



LE VIGNOBLE ALSACIEN CONTINUE D'INNOVER !
**UNE MENTION DE SUCROSITÉ HARMONISÉE VA
DÉSORMAIS GUIDER LES CONSOMMATEURS
DE VINS D'ALSACE DANS LEUR CHOIX.**

Après avoir fortement innové dans l'univers des salons digitaux, sur le territoire de la communication ou dans sa capacité à toucher de nouvelles cibles, **l'Alsace innove encore !**

En effet dès le millésime 2021, une mention de sucrosité harmonisée devra désormais **figurer sur tous les vins d'Appellation d'Origine Contrôlée « Alsace » ou « Vin d'Alsace »**. L'arrêté du 28 mai 2021 porté par la filière alsacienne apporte cette grande nouveauté.

Un atout séduction de poids destiné à **faciliter le choix de millions de consommateurs, aider les professionnels moins experts à mieux naviguer** dans

l'offre du vignoble ou encore faciliter la composition des accords. A travers cette nouveauté, c'est la démonstration une fois de plus que **l'Alsace se bouge**, évolue et se montre toujours **plus proche des attentes des consommateurs d'aujourd'hui**.

Concrètement à compter du millésime 2021, chaque Vin d'Alsace devra obligatoirement mentionner sa teneur en sucre sur la contre-étiquette telle que définie par la réglementation européenne.

Cette **mention devra être lisible, claire et uniforme** puisque chaque producteur devra l'indiquer en utilisant l'une des deux options suivantes :

OPTION 1

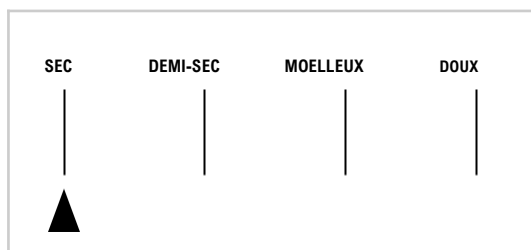
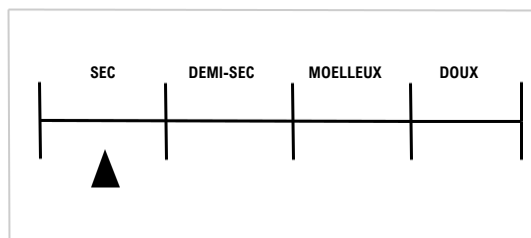
L'utilisation d'un des quatre termes appropriés, soit :

SEC	Si la teneur en sucre du vin ne dépasse pas 4 g/l*
DEMI-SEC	Si la teneur en sucre du vin se situe au-delà de 4 g/l mais ne dépasse pas 12 g/l**
MOELLEUX	Si la teneur en sucre du vin se situe au-delà de 12 g/l mais ne dépasse pas 45 g/l
DOUX	Si la teneur en sucre du vin se situe au-delà de 45 g/l

OPTION 2

L'utilisation d'une échelle reprenant les quatre termes sous réserve que le curseur pointe clairement sur la mention (un curseur « décalé » n'est pas admis).

Deux modèles d'échelles admis sont présentés ci-dessous :





Cette harmonisation très attendue, par les consommateurs comme par les professionnels de la distribution, **s'appliquera non seulement aux étiquettes des bouteilles de Vins d'Alsace, mais également aux annonces** (ex : publicités dans la presse), aux prospectus (ex : dépliants, prospectus de la grande distribution, tarif de vente consommateur), aux factures et aux récipients.

A noter que les vins effervescents ne sont pas concernés par cette mise en place. En effet, ceux-ci se sont déjà vu définir des mentions obligatoires pour indiquer leur teneur en sucre, qu'il ne convient pas de modifier.

L'introduction de cette mention est une **très belle avancée pour l'ensemble de la filière**. Cette nouveauté permettra d'apporter encore **plus de clarté, de confiance et de lisibilité lors de l'achat** ou de la prescription d'un Vin d'Alsace. Cette innovation va dans le sens des initiatives, déjà prises depuis plusieurs années, de rapprochement entre les producteurs alsaciens et leurs publics-cibles.

Un exemple supplémentaire de la volonté de l'Alsace d'**avancer collectivement**, fortement et concrètement, notamment sur des sujets attendus de longue date.

NOTE :

La notion d'équilibre entre le sucre résiduel et le niveau d'acidité est essentielle, encore plus sur les vins blancs. C'est de la qualité de cet équilibre que dépend l'harmonie entre matière et fraîcheur. La réglementation européenne précise ainsi la définition des termes :

***Sec** : si la teneur en sucre du vin ne dépasse pas 4 g/l (ou 9 g/l si la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 2 g/l à la teneur en sucre résiduel)

**** Demi-Sec** : si la teneur en sucre du vin se situe au-delà de 4 g/l mais ne dépasse pas 12 g/l (ou 18 g/l si la teneur en acidité totale exprimée en grammes d'acide tartrique par litre n'est pas inférieure de plus de 10 g/l à la teneur en sucre résiduel)

Enfin, lorsque la teneur en sucre d'un vin justifie l'utilisation de deux des mentions réglementaires, une seule de ces deux mentions est retenue.