



**Propriétaire d'une PME?**  
Jusqu'à 40 000 points en prime chaque année avec American Express.  
[AmericanExpress.com/Canada](http://AmericanExpress.com/Canada)

**Nouveau site audible.fr**  
Livres audio en promo, best-sellers Découvrez le n°1 du téléchargement  
[www.audible.fr](http://www.audible.fr)

**Les solutions GPS TELUS**  
Gérez et suivez vos opérations avec le repérage par GPS de TELUS.  
[www.telus.com/solutions](http://www.telus.com/solutions)

**CFO Conseil Inc**  
Financement entreprise  
Financement R&D  
[www.cfoconseil.com](http://www.cfoconseil.com)

**Trop de dettes?**  
Nous avons des solutions pour vous! Consultation gratuite 1-877-SYNDICS  
[www.pierroty.com](http://www.pierroty.com)



**www.inntempopme.ca**  
Réduisez votre Budget Hôtellerie... et profitez autrement de vos économies!

Accueil > Thérèse Vanasse > De l'étiquette au contenu!

### De l'étiquette au contenu!

Bonjour! J'entre dans une succursale de la Société des Alcools du Québec (SAQ), j'aurais tout aussi bien pu entrer dans une épicerie grande surface ou un dépanneur, à la recherche d'un vin particulier. Je reçois des amis demain et je voudrais bien être à la hauteur de leurs espérances et, soyons humble, les épater quelque peu. De plus, il y aura des français et des italiens autour de la table!

Bref, je m'apprête à faire ce que des milliers de gens font tous les jours, tout au long de l'année : acheter un bon vin! Mais lequel? À quoi me fier? À qui me fier? Et hop, c'est parti! Je regarde, vers quelle section vais-je me diriger? France, Italie, Espagne, Australie, Canada, Afrique du Sud, et quel autre pays encore? Sa robe : un rouge, un blanc, un rosé, un gris? Mais lequel? À quoi me fier? À qui me fier? Je me lance et je prends une bouteille, puis une autre, puis une autre et dieu qu'il y en a! Je me promène d'un coin à l'autre, je me dandine sur place, et je pousse même l'audace à sentir ... la bouteille au niveau du bouchon au cas où j'aurais un nez « bionique »!!! Ah, une dégustation, et c'est reparti!

Comme la plupart des consommateurs ne sont pas sommeliers ou serveurs expérimentés, je joue le jeu et, devant la réalité de tous, je ne pourrai me fier qu'à deux éléments : le conseiller de la SAQ, si je suis dans une SAQ, et à l'étiquette de la bouteille. Pour ce qui du conseiller, il reçoit une formation, il peut ainsi me guider, dans tous les cas je l'espère!

Passons à l'étiquette, je devrais dire « aux étiquettes ». Pour appuyer mon présent propos, j'ai choisi une bouteille de Beaujolais Grille Midi. Vous retrouverez les étiquettes jointes ci-après.



La face principale (face exposée à la vue du client lorsqu'en tablette) : - Première étiquette : « Appellation Beaujolais contrôlée 2006 »; - La deuxième : « Beaujolais Grille Midi – Vin rouge, Taille et vendanges manuelles, Bertrand Brac de la Perrière et cousins, producteurs et vigneron, Saint-Jean-d'Andrières-en-Beaujolais, France – Produit de France – 12 % alc./vol. – 750 ml »; Au dos, la troisième : « Le beaujolais Grille Midi provient du lieudit cadastral du même nom situé en face de la colline de Brouilly. Un lieu-dit ou, de mémoire de vigneron, le soleil a non seulement brillé mais « grillé » à midi, pour engendrer un vin au goût naturel de petits fruits vermeils et de violettes des bois. À boire frais. ». Plus bas, le code universel du produit (CUP/EAN) et le numéro de lot de fabrication.

Me voici informée me direz-vous, mais jusqu'à quel point? Je peux vous confirmer, car j'y suis allée, que le vignoble existe, il est bien situé tel qu'indiqué sur l'étiquette, qu'il s'agit d'une entreprise familiale, que les vendanges se font manuellement, etc. etc. Les seuls points que je n'ai pas vérifiés personnellement par des tests, ce sont le degré d'alcool, l'acidité, etc.! Merci Bertrand pour l'agréable visite en ce site simple, accueillant et enchanteur. Le vignoble comprend également un gîte où l'on peut séjourner et, pourquoi pas, participer aux vendanges!

De pouvoir visiter le vignoble, cas exceptionnel vous en conviendrez. De plus, j'ai accès à la fiche technique et je peux y lire :

- « le cépage Gamay »;
- Classification « a.o.c. » - Culture raisonnée, taille en gobelet, sol granitique, vieilles vignes,
- Note de dégustation : « Souple et authentique, ce beaujolais se distingue par ses saveurs de cerise et de framboise soutenues par un soupçon de cannelle et de champignon »
- Accord gourmand : « Côtelettes de porc aux champignons, poitrine de poulet farcie au jambon et au gryère »

Histoire d'aller plus loin dans mon propos, j'ai acheté ce week-end une autre bouteille de vin, un « Siracanta, Costières de Nîmes, 2005 » où je pouvais lire sur l'étiquette : - « Syrah : 75 % - Carignan : 25 % » (Je ne peux infirmer ou confirmer cette information); - Notes balsamiques, grillées, confites : ce sont autant de parfum que renferme ce vin. La sucrosité du Siracanta peut dérouter, mais séduit en finale par ses qualités objectives : élégance, complexité, fraîcheur, longueur. Que de bonheur! L'information fournie sur les



La tradition dans le contenant du futur™  
**EducAlcool**  
La tradition à votre hauteur

Agent exclusif  
**Lafontaine Vins et Liqueurs**  
514-253-1848



**Grille Midi**  
VIN ROUGE / RED WINE  
Taille et vendanges manuelles  
Produit France de la Perrière  
et cousins, producteurs et vigneron  
Saint-Jean-d'Andrières-en-Beaujolais, France  
PRODUIT DE FRANCE / PRODUCT OF FRANCE  
12% alc./vol. 750 ml

**ACCORD:**  
Facile et digeste, il accompagne bien les saucisses chipolatas sur le barbecue ou le hamburger maison.

**GRILLE MIDI 2006 Beaujolais A.O.C.**  
France / 431320 / 15,30\$

Producteur:  
Bertrand Brac de la Perrière

**EducAlcool**  
La tradition à votre hauteur

**Nos chroniqueurs**

Samy Rabbat  
Thérèse Vanasse  
Michele Herblin  
Christian Geadah  
Hélène Dion  
Diane Senez  
Mady Létourneau

**Nos Infolettres**

Le site de Samy Rabbat sur une base hebdomadaire  
[LES NOUVELLES DU SITE](#)  
[DE SAMY RABBAT \(VINS & SPIRITUEUX\)](#)

Nom

E-mail

Recevoir du HTML?

**S'abonner**

[Se désabonner](#)

**Parrainage**

Participez au succès de cuisiniers sans frontières!



**Abonnement**

**Effervescence**

**Vins & Vignobles**

**CITE BOOMERS**  
POUR VIVRE BIEN

**VASCO**  
VINO  
**VASCO UN STYLE DE VIE**

La modération  
a bien meilleur goût.



étiquettes constitue la seule source « officielle » mise à notre disposition au moment de l'achat. Le vin est exonéré de l'information sur la valeur nutritionnelle sur l'étiquette. Compréhensible direz-vous, le vin a plus pour mission de nous réjouir que de nous nourrir!

Le consommateur n'a d'autre choix que de se fier à l'étiquette, est-ce bien ce qui se retrouve dans la bouteille? Est-ce bien ce que nous achetons que nous buvons? Pour y répondre, il nous faudrait suivre « à la trace » (cad : la traçabilité) le produit à partir de sa culture/production dans les vignobles (vigne et âge de la vigne) et le(s) variété(s) plus connu sous le nom de « cépage », les vendanges (procédé), le vieillissement (en fut de bois ou autre(s) – primeur ou de garde), l'opération du mélange de cépages et dans les proportions annoncées, la teneur en sucre naturel, les tests sur le degré d'alcool, d'autres critères (aromatisé, bio, etc.), l'embouteillage (procédé et lieu), le droit à l'appellation, le millésime (année de la récolte des raisins ayant servi à produire un vin); l'information sur l'étiquette et son droit au « pays d'origine » : France, Canada, etc., le transport, l'entreposage et la distribution ultime qui nous amène les produits jusqu'à la tablette du magasin. Qui ou quel organisme est responsable d'assurer aux consommateurs que ce qu'ils achètent et boivent est conforme? Le producteur, l'agent importateur, le distributeur (SAQ/LCBO/etc.), l'Association de Protection des consommateurs, l'Association canadienne des régions d'alcool, l'Agence canadienne d'inspection des aliments (au Canada) ou autre ailleurs dans le monde? « L'association canadienne des régions d'alcool » travaille avec des « Normes d'identification des produits régissant la distribution des boissons alcooliques, mai 2004 ». Ce sont des normes régissant les unités de vente au détail, les codes CUP, UCC, EAN, etc., normes de marquage du produit, normes régissant les caisses d'expédition, les palettes.

La SAQ travaille avec diverses normes :

- « Constitution et stabilité des vins » à l'aide desquelles elle fixe les limites, stipule les préservatifs autorisés, la déclaration du degré alcoolométrique, etc.;
- Normes spécifiques à la qualité des cidres de glace pour commercialisation par la SAQ;
- Normes d'étiquetage du vin, spiritueux, cidre, bière, boisson alcoolique non normalisée;
  - Mention « biologique » : doit rencontrer les exigences du Conseil des Appellations Agroalimentaires du Québec;
  - Commandes privées : les produits doivent répondre à l'ensemble des exigences sauf une exonération au niveau du code universel de produit (CUP/EAN);
- Un programme de certification pour des produits de spécialité : certification de l'étiquette et certification du liquide. Des bulletins d'analyse peuvent être demandés aux fournisseurs;
- Le bulletin d'analyse (analyse effectuée il y a moins de deux ans) : pour la reconduction de produits. Ce bulletin touche les éléments dits « composés chimiques », acidité, sucre, alcool, analyse microbiologique.

Dans 100 % des cas, la SAQ effectue, de façon aléatoire, des tests à la réception selon les normes « Constitution et stabilité des vins », sur la couleur et sur les dépôts, le degré d'alcool, etc.. Toujours de façon aléatoire, elle effectue une analyse visuelle des résidus et de l'étiquetage. Un arrivage de produits non conformes sera refusé.

Les autres éléments annoncés sur l'étiquette et/ou sur la fiche descriptive que nous retrouvons sur le site web de la SAQ et/ou la fiche technique du producteur, tels que le(s) cépage(s), procédés de fabrication ou de vendanges, etc. ne semblent pas faire l'objet d'une vérification aussi structurée et intense. Le certificat d'origine et d'authenticité du produit fourni avec chaque livraison, généralement et normalement émis par des organismes indépendants, indiquera l'origine du raisin (Made in...), le cépage. La crédibilité du producteur joue également un rôle important.

L'appellation fait l'objet d'une vérification sommaire, de même pour une mention telle que « grand cru », mais aucune analyse chimique n'est effectuée sur ce dernier point. La SAQ s'appuie sur les organismes de contrôle dans chaque pays exportateur. Des mentions telles que « en barrique » ou « vieilles vignes » ne font pas davantage l'objet de vérifications. Cependant, nous devons mentionner que des dégustations sont organisées et, en comité de gens expérimentés, l'on procède à la dégustation qui permettra de confirmer ou infirmer le cépage, l'appellation selon des caractéristiques connues. En cas de doute, une investigation est ouverte.

ATTENTION : Vous ne pourrez retourner votre vin que s'il est bouchonné et, que si la bouteille n'a été que légèrement entamée.

Le consommateur n'a effectivement d'autre choix que de se fier à l'étiquette. Est-ce bien ce qui se retrouve dans la bouteille? Est-ce bien ce que nous achetons que nous buvons? Il est sur le marché, sur la tablette là juste devant moi alors je résume que oui! Du moins, j'ose espérer que oui! Pour le moment, il semble qu'il y ait peut-être loin de la coupe aux lèvres! Que dis-je, de l'étiquette au contenu, ou du moins à sa garantie.

MERCI aux excellents et honnêtes producteurs et embouteilleurs de ce Monde!

Thérèse Vanasse, Adm. A.  
Tous droits réservés

©Vanasse & Associés Consultants inc.

#### Écrivez en Hiéroglyphe

Envoyez des e-cartes en hiéroglyphe avec l'Office du tourisme d'Égypte

#### Dossier de Credit Gratuit

Dossier et Pointage de crédit Gratuits pour Canadiens en secondes

Annonces Google

PINOT BLANC AUXERROIS 2005  
**ZEYSSOLFF**



**Accords mets-vin**  
À consommer avec des poissons, des asperges, des entrées froides et des viandes blanches à la crème.

**ZEYSSOLFF**  
00896530 / 17,20\$

