

# Le BOUCHON

Pour l'appellation Crémant de Bourgogne

FICHE TECHNIQUE- FEVRIER 2017



L'importance de rappeler les principales règles à respecter pour le bouchage des vins mousseux de qualité sous indication géographique et en particulier de l'appellation Crémant de Bourgogne – règlement CE n° 607 2009 du 14 juillet 2009 – article 69 et article 14 du décret étiquetage français du 6 mai 2012

## Article 69 du RE CE 607 du 14 07 2009

Règles de présentation de certains produits

Seuls les vins mousseux, les vins mousseux de qualité et les vins mousseux de qualité de type aromatique sont commercialisés ou exportés dans des bouteilles en verre de type « vins mousseux » munies des dispositifs de fermeture suivants :

a) pour les bouteilles d'un volume nominal supérieur à 0,20 litres : un bouchon champignon en liège ou en d'autres matières admises au contact des denrées alimentaires, maintenu par une attache, couvert, le cas échéant, d'une plaquette et revêtu d'une feuille recouvrant la totalité du bouchon et, en tout ou en partie, le col de la bouteille ;

b) pour les bouteilles d'un volume nominal inférieur ou égal à 0,20 litres : tout autre dispositif de fermeture approprié

## L'article 14 du décret étiquetage français du 6 mai 2012

Dès leur mise en circulation en dehors de leur aire d'élaboration ou de production, les vins mousseux, les vins mousseux de qualité et les vins mousseux de qualité de type aromatique, élaborés en France et bénéficiant d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée comportent le nom de l'appellation d'origine ou de l'indication géographique protégée inscrit sur la partie du bouchon contenue dans le col de la bouteille et sont étiquetés conformément à la réglementation en vigueur.