AOC, IGP ou VSIG ?







Introduction

La production de vigne et de vin est soumise en France à une législation complexe. Tout est contrôlé, du rendement, au choix du cépage, en passant par le degré d'alcool, mais également la zone de production, le volume produit, le type d'appellation, la circulation. Le vin a une place importante dans l'agriculture française de par son histoire. Il a fait l'objet de crises qui ont nécessité, à la demande des producteurs dans un premier temps, puis de l'état français et ensuite de l'Union Européenne de mettre en place une législation stricte. La législation viticole française a servi de modèle pour de nombreuses autres législations viticoles mondiales. Néanmoins, sa lourdeur administrative, ces obligations, restrictions et interdictions ont soulevé des problèmes multiples en France pour les viticulteurs, face aux changements de mode de consommation et de dérèglement climatique mais aussi un sentiment de concurrence déséquilibrée avec certains autres pays producteurs. On assiste actuellement a de nombreux remaniements dans les décrets des appellations. Depuis 2007, il y a eu une uniformisation de la législation viticole de tous les membres de l'Union Européenne. Les choix pris dans les années 1990 ou 2000, ne sont plus forcément adaptés en 2026 et créé de nombreuses tensions dans la filière.

Nous allons dans un premier chapitre présenter l'historique de la mise en place de la législation des vins, puis dans un deuxième chapitre voir les nouveaux mouvements qui ont vu le jour pour contourner ou moderniser cette législation et la communication qui a été avec. Dans un troisième chapitre nous réfléchirons à l'avenir de la filière.

Première partie : Historique de la mise en place de la législation des vins français

1. Pourquoi un tel besoin de contrôle sur les produits de la vigne?

La mise en place des AOC concernant les vins en France est le résultat d'une longue histoire. Le besoin des vignerons de protéger leur production contre les fraudes, la concurrence déloyale, la non-typicité, les maladies, la surproduction sont venus s'entremêler pour donner naissance en 1935 aux premières appellations. Il est intéressant de voir à quel point le vin a subi des réglementations nombreuses et variées au cours de son histoire.

Le vin, un produit agricole rémunérateur depuis l'Antiquité

Déjà à l'époque romaine, durant le premier siècle après J.C, l'empereur Domitien ordonna l'interdiction des nouvelles plantations et l'arrachage d'une partie des vignobles des provinces romaines (dont les Gaules). Il désirait ainsi protéger les vins romains de la concurrence des vins des provinces et orienter l'agriculture vers une production de céréales afin de mieux approvisionner les grandes cités romaines en aliments de première nécessité. La concurrence entre la production de céréales et de vins a nécessité au cours de l'histoire de nombreux édits. Le grossissement des villes, les difficultés de transport à distance, l'impact du climat, des ravageurs et des maladies sur la production céréalière ont été responsables de nombreuses disettes et famines, pouvant entraîner des instabilités politiques ou favoriser l'expansion de maladies contagieuses chez l'homme. Les céréales étaient indispensables à la survie, mais étaient souvent moins bien payées que les produits de la vigne.

Le viticulteur, propriétaire ou fermier avait souvent au cours des siècles, plus d'intérêts à produire de la vigne que d'autres produits agricoles.

Un produit commercial qui dépend des axes de communication

Le vin est un produit commercial qui peut voyager, d'abord en jarres, puis en barriques, avant de passer à la bouteille et aux citernes. Le vin étant encombrant et lourd, jusqu'au XVIII°siècle ce seront les voies fluviales et maritimes qui permettront son transport. La création de canaux comme le canal du midi qui permettait de faciliter le transport entre la Méditerranée et l'océan Atlantique (ouverture 1681, relié à Bordeaux en 1857, fermeture en 1980), facilite le commerce. La proximité de certains vignobles de la mer, d'un océan ou d'un cours d'eau navigable leur permet d'avoir un avantage stratégique sur leurs concurrents situés plus à l'intérieur des terres. La mise en place de taxes, les interdictions de ventes avant certaines dates (privilèges des vins de Bordeaux) ont favorisé certains vignobles au profit d'autres. Pour qu'il soit rentable, il fallait que le vignoble se situe à moins de 30 km de sa zone d'embarquement ou de consommation s'il ne pouvait voyager.

AOC	Date AOC	ville proche	distance à cette ville	distance à un port	Importance historique
Châteauneuf-du-Pape	1933	Avignon	18 Km	moins de 10 km	Très forte dés 1309 et 1411- Clergé
Gevrey-Chambertin	1936	Dijon	15 km	35 km	Dès l'époque médiévale - Clergé / Noblesse
Pessac	1936 Graves puis 1987	Bordeaux	9 km	9 Km	Dés l'époque médiévale. Noblesse au début puis Bourgeoisie.
Margaux	1954	Bordeaux	28 km	1km	À partir du 18°siècle

AOC	Date AOC	ville proche	distance à cette ville	distance à un port	Importance historique
Saint Emilion	1936	Libourne	8 km	8 km	Trace de vignoble durant l'Antiquité, mais taille réduite, essor après le 13°siècle.
Chinon	1937	Tours	47 km	1 km	Beau vignoble dès le 11°siècle, essor au 17°siècle

Tableau indiquant la distance entre le vignoble et sa zone de vente ou l'accès au premier port

L'amélioration des voies carrossables qui facilitent le transport par route, l'arrivée des transports ferroviaires à partir de 1850, puis des transports routiers après 1950, ont entraîné de profondes modifications dans le commerce des vins. La facilité de transport a encouragé la production de vin de masse en direction des grandes villes consommatrices du nord de la France. Les coûts d'achats très bas du négoce n'encourageaient pas les vignerons à produire des vins de qualité.

Un produit commercial qui indique la catégorie sociale de son hôte

Le vin servait à bien recevoir ses hôtes, plus l'hôte était prestigieux, plus le vin devait être bon. Le vin était également un produit de culte de la religion catholique. La puissance de l'église catholique en France va permettre au vin de maintenir en période de crise (en particulier durant les invasions barbares (5 et 10°siècles) et de se développer. Chaque abbaye, chaque monastère se devait de servir le meilleur vin possible. La Bourgeoisie a fortement participé à l'essor commercial du vin à travers le monde et à sa hiérarchisation en différentes qualités (les grands vins, les crus, les grandes maisons de négoce).

Un produit qui réagit aux différentes caractéristiques du milieu

Le vin réagit fortement aux conditions de production. Selon le type de sol, son exposition, l'alimentation en eau, le type de climat, le rendement, le vin va présenter des profils variables. Cette particularité a été utilisée au cours des siècles par les viticulteurs qui se devaient de produire des vins qualitatifs. Normalement les bons terroirs à vignes, étaient les terroirs pauvres. Les terrains les plus riches étaient réservés aux céréales et aux prairies destinées aux pâturages. Les vignes se retranchant sur les coteaux ou sur les terrains les plus pauvres (roche mère affleurante, terrasse caillouteuse). Les cépages se sont répartis en fonction de leur aptitude à mûrir ou pas quand le climat se refroidit, il y a donc une zonation de l'implantation des cépages au cours de l'histoire. La vigne est d'origine méditerranéenne, la possibilité de la transporter sous des climats plus frais s'est réalisée au cours des siècles, car de nombreux cépages n'avaient pas l'aptitude à mûrir dès que le climat était trop froid. Les viticulteurs ont observé la vigne, réalisé des sélections massales (mutations spontanées de la vigne observable en pleins champs) et des croisements.

Un produit dont l'image est souvent usurpée, et qui permet de réaliser de nombreuses fraudes dans son élaboration.

Le vin ayant une bonne image, se vendant relativement cher, mais ne se conservant pas toujours bien, il a été un centre d'expérimentations de fraudes très variées au cours de son histoire. Les fraudes portent sur :

- le type de cépages,
- la couleur,
- l'élaboration,
- la conservation,
- les assemblages,
- les millésimes,
- l'origine,
- les noms d'appellation…

Exemples d'arrangement :

- ✓ Si un vin se conserve mal, mais qu'il se vend cher, il peut-être tentant de le remplacer par un autre vin sans défaut.

- ✓ Si le vin commence à s'aigrir, des tas de mixtures ou produits masquant le défaut peuvent y être ajoutés (déjà les négociants grecs étaient réputés pour les produits qu'ils ajoutaient à leurs vins pour cacher l'odeur de piqué)

- ✓ Si le raisin n'est pas assez sucré, rajouter du sucre peut-être envisagé même au delà de ce qui est autorisé (procès dans le Beaujolais).

- ✓ Si le vin manque d'alcool, on peut l'assembler à un vin qui vient de région plus chaude (grenache noir des côtes méditerranéennes en particulier).

- ✓ Si l'on n'a pas assez de volume, ou que le vin est trop alcoolisé, on peut discrètement rajouter de l'eau dans les cuves dans des qu'agités raisonnable pour ne pas trop déséquilibrer le vin (pratique répandue).

- ✓ Si les acheteurs veulent du vin rouge dans une AOC précise, mais que le prix de cette même appellation en vin blanc est nettement moins cher, il peut-être intéressant de le colorer ou de le remplacer par un vin rouge moins cher qui provient d'une autre région (procès négociant bordelais).

- ✓ Si le terroir n'est pas assez productif pour des raisons climatiques, on peut avoir envie l'arroser même quand cela est interdit.

- ✓ Si les vignes meurent, mais que l'acheteur veut à tout prix du vin, on peut imaginer en produire avec d'autres choses que du raisin frais (raisins secs de la période phylloxérique).

- ✓ Si l'on n'a pas assez de raisin, on peut discrètement en acheter à un producteur qui ne se situe pas dans la zone d'appellation.

- ✓ Si vous êtes un producteur ou un négociant, vous pouvez être tenté peut-être tentant de donner un nom plus prestigieux que la réalité à votre production (usurpation nom de champagne, des bordeaux, des bourgognes, dans de nombreux pays au cours de l'histoire).

- ✓ Si vous avez un stock de méthanol dont vous ne savez pas trop quoi faire, et que vous avez envie de vous faire plus d'argent, vous pouvez vous dire que méthanol et éthanol, c'est de toute façon de l'alcool et que personne n'y prendra garde (1986, le méthanol étant toxique, des gens sont décédés, en cause négociant italien).

- ✓ Si vous devez produire une quantité limitée de vin, en année d'excédent vous pouvez être tenté de construire des cuves bien cachées au sein de votre maison pour y mettre à l'abri votre trésor (Bordelais ?).

Le vin permet un nombre de fraudes incroyable ayant stimulé la créativité d'un certain nombre de metteurs en marché. Les exemples ci-dessus sont juste un petit inventaire des possibles.

Une production fortement réglementée avant même la mise en place des AOC

Dans de nombreuses régions viticoles, on note ici ou là, au cours des siècles, des obligations, des interdictions qui concernent le commerce du vin et sa qualité.

À Bordeaux, les «privilèges des vins» protègent les vins de la place de Bordeaux du XIII° au XVIII° siècle, face aux vins descendant la Garonne et la Dordogne.

En Bourgogne, en 1395, le Duc Philippe le Hardi, émit en décret interdisant le gamay, car jugé comme déloyal et de mauvaise qualité par rapport au pinot noir, et critique l'apport d'engrais organique dans les sols qui donnent des vignes trop productrices donnant des vins moins qualitatifs.

En Alsace, au XVI° siècle, lors de l'apogée historique de ce vignoble, l'encépagement est modifié afin d'y introduire des cépages améliorateurs comme le riesling, le gewurztraminer et le pinot gris.

L'impossibilité des Anglais d'acheter du vin en France au XVII° siècle pour cause de conflits politiques, les incita à développer le vignoble du Douro au Portugal (Porto). Son territoire fût délimité dès 1756 et c'est l'une des premières régions délimitées du monde.

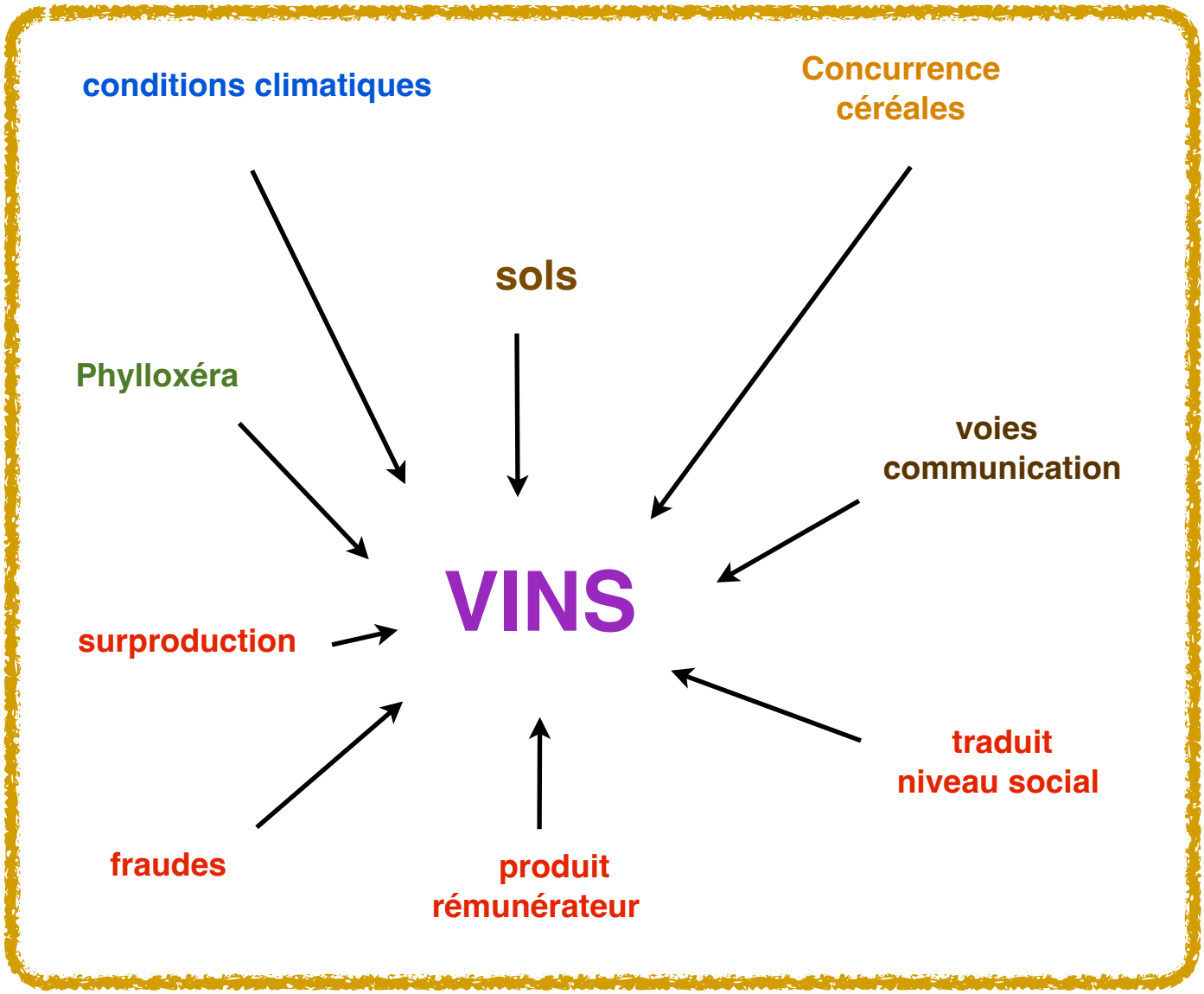
Une maladie qui engendre la destruction du vignoble, des fraudes, des nouvelles plantations, une crise de surproduction et une révolte sociale.

La période d'industrialisation de la France qui s'est accompagnée d'une forte augmentation de la consommation de vins dans les années 1800/1860, a poussé les paysans à se tourner vers la viticulture. La France se couvre de vigne, les terroirs non adaptés sont utilisés. On défricha la forêt pour augmenter la surface des parcelles, on planta dans les terres à céréales. Les progrès de l'agriculture permirent plus de rendement (engrais, manière de travailler en particulier). La France avait alors une surface en vigne de près de 3 millions d'hectares, alors que l'on se situe à 0,75 million d'hectares aujourd'hui. On commence à sélectionner les cépages afin de ne retenir que les plus producteurs ou les plus faciles à cultiver.

Cette période faste pour la viticulture va être suivie d'une grande dépression. L'apparition des maladies cryptogamiques (oïdium, mildiou) et surtout du phylloxéra va être à l'origine de la destruction progressive du vignoble. Devant le fléau toutes les bonnes volontés seront appelées pour venir au secours des vignerons ruinés. Les solutions proposées seront plus ou moins folkloriques, coûteuses et parfois dangereuses. Finalement, la solution retenue sera le greffage, qui fera la joie d'une nouvelle profession en vogue, le pépiniériste viticole. Mais il faudra du temps pour arracher, laisser reposer le sol, trouver l'argent pour acheter les plants et permettre à la jeune vigne d'entrer en production. La production restera déficitaire plusieurs années (années 1880/1890 en particulier).

La faible production d'un pays gros producteur et consommateur va entraîner le négoce à produire dans les colonies de son pays (Algérie, Maroc, Tunisie) ou dans des vignobles étrangers (Italie en particulier). Le coupage des vins métropolitains avec des vins importés va vraiment mettre en colère les viticulteurs français quand le vignoble français repartira en production. Des fraudes, facilement réalisées chez les négociants qui disposaient de gros volumes finirent par exaspérer les viticulteurs très appauvris par la période de crise qu'ils traversaient.

Dans le Midi la replantation s'est faite à partir de cépages hybrides. En 1899, plus de 200 000 ha sont reconstitués rien qu'en Hérault. Dés 1893 la production dans le midi devient forte, mais ne trouve pas suffisamment d'acquéreurs. La tension sociale chez les viticulteurs de l'Aude, menée



Les différents facteurs influençant la production de vin au cours de l'histoire

2. Historique de la mise en place des AOC

En 1884, **émergence des syndicats agricoles et viticoles** : En particulier en Bourgogne, en pleine crise phylloxérique.

Loi d'août 1905, lutte contre les fraudes : une première loi apparait pour interdire le «mouillage» et le «sucrage» et l'élaboration de vins artificiels.

En 1907 dans l'Aude et en 1911 : Révoltes des viticulteurs
En Languedoc, les viticulteurs, menés par Marcelin Albert, descendent dans les rues pour réclamer de quoi vivre et une législation contre les négociants fraudeurs. Le 09 juin 1907, à Montpellier, 600 000 à 800 000 personnes manifestent. Le mouvement s'étend à Alger ou 50 000 manifestants soutiennent les vignerons métropolitains, car là-bas aussi les viticulteurs connaissent des difficultés. Ernest Ferroul, maire de Narbonne, le Baron le Roy de Boismaurié de

Chateauneuf-du-Pape futur président de l'Inao, Jean Jaurès député, sont des figures de ce mouvement à des niveaux divers.

Clémenceau ordonne de charger la foule pacifique et d'arrêter les leaders (Albert et Ferroul en particulier). Une fusillade éclate faisant 5 morts et 33 blessés. En réaction à cette répression, 500 soldats issus de la région se mutinent et se rangent du côté des manifestants.

Le 29 juin 1907, sous la pression des évènements, le parlement est réuni. Jean Jaurès intervient et met en garde ses collègues : « L'événement qui se développe là-bas, et qui n'a pas épuisé ses conséquences est un des plus grands événements sociaux qui se soient produits depuis trente-cinq ans. On a pu d'abord n'y pas prendre garde ; c'était le Midi et il y a une légende du Midi. On s'imagine que c'est le pays des paroles vaines. On oublie que ce Midi a une longue histoire, sérieuse, passionnée et tragique ».

Modification loi en 1908 : La loi protégeant le vin naturel contre les vins trafiqués est adoptée. Elle interdit la fabrication et la vente de vins falsifiés ou fabriqués. Tous les propriétaires doivent désormais déclarer la superficie de leurs vignobles. Le législateur impose également les déclarations de récolte et de stock, et le droit pour les syndicats de se porter partie civile dans les procès pour fraudes.

En 1911, projet d'une nouvelle loi afin de confier à la justice le problème de la délimitation des parcelles qui devra attendre la fin de la Seconde Guerre mondiale pour voir le jour.

En mai 1919, une seconde loi consacre le début des appellations :
- le droit exclusif des tribunaux civils pour déterminer les appellations d'origine,
- l'appellation d'origine devient un droit collectif de propriété.
- Les viticulteurs et les négociants doivent suivre un certain nombre de règles (déclaration préalable, tenues de registres).

La loi de 1919 reste imprécise sur les critères qualitatifs (cépages, terroir, rendement, degré...) et ne convient pas aux demandes des producteurs.

1927 : Loi CAPUS. La loi de 1919 critiquée est revue et donne naissance à une nouvelle loi donnant des conditions de productions plus précises, en particulier sur l'utilisation des cépages et l'aire de production. L'utilisation d'hybrides est interdite en AOC. Les régions classées peuvent obtenir le nom d'AOS : appellation d'origine simple. Châteauneuf-du-Pape est classée en AOS en 1933.

1935 : décret-loi : Naissance des AOC
Cette loi crée
- la catégorie des **Appellations d'origine contrôlée** (AOC), qui doivent répondre à des conditions précises en terme d'aire de production, de cépages, de rendements, de procédés de culture et de vinification.
- **le comité national des vins et eaux-de-vie** (CNAOC qui deviendra l'INAO). C'est le CNAOC qui a la capacité de proposer la création ou la modification d'une AOC. Les ministres ont seulement le pouvoir de donner leur accord ou leur refus. Ils ne peuvent pas modifier le décret. Il y a obligation de consulter les syndicats viticoles qui défendent l'AOC.

Les premiers décrets paraissent au journal officiel en mai 1936 : Arbois, Château-Châlon, Châteauneuf-du-Pape, Tavel, Muscat de Frontignan, Monbazillac et Cognac sont parmi les premières AOC classées.

Fin 1936, on compte 70 appellations et plus de 200 en 1939, mais certaines régions comme le Languedoc-Roussillon en compte très peu.

Il y avait alors, les appellations d'origine simples, les appellations d'origine contrôlée et les vins ordinaires.

De 1936 à 1973, il y a une coexistence des AOS et des AOC.

À partir de 1942, le syndicat qui a eu son appellation classée en AOC ne peut plus utiliser le terme AOS.

De 1942 à 1973, seules les appellations classées selon la loi de 1927 et qui n'ont pas encore de classement en AOC peuvent porter le terme d'AOS.

En 1949, création des VDQS. Sur proposition de l'INAO, les vignobles qui aimeraient passer en AOC, mais qui n'en ont pas la possibilité pour différentes raisons peuvent demander à faire partie de la catégorie intermédiaire des vins de qualité supérieure. Les vignobles du pourtour méditerranéens comme les Corbières, Costières-de-Nîmes, Saint-Chinian, Minervois font être très motivés par la mise en place des VDQS.

En 1973, l'Europe met en place une législation communautaire qui détermine les VQPRD : vin de qualité produit dans une région déterminée.

Les VQPRD contiendront les VDQS (vin de qualité supérieure) et les AOC.

Les AOS disparurent et les surfaces anciennement classées en AOS purent rentrer dans la catégorie des «vins de pays» (dont le cahier des charges était d'ailleurs plus contraignant qu'une AOS) afin d'éviter toute confusion avec une AOC.

Classification des vins de 1973 à 2007 :

- **AOC**
- **(AO)VDQS**) **AOVQPRD**
- **Vin de pays**
- **Vin de table** (français, espagnol, communauté européenne..)

Les AOC et le (AO)VDQS étaient régis par l'INAO, les vins de pays et de table étaient eux légiférés par l'ONIVINS.

2007: Nouvelle législation communautaire :
Règlement CE du conseil N° 1234/2007 : organisation commune des marchés dans le secteur agricole. Dans un but de simplification, la législation des vins européens devient commune à tous les états membres. Cette nouvelle législation va entrainer de nombreuses modifications de la filière à de nombreux niveaux (création des IGP, disparition des AOVDQS et des vins de pays, modification des contrôles).

2007 : création de l'institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Cet institut reprend les attributions de l'institut national des appellations d'origine (INAO), et celles de la commission nationale des labels et des certifications (CLNC) qui avait en charge le label rouge, la spécialité traditionnelle garantie et l'agriculture biologique.

2009 : Nouvelle classification des vins français:

1. vins avec indication géographique :
   - **AOP**
   - **IGP**
2. Vins sans indication géographique (vins sans IG):
   - **Vin de France**

Ancienne législation	AOC	AOVDQS	vin de pays	Vin de table
Nouvelle législation	AOP	Choisir entre AOP ou IGP	IGP	vin de France

La nouvelle législation ne perturbe pas vraiment la législation française, car elle se calque sur son modèle historique. Néanmoins, le but étant de faciliter l'organisation mondiale du vin, on voit apparaître des tolérances qui ne conviennent pas à tous :
- autorisation de l'utilisation des copeaux en AOP,
- mise en place de l'irrigation en AOP,
- assouplissement sur l'utilisation des cépages en IGP,
- rendement plus important en IGP,
- réflexion sur la levée des droits de plantations,
- réflexion sur la recherche de nouveaux plants de vigne, de levures ou de bactéries (dont OGM) pour faire face au réchauffement climatique.

Il est intéressant de voir comme la mise en place des AOC a profité dans un premier temps aux zones viticoles les plus renommées au XIX° et XX° siècle, et qu'il a fallu beaucoup plus de temps aux zones viticoles bénéficiant d'une moins bonne image de marque pour en bénéficier.

Il aura fallu cent ans (1905/2005) pour que l'INAO soutienne de manière plus égalitaire toutes les régions de France, mais le chemin est encore long. Combien de Français et d'étrangers sont intimement persuadés qu'un Champagne ou qu'un Bourgogne sont forcément meilleurs qu'un Bergerac, un crémant de Loire ou qu'un Corbière. Il n'existe pas un tel apriori avec les autres produits. On ne considère pas qu'un Vacherin est incomparable par rapport à un Saint Nectaire ou un Roquefort.

On sait qu'il y a des fromages de différentes qualités dans toutes les AOC qui dépendent du savoir-faire, de l'amour de son métier, de sa capacité à se remettre en question. Si l'objet du producteur ou du négociant est d'élaborer un produit marchand au coût le plus bas afin d'en retirer un maximum de profit, cela se retrouve à la dégustation.

La concurrence des vins du Nouveau Monde est en train de remettre en question notre manière de faire à la française. Nos étiquettes sont vieillottes, nos caves à vins peinent à se moderniser, l'oenotourisme a pris beaucoup de retard, notre législation est complexe et ne nous assure pas toujours une qualité qui correspondent au prix indiqué.

La législation française est riche de sa complexité, elle tente de protéger, mais elle est soumise aux contraintes du commerce mondial, des modifications de consommation et au dérèglement climatique. Que penser de l'autorisation d'irrigation massive dans notre pays à une période où l'eau va devenir de plus en plus rare?

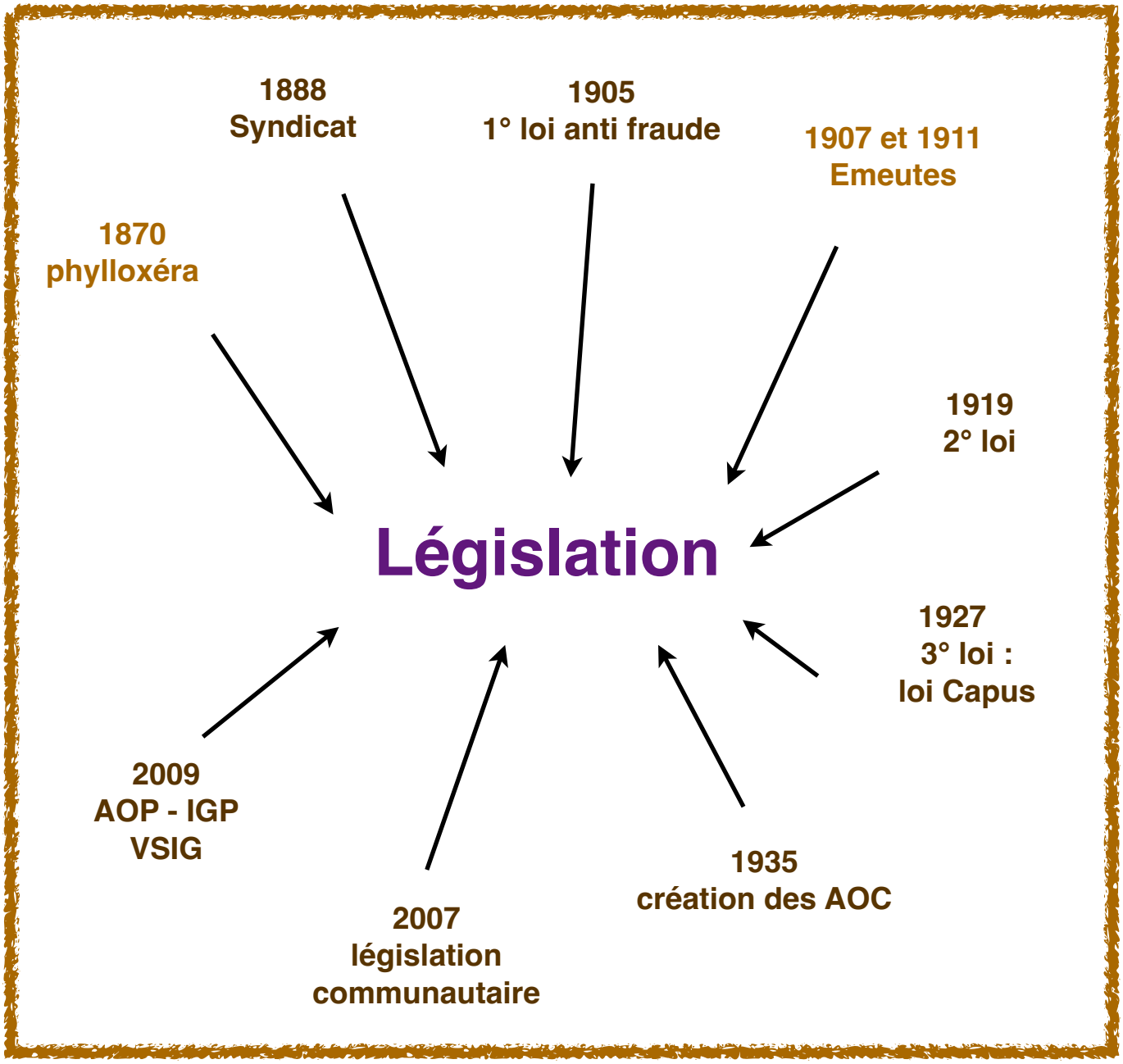


Schéma récapitulatif des différentes lois de la mise en place
de la législation viticole française

3. Description des différents signes d'identification des vins :

A. L'Appellation d'Origine Contrôlée

La reconnaissance d'une appellation d'origine contrôlée est proposée par l'institut national de la qualité (INAO) et est entérinée par un décret qui porte homologation du cahier des charges de l'appellation. Les produits qui relèvent, en droit européen, de l'Organisation Commune du Marché (OCM) doivent solliciter le bénéfice d'une appellation d'origine protégée (AOP).

L'appellation d'origine contrôlée désigne un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Elle est l'expression d'un lien intime entre le produit et son terroir :
•une zone géographique : caractéristiques géologiques, agronomiques, climatiques et historiques...
•des disciplines humaines, conditions de production spécifiques pour tirer le meilleur parti de la nature.

Facteurs naturels et humains sont liés. Le produit qui en est issu ne peut être reproduit hors de son terroir.

Née d'un décret-loi du 30 juillet 1935 pour le secteur viticole consécutivement à de nombreuses crises viticoles (phylloxéra, contrefaçon des dénominations et révoltes de vignerons...) de la fin du XIX° siècle, l'appellation d'origine contrôlée est conçue pour garantir l'origine d'un vin.

Elle crée les conditions d'une concurrence loyale pour les producteurs et la garantie d'une origine certifiée pour les consommateurs.

L'AOC est régie par un décret qui homologue le cahier des charges du produit et la délimitation de son aire géographique.

Pour pouvoir être commercialisé, un produit sous appellation d'origine contrôlée est soumis à un dispositif de contrôle comprenant des contrôles de terrain et des analyses chimiques et organoleptiques.

L'AOC est une démarche collective, elle est obligatoirement portée par une structure fédérative : l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) qui représente et rassemble les opérateurs de la filière du produit en AOC. Il est l'interlocuteur de l'INAO.

En 2026, on dénombre 386 AOC/AOP viticoles et 23 AOC/AOP concernant les cidres et eaux-de-vie.

a) Comprendre le cahier des charges des AOC

Le syndicat viticole qui désire que son vin puisse bénéficier d'une AOC doit en faire la demande auprès de l'INAO. Celui-ci va lui entamer une procédure d'accréditation qui devra être respecté par la totalité des produits vendus sous l'appellation. Cela peut entrainer des conflits, tous les viticulteurs n'ayant pas les mêmes aspirations et les mêmes budgets pour faire les aménagements qui s'avèrent nécessaire. Si le cahier des charges exige une densité élevée pour les parcelles et qu'un viticulteur n'a lui que des densités faibles, pour pouvoir bénéficier de l'appellation il devra arracher ses parcelles et les replanter.

Il y a aussi souvent des conflits sur la délimitation de l'aire de l'appellation, car certains sont exclus alors que pour eux ils devraient en faire partie et seul une route , une rivière ou rien ne les sépare de l'aire de l'appellation.

Le syndicat viticole joue un grand rôle dans les particularités de son appellation, il doit prouver les raisons géographique et humaine qui le caractérise. Cela veut dire que les personnes les plus actives au niveau syndicale pourront faire des propositions qui vont dans leur sens, mais pas toujours dans le sens de tous les autres viticulteurs. Les historiens, les géologues, des géographes sont mis à contribution afin de bien mettre en évidence les particularités de la zone et le poids des us et coutumes régionaux.

Le cahier des charges doit être validé par l'INAO qui va ensuite le proposer au gouvernement. Celui-ci doit le valider par décret signé par le premier ministre. Le décret peut-être contesté devant le conseil d'état si certains vignerons s'oppose à un ou plusieurs points de ce traité, mais en général l'INAO essaye de régler les litiges en amont.

Ci-dessous vous trouverez le schéma type d'un cahier des charges relatif à une AOC viticole, puis à sa suite le cahier des charges de l'AOC Pécharmant. Prenez bien le temps de voir l'ensemble des points traités.

b) Les différents types d'AOC :

Les AOC peuvent être de taille variable, elles peuvent couvrir plusieurs départements ou seulement quelques hectares. Chaque AOC a des critères de production qui lui sont particuliers. Je vous invite à prendre le temps de bien lire les décrets de plusieurs appellations, ce n'est pas du temps perdu, même si c'est un peu long.

Dans une région viticole, on peut avoir un grand nombre d'appellations de taille variable comme en Bourgogne ou dans le Bordelais, ou alors une seule AOC qui domine comme en Champagne ou à Cognac.

Quand vous étudier une région il faut avoir en tête la géographie du lieu, et voir comment les différentes AOC/AOP et IGP se répartissent sur la zone.

Si l'on prend le cas du Bordelais, on note qu'il y a une grande AOC Bordeaux qui couvre toute la zone viticole. On l'appelle AOC générique ou régionale. À l'intérieur de cette zone se trouvent d'autres AOC. Le producteur qui se trouvent dans une zone couverte par plusieurs AOC, peut choisir de n'en produire qu'une seule ou plusieurs. L'AOC Haut-Médoc est une AOC plus réduite que celle de Bordeaux. On l'appellation sous-régionale. Dans la zone du Haut-Médoc, on va encore trouver des AOC plus petites à la taille d'une ou quelques communes, on l'appellera alors AOC communale.

AOC Saint Estèphe est une AOC communale, contenue dans l'AOC sous-régionale Haut-Médoc, elle-même contenue dans l'AOC régionale Bordeaux. Cela fait comme une poupée russe.

Par contre il faut se méfier, car tout n'est pas toujours aussi simple.

En Vallée du Rhône, l'AOC costières de Nîmes, n'est pas incluse dans l'AOC Côtes-du-rhône, elle est à part. C'est une appellation rattachée.

Dans le Sud-ouest, il n'y a pas d'AOC couvrant la totalité du Sud Ouest. On a une myriade d'AOC située dans des zones plus ou moins éloignées du Sud-ouest, qui peuvent avoir une seule ou plusieurs AOC sur leur zone de production. Dans la zone du vignoble de Cahors ou de Duras, on en a qu'une, mais par contre, il y en a 13 à Bergerac.).

Chapitre I d'un cahier des charges d'une AOC viticole

CHAPITRE I

I.Nom
II.Dénominations géographiques et mentions complémentaires
III.Couleur et type de produit
IV.Aires et zones dans lesquelles différentes opérations sont réalisées
    1.Aire géographique
    2.Aire parcellaire délimitée
V.Encépagement
    1.Encépagement
    2.Règle de proportion à l'exploitation
VI.Conduite du vignoble
    1.Mode de conduite
        a.Densité
        b.Règles de tailles
        c.Règles de palissage
        d.Charge maximale moyenne à la parcelle
        e.Seuils de manquants
        f.Etat cultural global de la vigne
    2.Irrigation
VII.Récolte, transport et maturité du raisin
    1.Récolte
    2.Maturité du raisin
        a.Richesse en sucre
        b.Titre alcoolométrique volumique naturel minimum
VIII.Rendements - Entrée en production
    1.Rendement
        a.Rendement butoir
        b.Entrée en production des jeunes vignes
IX.Transformation, élaboration, élevage, conditionnement, stockage
    1.Dispositions générales
        a.Assemblages des cépages
        b.Fermentation malo-lactique
        c.Normes analytiques
        d.Pratiques oenologiques et traitements physiques
        e.Matériel interdit
        f.Capacité de cuverie
        g.Etat d'entretien global du chai(sols et murs) et du matériel
    2.Disposition par type de produit
    3.Disposition relative au conditionnement
    4.Disposition relative au stockage
    5.Dispositions relatives à la circulation des produits et à la mise en marché à destination du consommateur.
X.Lien avec la zone géographique
    1.Informations sur la zone géographique
        a.Description des facteurs naturels contribuant au lien
        b.Description des facteurs humains contribuant au lien
    2.Informations sur la qualité et les caractéristiques du produit
    3.Interactions causales
XI.Mesures transitoires
XII.Règles de présentations et étiquetage

c) Les crus classés

Dans nos AOC viticoles, il peut se surajouter des classements de crus classés. Ces classements sont en général antérieurs à la mise en place des AOC et avaient pour but de mettre en évidence la renommée de vins auprès des acheteurs, en particulier à l'export. Il n'est donc pas étonnant que ce soit la Bourgogne, le Bordelais et la champagne qui apprécie particulièrement les classements. Leur reconnaissance par l'état français, par la communauté européenne ou parles producteurs eux-mêmes peut être à l'origine de nombreux conflits par inintéressant à connaître. Les Bordelais sont les maîtres dans ce domaine, chaque classement est source d'inépuisables conflits.

Il faut prendre ces crus classés comme une part de notre histoire viticole, mais également comme une technique de marketing qui a fait ses preuves.

Les Bordelais sont très friands de classements, car ils ont un impact réel sur la commercialisation. Prenez le temps de bien la comprendre, relisez le cours sur le Bordelais.

Classement des vins de Bourgogne

Les crus classés de bourgogne sont divisés en deux catégories, les premiers crus et les grands crus. Les premiers crus font partie des AOC communales, le nom premier cru suivi du nom du climat doit être indiqué sur l'étiquette. Il y a 684 premiers crus. Les grands crus sont des AOC à part entière. C'est le nom du climat qui donne le nom de l'AOC. Il y a 33 grands crus en Bourgogne.

Classement des vins d'Alsace

L'AOC Alsace Grand Cru date de 1975. Sur l'étiquette est indiquée Alsace grand cru + le nom du lieu dit. Il y a 51 lieux-dits différents.

Classement des vins de Champagne

Les vins de Champagne peuvent revendiquer les mentions « Premier Cru », pour les vins provenant des communes classées de 90 à 100 % dans l'échelle des Crus et « Grand Cru » pour les vins provenant des communes classées à 100 %. Le classement influe sur le prix d'achat du raisin par le négoce. Un prix au kilo est fixé par l'interprofession. Une commue classé à 100% (un grand cru) pourra se faire payer le raisin au prix fixé. Les autres communes devront affecter le pourcentage de la commune.

B. L'Appellation d'Origine Protégée

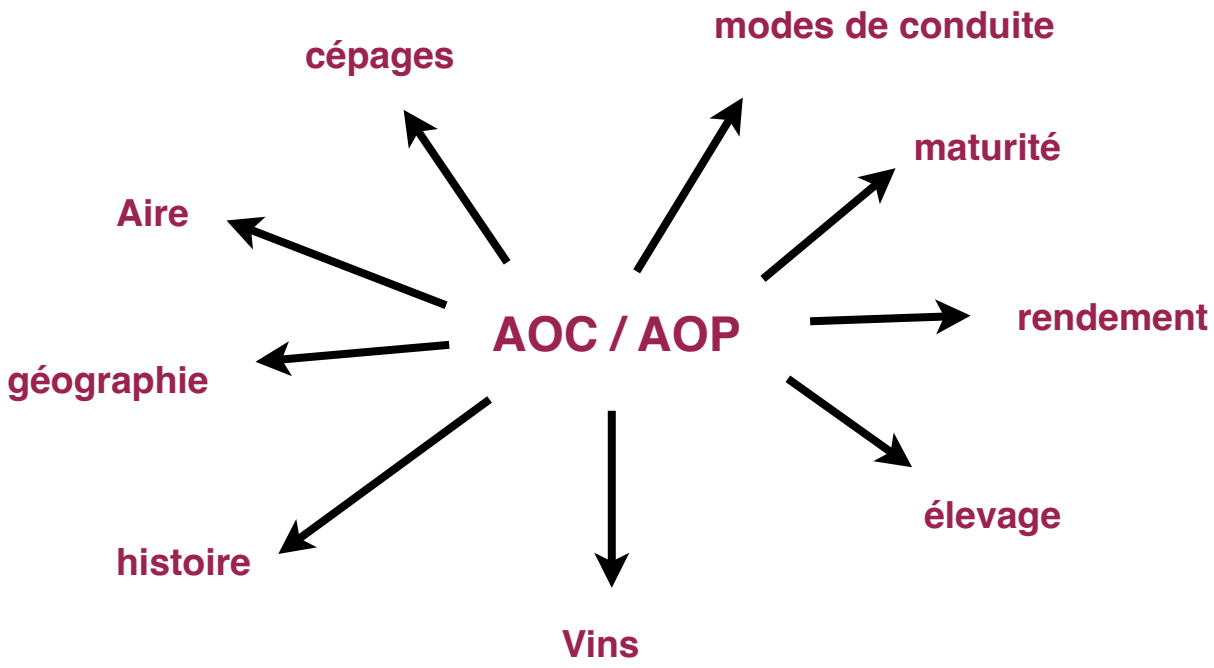
L'AOC est protégée au plan européen au sein de plusieurs règlements, le règlement (CE) n° 1234/2007 portant organisation commune des marchés dans le secteur agricole, intégrant depuis le 1er août 2009 l'organisation commune de marché vitivinicole, les règlements (CE) n° 606/2009 et 607/2009 pris pour son application dans le secteur vitivinicole et le règlement 110/2008 sur les spiritueux.

Pour les autres produits, le règlement 510-2006 réglemente l'Appellation d'Origine Protégée.

L'Appellation d'Origine Protégée : par le règlement communautaire n°510-2006, l'Europe adopte et adapte le même système de l'origine pour l'ensemble des pays de l'Union Européenne.

L'AOP est la transposition au niveau européen de l'AOC française pour les produits laitiers et agroalimentaires (hors viticulture)

Pour pouvoir bénéficier de l'AOP, la dénomination d'un produit préalablement reconnue en AOC par l'état membre doit être enregistrée par la Commission Européenne au registre des appellations d'origine protégées et des indications géographiques protégées. Toutes les AOC de France sont devenues des AOP. Les AOVDQS doivent déposer une demande afin de voir si elles peuvent prétendre à l'AOP.



C.AOVDQS : Appellation d'origine vins de qualité supérieure (exVDQS : vin de qualité supérieure)

Cette catégorie de vin est apparue pendant la Seconde Guerre mondiale et a été officialisée par une loi du 18 décembre 1949. La catégorie des AOCVDQS a disparu le 31/12/2011. Les principaux AOVDQS sont passés au cours du temps dans la catégorie des AOC , en particulier ceux du midi de la France (Corbières, Minervois, Saint-Chinian, Costières de Nîmes..).

À la date la parution de la nouvelle loi, il restait 19 AOVDQ. Les appellations ont du dans un délai imposé, s'engager sur des évolutions importantes en remplissant la trame des cahiers des charges d'Appellation d'origine contrôlée, travail fourni par les ODG (organisme de défense et de gestion) des différentes appellations.

Sur les 19 AOVDQS qui existaient, 17 ont demandé leur accession en AOC et l'ont obtenue. Concernant les deux autres, l'AOVDQS « Lavilledieu » a formulé une demande de reconnaissance en « IGP » et l'a obtenue en novembre dernier et l'AOVDQS « Thouarsais » a quant à elle souhaité être intégré à l'AOC « Anjou ». Ces anciennes AOVDQS sont principalement localisées dans les bassins viticoles du Sud-Ouest et du Val de Loire.



D. L'Indication Géographique Protégée

L'Indication Géographique Protégée est née, à l'instar de l'AOP, de la volonté européenne d'étendre le système d'identification des produits par l'origine.

Régie par le règlement 510-2006, l'IGP distingue un produit dont toutes les phases d'élaboration ne sont pas nécessairement issues de la zone géographique éponyme, mais qui bénéficie d'un lien à un territoire et d'une notoriété.

Depuis le 1er août 2009, les IGP concernent également les vins. La nouvelle organisation commune du marché de vin distingue en effet 2 catégories de vins : les vins sans indication géographique et les vins avec indication géographique. Cette dernière catégorie est composée des vins AOP (VQPRD) et des vins IGP (anciennement vins de pays). Les vins IGP sont ainsi entrés dans le champ de compétence de l'INAO.

La relation entre le produit et son origine est moins forte que pour l'AOC, mais suffisante pour conférer une caractéristique ou une réputation à un produit et le faire ainsi bénéficier de l'IGP.

L'aire géographique d'une IGP est délimitée.

L'IGP est une démarche collective, elle est obligatoirement portée par une structure fédérative : l'Organisme de Défense et de Gestion (ODG) qui représente et rassemble les opérateurs de la filière du produit en IGP. Il est l'interlocuteur de l'INAO.

Désormais, la double certification qui impliquait de détenir au préalable un Label rouge ou une Certification de Conformité Produit n'est plus nécessaire pour obtenir une IGP, qui peut être revendiquée par un accès direct.

Pour pouvoir être commercialisé, le produit sous IGP est soumis à un dispositif de contrôle.

En 2026, il y a 75 IGP viticoles.

Vin de pays :
Les vins de pays sont nés à la fin des années 60 dans le but de valoriser certaines productions en dehors des appellations d'origine contrôlées. En moins de 40 ans, la reconnaissance du travail de qualité fourni par les producteurs de vins de pays a largement dépassé les frontières françaises puisqu'elle a été officialisée par l'Union européenne.
Depuis le 1er août 2009, les vins de pays sont enregistrés en tant qu'indication géographique protégée (IGP) par la Commission Européenne. Cette reconnaissance officielle en tant que signe officiel de qualité couronne les efforts réalisés et confère aux vins de pays une protection internationale renforcée contre toute usurpation.

E. Les vins sans IG (VSIG) : les vins sans indication géographique

Les VSIG correspondent à une catégorie de vin proposée par la nouvelle segmentation européenne. Ils correspondent à l'ancienne catégorie des vins de table. La commercialisation des VSIG s'effectue sous la mention «VIN DE FRANCE», suivie ou non de la mention du cépage et/ou du millésime de production.

Ces vins sont commercialisés sous la mention «VIN DE FRANCE» suivie éventuellement de la mention du cépage et/ou du millésime; le terme vin de table est désormais proscrit. Les références

à un domaine viticole tel que : Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Mas, Manoir, Mont, Monastère, Monopole, Moulin, Prieuré et Tour ou à une indication géographique sont interdites.

Règle des 85/15 : Pour être affiché, le cépage et/ou le millésime doit représenter au moins 85% du volume**.**
Les indications de multicépages sont autorisées sous réserve que les cépages indiqués représentent 100% du volume. Les cépages sont indiqués sur l'étiquette dans l'ordre décroissant de la proportion utilisée et en caractère de même dimension.

Réglementation :

- ***Mélange de lot de différents fournisseurs :*** *possible, y compris de régions différentes, sous réserve de maîtriser la traçabilité de chaque lot unitaire.*
- ***Enrichissement :*** *possible sous réserve des autorisations annuelles d'enrichissement et de chaptalisation. Sans enrichissement le degré total maximum du vin ne peut pas dépasser 15%.*
- ***Rendement :*** *Les VSIG sont limités au rendement physiologique de la parcelle (il n' y a pas de limites mais il ne faut pas exagérer sur les déclarations. 250 hl/ha serait plus que douteux par exemple).*
- ***Pratiques œnologiques :*** *Toutes les pratiques autorisées par la règlementation communautaire sont admises avec ou sans mention du cépage et/ou millésime.*

Chapitre II. L'administration du vin et de la vigne

Il existe différents organismes mis en place par l'état ou supervisés par l'état qui ont pour but de gérer, de contrôler, de faire de la recherche ou de communiquer sur la viticulture et la viniculture française.
L'INAO, France Agrimer, l'OIV, l'INRA, l'IFV, les chambres d'agriculture, la DGCCRF et les douanes sont au centre du système. Ils vont être en relation étroite avec les interprofessions qui sont représentatives des différentes branches professionnelles de la filière. Nous aborderons ici celles qui sont le plus en lien avec les appellations et leur gestion.

1. INAO : L'Institut national de l'origine et de la qualité (ex institut national des appellations d'origine) est un établissement public administratif, doté de la personnalité civile, sous tutelle du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche. Il a été instauré suite à la loi d'orientation agricole (LOA) du 05 janvier 2006 qui lui a confié la gestion de l'ensemble des signes d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) qui sont

- appellation d'origine (AO)
- indication géographique protégée (IGP)
- spécialité traditionnelle garantie (STG)
- l'agriculture biologique (AB)
- label rouge (LR)

Les logos sont les suivants :














Historique INAO : cet organisme combine à la fois les aspects administratifs, judiciaires et professionnels. Le produit inscrit à l'INAO doit bénéficier de caractéristiques particulières héritées de facteurs naturels et humains. Cette loi prévoit que la reconnaissance des AOC et leur réglementation sont confiées à un établissement public, l'INAO, qui a un pouvoir de proposition auprès des ministères. Ce décret-loi de 1935 est fondamental, car il protège non seulement le nom du produit, mais aussi ses caractéristiques et son lien fort avec un terroir délimité, contrairement aux labels qui ne confirment que le savoir-faire du producteur.En 1990, le succès économique des AOC pour la filière viticole pousse le parlement à étendre les compétences de l'INAO à toutes les productions agricoles

Le site de l'INAO est très intéressant, car il donne toutes les indications de production, mais également retrace l'histoire, donne des éléments de géographie de toutes les appellations viticoles. Un site à consulter très fréquemment que vous soyez professionnel ou amateur.
http://www.inao.gouv.fr

2. France Agrimer : née le 1er avril 2009 de la fusion de cinq offices agricoles (Ofimer, Office de l'élevage, ONIGC, Onippam et Viniflhor), FranceAgriMer, établissement national des produits de l'agriculture et de la mer sous tutelle de l'État, a été créé par l'ordonnance n°2009-325 du 25 mars 2009, dans le cadre de la révision générale des politiques publiques.
Missions :

- Assurer la veille économique et le suivi des marchés
- Gérer les mesures communautaires de régulation des marchés
- Alerter en cas de crise
- Renforcer l'efficacité économique des filières
- Mettre en place une politique de développement durable et de qualité
- Prévenir les risques des filières
- Aider les producteurs à s'organiser
- Encourager le dialogue interprofessionnel
- Contribuer à la coopération technique

http://www.franceagrimer.fr/

Chapitre III. Les interprofessions et les syndicats

1. Les interprofessions

L'interprofession oeuvre par des actions économiques, techniques, environnementales, de progrès qualitatif, d'organisation de la filière, de communication, de développement de la notoriété et de la protection des appellations qu'elle défend partout dans le monde. C'est une organisation créée par

le législateur français pour gérer les intérêts communs des vignerons et des négociants d'une même région viticole. Cette organisation interprofessionnelle se trouve située à mi-chemin entre le secteur privé et le secteur public. C'est un organisme semi-public.

L'interprofession est financée par :

- Une taxe parafiscale, fixée dans le cadre de la Loi de Finances.
- Une cotisation interprofessionnelle, ou plutôt une cotisation volontaire obligatoire, dont le montant est déterminé par l'interprofession après accord des Ministères de tutelle. Ces taxes sont perçues sur les mouvements de commercialisation des vins. L'assise financière d'une interprofession repose donc sur le volume de vin mis en marché et non sur le volume de récolte.

2. Les syndicats :

Les syndicats représentent les différentes branches de la profession (producteurs, Négoce, courtiers), mais dans le domaine du vin il y a un syndicat pour chaque AOC ou IGP, auquel il faut rajouter les syndicats des productions particulières (type de vin, agriculture biologique, agriculture raisonnée...). Les grands syndicats agricoles ont également du poids dans la viticulture.

a) Des syndicats représentatifs d'appellations :

Chaque AOC a un syndicat qui défend ses intérêts, il y a donc déjà 326 syndicats en puissance. Certains syndicats se sont regroupés et ont mis en place des fédérations . Depuis la mise en place de la nouvelle OCM viticole de 2009 et l'obligation de la création des ODG (organisme de défense et de gestion de l'AOP), leur fonction a pu évoluer. L'ODG peut-être l'ancien syndicat, ou la fédération de syndicats voir un autre organisme. Dans les fiches descriptives de chaque AOC de l'INAO vous trouverez les coordonnées de chaque syndicat.

Deuxième partie : Pourquoi certains producteurs remettent en question l'intérêt de privilégier les vins d'AOP par rapport aux aux vins sans IG ou aux vins IGP ?

Plusieurs facteurs expliquent ce phénomène:

La rigidité face au dérèglement climatique : Les cahiers des charges des AOP imposent des listes de cépages très strictes. Avec la hausse des températures, certains vignerons souhaitent planter des cépages plus tardifs ou résistants à la sécheresse, ce que l'AOP interdit, mais que l'IGP ou le Vin de France autorisent.

La liberté de création et d'innovation : Les critères d'encadrement des techniques de vinification, des assemblages, ou les analyses gustatives d'agrément des commissions AOP bloquent parfois l'expression créative ou les approches "naturelles".

La force de la marque propre : Pour les domaines reconnus, la réputation du nom du domaine ou du vigneron sur l'étiquette surpasse largement le besoin du "parapluie" marketing de l'AOP auprès des cavistes et de l'export.

Le manque de notoriété de l'AOC : Certaines AOC, comme bergerac ont du mal à se vendre alors que la région est très touristique. IGP Périgord est alors pour eux une opportunité de vendre mieux et des produits plus innovants : exemple : Château le Raz.

Le coût : Sortir de l'AOP (pour basculer en IGP ou en Vin de France) présente des avantages économiques concrets : Liberté d'innovation et d'assemblage : Moins de contraintes sur les cépages autorisés ou les techniques d'élevage, permettant de s'adapter aux goûts du marché international sans passer par les lourdeurs des dossiers de modification d'AOP. Productivité et rendements : Affranchissement des plafonds de rendements stricts de l'AOP, ce qui permet d'augmenter le volume de production à l'hectare et potentiellement de diluer les coûts fixes par unité. Flexibilité commerciale : Moins de coûts de certification et des démarches administratives plus légères.

Voici des exemples de viticulteurs en France qui ont fait le choix de s'affranchir des AOP ou d'augmenter significativement leur part de vins IGP / Vin de France, tout en vendant des bouteilles prestigieuses et onéreuses.

Exemples de vignerons produisant de grands vins hors AOP

Producteur & Domaine	**Région**	**Année clé du basculement / Choix**	**Nature de la démarche & Particularités**	**Prix indicatif de ces cuvées hors AOP**
Jérôme Bressy *(Domaine Gourt de Mautens)*	Vallée du Rhône	2012	Il quitte volontairement l'AOP Rasteau pour passer l'intégralité du domaine en Vin de France. Ce choix lui a permis de réintroduire des cépages anciens (comme le Counoise, le Vaccarèse ou le Terret noir) exclus du cahier des charges de l'appellation.	~50€ à plus de 90€ la bouteille.
Louis-Benjamin Dagueneau *(Domaine Didier Dagueneau)*	Vallée de la Loire	2018 (millésime 2017)	Figure mythique de la Loire, le domaine décide de commercialiser une partie importante de ses cuvées mondialement recherchées (comme *Pur Sang* ou *Silex*) sous l'étiquette Vin de France, à la suite de différends et de refus d'agrément avec les instances de l'AOP Pouilly-Fumé.	~100€ à plus de 200€ la bouteille.
Alexandre Bain	Vallée de la Loire	**2015 - 2017**	Viticulteur star du vin naturel installé à Tracy-sur-Loire, l'INAO lui retire l'AOP Pouilly-Fumé en 2015 au motif de non-conformité aux critères d'agrément. Après de longues batailles judiciaires, ses vins s'exportent massivement sur les plus grandes tables du monde sous la dénomination Vin de France.	~35€ à 60€ la bouteille.

Château La Fleur	Bordeaux	**2026**	Dans un mouvement récent qui a secoué le Bordelais, ce domaine réputé a choisi de quitter l'AOP Pomerol au profit de la mention Vin de France. La direction a directement invoqué la rigidité réglementaire face à la nécessité d'adapter ses pratiques viticoles sur le terrain.	Tarif haut de gamme (vins de prestige).
Eloi Dürrbach *(Domaine de Trévallon)*	Provence / Alpilles	**1993**	Le domaine est exclu de l'AOC Les Baux-de-Provence car son assemblage comporte trop de Cabernet Sauvignon (interdit majoritairement par le cahier des charges local). Trévallon bascule en Vin de Pays (devenu **IGP Alpilles**). C'est aujourd'hui l'un des vins les plus chers et recherchés de Provence.	~70€ à plus de 120€ la bouteille.

Le cas des domaines "hybrides" à haute valeur ajoutée

Dans le Languedoc et le Roussillon, de nombreux producteurs d'élite ne quittent pas totalement le système mais augmentent volontairement leurs volumes d'IGP Pays d'Oc ou de Vins de France au détriment de leurs AOP locales (comme les AOP Languedoc ou Terrasses du Larzac) pour créer des cuvées de monocépage ou des assemblages atypiques :

Le Domaine de la Grange des Pères : Jusqu'à son décès et la reprise du domaine, Laurent Vaillé a produit l'un des vins les plus spéculatifs et chers de France (s'échangeant à plusieurs centaines d'euros la bouteille) classé en IGP Hérault, en raison de l'utilisation de la Syrah et du Cabernet Sauvignon dans des proportions non conformes aux AOP de la zone.

Domaine Yoyo et Les Foulards Rouges (Roussillon) : Ces domaines phares de la scène des vins vivants privilégient massivement les mentions Vin de France ou IGP pour s'affranchir des contraintes de rendements minimaux/maximaux ou de barèmes analytiques imposés lors des commissions d'agrément AOP.