- « Mélange de Vins de Différents Pays de la Communauté Européenne ». - « Vin de Table de France », « Vin de Table Français », « ... d'Espagne ». - « Vin de pays de.... » suivi du département ou de la zone de production.
	<b>AVANT RECOLTE 2009</b> VINS d'APPELLATION	- « Appellation Contrôlée », « AOC » ou « AC » * - « Vin Délimité de Qualité Supérieure », « AOVDQS » ou « VDQS » * * mentions qui doivent être accompagnées du <b>nom exact de l'appellation</b> .
	<b>A PARTIR RECOLTE 2009</b> VINS sans indication géographique	- « Mélange de Vins de Différents Pays de la Communauté Européenne » ou bien « Vin de la Communauté Européenne ». - « Vin de France », « Vin - Produit de France », « Vin d'Italie », etc...
	<b>A PARTIR RECOLTE 2009</b> VINS avec indication géographique	- « Indication Géographique Protégée » (IGP) ** - « Appellation d'Origine Protégée » (AOP) ** **accompagnées du <b>nom exact de l'indication géographique</b> , mais possibilité de conserver les anciennes mentions « vin de pays » et « appellation d'origine contrôlée » ou « appellation contrôlée » !!!  NB : dans ce cas le logo devient obligatoire.
<b>La contenance</b>	Il s'agit du type de bouteille proposée (« demi » ou « 37,5 cl », « bouteille » ou « 75 cl », etc...) ou du volume effectif en « cl » servi au client (cas de la vente en pichet ou au verre).	
<b>Le prix de vente</b>	Montant net TTC exprimé en euros.	<b>Utilisation des nouvelles dénominations : à compter des conditionnements effectués après le 31 décembre 2010.</b>

## Mentions Facultatives

<b>La couleur du vin</b>	Facultative, mais impérative pour une bonne association met / vin.
<b>Le millésime</b>	S'il correspond à l'étiquette (attention aux ruptures de stock ou aux indisponibilités).
<b>Le nom de l'exploitation</b>	Château, Domaine, Mas, Clos, Bastide, Vignoble, etc...
<b>Le cépage</b>	S'il est effectivement indiqué sur l'étiquette. NB : Certaines AO intègrent un nom de cépage !
<b>Toutes autres indications</b>	Marque commerciale, titre alc., médaille, « mise à la propriété », « vin biologique »...

## QUELQUES CONSEILS ☺ :

- ✓ Lire attentivement les étiquettes des bouteilles ou des BIB, avant d'établir la carte.
- ✓ Signaler les vins indisponibles ou en rupture (par exemple : mention « épuisé » au crayon-papier).
- ✓ Les cartes pré-imprimées remises par les fournisseurs sont rarement adaptées à la cave du restaurant. Il est toutefois judicieux et conseillé de regrouper les vins par régions viticoles et/ou par couleurs.
- ✓ Cette classification IGP / AOP s'applique à tous les vins produits sur le territoire de l'Union Européenne.
- ✓ La bouteille doit être ouverte en présence du client (Cf. article 1<sup>er</sup> - Décret 28 mars 1960).

## LES ERREURS A NE PAS COMMETTRE ☹ :

- ✓ Les vins déclassés n'existent pas (« Petit Bordeaux », « Provence déclassé », « excédent » ...).
- ✓ La seule indication d'une marque commerciale (exemple « LISTEL ») est nettement insuffisante.
- ✓ « Riesling », « Sylvaner »... sont des cépages (facultatifs) et non une dénomination.
- ✓ La rubrique « Vins Divers » très imprécise, ne correspond à aucune définition réglementaire.