cuvée privée
LES FORMATIONS

MODULE 3 : LE VIN AU QUOTIDIEN

Savoir lire une étiquette

LIRE UNE ÉTIQUETTE

LE NOM DU DOMAINE

LE NOM DE LA CUVÉE

L'INDICATION DU VIGNERON

L'APPELLATION

LE MILLÉSIME

LA RÉGION

LES LABELS EN FRANCE

AGRICULTURE RAISONNÉE (HVE)

Le principe est de faire un usage raisonné des intrants, qu'ils soient organiques ou chimiques. Ce label n'exclut pas totalement l'utilisation de produits chimiques contre les maladies ou l'herbe mais en encadre la quantité utilisée. Le label HVE propose 3 niveaux, le niveau 3 étant le plus élevé.

AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Pour obtenir ce label, le viticulteur doit prouver que la vigne n'a reçu aucun traitement chimique de synthèse au cours des trois dernières années minimum. Seuls les traitements organiques tels que le soufre ou le cuivre (produits de contact qui ne pénètrent pas dans la plante) sont autorisés pour lutter contre les maladies de la vigne.

AGRICULTURE BIODYNAMIQUE

Les raisins sont cultivés dans le respect de l'agriculture biologique mais aussi selon le rythme des saisons et du calendrier lunaire. Le sol et les vignes sont traitées selon des pratiques de compostage ou de fertilisation dites « naturelles », utilisant par exemple des tisanes et des préparations diffusées à dose homéopathiques.

MÉDAILLES ET RÉCOMPENSES

Pour choisir une bouteille, les médailles et récompenses de concours peuvent influencer notre choix. Pourtant, elles ne se valent pas toutes ! En France, il existe plus de 130 concours payants qui récompensent chaque année 1 participant sur 3, ce n'est donc pas toujours un gage de qualité.

Notre conseil : fiez-vous aux grands Concours de référence tels que le Concours Général Agricole !