

LES REPÈRES POUR CONSOMMER LE VIN À SA JUSTE MESURE

 **1 jour**
d'abstinence par semaine

 = **2**  / **jour**
2 verres **maximum** par jour
pour les femmes

 = **3**  / **jour**
3 verres **maximum** par jour
pour les hommes

4  **Max**
4 verres **maximum**
en une seule occasion



NOUS SOMMES **FIERS ET RESPONSABLES**. Nous sommes 200 000 personnes qui cultivent et soignent la vigne, récoltent et vinifient les raisins, élèvent et commercialisent le vin, le font déguster et le marient avec les mets.

La fierté de faire du vin, de nos métiers, nous la ressentons auprès de tous ceux qui, au-delà de nos frontières, partagent l'amour de notre produit, de notre art de vivre. Et pourtant, le vin n'est pas né en France, mais il a trouvé chez nous un climat idéal, des sols, des hommes, et de plus en plus de femmes, pour le sublimer.

Le vin traverse, accompagne notre histoire. C'est notre patrimoine, un patrimoine vivant. Les vignerons sont aujourd'hui des repères. Dans un monde qui confond parfois la vitesse et la vie, nos métiers s'appuient sur le temps, les saisons, l'observation, la patience. Nous sommes responsables de la vigne plantée qui construit le paysage et ne donnera de bons raisins que dans dix ans. Responsables du sol aussi et de la nature.

Dans un verre de vin, il y a donc un peu de géologie, de la géographie, du travail, de la précision, du savoir-faire, de la transmission, et surtout de l'éducation et de l'histoire.

Traiter le vin uniquement en boisson alcoolique c'est mépriser l'histoire, faire une « bouillie statistique » avec notre culture. Autant calculer Monet en kilos de peinture et Ravel en décibels. Le vin nous invite à exercer nos facultés sensorielles. Le découvrir dans toute sa diversité, savoir le goûter, l'apprécier et le boire, avec sa tête et ses sens, cela s'apprend et cela se partage.

C'est pour cela que nous sommes partisans de l'éducation, seule capable de lutter contre les excès qui dégradent physiquement et moralement.

Pour être fiers de nos vignes, de notre métier, nous devons contribuer à faire apprécier le vin à sa juste mesure.

Le vin a traversé des millénaires. Notre mission aujourd'hui est d'en assurer l'avenir et cela ne peut se faire sans vous, amateurs, passionnés, consommateurs de vin.

Ancrez le vin dans notre société contemporaine, c'est le « faire grandir », tant dans sa production grâce à notre passion de la qualité, que par l'engagement de tous en faveur d'une consommation respectueuse.

PARTAGER AINSI LE VIN AVEC VOUS, NOUS REND FIER D'EN ÊTRE RESPONSABLES.

RETROUVEZ CE MANIFESTE
DE VIN & SOCIÉTÉ ET SIGNEZ-LE SUR
WWW.VINETOCIETE.FR/MANIFESTE

NOTICE DE CONSOMMATION



VIN & SOCIÉTÉ

AIMER LE VIN, C'EST L'APPRÉCIER À SA JUSTE MESURE !

Quelle que soit sa couleur ou son étiquette, le vin doit être consommé avec mesure et plaisir. Les occasions de consommer du vin sont multiples et pour chacune d'entre elles, il existe des gestes simples pour l'apprécier sans risque.

Cette notice vous accompagne dans votre parcours avec le vin : de la dégustation en cave jusqu'au partage d'une bouteille entre amis, en passant par le repas au restaurant.

AVANT D'ACHETER, JE DÉGUSTE !

Avec 4 millions de visiteurs chaque année*, la dégustation chez les vigneronnes est de plus en plus appréciée par les amateurs, les passionnés, les consommateurs qui viennent découvrir le vin avec plaisir. *Source : Atout France

► QUELS SONT LES GESTES À ADOPTER AVANT D'ACHETER ?

- Pour déguster, **3 centilitres suffisent !**
- **Apprenez à recracher le vin**, soit dans un crachoir dont les professionnels disposent soit directement sur le sol. Personne ne s'en offusquera, surtout pas le vigneron !
- Adopter ces bons réflexes permet de découvrir un plus grand nombre de vins et ainsi affiner votre choix.

À UNE GRANDE TABLE OU DANS UN PETIT BISTROT !

Lieu de plaisir des sens par excellence, les restaurants français, étoilés ou non, offrent la possibilité de découvrir une multitude de vins.

► QUE DIRE AU SOMMELIER OU AU SERVEUR ?

- **La carte** : pas de honte à se retrouver déboussolé face à une carte des vins de plusieurs pages, n'hésitez pas à demander conseil au sommelier ou au restaurateur pour associer mets et vins.

- **Soyez audacieux** aussi, n'hésitez pas à oser des accords qui peuvent surprendre agréablement.
- **Choisissez le format approprié au nombre de convives** : la bouteille de 75 cl qui contient environ 7 verres, la demi bouteille ou encore le vin au verre.
- **Honorer une bouteille de vin n'est pas forcément la finir** : prenez le réflexe d'emporter votre bouteille en demandant au restaurateur un Vinétui.

SACHEZ RECEVOIR ET ÊTRE REÇU !

- **Pour 90% des Français**, le meilleur moment pour boire du vin est lors d'un bon repas en famille chez soi ou chez ses proches.
- **Tout commence par l'achat**. Faites un rapide calcul pour ne pas acheter plus que de raison : 1 bouteille pour 4 personnes.
- **Gardez toute mesure lors du service** : évitez de trop remplir les verres, trop souvent.
- **Retirez le vin de la table** avant la fin de soirée et proposez café ou infusion.

Source : Baromètre de l'image du vin – IFOP pour Vin & Société – Septembre 2010

EN VOITURE !

Au volant, tenez compte plus que jamais de votre sécurité et de celle des autres.

► VOICI QUELQUES RECOMMANDATIONS POUR NE PAS S'ASTREINDRE À L'ABSTINENCE TOTALE NI CÉDER AUX ABUS IRRESPONSABLES :

- **Acquérir le réflexe de l'éthylotest** : mettez-en à la disposition de vos invités et gardez-en dans votre boîte à gants. En tout état de cause, sachez tenir compte de son verdict plus que de votre perception !
- **En cas d'alcoolémie positive**, attendez une heure ou deux avec vos amis. Le taux baisse en moyenne de 0.10 g à 0.15 g par heure.
- Enfin, si vous ne pouvez pas reprendre le volant, n'oubliez pas qu'un ami, un chauffeur de bus ou de taxi vous permettront d'arriver à bon port !

