Publié au BO Agri du MAASA le 10 septembre 2026

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée
« Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer »
homologué par arrêté du 2 septembre 2026, publié au *JORF* du 5 septembre 2026

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE
« MARC D'ALSACE » SUIVIE DE LA DENOMINATION « GEWURZTRAMINER »

Chapitre Ier : Conditions de production et lien à l'origine

1. - Nom de l'appellation

Seules peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer » les eaux-de-vie, initialement définies par le décret du 22 juillet 1966, et répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

2. - Description de la boisson spiritueuse

L'appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer » est enregistrée sous la dénomination « Marc d'Alsace Gewurztraminer » au registre des Indications Géographiques défini à l'article 22 du Règlement (UE) 2024/1143 du parlement européen et du conseil du 11 avril 2024, dans la catégorie de boissons spiritueuses « Eau-de-vie de marc de raisin ou marc », Annexe I, point 6 du Règlement (UE) 2019/787 du parlement européen et du conseil du 17 avril 2019.

2.1° Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques

Les distillateurs reconnaissent dans ces eaux de vie les caractéristiques des eaux de vie de fruit. Les eaux de vie sont marquées par des notes florales et fruitées et par un caractère épicé en bouche. Elles sont dépourvues de caractères herbacés excessifs.

Les eaux-de-vie ne présentent aucune coloration.

Les eaux-de-vie sont caractérisées par une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 300 g / hl d'alcool pur.

A la commercialisation, leur titre alcoométrique volumique est au minimum de 45 %.

2.2° Caractéristiques spécifiques (par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie)

Le « Marc d'Alsace » suivi de la dénomination « Gewurztraminer » est élaboré à partir de marcs égrappés, peu humides provenant de raisins du cépage gewurztraminer Rs mis en œuvre dans l'élaboration de vins revendiqués en appellation d'origine contrôlée « Alsace » ou « Alsace grand cru suivi d'un nom de lieu-dit ». Ils sont distillés selon le procédé de distillation discontinue simple à repasse à l'aide d'alambics constitués d'une chaudière chauffée à feu nu ou au bain marie, d'un chapiteau et d'au moins un échangeur assurant la fonction de condenseur ou de réfrigérant, à un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 72 %. L'eau de vie, non vieillie sous bois, est laissée reposer pendant une période minimale de trois mois avant commercialisation.

3. - Définition de la zone géographique concernée

3.1° Aire géographique :

Les marcs proviennent de raisins récoltés et vinifiés sur les communes suivantes, sur la base du code officiel géographique de l'année 2025 :

Département du Haut-Rhin :
Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Eguisheim, Gueberschwihr, Guebwiller, Hartmannswiller, Hattstatt, Herrlisheim-près-Colmar, Houssen,

Hunawihr, Husseren-les-Châteaux, Ingersheim, Jungholtz, Katzenthal, Kaysersberg Vignoble, Leimbach, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Obermorschwihr, Orschwihr, Osenbach, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rorschwihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Soultz-Haut-Rhin, Soultzmatt, Steinbach, Thann, Turckheim, Uffholtz, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Walbach, Wattwiller, Westhalten, Wettolsheim, Wihr-au-Val, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg, Zimmerbach.

Département du Bas-Rhin :
Albé, Andlau, Avolsheim, Balbronn, Barr, Bergbieten, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Blienschwiller, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Eichhoffen, Epfig, Ergersheim, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett (commune associée, rattachée à Berstett), Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kintzheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Mutzig, Nothalten, Nordheim, Oberhoffen-lès-Wissembourg, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scharrachbergheim-Irmstett, Scherwiller, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Wolxheim, Zellwiller.

Le stockage, la mise en fermentation, la distillation, la période de repos et la finition des marcs doivent être réalisés dans les départements du Haut-Rhin et du Bas-Rhin.

Les documents cartographiques représentant l'aire géographique sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

3.2° Aire parcellaire délimitée :

Les marcs proviennent de raisins récoltés dans des vignes situées dans les aires parcellaires définies dans les cahiers des charges des appellations d'origine contrôlées « Alsace » et « Alsace grand cru suivi d'un nom de lieu-dit » approuvées par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

Les documents cartographiques représentant l'aire parcellaire délimitée sont consultables sur le site internet de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4. - Description de la méthode d'obtention

4.1° Matière première

Le raisin mis en œuvre pour la production du marc destiné à la production des eaux-de-vie de marc en appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer » provient du cépage gewurztraminer Rs.

Les marcs proviennent de raisins mis en œuvre dans l'élaboration de vins revendiqués en appellation d'origine contrôlée « Alsace » ou « Alsace Grand cru suivi d'un nom de lieu-dit ».

Un bulletin de livraison accompagne les marcs livrés en vue d'une revendication de l'appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer ». Il comporte notamment les quantités de marcs achetées par le distillateur et la date de livraison.

4.2° Stockage et conduite de la fermentation

Les marcs sont égrappés.

Ils sont mis en œuvre à l'abri de l'air de façon à éviter les altérations aérobies.

Les marcs sont conditionnés en silos ou récipients fermés et mis en fermentation sans enrichissement et sans conservateur.

4.3° Distillation

Période de distillation :
Les opérations de distillation se déroulent dans une période commençant deux mois après la date d'ouverture des vendanges de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace » pour le cépage gewurztraminer Rs et se terminant le 30

avril de l'année qui suit celle de la récolte.

Déroulement de la distillation :
Les marcs sont distillés en deux temps, selon le procédé dit « à repasse ».

Le titre alcoométrique du distillat diminue au cours de la distillation. Seul le cœur de la distillation est conservé tandis que les fractions de début (têtes) et de fin (queues) de distillation sont séparées en fonction de leur titre alcoométrique volumique.

Les fractions de début et de fin de distillation peuvent être ajoutées au marc ou au brouillis d'une distillation suivante.

Dans certains cas, les fractions de début et de fin de distillation peuvent être distillées de façon spécifique. Le cœur issu de cette distillation est alors incorporé à l'eau de vie de marc issue d'une distillation précédente tandis que les fractions de début et de fin de cette distillation sont éliminées.

La distillation est réalisée au moyen d'alambics à repasse constitués d'une chaudière à chargements successifs chauffée à feu nu ou au bain marie, d'un chapiteau et d'au moins un échangeur assurant la fonction de condenseur ou de réfrigérant.

Toutes les parties des alambics au contact des marcs ainsi que le chapiteau sont en cuivre.

La capacité maximale de la chaudière est de vingt hectolitres de charge.

Le chauffage par injection directe de vapeur (méthode par diffusion) est interdit.

Les alambics de type « Holstein « sont autorisés sous réserve que les plateaux soient débrayés.

Le titre alcoométrique volumique des bonnes chauffes, après la seconde distillation ou repasse, est inférieur ou égal à 72 % à 20 °C dans le récipient collecteur journalier des eaux-de-vie.

La quantité d'alcool obtenue après distillation pour 100 kilogrammes de marcs mis en œuvre doit être comprise entre au minimum 4,5 litres d'alcool pur et au maximum 7,5 litres d'alcool pur.

4.4° Période de repos

Les eaux-de-vie en appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer » sont laissées reposer pendant une période minimale de trois mois avant commercialisation.

4.5° Finition

Les eaux-de-vie en appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer » peuvent être édulcorées en vue de compléter leur goût final avec moins de 10 grammes par litre de sucres ajoutés exprimés en sucres invertis.

5. - Lien à l'origine géographique

5.1° Spécificité de l'aire géographique

1. Description des facteurs du lien au terroir

a) Facteurs naturels
L'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer » s'étend sur les communes des départements du Haut-Rhin et du Bas-Rhin.

L'aire de l'appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer » s'étend sur le piémont des Vosges en reprenant l'aire parcellaire de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace » d'où est issue la matière première : le marc de raisin du cépage gewurztraminer Rs.

Cette aire bénéficie d'un climat de type semi-continental avec une arrière-saison douce et ensoleillée, qualifiée

d'été indien, et permettant une maturité optimale du cépage gewurztraminer Rs. Ce climat entraîne la production de raisins gewurztraminer Rs très riches en arômes et d'une grande finesse. Ces arômes et cette finesse, de grande notoriété dans les vins de ce cépage, se retrouvent également dans l'eau-de-vie lui procurant sa typicité et sa complexité.

b) Facteurs humains
Dans cette aire s'est également développée une forte activité de distillation chez les viticulteurs, mais également chez des professionnels de la distillation qui travaillent une multitude de fruits comme la cerise, la mirabelle ou la quetsche. Ils mettent toujours en avant les caractéristiques aromatiques fruitées de chaque produit et génèrent un ensemble de savoir-faire et de métiers spécifiques.

Suivant le classement des variétés de vignes arrêté le 1er février 2005, le cépage « gewurztraminer Rs » est recommandé uniquement pour la production de vins de qualité produits dans des régions déterminées en France dans le département de Moselle et en Alsace.

2. Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir

L'introduction du cépage gewurztraminer dans l'aire de production semble remonter à la fin du XIXème siècle. C'est tout naturellement que les distillateurs ont distillé le marc de raisins gewurztraminer qui constitue une matière de qualité puisque ce cépage très aromatique permet la production d'une eau-de-vie au caractère marqué et d'une grande finesse.

Par ailleurs, le passage de l'Alsace sous administration allemande après 1870 va permettre de conserver les pratiques de distillation à domicile contrairement à beaucoup d'autres régions françaises où la distillation sera réalisée majoritairement dans des ateliers communaux par des distillateurs ambulants. De cette particularité découle le grand nombre d'alambics présents dans les fermes de l'aire et la maîtrise par les exploitants des savoir-faire de distillation.

5.2° Spécificité du produit :

a) Eléments historiques concernant les pratiques et à la notoriété
Le pasteur Kieffer, historien de Balbronn, mentionne en 1894 dans l'édition du livre « Geschichte der Gemeinde Balbronn » une distillation en date de 1606 dans un « Brennhaus ». Au moment de la rédaction de son livre, il parle déjà de la réduction du nombre d'actifs de la distillation en raison de la taxation de l'alcool, néanmoins il dénombre tout de même à Balbronn 62 propriétaires distillateurs (Eigenbrenner) qui distillent des fruits et surtout des marcs.

Après le XVIIème siècle, l'Alsace est devenue une des premières régions françaises productrices d'eaux-de-vie de fruits. La présence d'une moyenne montagne riche en petits fruits de diverses espèces, d'un piémont abondamment planté de vergers et de régions voisines productrices de fruits ont permis le développement de la distillation.

Des écrits attestent de la production de marc de raisin en 1713. Une déclaration du Roy le 24 janvier 1713 « défend la fabrication et le transport de toutes sortes d'eaux-de-vie autres que celle du vin ». Le texte précise les matières premières interdites : sirop, mélasse, grains, bure, marc de raisins, hydromel, poiré, cidre. Cet édit, devant la résistance des alsaciens, fut abrogé cinq ans plus tard.

Par la suite, la réputation du marc d'Alsace Gewurztraminer a été reconnue par le décret du 22 juillet 1966 qui a reconnu cette eau-de-vie en appellation d'origine réglementée.

b) Caractéristiques du produit
Les marcs sont issus du pressurage direct des raisins et contiennent pour leur fermentation peu d'humidité (moût). Les distillateurs reconnaissent dans ces eaux-de-vie les caractéristiques des eaux-de-vie de fruit.
Les eaux de vie sont marquées par des notes florales et fruitées et par un caractère épicé en bouche. Elles sont dépourvues de caractères herbacés excessifs.

Les eaux-de-vie ne présentent aucune coloration.

Les eaux-de-vie sont caractérisées par une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 300 g / hl d'alcool pur.

L'eau-de-vie de marc d'Alsace Gewurztraminer présente à la commercialisation un titre alcoométrique volumique minimum de 45 %, ce qui lui permet de faire ressortir toutes ses qualités aromatiques.

5.3° Lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du marc d'Alsace Gewurztraminer

La délimitation parcellaire et les conditions de production des vignes des appellations d'origine contrôlées « Alsace » ou « Alsace grand cru suivi d'un nom de lieu-dit » favorisent la complexité aromatique et la finesse du cépage gewurztraminer Rs.

Les conditions de mise en œuvre et de fermentation des marcs entièrement égrappés permettent de disposer d'une matière première à haut potentiel.

La distillation à repasse et les savoir-faire régionaux se traduisent par l'expression des caractéristiques fruitées du gewurztraminer Rs.

Ces eaux-de-vie ne nécessitent pas d'élevage sous bois, ni de vieillissement pour leur conférer leurs caractéristiques et sont donc commercialisées blanches.

6. - Règles de présentation et d'étiquetage

Les eaux-de-vie pour lesquelles, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer et, qui sont présentées sous ladite appellation ne peuvent être déclarées après la récolte, offertes au public, expédiées, mises en vente ou vendues sans que, dans la déclaration de récolte et de stock, dans les documents d'accompagnement et les documents commerciaux, sur les étiquettes, récipients quelconques et tout support publicitaire, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée «, le tout en caractères très apparents.

Le nom de cépage « gewurztraminer » doit être inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, sont identiques à ceux de l'appellation « Marc d'Alsace ».

Chapitre II : Obligations déclaratives et tenue de registres

1. Obligations déclaratives

Déclaration d'ouverture des travaux de distillation :
La déclaration d'ouverture des travaux de distillation est souscrite auprès de l'organisme de contrôle agréé avant toute opération de distillation. Elle indique la date de début de distillation et les références des matériels de distillation concernés ainsi que la quantité de marc destinée à la distillation.

Déclaration récapitulative de revendication :
La déclaration récapitulative de revendication est transmise au plus tard un mois après la fin de la distillation. Elle comporte la période de distillation ainsi que les quantités distillées (volume et titre alcoométrique volumique).

La déclaration récapitulative de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé.

2. Registres

Pour permettre le contrôle des règles de production et de traçabilité des eaux-de-vie, tous les opérateurs tiennent à jour des registres permettant d'enregistrer leurs pratiques et/ou d'identifier la provenance et la destination des produits ainsi que les volumes mis en œuvre et les quantités mises en circulation.

ÉTAPE	ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Mise en œuvre des marcs	Nom du viticulteur fournisseur du marc, quantité des marcs et nom de l'acheteur Date de livraison	Bulletin de livraison Déclaration de récolte
Distillation	Quantités de marcs destinés à la distillation Quantité de marcs distillée Dates de distillation Volume d'eau de vie produit Titre alcoométrique volumique de l'eau de vie produite Revendication de l'appellation (quantités distillées)	Déclaration de début de travaux Registre de fabrication Déclaration récapitulative de revendication
Période de repos et finition	Volumes mis en période de repos Volumes expédiés	Comptabilité matières

Dans les établissements où sont élaborées à la fois des eaux-de-vie de marcs pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer » et d'autres eaux-de-vie, les opérations de distillation et de stockage doivent être réalisées dans des conditions assurant une séparation et une individualisation des matières premières et des eaux-de-vie de chaque catégorie.

Chapitre III

1. - Principaux point à contrôler et méthodes d'évaluation

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A. - RÈGLES STRUCTURELLES	
Aire de stockage, de mise en fermentation des marcs et de distillation et de repos	Contrôle sur site et/ou examen documentaire
Caractéristiques du matériel de distillation	Contrôle sur site et/ou examen documentaire
B. - RÈGLES ANNUELLES	
Conditions de stockage des marcs	Contrôle sur site

Rendement en alcool	Examen documentaire
Date de distillation	Contrôle sur site et/ou examen documentaire
Procédé de distillation	Examen documentaire et/ou visuel
Titre alcoométrique volumique des bonnes chauffes	Examen documentaire
Période de repos	Examen documentaire
C. – PRODUIT	
Caractéristiques analytiques du produit fini	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit fini	Examen organoleptique

2. - Références concernant la structure de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003
93555 - MONTREUIL Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Courriel : contact@inao.gouv.fr

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué sur la base d'un plan de contrôle approuvé et par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance ayant reçu délégation de l'INAO.