



LES APPELLATIONS FRANÇAISES

Dans un but d'amélioration de la qualité des vins et pour protéger tant les consommateurs que les viticulteurs, les vins français sont soumis à un classement. Ce sont, par ordre théorique de qualité décroissante :

A.O.C. : Appellations d'Origine Contrôlée

Pour bénéficier de la dénomination tant enviée d'A.O.C., les vins sont soumis à un certain nombre de critères.

- La zone de production doit être géographiquement homogène et bien localisée.
- Les cépages sont déterminés.
- Il y a une teneur minimale naturelle en sucre et donc un degré minimal en alcool avant toute chaptalisation.
- De même, il y a un degré d'alcool maximal.
- Il y a une limite maximale de rendement à l'hectare.
- Les méthodes de culture et de taille de la vigne sont précisées.
- Les vins sont soumis à une dégustation par des professionnels indépendants.

Les détails de chacune de ces règles varient d'une région à l'autre.

Depuis le décret de 1974, des examens chimiques et organoleptiques sont obligatoires.

Depuis le décret de 1987, les vignes doivent être vieilles d'au moins trois ans.

L'I.N.A.O. (Institut National des Appellations Contrôlées) est en charge réglementer les A.O.C.

V.D.Q.S. : Vins Délimités de Qualité Supérieure

Appellation inférieure à celle d'A.O.C., elle est apparue peu après la seconde guerre mondiale (loi de 1949). Pour bénéficier de la dénomination V.D.Q.S., les vins sont soumis à un certain nombre de critères.

- Le terroir de production doit être géographiquement homogène et bien localisé.
- Les cépages sont déterminés.
- Il y a une teneur minimale naturelle en sucre et donc un degré minimal en alcool avant toute chaptalisation.
- Il y a une limite maximale de rendement à l'hectare.
- Les méthodes de culture et de taille de la vigne sont précisées.

De façon à encore augmenter la crédibilité des V.D.Q.S., les viticulteurs eux-mêmes ont demandé à ce que les vins soient soumis à des examens chimiques et organoleptiques ainsi qu'à une dégustation par des professionnels indépendants.

L'I.N.A.O. est en charge depuis 1960 de réglementer les V.D.Q.S. L'appellation V.D.Q.S. est souvent regardée par les viticulteurs comme l'antichambre des A.O.C.

Vins de pays :

De qualité théoriquement inférieure aux V.D.Q.S., les vins de pays sont nés officiellement en 1973. On trouve des « vins de pays à dénomination départementale », des « vins de pays à dénomination de zone » et des « vins de pays à dénomination de grande zone ». Comme pour les appellations précédentes, les vins de pays sont soumis à un certain nombre de règles :

- L'origine du vin est géographiquement spécifiée.
- Les cépages sont déterminés.
- Le rendement doit être inférieur à 90 hl à l'hectare.
- Le degré d'alcool naturel est précisé (entre 9° et 10° selon les régions).
- Le degré d'acidité volatile doit être inférieur à 0,4g/l.
- Les vins sont soumis à une dégustation.

Il faut préciser ici que les « vins de pays à dénomination de grande zone » peuvent être issus de l'assemblage de vins de pays de cette zone.

 Par souci d'exhaustivité, citons également les **A.O.S.** (appellation d'origine simple). Cette appellation n'existe plus depuis 1973. Les vins qui y étaient regroupés ont été répartis dans les appellations précédemment décrites.

 De même, dans une classe à part, citons les **vins nouveaux (ou « primeurs »)**, qui doivent avoir une acidité volatile inférieure à 0,6g/l et qui font aussi l'objet d'une dégustation. Depuis le décret de 1985, les vins primeurs ne peuvent être mis en rayon que le troisième jeudi de novembre.