

A photograph of a wine store aisle. In the foreground, a metal shopping cart is filled with several wine bottles. One bottle is clearly visible with a label that reads "CHATEAU SAINT-FLORENT". The background shows long aisles of wine shelves filled with many more bottles, creating a sense of depth. The lighting is warm and focused on the cart.

5 HACKS POUR ACHETER SON VIN AU SUPERMARCHÉ

ASTUCES SIMPLES POUR ACHETER COMME UN PRO
(MÊME SI VOUS N'EN N'ÊTES EN PAS ENCORE UN !)

THE ART OF WINE ACADEMY

SOMMAIRE



INTRODUCTION	03
HACK #1 – Ignore les médailles, lit l'étiquette	04
HACK #2 – La couleur de la capsule te raconte une histoire	05
HACK #3 – Décode les petites lettres sur la capsule	06
HACK #4 – Le millésime ne fait pas tout, mais il est important	07
HACK #5 – Moins, c'est mieux (surtout pour les étiquettes)	08

A PROPOS DE L'AUTRICE



Bonjour, je suis Juliette, éducatrice en vin française, passionnée de dégustation et fondatrice de The Art of Wine Academy.

J'ai créé ce projet pour partager quelque chose qui me tient vraiment à cœur : le plaisir du vin, sans le snobisme.

Que vous soyez débutant ou déjà curieux, mon objectif est de vous aider à vous sentir plus confiant, plus curieux et plus connecté à ce qu'il y a dans votre verre même si vous choisissez simplement une bouteille au supermarché.

Je crois que le vin doit être simple, élégant et fun.

Pas besoin de mémoriser un vocabulaire compliqué ni de faire semblant d'être un expert. Juste un peu de conseils, une touche de French flair, et la liberté de faire confiance à votre propre goût.

Dans cet ebook, je partage quelques-unes de mes astuces préférées pour rendre le vin français plus facile à choisir et à apprécier.

Ce sont exactement les mêmes que j'utilise moi-même (oui, je parcours encore les rayons des supermarchés à la recherche de pépites cachées !).

Quand je ne déguste pas, n'enseigne pas ou n'écris pas, je suis probablement en train de :

- créer des reels autour du vin sur Instagram (venez dire bonjour !),
- animer des dégustations ludiques,
- ou imaginer de nouveaux jeux et cours pour aider chacun à tomber amoureux du vin, une bouteille à la fois.



✨ Suivez mes aventures sur Instagram : [@theartofwineacademy](https://www.instagram.com/theartofwineacademy)

INTRODUCTION

*Vous n'avez pas besoin d'être un expert en vin
pour faire de bons choix.
Il vous suffit d'avoir les bonnes clés.*



Faire ses courses de vin peut donner l'impression de déchiffrer une langue étrangère, surtout en France.

Des étiquettes remplies de mots inconnus, des rayons à perte de vue, des prix qui ne semblent pas toujours logiques... je connais bien ce sentiment.

Et je vous promets une chose : vous n'avez pas besoin de tout savoir sur le vin pour en profiter (et bien le choisir).

J'ai créé ce petit guide pour vous donner de véritables super-pouvoirs au supermarché — des astuces fûtées et élégantes pour repérer la qualité et éviter les pièges marketing.

Des conseils simples que vous pouvez appliquer dès aujourd'hui, que ce soit pour une soirée entre amis, un pique-nique ou un moment cocooning à la maison. Avec seulement quelques hacks d'initié, vous vous sentirez plus confiant chaque fois que vous passerez devant le rayon vin sans stress, sans confusion, juste l'excitation et l'élégance. Transformons votre prochaine virée vin en un moment de plaisir et d'assurance que vous aurez vraiment envie de savourer.



HACK #1 – IGNOREZ LES MÉDAILLES, LISEZ L'ÉTIQUETTE

Oubliez les autocollants dorés,
la vraie qualité se trouve dans les détails.



On remarque tous les médailles.

Ces autocollants dorés ou prix au nom impressionnant peuvent être très convaincants.

Mais la vérité est simple : une médaille ne garantit pas la qualité. Certaines récompenses sont sérieuses... d'autres sont distribuées comme des bonbons.

Au lieu de vous laisser éblouir, cherchez les vraies informations :

Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Elle indique que le vin respecte des règles régionales strictes et des standards de qualité. C'est un excellent point de départ.

Nom du producteur

Est-ce un véritable domaine ou vigneron (par exemple « Domaine », « Château », « Clos ») ou simplement une marque vague ? Plus l'étiquette est précise, plus elle reflète un travail artisanal authentique.

Clarté plutôt que design

Privilégiez les vins qui donnent des faits : millésime, cépage, région, histoire. Ces éléments racontent bien plus qu'un papier doré.

La prochaine fois, ignorez le tape-à-l'œil.
Choisissez la bouteille qui vous raconte la vérité en toute simplicité.

HACK #2 – LA COULEUR DE LA CAPSULE RACONTE UNE HISTOIRE

La capsule n'est pas une décoration
C'est un indice sur ce qui se cache vraiment
derrière la bouteille

Tout en haut de chaque bouteille se trouve une capsule, ce petit capuchon en métal ou en plastique qui recouvre le bouchon.

Elle peut sembler purement décorative, mais en France, sa couleur donne souvent des indices sur qui a produit le vin et comment. Voici votre guide express des couleurs :



LA COULEUR DE LA CAPSULE

Verte: Traditionnellement utilisée pour les vins bénéficiant d'une appellation d'origine (AOC/AOP).

Bleue: Souvent utilisée pour d'autres catégories de vins, notamment certains IGP ou anciens vins de table.

Lie-de-vin (bordeaux foncé) : Très répandue aujourd'hui. Elle peut être utilisée pour de nombreuses catégories de vins.

Orange : Réservée à certaines catégories spécifiques, notamment certains vins doux naturels.

⚠ Attention : la couleur de la capsule ne donne aucune indication sur la qualité du vin. Elle ne permet pas de savoir si un vin est meilleur qu'un autre.

HACK #3 – LE MILLÉSIME N'EST PAS TOUT, MAIS IL COMPTE.

Chaque vin à son année de naissance. Et elle en dit bien plus que vous ne le pensez



Le millésime, cette petite année imprimée sur la bouteille, correspond à l'année de récolte des raisins. Il peut avoir un vrai impact sur ce que vous goûtez.

Voici comment le déchiffrer :

- **Vins rouges** : Un peu de temps leur fait du bien. Les rouges âgés de 2 à 5 ans offrent souvent le meilleur équilibre entre fruit, structure et souplesse. Un rouge très jeune peut sembler plus fermé ou astringent.
- **Vins blancs** : Recherchez la fraîcheur. Un millésime récent (1 à 2 ans) garantit une acidité vive et des arômes éclatants.
- **Vins rosés** : Choisissez toujours l'année la plus récente. Les rosés sont faits pour être bus jeunes : fruités, vifs et légers.

Mais souvenez-vous : ce n'est pas qu'une question d'âge, c'est une question de style.
Certains vins sont créés pour être dégustés rapidement, d'autres pour évoluer en cave.
Cette astuce vous aide simplement à accorder vos attentes à la réalité du vin.

HACK #4 – MOINS, C'EST MIEUX (SURTOUT POUR LES ÉTIQUETTES)

*Parfois les meilleurs vins se sachent
derrière les étiquettes les plus simples*



Vous êtes déjà tombé sous le charme d'une étiquette avec des dorures, une illustration de château ou un nom spectaculaire ?

Vous n'êtes pas seul.

Mais la vérité, c'est que les grands vins ne cherchent pas toujours à se faire remarquer. En France, certains des meilleurs flacons arborent une étiquette d'une simplicité désarmante : une typographie soignée, une région, un millésime, un nom. Et c'est tout.

Pourquoi ?

Parce que ces vignerons ne cherchent pas à éblouir. Ils se concentrent sur l'essentiel : ce qu'il y a dans la bouteille. Leur vin n'a pas besoin d'artifices.

Alors la prochaine fois que vous hésitez, choisissez l'étiquette qui respire l'honnêteté, l'élégance et l'authenticité.

Privilégiez la clarté plutôt que la surenchère.

HACK #5 – DÉCRYPTEZ LES PETITES LETTRES SUR LA CAPSULE

Les deux petites lettres, une transparence totale

Voici un secret que beaucoup ignorent : sur de nombreuses bouteilles françaises, de toutes petites lettres imprimées sur la capsule ou l'étiquette révèlent la catégorie officielle du vin et comment il a été produit.

Ce qu'elles signifient :

- **R (Récoltant)** : le vigneron a cultivé les raisins et mis le vin en bouteille lui-même.
- **N (Négociant)** : un marchand a acheté et assemblé le vin.
- **E (Entrepositaire Agréé)** : un entrepôt ou embouteilleur agréé, souvent pour des vins plus génériques ou produits à grande échelle.

Pour le Champagne, d'autres codes à connaître :

- **RM (Récoltant-Manipulant)** : Champagne de vigneron, fait par celui qui cultive les raisins.
- **NM (Négociant-Manipulant)** : grandes maisons de Champagne.
- **CM (Coopérative de Manipulation)** : produit par une coopérative de vignerons.
- **SR (Société de Récoltants)** : un groupe de petits vignerons qui mettent en bouteille ensemble.

💡 En connaissant ces lettres, vous découvrez qui est vraiment derrière la bouteille — et vous pouvez choisir en toute conscience le type de producteur que vous souhaitez soutenir.



RESTONS EN CONTACT

Si ce guide vous a aidé à choisir votre vin avec plus de confiance, ce n'est que le début.

Chez The Art Of Wine Academy, ma mission est de rendre le vin simple, accessible et agréable à découvrir, sans jargon ni intimidation.

🍷 Des dégustations et ateliers en présentiel en Normandie

📖 Des cours en ligne et ressources exclusives bientôt disponibles

🇫🇷 Français & English

Si vous souhaitez être informé(e) en avant-première du lancement des futurs cours en ligne, rejoignez-moi sur Instagram ou envoyez-moi un message.

📸 @theartofwineacademy

✉️ theartofwineacademy@gmail.com

À bientôt autour d'un verre,

Juliette Leroux

Fondatrice de The Art of Wine Academy

