

RÉUNION TECHNIQUE 2025





PROGRAMME DE LA MATINÉE

- BILAN ÉCONOMIQUE 2024 & 2025
Brice AMATO (CIVP)
 - DES OUTILS POUR OPTIMISER SON VIN
Virginie MOINE & Raphaële VERDIER (Laffort)
 - CHOIX DE L'OBTURATEUR
Dimitri TIXADOR (Diam)
 - GESTION DE LA CHAÎNE DE CONDITIONNEMENT
Carmelo MANTA
- 

POLE ECONOMIE CIVP

BILAN ÉCONOMIE 2024 ET POINT À DATE

JUIN 2025

COMMENT DÉGRADER LE POTENTIEL DE SON VIN?



COMMENT DÉGRADER LE POTENTIEL DE SON VIN?

Mal maîtriser les
conditions de
conservation

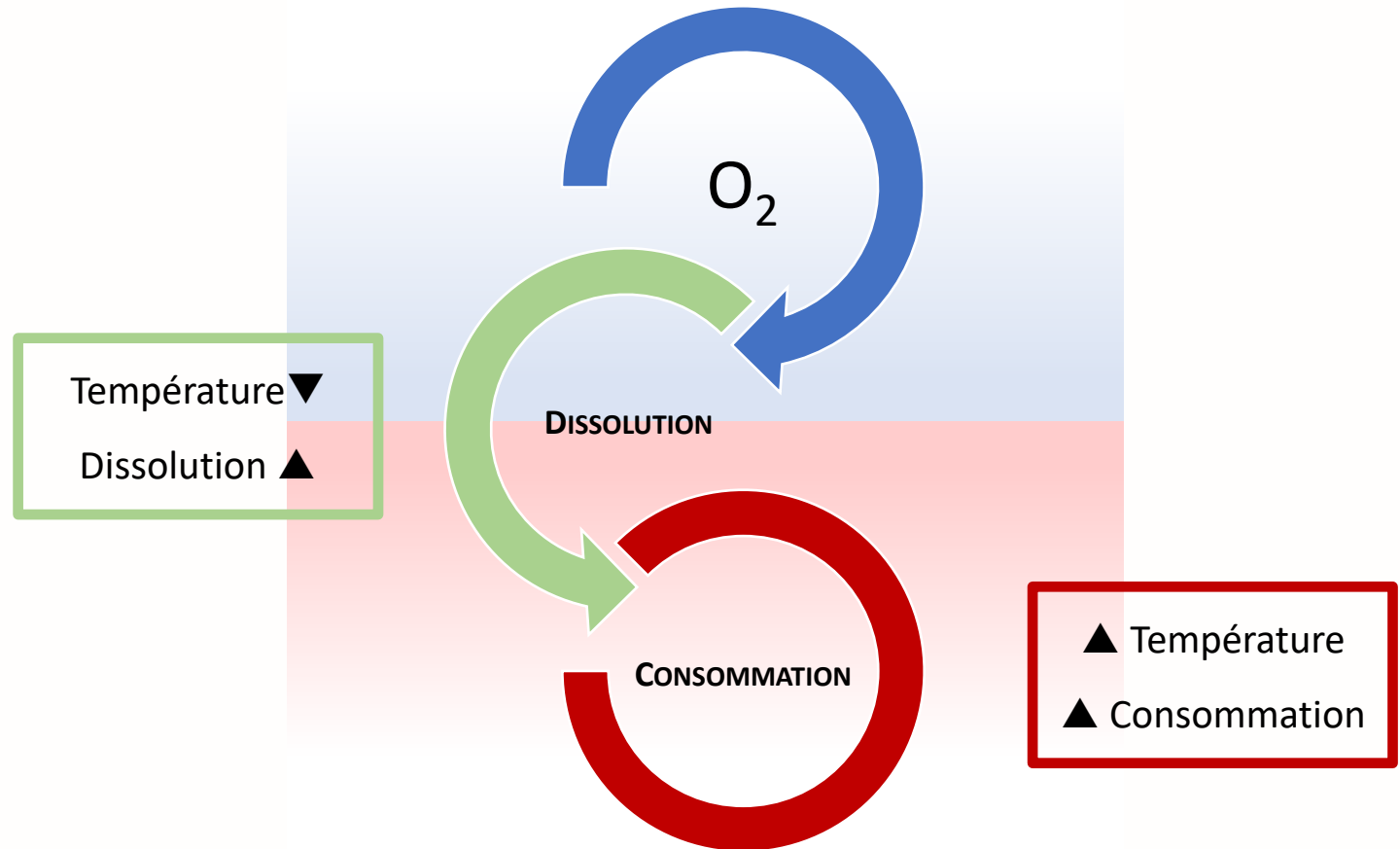
Température

SO₂

COMMENT DÉGRADER LE POTENTIEL DE SON VIN?

Mal maîtriser les
conditions de
conservation

Température
 SO_2



COMMENT DÉGRADER LE POTENTIEL DE SON VIN?

*Mal maîtriser les
conditions de
conservation*

Température
SO₂

1 mg/L
d'O₂



Combinaison de
3 à 4 mg/L de
SO₂ libre

Incertitude du
SO₂ libre :

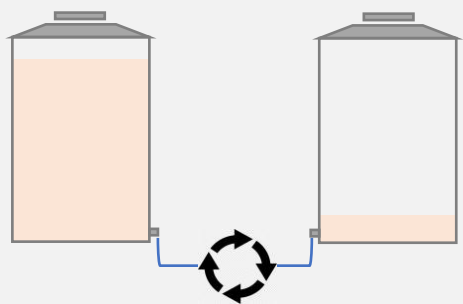
± 5 mg/L

SO₂ libre
cible en
conservation

25 mg/L

COMMENT DÉGRADER LE POTENTIEL DE SON VIN?

*Reloger fréquemment
les vins*



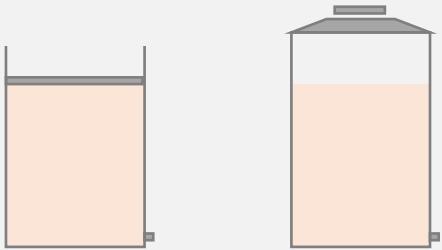
Pompage



Dissolution de
0.5 à 2.0 mg/L
d'O₂

COMMENT DÉGRADER LE POTENTIEL DE SON VIN?

Stocker en chapeau
flottant ou en vidange



**Chapeau flottant
ou vidange**



**Stockage à court
terme**





Seriously Rosé

Laboratoire Aix Œnologie

le 26 juin 2025



COUTS D'UTILISATION

OENOFEEEL
10 à 20 g/hL



1.4 à 2.8 € /hL

POWERLEES LIFE
10 à 40 g/hL



0.4 à 1.6 € /hL

TANFRESH
2 à 6 g/hL



0.5 à 1.5 € /hL

OENOLEES MP
5 à 20 g/hL



0.6 à 2.5 € /hL

COUTS D'UTILISATION

EXTRALYSE

6 à 10 g/hL



0.8 à 1.3 € /hL

EXTRACLEAR

3 à 6 mL/hL



0.3 à 0.6 € /hL



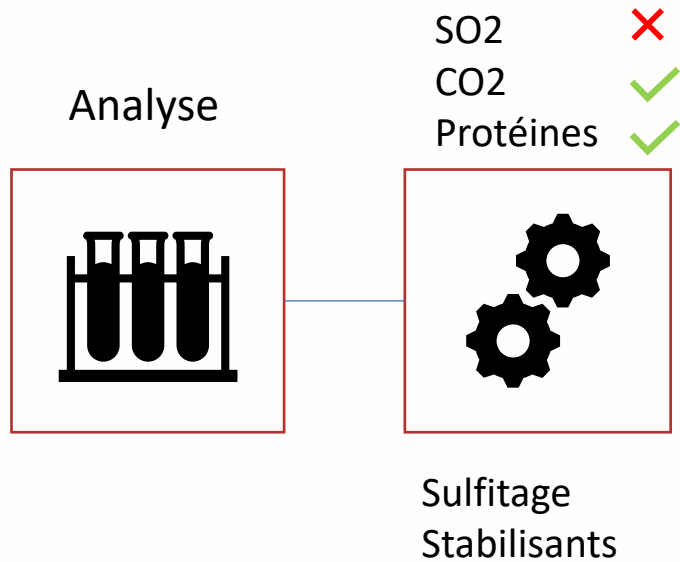
PRÉPARER SON VIN AU CONDITIONNEMENT

Anticiper les imprévus

F. de Villaines

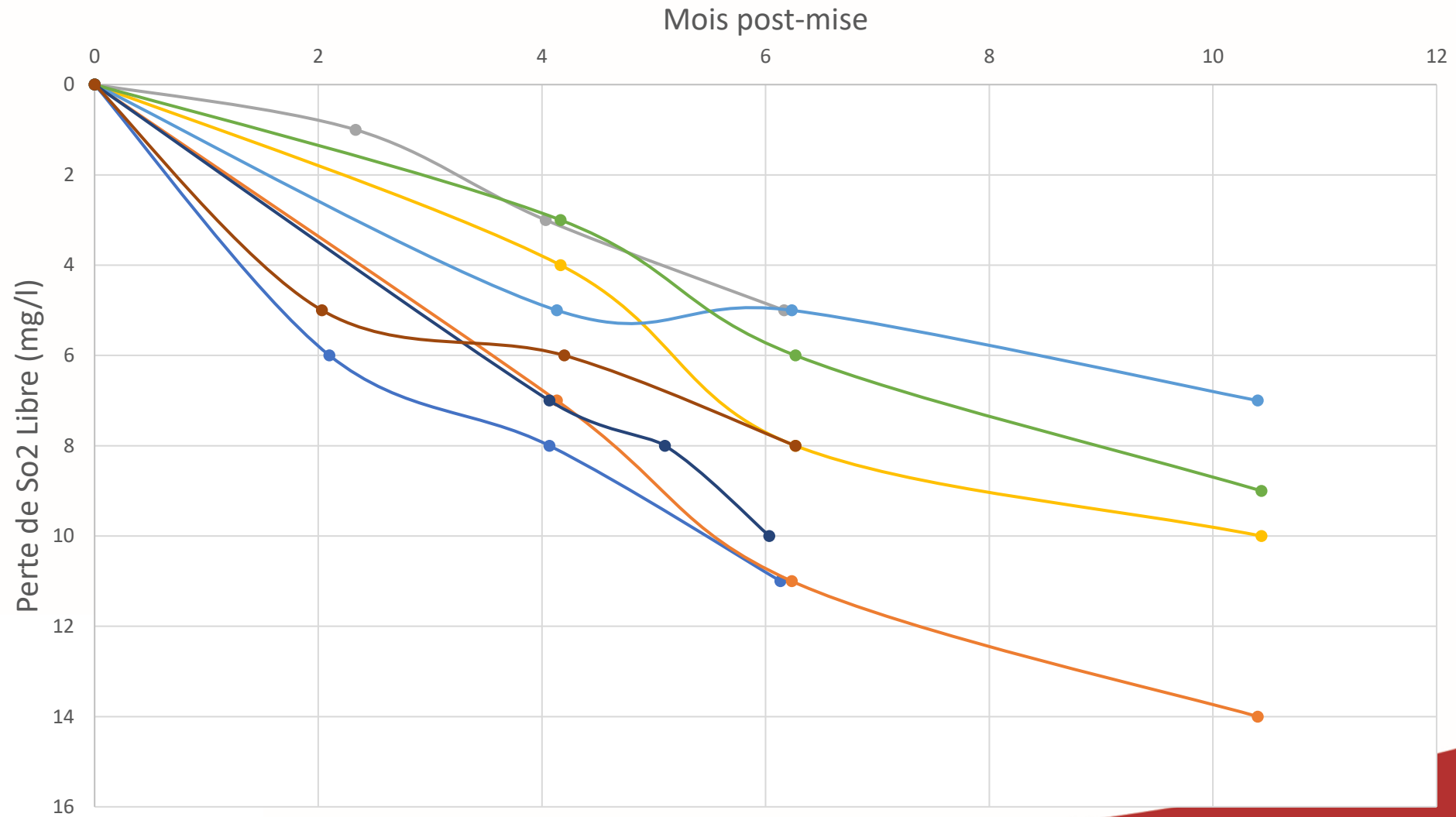


Quand tout va bien...

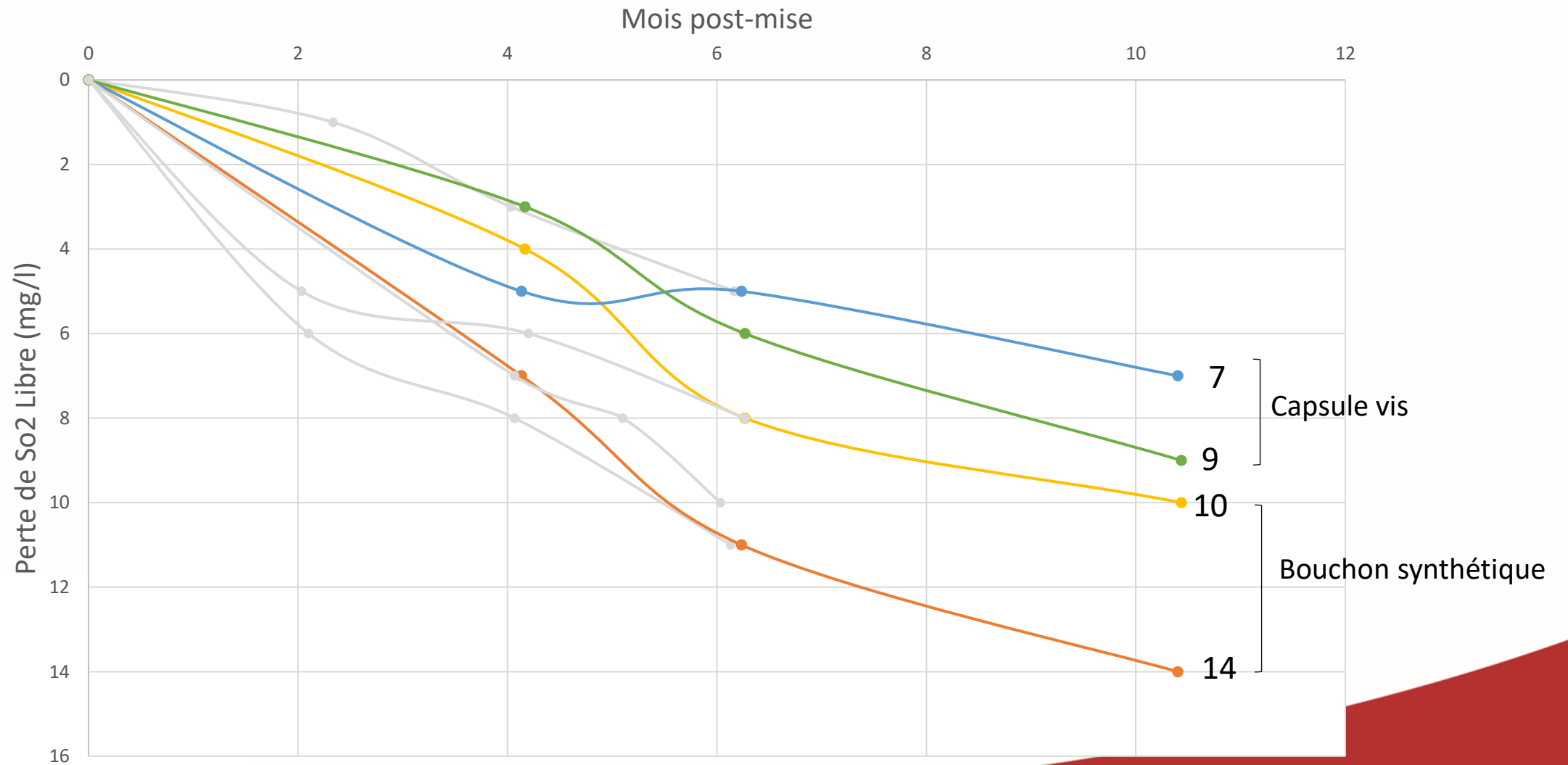


Quels niveaux de SO2 rechercher ?

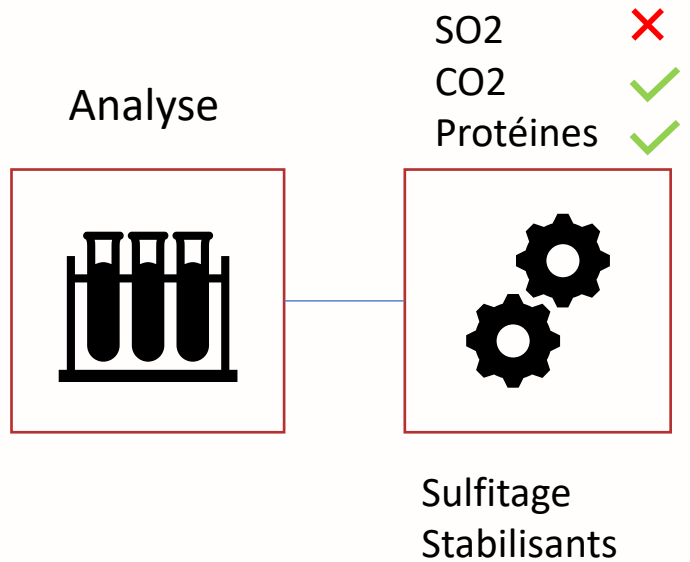
Le SO2 à la mise



Le SO₂ à la mise



Quand tout va bien...

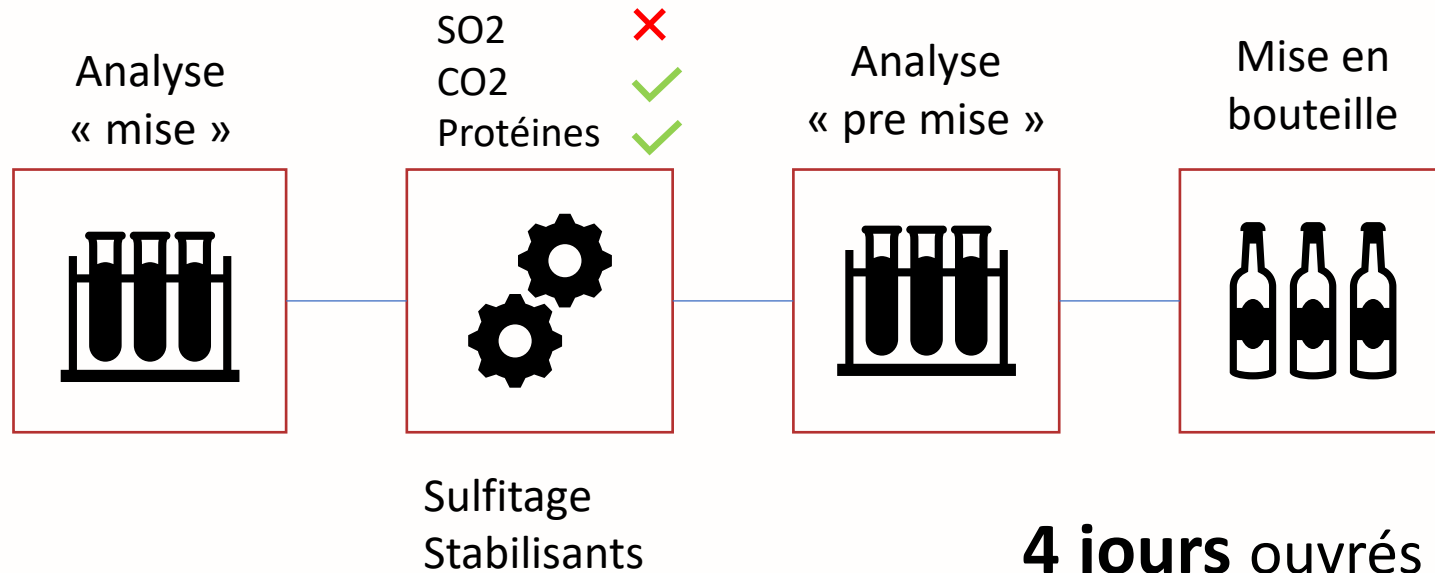


Stabilisation tartrique, quelles options ?

STABILITÉ TARTRIQUE, J'AI QUELLES OPTIONS ?

	Méthodes	Produits associés	Avantages	Inconvénients	Coût indicatif pour 100 hl
	Stabilisation par le froid		N'apparaît pas sur l'étiquette	Risque pour la qualité du vin	700€ en prestation
	Acide métatartrique	Polytartryl		S'hydrolyse rapidement	10 €
	Gomme de cellulose (CMC)	Celstab	Stable dans le temps	Peut diminuer la filtrabilité du vin Pas utilisable sur rouge	50 €
	Polyaspartate de potassium	Antartika (V40, VR)	Stable dans le temps Utilisable sur toutes les couleurs	Peut diminuer la filtrabilité du vin	75 €
	Manoprotéines	Manostab	Stable dans le temps	Couteux	900 €
	Electrodialyse		N'apparaît pas sur l'étiquette Modifie le pH	Couteux Modifie le pH	1000 €

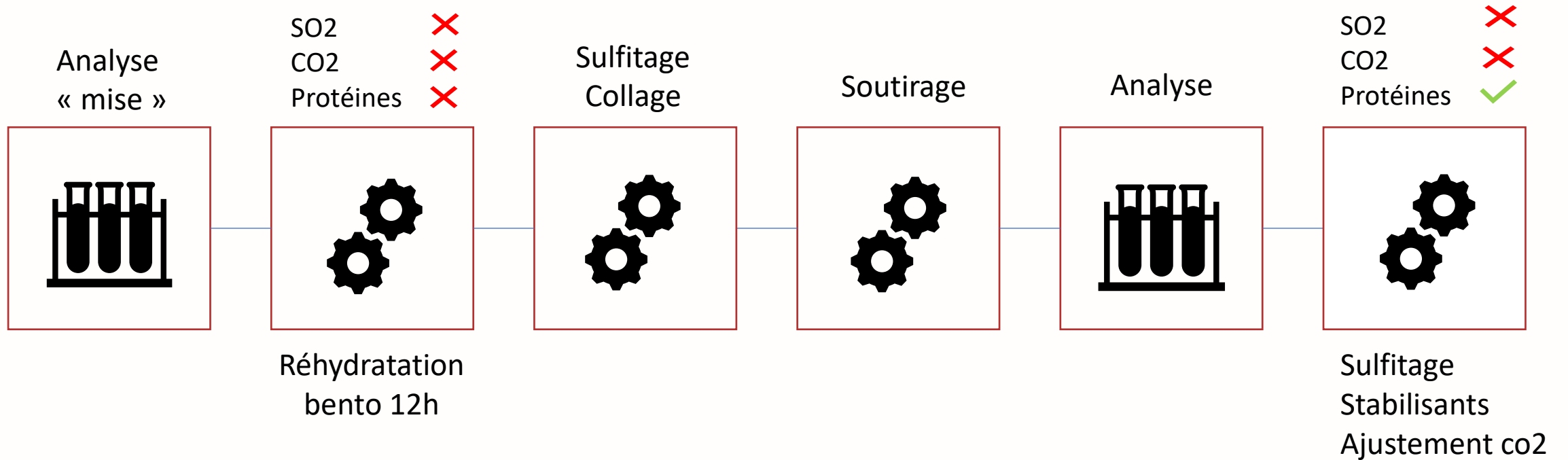
Quand tout va bien...



4 jours ouverts au **MINIMUM** si et seulement si:

- Analyse récente de SO2
- Analyse récente de CO2
- Analyse récente de protéines

Un scénario pessimiste



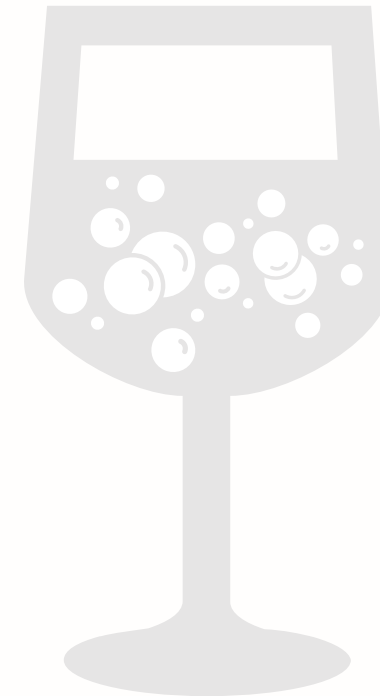
Gestion du CO2

Le rôle du CO2

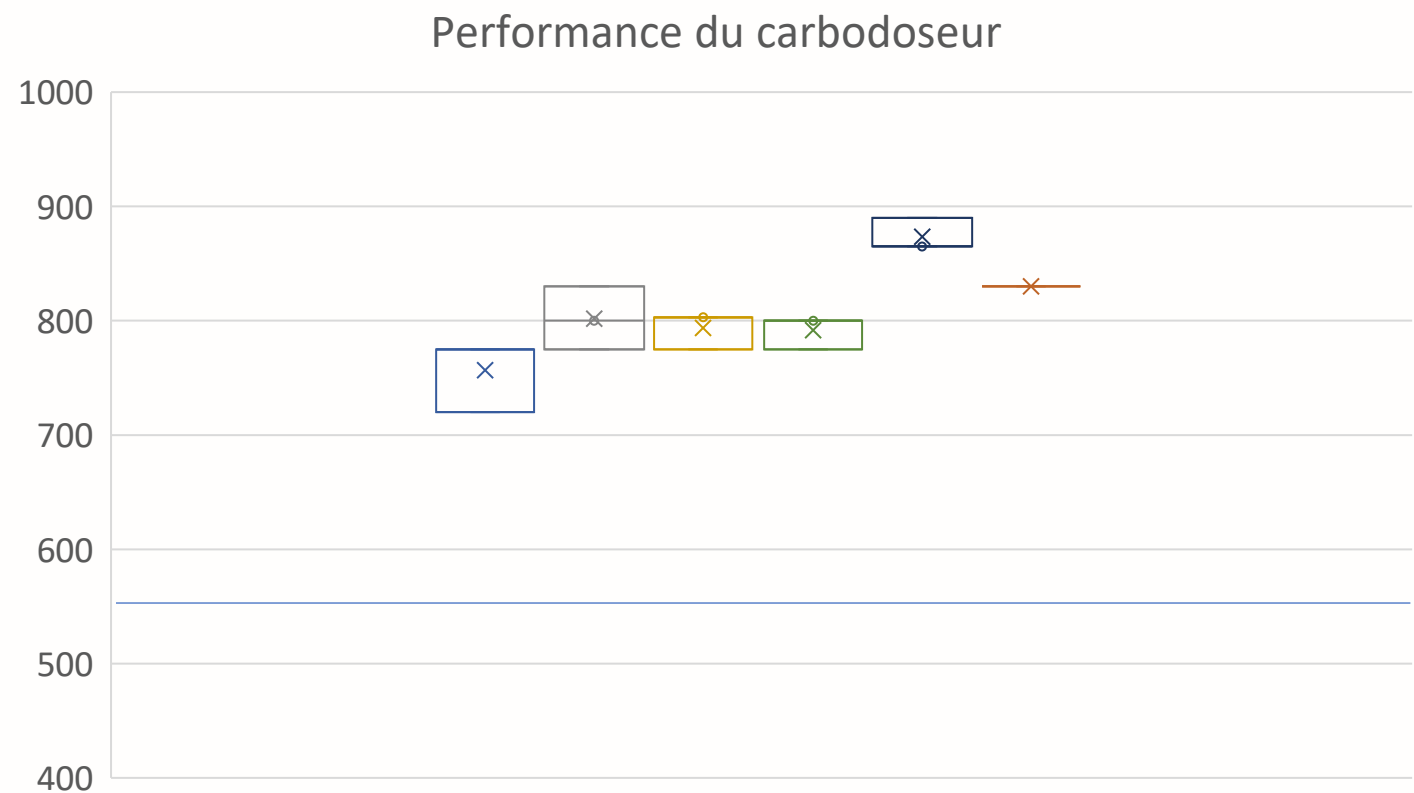
- Exhausteur de fraîcheur
- Apporte du relief en bouche
- Est un indicateur de la conservation du vin

Valeurs recommandées

- Entre 0,9 et 1,1 g/L sur blanc et rosé
- Ne pas dépasser 0,6 g/L en rouge



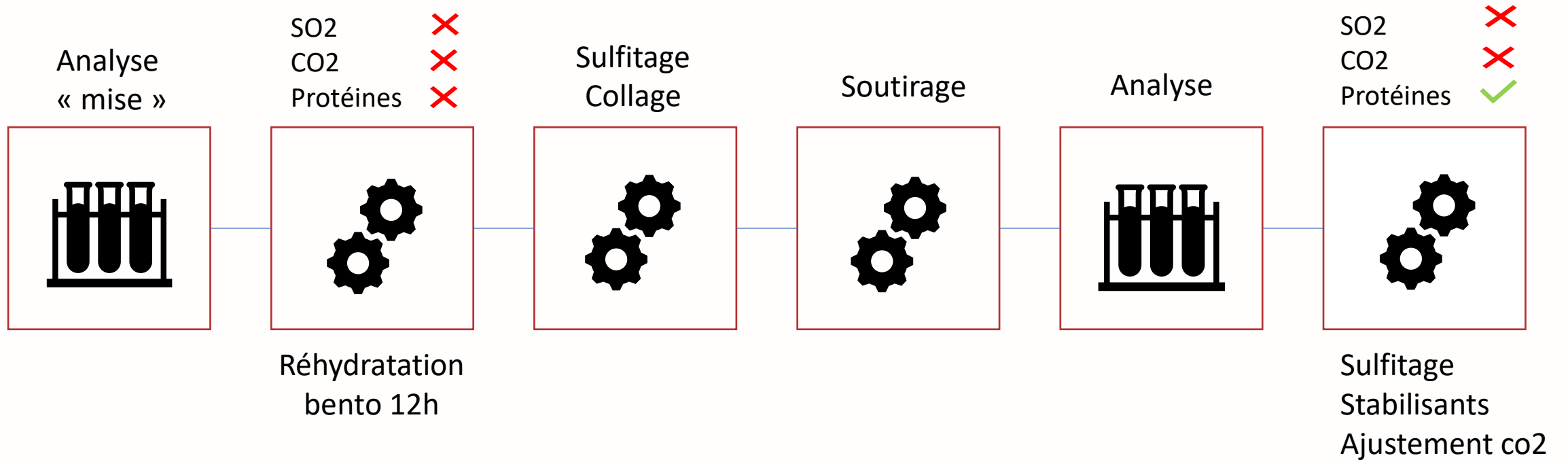
Le carbodoseur, c'est fiable?



Valeur du labo

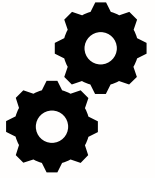


Un scénario pessimiste

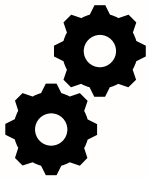


Un scénario pessimiste

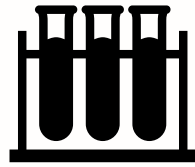
Sulfitage
Collage



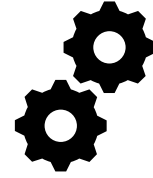
Soutirage



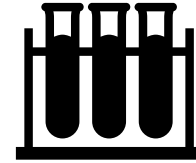
Analyse



SO₂
CO₂
Protéines



Analyse
« pre mise »

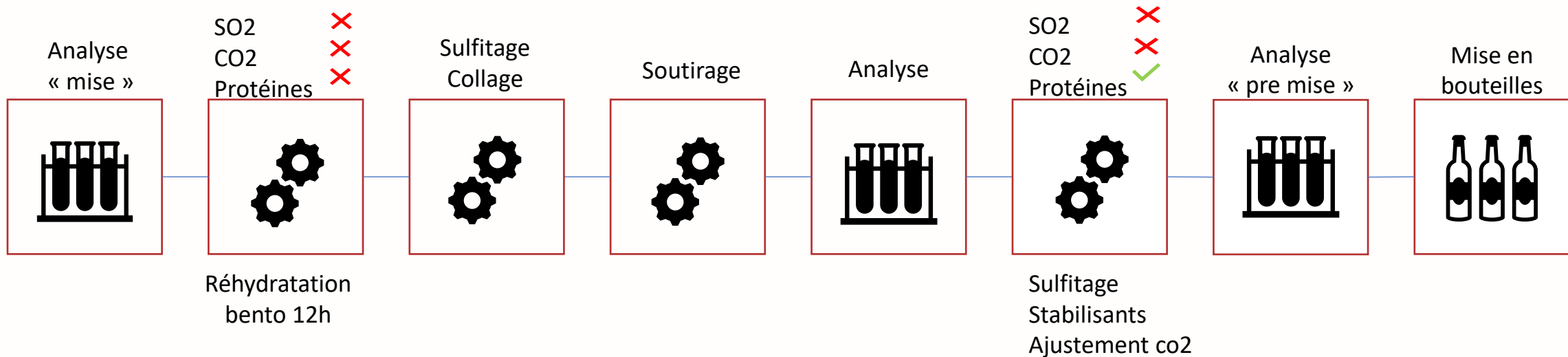


Mise en
bouteilles



Sulfitage
Stabilisants
Ajustement co₂

Un scénario pessimiste



8 jours travaillés au MINIMUM
10 -12 jours avec week-ends
15 jours pour être serein

PRÉPARER SON VIN AU CONDITIONNEMENT

Anticiper les imprévus

F. de Villaines



L'ETIQUETAGE



Contient des sulfites

Coteaux d'Aix en Provence
Appellation d'origine protégée

75 cL

DOMAINE AIX OENOLOGIE

12 % vol



Produit de France

L26062025

Ingrédients et informations nutritionnelles



E (100 ml) :
340 kJ / 82 kcal

Mis en bouteille par Aix Oenologie - RN 7 – Rond Point du Canet- 13 590 Meyreuil, France

Mentions obligatoires (11)

- Réglementations liées au vin (dont Art 119 RUE 1308/2013) :

- Dénomination de vente
- TAV acquis
- Provenance
- Volume nominal
- Identité de l'embouteilleur /élaborateur /importateur
- Teneur en sucres (pour les vins mousseux)
- Liste des ingrédients
- Déclaration nutritionnelle

- Autres réglementations :

Allergènes, Numéro de lot, Message sanitaire

Regroupement de certaines mentions obligatoires

(art 40 R 2019/33 et art. 13 R.1169/2011)

- Regroupées dans même champ visuel : «sans qu'il soit nécessaire de tourner le récipient»
 - Message sanitaire : même champ visuel que TAV [Arrêté 2/10/06]
 - Liste des ingrédients et déclaration nutritionnelle (ou QR-code), Allergènes et N° Lot
 - **Caractères clairs, lisibles, indélébiles.**
- 

13,3 % vol, je peux le mentionner ?
(art 44 R 2019/33)

A solid red shape that starts as a small triangle on the left and expands into a wide, upward-curving band that fills the bottom right portion of the slide.

13,3 % vol, je peux le mentionner ?

(art 44 R 2019/33)



- Indication par **degré** ou par **demi-degré** suivi de «% vol»
- Tolérances d'étiquetage (hors incertitude analytique)
 - de **+/- 0,5°** par rapport à l'analyse
 - de **+/- 0,8 °** par rapport à l'analyse : **AOP/IGP** stockés en bt > **3 ans**
- Peut-être précédé des mentions : «Titre alcoométrique acquis» ou «alcool acquis» ou «alc.»

Numéro de lot : Je fais ce que je veux ?

(art R412-3 et R412-4 du code de la conso.)

Numéro de lot : Je fais ce que je veux ?

(art R412-3 et R412-4 du code de la conso.)



- Cellier des Dauphins (bris de verre) ou rappel produits œnologiques
- **Lot** : Ensemble de produits fabriqués ou conditionnés dans des **conditions identiques**
 ➡ **sécuriser** les rappels
- Composé de **chiffres** ou de **lettres** et précédé de la lettre «**L**» sauf dans le cas où celui-ci se distingue clairement des autres mentions d'étiquetage.
- Doit être **indélébile** et porté sur étiquette ou contenant

Cette année j'exporte : je peux mentionner Vin de PROVENCE ?

A solid red shape located at the bottom of the slide, starting from the left edge and extending towards the right, with a slightly wavy, organic-looking top edge.

Cette année j'exporte : je peux mentionner Vin de PROVENCE ?



- Mention **Vin de Provence**
- Uniquement pour les AOP : **CP, C.AIX et CVP**
- Dimension des caractères < à celle de l'**AOP** complétée ou non par une DG
- Même champ visuel que celui de l'**AOP** et DG

Et les autres mentions, c'est libre ?

Ar. L.120-1 R.1308/2013(Art 7 du RUE 1169/2011)

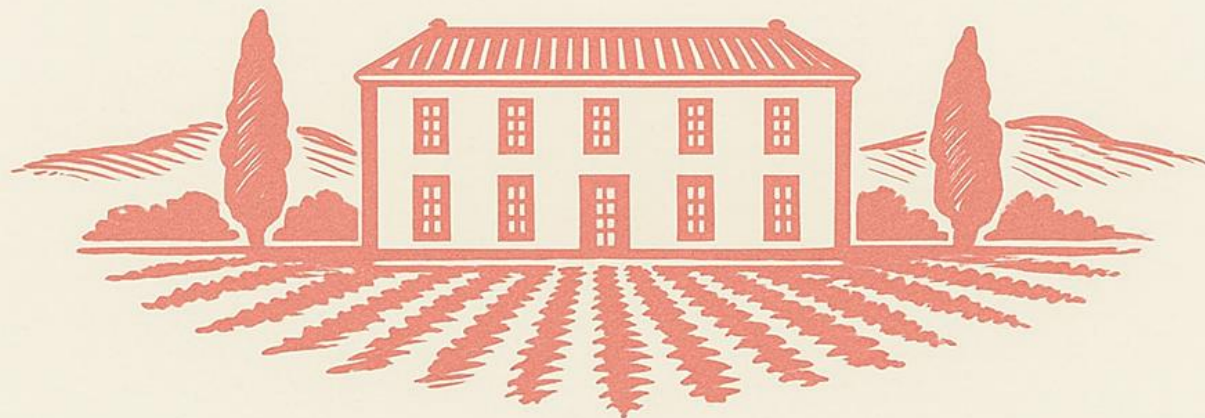
Et les autres mentions, c'est libre ?

Ar. L.120-1 R.1308/2013(Art 7 du RUE 1169/2011)



- **Mentions facultatives** non réglementées : emplacement **libre**, pas **empiéter** sur l'espace disponible pour les informations obligatoires (article 37 du règlement INCO)
- **DGCCRF** veille à la loyauté de l'information, pas de risque de **confusion**, pas de **tromperie** sur les caractéristiques du produit, ex : mention «cuvée prestige vendangée tardivement» / «pet Nat»

CHÂTEAU AIX ŒNOLOGIE



CUVÉE ÉVIER

*Élevé avec précision par nos œnologues à Aix-en-Provence,
ce vin incarne la finesse et la typicité des
terroirs de la région.*



Volume

(arrêté du 20/10/1978)

Caractères de taille minimale pour l'indication du volume en fonction de la contenance du récipient :

- < 5 cl : 2 mm
 - Entre 5 cl et 20 cl : 3 mm
 - Entre 20 cl et 100 cl : 4 mm
 - >100 cl : 6 mm (BIB)
- 

Allergènes

(art 21 et annexe II du R.1169/2011)(art 41 et annexe I partie B du R.2019/33)

- **A mentionner** sur l'étiquetage des vins dès lors qu'ils sont **détectables**.
- «**contient**» suivi du nom de la substance allergénique
- **Sulfites** (mention obligatoire si > 10 mg/l)
- **Colles à base oeufs et lait**: «oeuf», «protéine de l'oeuf», «produit de l'oeuf», «lysozyme de l'oeuf» ou «albumine de l'oeuf», «lait», «produit du lait», «caséine du lait» ou «albumine de l'oeuf»

Mentions facultatives règlementées

(art 120 du R.1308/2013)

- Millésime et cépage
 - Exploitation agricole
 - Unités géographiques plus petites ou plus grande
 - Distinctions (concours)
 - Mentions traditionnelles
 - Agriculture biologique
 - Méthode de production
 - Teneur en sucre (vins tranquilles)
 - Symbole européen
- 

Méthodes de production (Avec IG)

(art 53 R 2019/33 et art 11 décret 2012-655)

- **Elevage et vieillissement sous bois** : *fermenté, élevé ou vieilli en fût ou en fût de ...*
 - **L'ensemble** du vin a été fermenté, élevé ou vieilli dans du bois et pour **50%** vol pendant **6 mois** minimum
 - **Pas** d'utilisation de **copeaux** (même en association avec fût)
- 

L'exploitation Vitivinicole ?

(Art 54 R 2019/33, art 6 décret 2012-655)

Définition : est une entité distincte constituée de parcelles viticoles, de bâtiments et équipements particuliers, et disposant pour la vinification et la conservation du vin d'une cuverie particulière individualisée ou identifiée au sein d'une cave coopérative de vinification dont elle fait partie.

Seuls les vins de l'exploitant bénéficient du nom de l'exploitation.



Et mon domaine, je peux le transformer en Château ?

(art 54 et annexe VI du R 2019/33 - art 7 décret 2012-655)



AOP : château, clos, cru, hospices

AOP et IGP : abbaye, bastide, campagne, chapelle, commanderie, domaine, mas, manoir, monastère, monopole, moulin, prieuré, tour.

Possibilité d'utiliser d'autres noms pour les vins sans IG (cave...)

Je veux me démarquer avec une unité géographique plus petite ou plus grande...

(art 55 R 2019/33 et art 5 décret 2012-655)



- **Côtes de Provence** : (5 DGC dans le CDC) : Sainte Victoire, Fréjus, La Londe, Pierrefeu et Notre-Dame des Anges : «**Cotes de Provence**» suivie de la DGC
- **Coteaux varois en Provence** : un lieu-dit cadastré et figure dans la déclaration de récolte, Caractères du lieu-dit pas > à ceux du nom de l'AOC

J'aime le vert, je peux utiliser le logo AB ?

(Méthodes de production : art 53 R 2019/33)



- Application du R(UE) 2018/848 relatif à la production biologique et du R(CE) 889 modifié par le règlement R(UE) 203-2012
- *Mention «Vin biologique» + logo «bio» UE + n°organisme certificateur (même champ Visuel)*
- Le logo est vert ou noir si impossibilité



- Il ne peut être fait aucune référence (même via publicité, site internet, autre) à la qualité biologique d'un vin si le produit n'est pas certifié et que le logo de l'UE ne figure pas sur l'étiquette.
 - Il pourra également ajouter le logo français (facultatif) à condition de ne pas rendre le logo de l'UE moins visible, ainsi que la mention «vin biologique».
- 

Millésime et cépage sur vin

(49, 50 R 2019/33 et art 3 du décret 2012-655)

- **Millésime:** 85% des raisins récoltés durant l'année considérée
 - **Cépage(s) :**
 - Liste des cépages prévue au catalogue national
 - Mention d'un cépage: au moins 85% de ce cépage
 - Mention de plusieurs cépages : indication de 100% des cépages utilisés par ordre décroissant
 - Mêmes dimensions de caractères pour AOP et IGP
- 

Embouteilleur

(art 46 R 2019/33)

- L'embouteillage est la mise en récipients (bouteille, BIB) < 60 l en vue de la vente
 - L'embouteilleur est la personne physique ou morale ou le groupement de ces personnes établies dans l'Union européenne qui procède **ou fait procéder pour son compte** à l'embouteillage
- 

Qui est l'embouteilleur ?

- **L'embouteilleur** n'est pas forcément celui qui remplit les bouteilles : **groupe** mobile embouteillant chez le producteur ou embouteillage à façon (vin mis en bouteille chez **un tiers**)
- **L'embouteilleur** est la **personne responsable** pénalement du vin commercialisé :
 - le vin lui appartient au moment de l'embouteillage
 - l'embouteillage se fait sur sous sa direction et son contrôle

Mentionner l'embouteilleur

(art 46 R 2019/33)

- **Nom et adresse de l'embouteilleur** sont complétés par les mentions «*Mis en bouteille par...*» ou «*embouteilleur*»
- Cas d'un **embouteillage à façon** (prestation de services) :
 - «*Mis en bouteille pour X*», *X* est le donneur d'ordre
 - «*Mis en bouteille pour X par Y*» adresse de celui qui a effectivement réalisé l'embouteillage

Mentionner l'embouteilleur

(art 46 R 2019/33 + art 10 Décret 2012-655)

- *Mis en bouteille au **domaine, château** (que pour vins AOP), etc....*Le vin n'a pas été transporté hors de l'exploitation
 - *Mis en bouteille **à la propriété** (pour vins AOP ou IGP) :* embouteillage a lieu dans l'exploitation où les raisins ont été récoltés et vinifiés ou dans la cave coopérative qui a vinifié
 - *Mis en bouteille **dans la région de production**:* embouteillage a lieu dans la zone de l'AOP ou de l'IGP ou la zone de proximité immédiate définie dans le cahier de charges
- 

Coder le nom et/ou la commune de l'embouteilleur

(art 46 R 2019/33 et art 1 décret 2012-655)

- Codage peut être obligatoire ou facultatif
 - Code EMB (= code emballeur) pour coder le nom de l'emballeur ou code postal INSEE pour coder le nom de la commune
 - Doit figurer en clair l'identité d'une personne physique ou morale ayant participé au circuit commercial
- 

- **Codage pour les AOP/IGP**

Lorsque le nom de l'embouteilleur contient ou consiste en une AOP/IGP, : le nom de l'embouteilleur fait au maximum la moitié de la taille des caractères de l'AOP/IGP ou code EMB + France

- **Codage pour les VSIG**

- Lorsque le nom de l'embouteilleur contient nom AOP/IGP : code EMB + France
 - Lorsque la commune contient nom AOP/IGP : code postal (+ code INSEE si nécessaire) précédé lettre «F»
- 

Regroupement de certaines mentions obligatoires

(art 40 R 2019/33 et art. 13 R.1169/2011)

PAS BESOIN

- Regroupées dans même champ visuel : «sans qu'il soit nécessaire de tourner le récipient»
 - Dénomination de vente, TAV, provenance, embouteilleur, teneur en sucre
 - Volume
 - Message sanitaire : même champ visuel que TAV [Arrêté 2/10/06]
 - Liste des ingrédients et déclaration nutritionnelle (ou QR-code)
 - **Caractères clairs, lisibles, indélébiles.**
- 



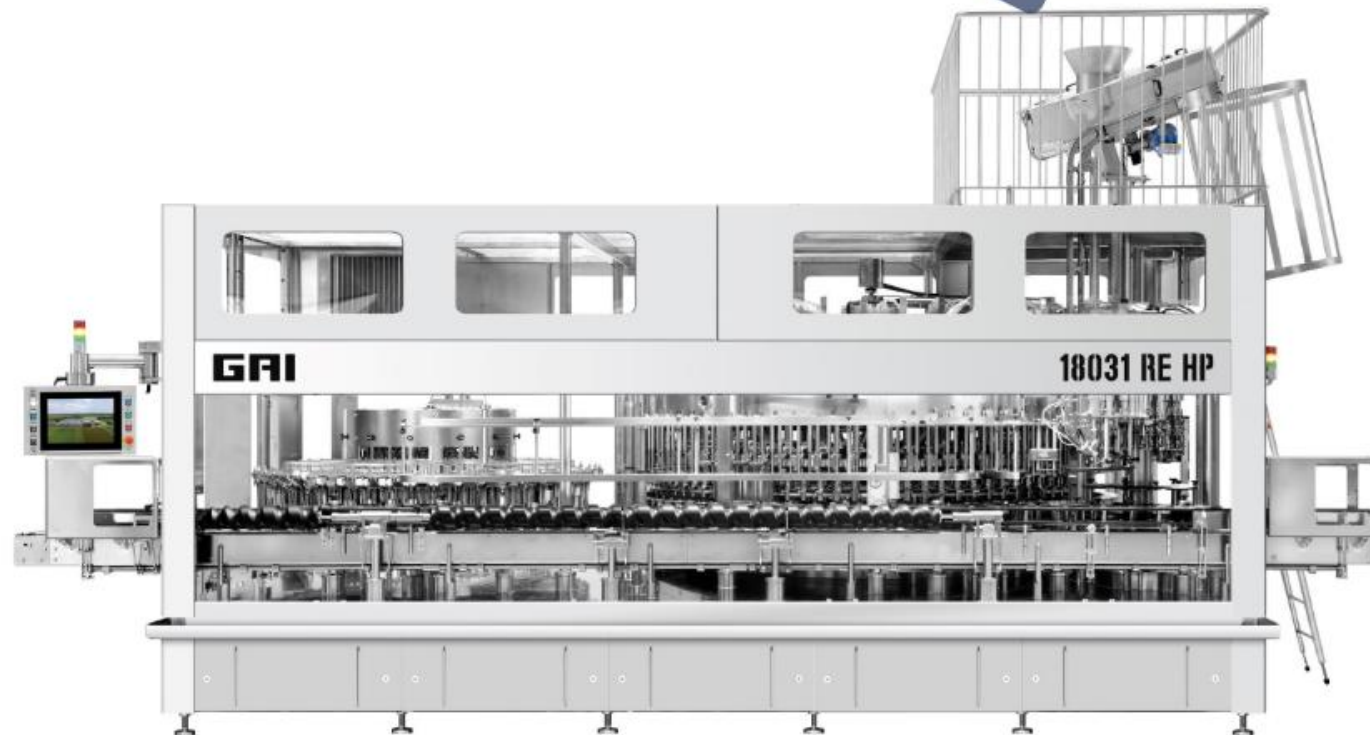
GAI

F R A N C E

CONSTRUCTEUR ET INTÉGRATEUR DE LIGNES DE CONDITIONNEMENT

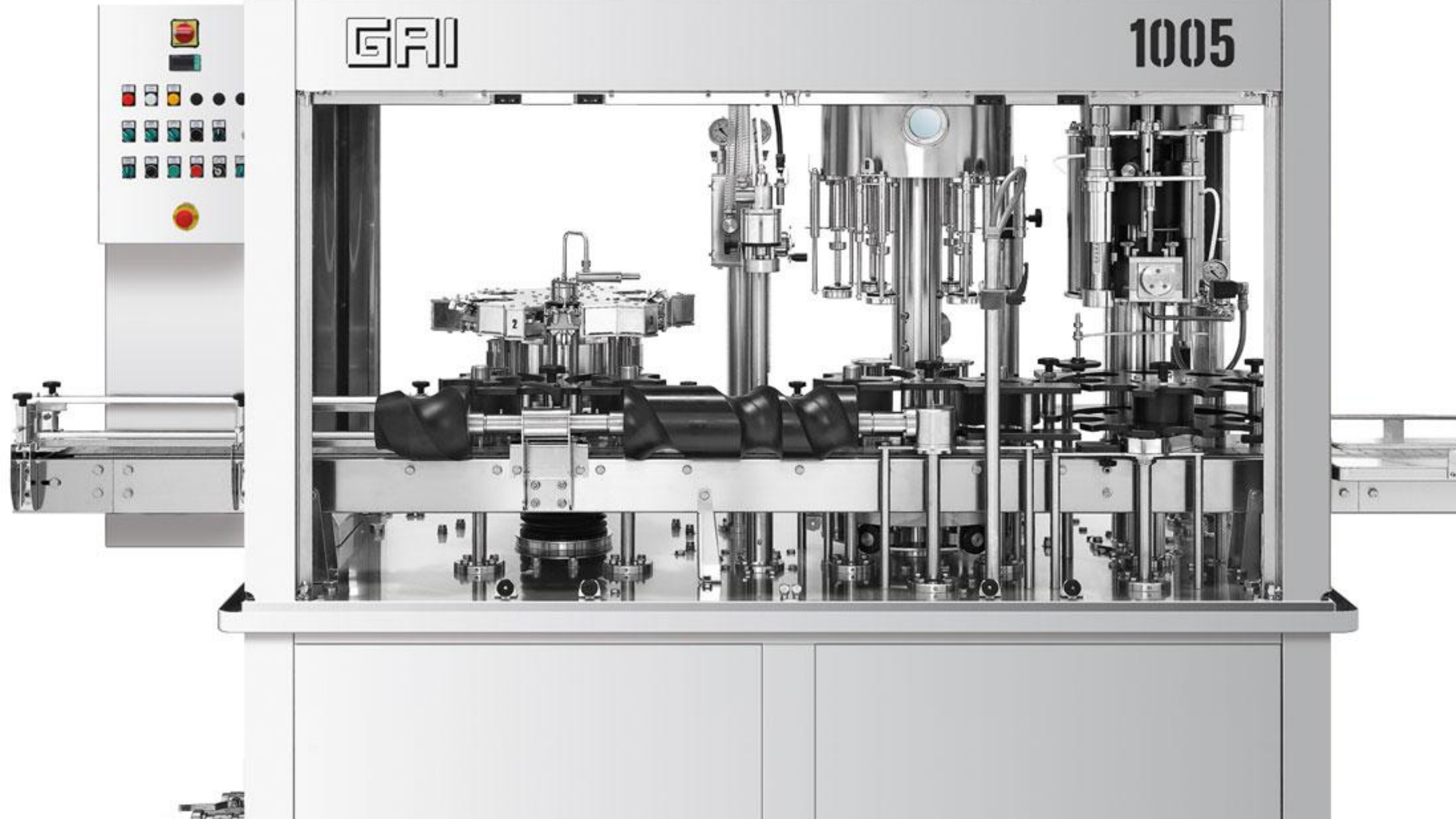
 commercial@gaiFrance.fr

 gaiFrance.fr



GAI

1005



MON VIN APRÈS LA MISE EN BOUTEILLES?



JE DOIS FAIRE UNE ANALYSE DE MON VIN APRÈS MA MISE?

OUI

Paramètres	TAV acquis	TAV total	Glucose + Fructose	Acidité totale	Acidité volatile	SO ₂ Total	Acide malique
Vente en vrac ou retiraison	X	X	X	X	X		
Conditionnement	X	X	X	X	X	X	X (pour les rouges)

~~L'opérateur fournit une analyse de moins de 2 mois, c'est-à-dire :~~

- Pour les conditionnements : l'analyse doit avoir été faite dans les 2 mois précédant le conditionnement et jusqu'à 8 jours après.
- Pour les ventes en vrac ou retiraisons : l'analyse doit avoir été effectuée dans les 2 mois précédant l'envoi à l'AVPI de la transaction ou de la retiraison et jusqu'à 8 jours après le prélèvement, le cas échéant.

Chaque prélèvement comporte 3 échantillons de 75cL :

- un est destiné au contrôle analytique éventuel
- un est destiné au contrôle organoleptique
- un est destiné au recours éventuel

JE DOIS FAIRE UNE ANALYSE DE MON VIN APRÈS MA MISE?

- Analyse Cofrac avec certificat de pureté

JE DOIS FAIRE UNE ANALYSE DE MON VIN APRÈS MA MISE?

- Analyse Cofrac avec certificat de pureté
 - O2 dissous
- 

JE DOIS FAIRE UNE ANALYSE DE MON VIN APRÈS MA MISE?

- Analyse Cofrac avec certificat de pureté
 - O2 dissous
 - Coordonnées Chromatiques LAB
- 

JE DOIS FAIRE UNE ANALYSE DE MON VIN APRÈS MA MISE?

- Analyse Cofrac avec certificat de pureté
 - O2 dissous
 - Coordonnées Chromatiques LAB
 - Microbiologie
- 

ET JE NE PEUX PAS LES AVOIR PLUS VITE MES MICROBIOS?

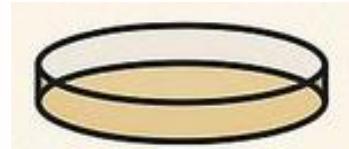
NON



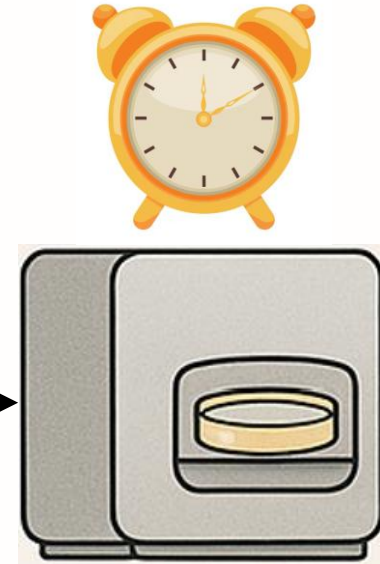
Prise d'échantillon



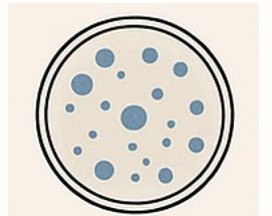
*Filtration sur
membrane – rétention
des micro-organismes*



*Ensemencement =
mise en culture*

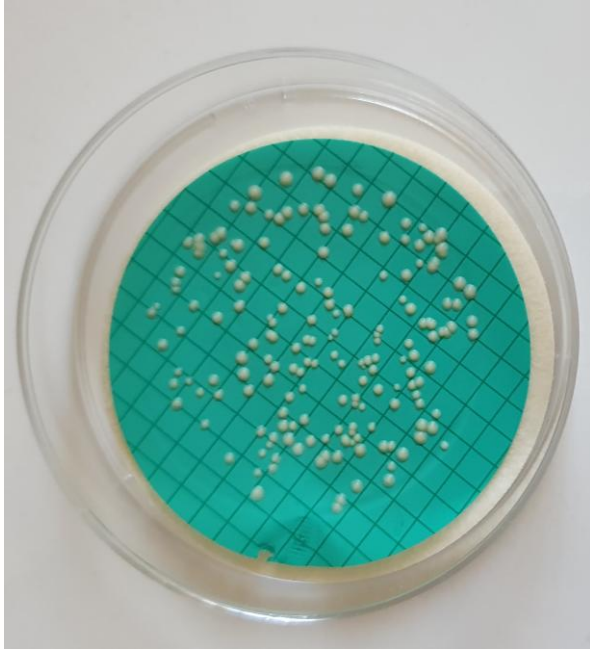


Incubation

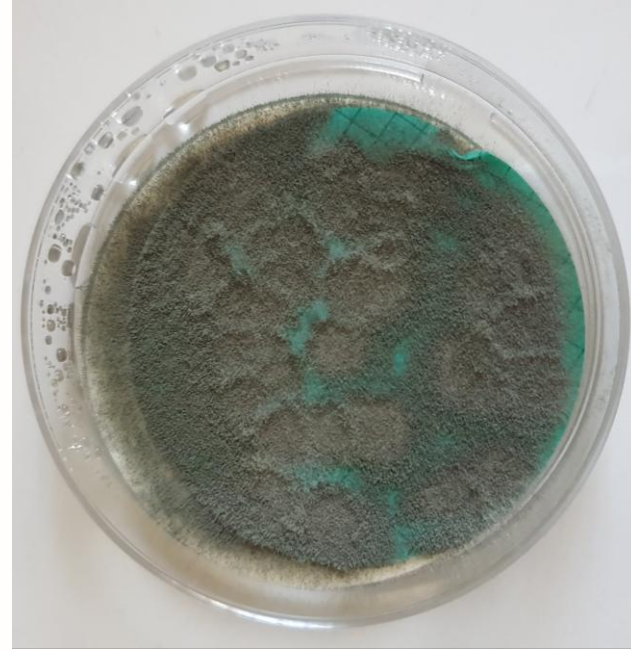


Comptage

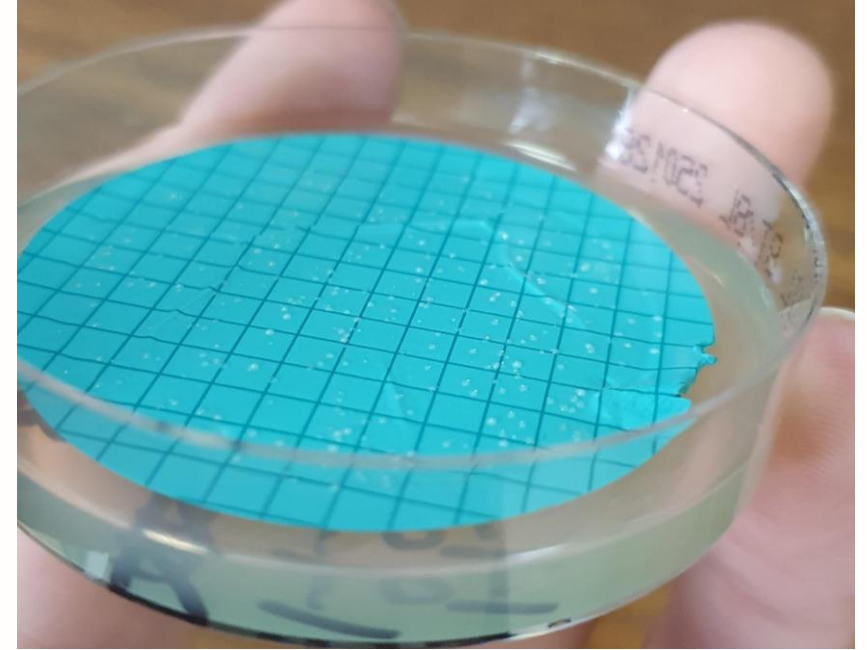
DÉTERMINER LES RISQUES



Levures 48h



Moisissures 48h

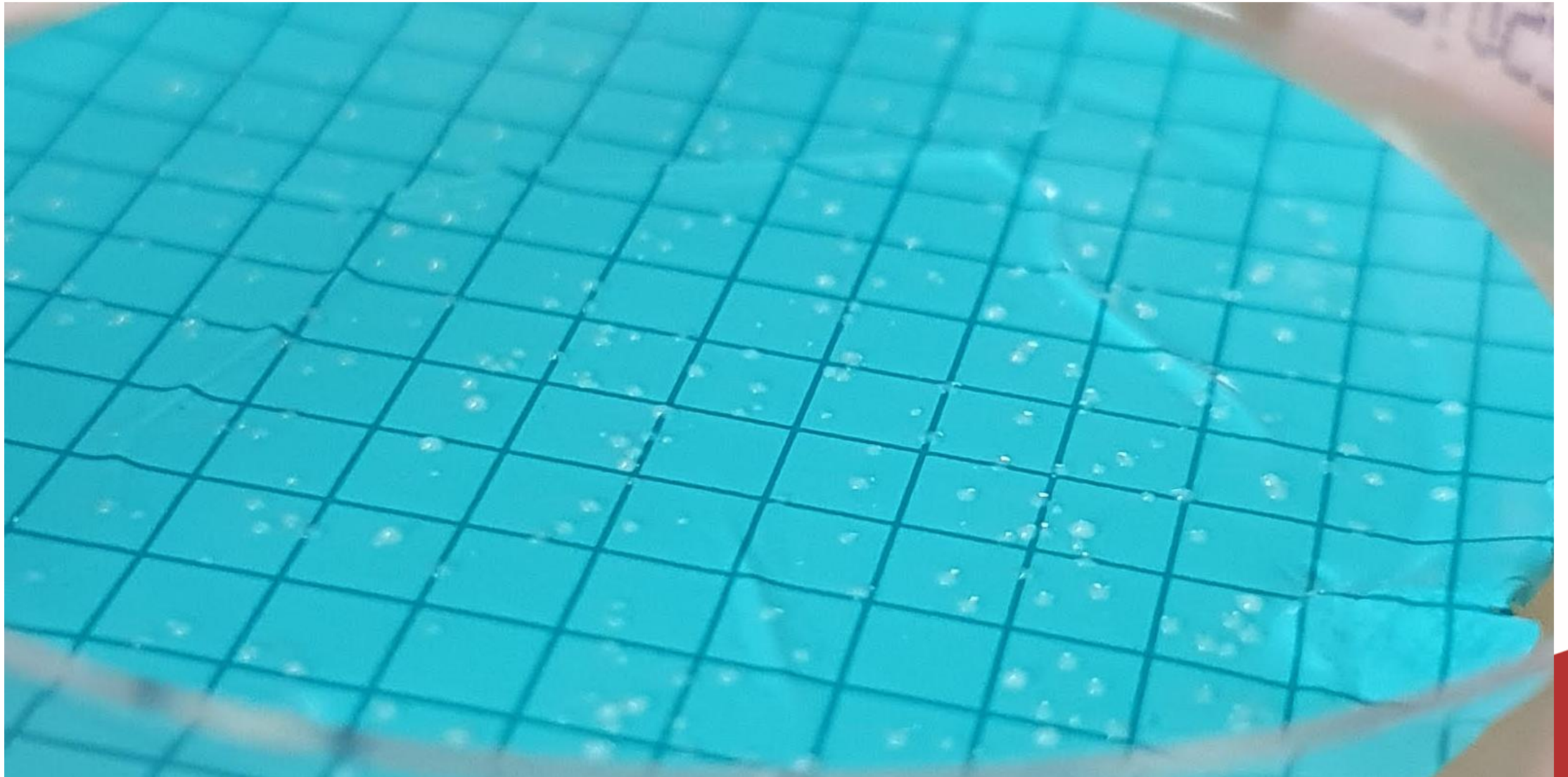


Bactéries

Bactéries acétiques – 7j

Bactéries totales – 10 j

DÉTERMINER LES RISQUES



DÉGUSTATIONS

**IMPACT DE LA
PERMÉABILITÉ DU
BOUCHON**

Essais Diam

**IMPACT DU CHOIX
DE LA BARRIQUE**

Essais Baron