

PROTECTION ÉCONOMIQUE



Présentation carte des vins



Comme pour les menus et les cartes des mets, la conception de la carte des vins mérite une attention particulière. Elle résulte d'une réflexion sur les boissons proposées et de l'application de règles et de principes.

Le Code de la consommation fixe une obligation générale d'information pour tout professionnel. Avant la conclusion du contrat, le consommateur doit être en mesure de connaître les caractéristiques essentielles du bien et du service, il doit pouvoir bénéficier d'une information objective, claire et sincère sur les boissons disponibles, dont les vins, proposés à la vente.

En bref

Des mentions obligatoires doivent apparaître de manière visible et lisible :

- la **dénomination** de vente à laquelle le vin peut prétendre, qu'il s'agisse de vins servis embouteillés, en pichet ou carafe, ou au verre ;
- la **quantité** ;
- le **prix** ;
- la **mention des allergènes** (vin vendu au pichet ou au verre).

L'ordonnement de la carte est libre et peut être effectué sur la base de rubriques se référant à la couleur, aux régions viticoles ou aux catégories de vins. En tout état de cause, il ne doit pas créer de confusion sur l'origine, la quantité, la nature ou la qualité des vins. Afin d'éviter d'induire en erreur le consommateur*, les vins et alcools bénéficiant respectivement d'une appellation d'origine protégée (AOP ou AOC), d'une indication géographique protégée (IGP, « vin de pays ») ou d'aucune de ces qualités (« vin de France », anciennement « vin de table français »), « vins de la Communauté Européenne » et les vins étrangers, doivent être **clairement distingués**. Le restaurateur doit pouvoir justifier toutes les dénominations et allégations (étiquette, facture, titre de mouvement), y compris pour justifier les mentions facultatives qu'il ajouterait sur sa carte : marque, château, millésime, cépage, marque AB ou mention relative au mode de production biologique, médaille etc.



**(articles L.121-2 et L.121-3 du Code de la consommation)*

Les mentions obligatoires sur la carte des vins

Le prix

est indiqué en euros, toutes taxes comprises et service compris.

La quantité (centilisation)

Reprenre le volume mentionné sur la bouteille (75 cl, 50 cl, 37,5 cl). La mention est aussi obligatoire pour la vente de vins au verre, en pichet ou en carafe.

N.B. : pour le service au détail (apéritifs, vin au verre...), il s'agit du volume effectivement servi au consommateur (ex: liqueur 2 cl)

La désignation* des vins

– L'article L. 111-1 du Code de la Consommation prévoit que (...) le professionnel communique au consommateur, de manière lisible et compréhensible, les caractéristiques essentielles du bien (...)

– L'article 7 du règlement (UE) n° 1169/2011 précise que les informations sur les denrées alimentaires n'induisent pas en erreur, notamment sur les caractéristiques de la denrée alimentaire (nature, le pays d'origine ou le lieu de provenance...).

La désignation des vins devant figurer sur la carte est constituée :

Pour les vins bénéficiant d'une indication géographique (AOP/AOC, IGP)

AOP (Appellation d'origine protégée) ou AOC (Appellation d'origine contrôlée)
+
Nom de l'appellation.

« Vins de pays » ou « IGP » (Indication géographique protégée)
+
Nom de l'indication protégée.

N.B. : exception faite pour le Champagne où la seule dénomination « Champagne » suffit.



Les sigles (AOC...) peuvent être acceptés, dès lors qu'ils sont compréhensibles pour le client. Une mention équivalente existe pour les vins étrangers. Veiller à reprendre la dénomination exacte de l'étiquetage.



** La désignation est sa dénomination légale (article 17 du règlement (UE) n° 1169/2011)*



Pour les vins sans indication géographique
(c'est-à-dire ni AOP/AOC ni IGP)

Nom du produit (dénomination légale)

Vin, vin mousseux, vin mousseux de qualité, vin pétillant gazéifié etc.

+

Origine (telle que mentionnée sur l'étiquetage)

de France, d'Espagne, de la Communauté européenne, mélange de vins de différents pays de la Communauté européenne...

N.B. : la dénomination « vin de table » n'existe plus et ne doit plus être utilisée.

La couleur devrait également être mentionnée car elle constitue une caractéristique essentielle pour un vin.



- Dans la présentation de la carte, il est impératif de ne pas créer de confusion entre les différentes catégories de vins, à savoir : AOP/AOC, IGP ou vin sans indication géographique (vin de pays).
- Les vins de France ne doivent pas être présentés par (ou avec) une mention de bassin de production.
- Un « vin mousseux » sans appellation ne peut pas être mis en vente en tant que Crémant ou un Champagne.

La mention des allergènes

Cette mention doit être indiquée par écrit pour les vins vendus au verre ou en carafe.

Les autres mentions sur la carte des vins

Un certain nombre de mentions peuvent figurer de façon facultative sur la carte. Ces mentions doivent correspondre à la réalité et pouvoir être justifiées. Elles complètent la désignation de vente obligatoire mais ne la remplacent pas.

Il s'agit notamment :

- du **cépage** ;
- du **nom d'exploitation** (exemple : nom de château) ;
- du **millésime** (pour être mentionné sur une carte, il doit être disponible, sinon il s'agit d'une pratique commerciale trompeuse qui est un délit. En pratique, il est recommandé au professionnel qui change souvent sa carte des vins en fonction des millésimes qui lui sont livrés d'indiquer le millésime par un système rectifiable comme le crayon papier, craie sur ardoise, étiquette, etc.) ;
- de la **marque commerciale** ;
- d'une **médaille ou d'une récompense** (seul le vin effectivement primé dans un concours officiel reconnu peut être présenté sous une distinction) ;
- de la **référence au mode de production biologique** ;
- de **mention complémentaire type** « cru classé », vin de propriété ou de négoce, second vin du château ;
- **appréciation libre du restaurateur** comme « cuvée du patron » ou « choix du patron ».

La dénomination de vente, mention obligatoire, est différente de la marque commerciale ou du nom de l'exploitation par exemple : « Château Y », « Les Celliers DUPONT »



Toutes ces mentions doivent être vérifiables, sinon c'est une pratique commerciale trompeuse, car elles orientent le choix des consommateurs.

Les mots « réserve » ou « réserve du patron » ne sont plus des mentions libres. La mention traditionnelle « réserve » est protégée dans l'Union européenne pour des vins autrichiens, espagnols et portugais. Toutefois, certaines marques commerciales peuvent encore utiliser le mot « réserve ». La mention « cuvée » peut être utilisée pour toutes les catégories de vins.

Les règles d'affichage

(selon l'arrêté du 27 mars 1987)

« À l'intérieur de l'établissement (article 3), l'affichage consiste en l'indication sur un document exposé à la vue du public et directement lisible par la clientèle de la liste établie par rubrique, des boissons et denrées offertes à la vente et du prix de chaque prestation ».

« À l'extérieur de l'établissement* (article 4) (...) les menus ou cartes du jour, ainsi qu'une carte comportant au minimum les prix de cinq vins ou à défaut les prix des vins s'il en est servi moins de cinq, doivent être affichés de manière visible et lisible de l'extérieur pendant la durée du service et au moins à partir de onze heures trente pour le déjeuner et de dix-huit heures pour le dîner »

* Pour les établissements proposant des repas

Conseils

- Pour la rédaction de la carte, lire les étiquettes des bouteilles avec attention afin de présenter les vins sous leur dénomination exacte.
- Ne pas confondre une marque commerciale avec un nom d'AOP ou d'IGP.
- Le professionnel est responsable de l'information donnée sur sa carte des vins, même lorsque celle dernière est rédigée par un tiers (ex : fournisseur de boissons). Toute mention doit pouvoir être justifiée.
- Dans la présentation, ne pas créer de confusion entre les vins avec indication géographique (AOP et IGP) de ceux sans indication géographique.
- Les vins « déclassés » n'existent pas (exemples : « Petit Bordeaux », « Pommard déclassé »).
- Signaler les vins indisponibles ou en rupture (exemple : mention « épuisé au crayon »).

Les trois modes de distribution des vins en café-restaurant



La vente à la bouteille : la bouteille doit être ouverte en présence du client (Décret n° 60-296 du 28 mars 1960).



La vente au pichet : le vin contenu dans le pichet doit correspondre à la dénomination exacte du vin proposé sur la carte des boissons (AOC, IGP, vin de France, vin d'Espagne...).



La vente au verre : le vin doit être servi dans sa bouteille d'origine devant le client (uniquement pour les vins en bouteille).



Pour plus d'information

www.economie.gouv.fr/dgccrf



DGCCRF, 59 boulevard
Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
T : 01 44 87 17 17



Direction générale de la
concurrence, de la consommation
et de la répression des fraudes