

La valse des étiquettes de vin : une révolution pour les viticulteurs depuis le 8 décembre 2023



C'est un règlement qui émane de la Commission Européenne et qui s'impose depuis le vendredi 8 décembre dernier. Dans un souci de transparence, cette loi était demandée par les associations de lutte contre l'alcoolisme comme par ceux qui dénoncent des vignerons véreux qui mettraient dans leurs bouteilles autre chose que ce qui est autorisé.

D'abord, qu'est-ce qu'un ingrédient ? « Toute substance ou produit, y compris les arômes, additifs et



Ecrit par Andrée Brunetti le 12 décembre 2023

enzymes alimentaires, utilisés dans la fabrication d'une denrée alimentaire. » Déjà, la liste des composants autorisés est longue : évidemment, du raisin et des moûts mais aussi de la saccharose, des régulateurs d'acidité (acides tartrique, malique et lactique, sulfate de calcium), des conservateurs et anti-oxydants (dioxyde de soufre, bisulfite de potassium, sorbate de potassium...), des agents stabilisateurs (gomme arabique, nanoprotéines de levures), du gaz (argon ou azote), d'éventuels allergènes. Sans oublier la valeur nutritionnelle de la bouteille, la quantité de matières grasses, d'acides gras saturés, de sucre et de sel qui la composent.

Certains consommateurs se réjouiront sans doute de savoir combien de calories ils avalent dans une flûte de champagne ou dans un verre de Crozes-Hermitage. Les caves-coopératives, les grands groupes et syndicats vitivinicolas ont les moyens en personnel pour gérer. Mais comment vont faire les petits vigneron dans une exploitation familiale ? Comment mesurer ces dosages infinitésimaux qui souvent ne représentent pas plus de 2% du total d'une bouteille ? Vont-ils avoir recours à un chimiste pour rédiger l'étiquette ? Comment la traduire en chinois, japonais, coréen, danois, russe, allemand ou argentin quand ils exportent ? « Combien vont coûter ces étiquettes ? Encore une couche sur le mille-feuille, une obligation de plus à respecter », se désolent certains.

Certes, la Commission Européenne autorise des étiquettes 'dématérialisées' grâce au QR-Code, mais quand vous irez au supermarché, vous devrez décortiquer chaque bouteille avec votre smartphone pour comparer les rouges, rosés et blancs.

La réglementation s'applique à tous les vins conditionnés en bouteilles, en Bib et en vrac après le 8 décembre 2023. C'est un produit vivant qui évolue au fil du temps. Qu'advient-il quand vous laisserez vieillir votre millésime 2024 en cave et que vous déboucherez une bonne bouteille dans 15 ans pour le mariage de votre enfant ? Les données qui figurent sur l'étiquette seront-elles encore fiables ou totalement dépassées ?