

# SÉNAT

SECONDE SESSION ORDINAIRE DE 1974-1975

Annexe au procès-verbal de la séance du 5 juin 1974.

## RAPPORT

FAIT

*au nom de la Commission des Affaires économiques et du Plan (1) sur la proposition de loi, ADOPTÉE PAR L'ASSEMBLÉE NATIONALE, tendant à réserver l'emploi du mot « Crémant » aux vins mousseux et vins pétillants d'appellation d'origine.*

Par M. Raymond VILLATTE,

Sénateur.

---

(1) Cette commission est composée de : MM. Jean Bertaud, *président* ; Paul Mistral, Joseph Yvon, Marcel Lucotte, Michel Chauty, *vice-présidents* ; Jean-Marie Bouloux, Fernand Chatelain, Marcel Lemaire, Joseph Voyant, *secrétaires* ; Charles Alliès, Octave Bajeux, André Barroux, Charles Beaupetit, Georges Berchet, Auguste Billiemaz, Amédée Bouquerel, Frédéric Bourguet, Jacques Braconnier, Marcel Brégégère, Raymond Brun, Paul Caron, Auguste Chupin, Jean Colin, Francisque Collomb, Jacques Coudert, Maurice Coutrot, Pierre Croze, Léon David, René Debesson, Hector Dubois, Emile Durieux, Gérard Ehlers, Jean Filippi, Jean Francou, Léon-Jean Grégory, Mme Brigitte Gros, MM. Paul Guillaumot, Maxime Javelly, Pierre Jeambrun, Alfred Kieffer, Pierre Labonde, Maurice Lalloy, Robert Laucournet, Bernard Legrand, Louis Le Montagner, Léandre Létouquart, Paul Malassagne, Louis Marré, Pierre Marzin, Henri Olivier, Louis Orvoen, Gaston Pams, Albert Pen, Pierre Perrin, André Picard, Jean-François Pintat, Richard Pouille, Henri Prêtre, Maurice PrévotEAU, Jean Proriol, Roger Quilliot, Jean-Marie Rausch, Jules Roujon, Guy Schmaus, Michel Sordel, René Travert, Raoul Vadepiéd, Jacques Verneuil, Raymond Villatte, Charles Zwickert.

Voir les numéros :

Assemblée Nationale (5<sup>e</sup> législ.) : 1362, 1551 et in-8° 275.

Sénat : 318 (1974-1975).

---

Vins.

**MESDAMES, MESSIEURS,**

Le mot « *Crémant* » désigne un *champagne de mousse légère*, particulièrement *apprécié* par les amateurs. Ce terme, né en Champagne, est appliqué à des vins issus d'autres régions et ne fait actuellement l'objet d'aucune protection. Il paraît particulièrement opportun de *réserver cette dénomination à des vins de qualité* et d'éviter tout risque de confusion avec des produits communs. Le *crémant* ne peut concurrencer le champagne, mais il se situe au-dessus du mousseux courant.

Depuis quelques années, le *marché des vins effervescents* a connu une *croissance remarquable*. De 1969 à 1972, la *production française de vins mousseux a augmenté de 12 % par an en moyenne*; elle est évaluée à plus de 120 millions de bouteilles pour l'année 1974. Au cours de cette année, la *France a été le plus gros producteur mondial de vins effervescents* avec 240 millions de bouteilles (y compris les champagnes), les autres principaux producteurs étant l'Allemagne fédérale (200 millions), l'U.R.S.S. (130 millions), l'Italie (120 millions), l'Espagne (100 millions), les Etats-Unis (100 millions).

On évalue la production mondiale de vins effervescents en 1974 à un milliard et demi de bouteilles, c'est-à-dire deux fois plus qu'en 1963; la *consommation mondiale de ces produits progresse de 5 % par an, soit deux fois plus vite que celle des vins*.

Le tableau suivant indique les *exportations françaises de vins effervescents* (mesurées en hectolitres) :

	CHAMPAGNE	MOUSSEUX
Campagne 1972-1973 .....	340.105	331.569
Campagne 1973-1974 .....	281.643	392.324
Campagne 1974-1975 (cinq premiers mois) .....	91.588	209.530

Les *importations* françaises de vins mousseux en volume et en valeur ont atteint :

- en 1973 : 31.336 hectolitres : 11.246 millions de F
- en 1974 : 29.223 hectolitres : 12.339 millions de F

La consommation française de vins mousseux a subi une croissance importante en 1973 en raison notamment des prix et de l'insuffisance de l'offre de champagne. *L'évolution de la consommation est favorable aux vins mousseux*; en effet, le rapport des consommations de vins mousseux et de champagnes s'est modifié au profit des vins mousseux entre le quatrième trimestre 1971 (vins mousseux 38 %, champagnes 62 %) et le quatrième trimestre 1974 (vins mousseux 48 %, champagnes 52 %). Cette forte progression a été stoppée en 1974, année marquée par une récession de l'ordre de 5 % liée à la crise économique; néanmoins, la consommation nationale a atteint 100 millions de bouteilles en 1974. Malgré ces difficultés conjoncturelles, *les perspectives d'avenir semblent favorables*. Les consommateurs de mousseux appartiennent à des classes d'âges nombreuses parmi lesquelles existe une large clientèle potentielle. Il apparaît donc particulièrement *opportun d'assainir le marché des vins mousseux et pétillants, en différenciant nettement les produits de qualité*, ce qui actuellement n'est pas le cas.

Le terme *mousseux* désigne des *vins élaborés selon des méthodes très différentes* qui influent directement sur la qualité de produit fini. Il faut rappeler ici les quatre procédés de fabrication actuellement en usage.

a) *La méthode champenoise* selon laquelle la prise de mousse s'opère dans la bouteille. A la cuvée de vin de base, on ajoute la « liqueur de tirage » composée de vins, de sucres et de levures. Après la mise en bouteille, le sucre se transforme en alcool et en gaz carbonique. La fermentation, qui dure de trois semaines à un mois, provoque une pression de 5 à 6 atmosphères. Après un temps de repos (douze à quinze mois), les bouteilles sont « mises sur pointes », c'est-à-dire placées sur des pupitres afin d'amener le dépôt formé dans le vin vers le col de la bouteille. Pour ce faire, la bouteille subit une rotation quotidienne d'un huitième de tour pendant trente à quarante jours, tandis qu'elle est progressivement inclinée vers le sol, ces opérations constituent le « remuage ». On élimine le dépôt par « dégorgeage », sous la pression du gaz carbonique, le dépôt est expulsé à l'ouverture de la bouteille. On ajoute alors au vin une « liqueur d'expédition » qui détermine le type du mousseux : brut, sec, demi-sec ou doux.

b) *La méthode transfert*, inspirée de la méthode précédente, supprime des manipulations, en particulier le remuage. La prise de mousse s'opère dans des bouteilles spéciales de grande contenance. Le dégorgeage a lieu après quatre mois de mise au repos. La bouteille est refroidi-

die jusqu'à — 3° C et ouverte; le dépôt — qui s'est congelé — est alors expulsé. Le vin est alors mis en bouteilles normales sous pression après filtration.

c) *Dans la méthode cuves closes*, beaucoup plus rapide que les deux premières, la fermentation s'effectue dans des cuves contenant plusieurs dizaines d'hectolitres. Le chauffage et le brassage du vin favorisent la prise de mousse. La clarification résulte d'un traitement par le froid. La mise en bouteille a lieu en chambre froide à — 5° C.

d) *Enfin, la gazéification*, procédé simple et rapide, consiste à introduire dans le vin du gaz carbonique industriel.

La réglementation actuelle prévoit des dénominations pour chaque type de vin selon la méthode et la durée de préparation. Le tableau suivant regroupe ces différentes dénominations :

**COMPARAISON DES DIFFÉRENTES MÉTHODES D'ÉLABORATION  
DES VINS MOUSSEUX**

MÉTHODE	TEMPS D'ÉLABORATION	DÉNOMINATION LÉGALE DU VIN
Champenoise :		
— sans appellation .....	4 mois et plus	vin mousseux méthode champenoise
— avec appellation .....	9 mois et plus	vin mousseux méthode champenoise ou appellation d'origine contrôlée avec nom de la région de production
Méthode transfert .....	4 mois et plus	vin mousseux
Cuves closes .....	1 jour et plus	vin mousseux produit en cuve close
Gazéification .....	0	vin mousseux produit par gazéification

On distingue les *vins mousseux avec appellation d'origine* et les vins mousseux sans appellation. Les premiers comprennent les *vins à appellation d'origine contrôlée* (A.O.C.) et les *vins délimités de qualité supérieure* (V.D.Q.S.); ces mousseux sont *obligatoirement élaborés en neuf mois minimum selon la méthode champenoise*. Il existe une

exception pour la Clairette de Die élaborée selon la méthode transfert. L'étiquette de ces vins porte le nom du terroir suivi de l'adjectif « mousseux ». La mention « méthode champenoise » n'est pas obligatoire.

Par contre, les vins mousseux sans appellation peuvent être obtenus par l'une des quatre méthodes connues; ceux issus de la méthode champenoise doivent être préparés en quatre mois au minimum et porter la mention « vin mousseux méthode champenoise ». Tous les autres types de vins désignés par les termes « vins mousseux » doivent faire apparaître dans l'étiquetage la méthode utilisée sauf pour les vins élaborés selon la méthode transfert.

En novembre 1974, le Conseil des Ministres de l'Agriculture de la Communauté économique européenne a adopté deux *règlements communautaires*: le règlement n° 2893 relatif aux vins mousseux définis par le règlement n° 816/70 sur les vins de table et le règlement n° 2894 complétant le règlement n° 817/70 concernant les vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées (V.Q.P.R.D.).

Ces règlements seront applicables à partir du 1<sup>er</sup> septembre 1975. Le tableau suivant résume les conditions de production des divers types de vins mousseux définis par les règlements communautaires, les vins mousseux gazéifiés étant interdits.

**CONDITIONS DE PRODUCTION FIXÉES PAR LES RÈGLEMENTS COMMUNAUTAIRES  
POUR LES DIFFÉRENTES CATÉGORIES DE MOUSSEUX**

	Vins mousseux	Vins mousseux de qualité	Vins mousseux aromatiques	Vins mousseux aromatiques de qualité	Vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées
	(v.m.)	(v.m.q.)	(v.m.a.)	(v.m.a.q.)	(v.m.q.p.r.d.)
Degré alcoométrique minimum de la cuvée .....	8°5	9°	6°	6°	9°
Degré alcoométrique du vin mousseux fini .....	9°5	10°	10° (1)	10° (1)	10°
Durée minimum d'élaboration et de vieillissement .	néant	9 mois	21 jours (2)	2 mois (2)	9 mois (3)
Pression minimum en atmosphères .....	3	3,5	3	3,5	3,5

(1) Degré alcoométrique total (acquis et en puissance).

(2) Pour les vins mousseux aromatiques, la durée d'élaboration est de vingt et un jours au minimum et pour les vins mousseux aromatiques de qualité de deux mois, réduite à un mois si le récipient de prise de mousse (cuve close) est muni d'un dispositif agitateur.

(3) Jusqu'en 1981, la durée minimum de vieillissement est ramenée à six mois pour les v.m.q.p.r.d. italiens figurant sur une liste établie par le Gouvernement italien qui sera approuvée, à partir de 1978, par le comité de gestion « vin » de la Communauté Economique Européenne.

La nouvelle réglementation européenne, qui distingue « vins mousseux » et « vins mousseux de qualité produits dans des régions déterminées », ne résout pas les problèmes de certains vins mousseux français. En effet, l'image de marque des mousseux s'est plutôt détériorée et le consommateur n'est souvent pas en mesure de choisir aisément le produit qu'il recherche. D'autre part, la dépréciation commerciale du terme « mousseux » ne permet pas au producteur de vendre un vin de qualité à un prix légèrement plus élevé qu'un mousseux ordinaire. Enfin, il existe un marché potentiel important, tant en France qu'à l'étranger, pour les vins concernés par la proposition de loi qui nous est soumise.

Cette proposition qui tend à réserver le mot « crémant » aux vins mousseux et aux vins pétillants ayant une appellation d'origine a donc un *triple objectif* :

- elle vise tout d'abord à assurer *la protection du consommateur et à développer l'information de celui-ci* en distinguant nettement trois types de vins effervescents : les champagnes, les crémants et les mousseux;
- le texte doit aussi permettre de *valoriser l'effort des viticulteurs* pour améliorer la qualité de leur production;
- enfin, la dénomination « crémant » doit favoriser le *développement des exportations* de ces produits de qualité.

Le terme « crémant » s'appliquera donc exclusivement à des vins effervescents issus de vins bénéficiant d'une *appellation d'origine* (A.O.C.) ou de *vins délimités de qualité supérieure* (V.D.Q.S.) à condition qu'ils soient *élaborés selon la méthode champenoise* en neuf mois minimum.

Le nouveau texte ne modifiera pas les règles applicables à d'autres vins effervescents tels que le Vouvray, la Blanquette de Limoux ou la Clairette de Die.

Ultérieurement, des textes réglementaires définiront plus précisément les appellations particulières aux différentes régions produisant des crémants telles que « *Crémant de Loire* », « *Crémant d'Alsace* » ou « *Crémant de Bourgogne* ».

La proposition de loi qui vous est présentée est souhaitée depuis longtemps par les professionnels qui attendent des nouveaux textes une remise en ordre du marché des vins effervescents et une amélioration de la qualité de ces produits.

Pour toutes les raisons précédemment exposées, votre Commission vous demande d'adopter cette proposition de loi *sans modification*.

## PROPOSITION DE LOI

*(Texte adopté par l'Assemblée Nationale.)*

### Article unique.

Le cinquième alinéa de l'article 10 de la loi du 6 mai 1919 modifiée, relative à la protection des appellations d'origine, est complété par la phrase suivante :

« Est en outre interdit dans la dénomination des vins, vins mousseux et vins pétillants, n'ayant pas droit à une appellation d'origine, l'emploi du mot « Crémant ». »