



Résumé

On entend par « **coupage** » ou « **assemblage** » le mélange 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.

Un Vin De France peut être obtenu par mélange ou par coupage. En aucun cas, cette opération ne doit viser à masquer une altération chimique ou microbiologique des vins.

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.

Les mots clés associés

Assemblage, Mélange, Mouillage, Vin rosé, Vin Mousseux, Vin pétillant, Coupage.

Les questions les plus fréquentes

- Qu'appelle-t-on coupage ? Qu'appelle-t-on mélange ? Qu'appelle-t-on assemblage ? Qu'appelle-t-on mouillage ? 2
- Le mouillage est-il autorisé en Vin De France? 2
- Peut-on ajouter de l'alcool dans un Vin De France ? 2
- Peut-on produire un Vin De France rouge en recourant au coupage avec un vin blanc ? 3
- Peut-on produire du Vin De France rosé en recourant au coupage ? 3
- Peut-on couper deux vins de pays tiers et les vendre sous la dénomination Vin De France ? 3
- Peut-on couper un vin d'un Etat membre avec un vin d'un pays tiers et le vendre sous la dénomination Vin De France ? 3
- Peut-on couper un Vin De France avec un vin d'un Etat membre et le vendre sous la dénomination Vin De France ? 3
- Pour quelles raisons un producteur de Vin De France peut-il avoir envie de recourir au coupage ? 4
- Pour quelles raisons un producteur de Vin De France ne devrait pas avoir à recourir au coupage ? 4

Qu'appelle-t-on coupage ? Qu'appelle-t-on mélange ? Qu'appelle-t-on assemblage ?
Qu'appelle-t-on mouillage ?

Coupage / Assemblage : On entend par « coupage » ou « assemblage » le mélange 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 moût¹.

Sont considérées comme différentes catégories de vin ou de moût²:

- le vin rouge, le vin blanc, ainsi que les moûts ou les vins susceptibles de donner une de ces catégories de vin ;
- le Vin De France, le vin bénéficiant d'une appellation d'origine protégée (AOP) et le vin bénéficiant d'une indication géographique protégée (IGP), ainsi que les moûts ou les vins susceptibles de donner une de ces catégories de vin.

N'est pas considéré comme coupage³:

- l'enrichissement par adjonction de moût de raisin concentré ou de moût de raisins concentré rectifié ;
- l'édulcoration.

Mouillage⁴ : technique consistant à adjoindre de l'eau au vin.

Le mouillage est-il autorisé en Vin De France⁵?

Toutes les pratiques œnologiques autorisées excluent l'adjonction d'eau. Le mouillage du vin peut être incriminé au titre de **falsification d'une denrée alimentaire.**

Peut-on ajouter de l'alcool dans un Vin De France⁶ ?

Oui, mais dans certains types de vins effervescents seulement.

En effet, toutes les pratiques œnologiques autorisées **excluent l'adjonction d'alcool**, à l'exception des pratiques liées à l'obtention de **moût de raisins frais muté à l'alcool**, de **vins de liqueur**, de **vins mousseux**, de **vins vinés** et de vins pétillants.

Pour l'obtention d'autres produits que ceux énumérés plus haut l'adjonction d'alcool du vin peut être incriminé au titre de falsification d'une denrée alimentaire.

¹ [Article 7 du règlement n°2019/934](#) et [Code international des pratiques œnologiques OIV](#).

² [Article 7 du règlement n°2019/934](#).

³ [Article 7 du règlement n°2019/934](#).

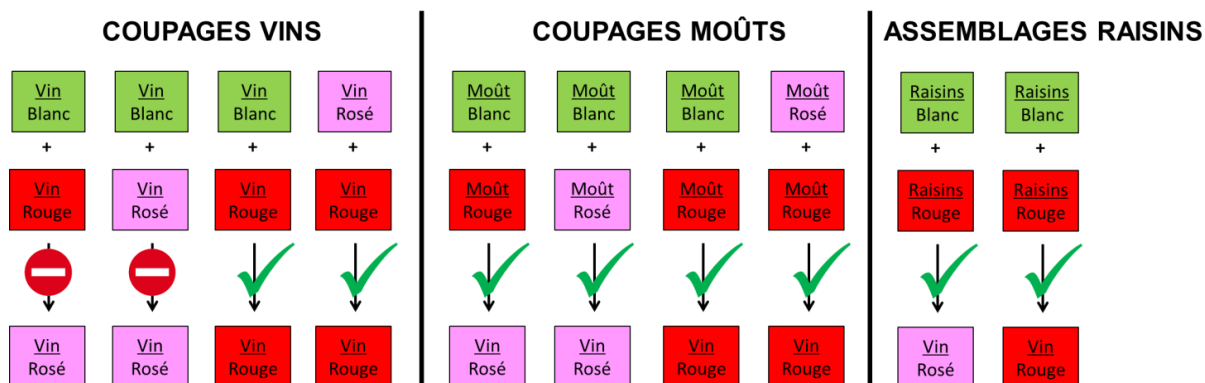
⁴ [Règlement n°1308/2013, annexe VIII, Partie II, point A.](#)

⁵ [Règlement 1308/2013, annexe VII, Partie II, point A.](#)

⁶ [Règlement n°1308/2013, annexe VII, Partie II, A2.](#)

Peut-on produire un Vin De France rouge en recourant au coupage avec un vin blanc ?

Oui, un Vin De France peut être obtenu par coupage⁷. Pour le coupage d'un vin blanc, comme d'un vin rouge, il convient de respecter la règle dite des « 85/15 ». Par exemple, un vin rouge tranquille doit contenir au moins 85% de Vin De France rouge et 15% de Vin De France blanc maximum. Un vin blanc tranquille doit contenir au moins 85% de Vin De France blanc et 15% de Vin De France rouge maximum.



Peut-on produire du Vin De France rosé en recourant au coupage⁸ ?

Non, 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. Toutefois, le coupage est autorisé lorsque le produit final est destiné à la préparation d'une cuvée⁹ ou destiné à l'élaboration de vins pétillants¹⁰.

Peut-on couper deux vins de pays tiers et les vendre sous la dénomination Vin De France ?

Non, car le coupage entre eux des vins originaires de pays tiers est interdit dans l'Union européenne¹¹.

Peut-on couper un vin d'un Etat membre avec un vin d'un pays tiers et le vendre sous la dénomination Vin De France ?

Non, car le coupage d'un vin originaire d'un pays tiers avec un vin d'un Etat membre est interdit dans l'Union européenne¹².

Peut-on couper un Vin De France avec un vin d'un Etat membre et le vendre sous la dénomination Vin De France ?

Non, car le coupage d'un vin originaire d'un Etat membre avec un Vin De France doit être étiqueté « Vin de la communauté européenne ».

⁷ Article 8 du règlement n°2019/934.

⁸ Article 8 du règlement n°2019/934.

⁹ Selon l'annexe II, partie IV, point 12, du règlement n°1308/2013 on entend par cuvée le moût de raisins ; le vin ; ou le mélange de moût de raisins et/ou de vins de caractéristiques différentes, destiné à l'élaboration d'un type particulier de vin mousseux.

¹⁰ Vin présentant lorsqu'il est conservé à 20° dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique endogène en solution comprise entre au moins 1 bar et 2,5 bars maximum et ayant un titre alcoométrique acquis non inférieur à 7 % du volume et un titre alcoométrique total non inférieur à 9% du volume.

¹¹ Règlement 1308/2013, annexe VIII, Partie II, point C.

¹² Règlement 1308/2013, annexe VIII, Partie II, point C.

Pour quelles raisons un producteur de Vin De France peut-il avoir envie de recourir au coupage ?

Le coupage peut permettre au producteur de Vin De France¹³ :

- d'élaborer des vins aux caractéristiques analytiques, organoleptiques et qualitatives souhaitées ;
- d'élaborer des vins ayant des caractéristiques nouvelles et/ou mieux équilibrées ;
- d'élaborer des vins ayant le prix désiré.

Pour quelles raisons un producteur de Vin De France ne devrait pas avoir à recourir au coupage ?

En aucun cas cette opération ne doit viser à masquer une altération chimique ou microbiologique des vins.

Les textes de référence

Droit international

- [Code international des pratiques œnologiques OIV.](#)

Droit européen

- [Article 7 du règlement n°2019/934 et article 8 règlement n°2019/934.](#)
- [Règlement n°1308/2013, annexe VIII, Partie II, point A.](#)

L'utilisation de cette fiche est réservée aux opérateurs de Vin De France. Les éléments ci-dessus sont donnés à titre d'information et ne tiennent pas compte de la réglementation nationale applicable à d'autres pays que la France. Ils ne sont pas forcément exhaustifs et ne sauraient se substituer aux textes officiels. L'Anivin de France met tout en œuvre pour offrir aux utilisateurs des informations vérifiées mais ne saurait être tenue pour responsable d'informations incomplètes.

¹³ [Code international des pratiques œnologiques OIV.](#)