

AUTRES ACTES

COMMISSION EUROPÉENNE

Publication d'une demande de modification conformément à l'article 26, paragraphe 2, du règlement (UE) 2019/787 du Parlement européen et du Conseil concernant la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses, l'utilisation des noms de boissons spiritueuses dans la présentation et l'étiquetage d'autres denrées alimentaires, la protection des indications géographiques relatives aux boissons spiritueuses, ainsi que l'utilisation de l'alcool éthylique et des distillats d'origine agricole dans les boissons alcoolisées, et abrogeant le règlement (CE) n° 110/2008

(2023/C 273/06)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 27 du règlement (UE) 2019/787 du Parlement européen et du Conseil ⁽¹⁾.

DEMANDE D'APPROBATION DE LA MODIFICATION AU NIVEAU DE L'UNION

« Eau-de-vie de vin de la Marne »

N°UE: PGI-FR-02029-AM01

Date de la demande: 23.1.2020

1. Demandeur et intérêt légitime

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises

2. Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la (les) modification(s)

- Dénomination du produit
- Catégorie ou dénomination légale de la boisson spiritueuse
- Lien
- Restrictions à la commercialisation
- Autres : Règles spécifiques concernant l'étiquetage

3. Description et motifs de la modification

3.1. Motifs pour lesquels la modification répond à la définition d'une modification à l'échelle de l'Union visée à l'article 31 du règlement délégué (UE) 2019/787

La demande implique un changement de dénomination de l'indication géographique enregistrée au titre du règlement (EU) 2019/787 puisqu'elle évolue en « Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise ».

3.2. Description et motifs de la modification

1) Dénomination du produit

Description

(1) JOL 130 du 17.5.2019, p. 1.

Ajout comme synonyme de la dénomination « Fine champenoise ».

Justification

À l'occasion de la transmission à la Commission européenne de la fiche technique de l'IG, conformément à l'article 20 du règlement n°110/2008, les producteurs ont exprimé le souhait que la dénomination de l'IG évolue en « Eau-de-vie de vin de la Marne » / « Fine champenoise » afin d'informer clairement les consommateurs du lien entre cette boisson spiritueuse et la région viticole champenoise, toutes les « eaux-de-vie de vin de la Marne » n'étant pas originaire du département de la Marne, tout en laissant à l'AOP « Champagne » l'exclusivité de cette dernière dénomination.

La dénomination « Fine champenoise » a donc été ajoutée comme synonyme de la dénomination « Eau-de-vie de vin de la Marne » à chaque fois qu'elle figurait dans la fiche technique. Cette dénomination a fait l'objet d'une reconnaissance nationale par un arrêté du 27 janvier 2015, publié le 6 février 2015, qui est subordonnée à son approbation au niveau de l'Union Européenne.

La substitution de dénomination rend obsolète l'utilisation de la mention complémentaire « Fine champenoise » au point de la fiche technique relatif aux règles d'étiquetage, celle-ci est donc supprimée.

DOCUMENT UNIQUE

1. Dénomination(s) de l'indication géographique

« Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise »

2. Etat membre dont fait partie la zone géographique

France

3. Type d'indication géographique

Indication géographique

4. Catégorie(s) de la boisson spiritueuse

4. Eau-de-vie de vin

5. Description des caractéristiques de la boisson spiritueuse

Caractéristiques physiques, chimique et/ou organoleptiques

L'« Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise » est blanche et limpide. Lorsque l'« Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise » est vieillie sous-bois, elle prend une couleur allant de jaune paille à ambré.

L'« Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise » se caractérise par des notes florales, légèrement vineuses, des notes de fruits à chair blanche (pomme, poire). Au cours de son vieillissement, elle acquiert des notes boisées, vanillées, pain grillé, tabac blond.

Sa teneur en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique est au minimum de 200 grammes par hectolitre d'alcool pur. Sa teneur en méthanol est inférieure à 150 grammes par hectolitre d'alcool pur.

Au moment de la vente au consommateur, elle présente un titre alcoométrique volumique minimal de 40 %.

Caractéristiques spécifiques (par rapport aux boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie)

L'« Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise » est obtenue à partir des vins produits dans le cadre de l'élaboration de l'AOC « Champagne » principalement à partir des trois cépages champenois : le chardonnay, le pinot noir et le meunier. Aux différentes étapes de leur production, ces vins ont été l'objet de conditions de production spécifiques : préservation de l'intégrité du raisin dès la récolte, pressurage après la cueillette des grappes entières, fermentation lente, sélection qualitative des vins de base, dégorgement. C'est la seule eau-de-vie de vin française dont la matière première est issue exclusivement de l'élaboration de vins effervescents.

L'« Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise » est obtenue à partir de ces vins qui présentent un bon équilibre entre leur acidité et le faible titre alcoométrique volumique.

Les vins mis en œuvre pour la distillation sont prélevés à différentes étapes de l'élaboration de l'AOC « Champagne » : notamment pressurage, sélection qualitative des vins de base, dégorgement. Ils présentent ainsi des caractéristiques variées qui contribuent à l'originalité aromatique de l'« Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise ».

6. Délimitation de la zone géographique

La récolte des raisins, le pressurage, la vinification, la distillation ainsi que l'élevage (la phase de repos et, le cas échéant, le vieillissement) de l'« Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise » sont assurés sur les territoires délimités par l'article V de la loi du 22 juillet 1927 relative à l'appellation d'origine contrôlée « Champagne », abrogeant et remplaçant l'article 17 de la loi du 6 mai 1919, sous réserve des dispositions suivantes :

- Dans l'arrondissement de Vitry-le-François (Département de la Marne), l'aire parcellaire délimitée est celle approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance des 7 et 8 novembre 1990 et dont les plans sont déposés dans les mairies concernées ;
- Dans les communes suivantes du département de l'Aube : Arsonval, Cunfin, Dolancourt, Jaucourt, l'aire parcellaire délimitée est celle approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 23 juin 1994, 8 septembre 1994 et 19 mai 1995 et dont les plans sont déposés dans les mairies des communes concernées ;
- Dans les communes suivantes du département de l'Aube : Marcilly-le-Hayer et La Villeneuve-au-Châtelot, aucune parcelle n'a été retenue conformément à la décision du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance du 10 septembre 1997 ;
- Dans les communes suivantes du département de l'Aube : Brienne-le-Chateau, Epagne, Précy-Saint-Martin et Saint-Léger-sous-Brienne et dans les communes suivantes du département de la Marne : Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger et Villiers-aux-Corneilles, aucune parcelle n'a été retenue conformément aux décisions du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 23 et 24 juin 1994, 7 et 8 septembre 1994, 18 et 19 mai 1995 et 6 et 7 septembre 1995 ;
- Dans la commune du département de la Marne de Fontaine-sur-Aÿ, l'aire parcellaire délimitée est celle approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 9 et 10 septembre 1999 et dont les plans sont déposés dans la mairie de la commune concernée ;
- Dans les communes suivantes du département de la Marne : Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves et Broussy-le-Petit, aucune parcelle n'a été retenue conformément à la décision du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 5 et 6 septembre 2001.

7. Méthode de production de la boisson spiritueuse

L'eau-de-vie est obtenue à partir de la distillation de vins répondant aux conditions de production (encépagement, conduite du vignoble, récolte et pressurage) fixées dans le cahier des charges de l'AOP « Champagne ».

Les vins sont conservés dans des cuves ouillées et bouchées jusqu'à la distillation. Les vins peuvent être chargés de lies.

Au moment de la distillation, les vins présentent :

- un titre alcoométrique volumique naturel compris entre 6 et 12 % ;
- une acidité volatile au maximum égale à 1 gramme par litre de H₂SO₄ ;
- une teneur en anhydride sulfureux (SO₂) total inférieure ou égale à 100 milligrammes par litre.

Distillation

La capacité de distillation de chacun des appareils ne peut dépasser 70 hectolitres d'alcool pur par période de 24 heures.

Les eaux-de-vie produites présentent dans le collecteur journalier, à l'issue du processus de distillation, un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 75 %, à la température de 20 °C.

Les vins sont distillés :

- soit selon le principe de distillation discontinue simple à la repasse ;
- soit selon le principe de distillation discontinue à vases en cascade, combinée à une distillation multi-étagée avec reflux ;
- soit selon le principe de distillation continue multi-étagée avec reflux.

1) Distillation discontinue simple à la repasse

- Description des matériels :

La distillation est réalisée au moyen d'alambic composé d'une chaudière, d'un chapiteau, d'un col de cygne, avec ou sans chauffe-vin ou condensateur à eau et d'un serpentin avec appareil réfrigérant.

La chaudière, le chapiteau, le col de cygne et le serpentin sont en cuivre.

La capacité totale de la chaudière ne doit pas dépasser 25 hectolitres.

2) Distillation discontinue en cascade multi-étagée avec reflux

- Description des matériels :

La distillation est réalisée au moyen d'alambics constitués de plusieurs vases de distillation et de colonnes de concentration.

Les colonnes de distillation sont obligatoirement en cuivre.

Le nombre maximum de vases est de 5. La capacité du vase ne doit pas dépasser 20 hectolitres.

Le nombre maximal de colonnes est de 2. Une colonne comprend au maximum 15 plateaux.

3) Distillation continue multi-étagée avec reflux

- Description matériel de distillation :

La distillation est réalisée au moyen de colonnes qui contiennent des plateaux assurant grâce à des éléments de barbotage, en forme de tunnels ou de calottes, le contact entre les flux liquides et les flux gazeux qui les traversent à contre-courant. La colonne surmonte la chaudière qui produit la vapeur. Les colonnes comprennent une zone d'épuisement au sein de laquelle le liquide à distiller va s'appauvrir en alcool qui va passer en phase vapeur et une zone de concentration au sein de laquelle les vapeurs vont s'enrichir en alcool.

La condensation est réalisée par un ou plusieurs chauffe-vins ou condenseurs à eau. Les condensats issus de ces échangeurs thermiques sont dirigés soit vers le coulage du distillat, soit rétrogradés en haut de la zone de concentration.

- Séparation des composés indésirables :

Les procédés d'extraction sur la phase liquide en cours de distillation permettant de modifier la concentration partielle du distillat en certains composés (rectification) sont interdits.

Les composés jugés indésirables sont éliminés dans les résidus ou dans l'atmosphère par des trompettes de dégazage ou captés par des colonnes de lavage de gaz.

Elevage

L'eau-de-vie « blanche » est laissée reposer en cuves après distillation durant une période minimale de 3 mois avant commercialisation.

Le logement durant la phase de repos est réalisé dans des récipients inertes afin d'empêcher toute coloration.

L'eau-de-vie vieillie est élevée en récipient de bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 10 hectolitres durant une période minimale de 24 mois à compter de la date de mise sous bois.

L'emploi de copeaux de bois est interdit.

Finition

L'adaptation de la coloration par l'ajout de caramel ainsi que l'édulcoration en vue de compléter le goût final sont autorisées de telle sorte que leur effet sur l'eau-de-vie soit inférieur à 4 % vol. d'obscurité. L'obscurité, exprimée en % vol., est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut.

8. Règles spécifiques concernant l'étiquetage

Règles générales

Les eaux-de-vie pour lesquelles est revendiquée l'indication géographique « Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise » ne peuvent être déclarées pour la fabrication ou commercialisées sans que, sur les titres de mouvements, déclarations, prospectus, étiquettes, contenants ne soit inscrite l'indication géographique « Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise » suivie de la mention « indication géographique ».

Aucun des termes composant le nom de l'indication géographique « Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise » ne pourra figurer isolément, de manière à toujours former un tout indissociable.

Mentions de vieillissement :

Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter l'indication géographique « Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise » qu'aux conditions ci-dessous :

- la mention « vieille » ou « VS » pour des eaux de vie vieilles au moins 4 ans ;
- la mention « très vieille » ou « VSOP » pour des eaux de vie vieilles au moins 6 ans ;
- la mention « hors d'âge » ou « XO » pour des eaux de vie vieilles au moins 10 ans.

Ces mentions facultatives doivent être mentionnées sur l'étiquetage avant ou après le nom de l'indication géographique et dans des caractères de police et de taille, aussi bien en hauteur qu'en largeur, qui est inférieure ou égale

9. Description du lien entre la boisson spiritueuse et son origine géographique

Facteurs naturels

L'aire géographique qui correspond à celle de l'appellation d'origine « Champagne » se situe au nord-est du territoire français, et s'étend sur des communes réparties sur les départements de l'Aisne, de l'Aube, de la Haute-Marne, de la Marne et de la Seine-et-Marne.

Son paysage se caractérise par un vignoble de coteaux reposant sur trois structures géomorphologiques imposantes : la Côte d'Île-de-France, la Côte de Champagne et la Côte des Bar, majoritairement crayeux et exposés de préférence à l'est et au sud.

Le vignoble se situe en zone septentrionale. Il est soumis à une double influence climatique :

- océanique, apportant de l'eau en quantité régulière avec des contrastes thermiques peu marqués d'une saison à l'autre ;

— continentale, responsable de gelées parfois destructrices et d'un ensoleillement favorable à la maturité des raisins l'été.

Facteurs humains

L'« Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise » est traditionnellement élaborée à partir des vins produits dans le cadre de l'élaboration de l'AOC « Champagne », principalement à partir des trois cépages champenois : le chardonnay, le pinot noir et le meunier. En interaction avec les conditions pédoclimatiques de l'aire et les pratiques locales de récolte, de pressurage des raisins et de vinification, tournées vers l'élaboration d'un vin effervescent, les vins présentent une large palette aromatique issue de la diversité des cépages, une certaine acidité et un titre alcoométrique relativement faible, qui permet une importante concentration des arômes.

Les vins mis en œuvre pour la distillation sont prélevés à différentes étapes de l'élaboration de l'AOC « Champagne » : notamment pressurage, sélection qualitative des vins de base, dégorgement. Ils présentent ainsi des caractéristiques variées qui contribuent à l'originalité aromatique de l'« Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise ».

La distillation est réalisée soit par des distillateurs à poste fixe, installés au cœur des vignobles, distillant, élevant et commercialisant eux-mêmes et par l'intermédiaire de vigneron ou de négociants champenois, soit par des distillateurs ambulants travaillant à façon pour le compte de viticulteurs.

Lien causal

L'« Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise » tire ses principales caractéristiques de sa matière première issue de l'élaboration de l'AOC « Champagne ». Le lien avec l'aire géographique de l'« Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise » repose sur :

La qualité particulière des raisins produits en Champagne :

L'originalité du vignoble champenois tient à sa situation septentrionale. Les conditions pédoclimatiques de l'aire géographique ont induit le développement d'un mode de conduite du vignoble bien particulier qui se traduit notamment au travers du choix des cépages. Les trois cépages principaux sont le chardonnay B (29 % du vignoble), le pinot noir N (38 %) et le meunier N (32 %). Ces cépages en interaction avec les conditions de l'aire apportent une matière première caractérisée par un bon équilibre entre acidité et alcool potentiel et un degré alcoolique bas. Ces caractéristiques, en particulier le degré alcoolique sont favorables à l'élaboration des eaux-de-vie : le rendement en alcool pur étant plus faible, l'eau-de-vie obtenue est plus concentrée en arômes.

La palette de cépages apporte une diversité supplémentaire dans les arômes.

La mise en œuvre de vins issus de l'élaboration de vins effervescents :

Les pratiques locales pour la cueillette, le pressurage des raisins et la vinification sont tournées exclusivement vers l'élaboration d'un vin effervescent. Les vins mis en œuvre pour obtenir l'« Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise » sont écartés de l'AOC « Champagne » à différentes étapes du procédé : notamment pressurage, sélection qualitative des vins de base, dégorgement. Ils présentent ainsi des caractéristiques variées qui contribuent à l'originalité aromatique de l'« Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise ».

Le savoir-faire des distillateurs et des maîtres de chai contribue à ce que l'« Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise » exprime pleinement les arômes tirés de cette matière première que ce soit pour les eaux-de-vie blanches avec des notes très florales, légèrement vineuses, des notes de fruits à chair blanche (pomme, poire) ou pour les eaux-de-vie vieilles en fonction des différents stades de vieillissement au cours duquel l'« Eau-de-vie de vin de la Marne / Fine champenoise » acquiert des notes boisées, vanillées, pain grillé, tabac blond.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d643c5db-b3a5-4e76-a2de-ce06bec6bea5
