Publié au BO AGRI du 22 janvier 2015

Cahier des charges de l'indication géographique
« Marc du Languedoc » ou « Eau-de-vie de marc du Languedoc »
homologué par l'arrêté du 30 décembre 2014 relatif à l'indication géographique
« Marc du Languedoc » ou « Eau-de-vie de marc du Languedoc », JORF du 14 janvier 2015

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE
« Marc du Languedoc » ou « Eau-de-vie de marc du Languedoc »

Partie I Fiche technique

1. Nom et catégorie de la boisson spiritueuse portant l'indication géographique

L'indication géographique « Marc du Languedoc » ou « Eau-de-vie de marc du Languedoc » est enregistrée à l'annexe III du règlement (CE) n°110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 dans la catégorie de boissons spiritueuses « eau-de-vie de marc de raisin » Annexe II, point 6.

2. Description de la boisson spiritueuse

En fonction des conditions d'élevage, l'indication géographique « Marc du Languedoc » distingue deux types de produits : les eaux-de-vie blanches et les eaux-de-vie vieillies sous bois.

2.1 Caractéristiques organoleptiques

Les « Marcs du Languedoc » sont caractérisés par leur élégance et leur légèreté. Ils sont ronds et équilibrés et rappellent le raisin frais.
L'eau-de-vie blanche développe des arômes floraux et fruités issus des raisins mis en œuvre. Les plus floraux étant les marcs de muscat qui dégagent principalement des notes de géranium et de sureau ; les bouches sont persistantes avec des parfums de raisin et de coing.

Les eaux-de-vie vieillies présentent des arômes complexes associant des arômes vanillés à des notes épicées, ainsi qu'à des notes de noix et de tabac.

2.2 Principales caractéristiques physiques et chimiques

Le « Marc du Languedoc » présente une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 350 grammes par hectolitre d'alcool pur.

La teneur en butanol-2 doit être inférieure à 5 grammes par hectolitre d'alcool pur.

La teneur en acétate d'éthyle doit être inférieure à 300 grammes par hectolitre d'alcool pur.

Le « Marc du Languedoc » présente au moment de la vente au consommateur un titre alcoométrique volumique minimum de 40 %.

3. Définition de l'aire géographique

Les marcs de raisin sont stockés et distillés dans l'aire géographique, l'eau-de-vie est élevée dans l'aire géographique.

L'aire géographique est constituée par le territoire des communes suivantes :

- Département de l'Aude :

Aigues-Vives, Ajac, Alaigne, Alet-les-Bains, Alzonne, Antugnac, Aragon, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arques, Arquettes-en-Val, Arzens, Auriac, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Barbaira, Belcastel-et-Buc, Berriac, La Bezole, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Bouriège, Bourigeole, Boutenac, Bram, Brenac, Brousses-et-Villaret, Brugairolles, Bugarach, Cabrespine, Campagne-sur-Aude, Camplong-d'Aude, Camps-sur-l'Agly, Canet, Capendu, Carcassonne, Cascastel-des-Corbières, Cassaignes, Castans, Castelnau-d'Aude, Castelreng, Caudebronde, Caunes-Minervois, Caunette-sur-Lauquet, Caunettes-en-Val, Caux-et-Sauzens, Caves, Cépie, Citou, Clermont-sur-Lauquet, Comigne, Conilhac-de-la-Montagne, Conilhac-Corbières, Conques-sur-Orbiel, Couffoulens, Couiza, Cournanel, Coursan, Courtauly, Coustaussa, Coustouge, Cruscades, Cubières-sur-Cinoble, Cucugnan, Cuxac-Cabardès, Cuxac-d'Aude, Davejean, Dernacueillette, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Donazac, Douzens, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Espéraza, Fa, Fabrezan, Fajac-en-Val, Félines-Termenès, Ferrals-les-Corbières, Festes-et-Saint-André, Feuilla, Fitou, Fleury, Floure, Fontcouverte, Fontiers-Cabardès, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fournes-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Fraissé-des-Corbières, Gaja-et-Villedieu, Gardie, Ginestas, Granès, Greffeil, Gruissan, Homps, Les Ilhes, Jonquières, Labastide-en-Val, Labastide-Esparbairenque, Ladern-sur-Lauquet, Lagrasse, Lairière, La Palme, La Redorte, Laroque-de-Fa, Lastours, Lauraguel, Laure-Minervois, Lespinassière, Leuc, Leucate, Lézignan-Corbières, Limousis, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Luc-sur-Orbieu, Magrie, Mailhac, Maisons, Malras, Malves-en-Minervois, Marcorignan, Marseillette, Mas-Cabardès, Mas-des-Cours, Massac, Mayronnes, Miraval-Cabardes, Mirepeisset, Missègre, Montazels, Montbrun-des-Corbières, Montclar, Montgaillard, Monthaut, Montirat, Montjardin, Montjoi, Montlaur, Montolieu, Montréal, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moussan, Moussoulens, Mouthoumet, Moux, Narbonne, Névian, Port-la-Nouvelle, Ornaisons, Ouveillan, Padern, Palairac, Palaja, Paraza, Pauligne, Paziols, Pennautier, Pépieux, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Peyrolles, Pezens, Pieusse, Pomas, Pomy, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Pradelles-Cabardès, Pradelles-en-Val, Preixan, Puichéric, Puilaurens, Puivert, Quillan, Quintillan, Raissac-d'Aude, Raissac-sur-Lampy, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Ribaute, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Roquecourbe-Minervois, Roquefère, Roquefort-des-Corbières, Roquetaillade, Roubia, Rouffiac-d'Aude, Rouffiac-des-Corbières, Routier, Rouvenac, Rustiques, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Benoît, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Couat-du-Razès, Saint-Denis, Sainte-Eulalie, Saint-Ferriol, Saint-Frichoux, Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-des-Puits, Saint-Martin-de-Villereglan, Saint-Martin-le-Vieil, , Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Pierre-des-Champs, Saint-Polycarpe, Sainte-Valière, Saissac, Sallèles-Cabardès, Sallèles-d'Aude, Salles-d'Aude, Salsigne, Salza, La Serpent, Serres, Serviès-en-Val, Sigean, Soulatgé, Talairan, Taurize, Termes, Terroles, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Tourouzelle, Tourreilles, Trassanel, Trausse, Trèbes, Treilles, Tuchan, Valmigère, Ventenac-Cabardès, Ventenac-en-Minervois, Véraza, Verzeille, Vignevieille, Villalier, Villanière, Villardonnel, Villar-en-Val, Villar-Saint-Anselme, Villarzel-Cabardès, Villarzel-du-Razès, Villebazy, Villedaigne, Villedubert, Villefloure, Villefort, Villegailhenc, Villegly, Villelongue-d'Aude, Villemoustaussou, Villeneuve-les-Corbières, Villeneuve-Minervois, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villesèquelande, Villetritouls, Vinassan.

- Département du Gard :

Aigremont, Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aimargues, Aujargues, Bernis, Boissières, Bouillargues, Bragassargues, Brouzet-lès-Quissac, La Cadière-et-Cambo, Caissargues, La Calmette, Calvisson, Cannes-et-Clairan, Carnas, Caveirac, Clarensac, Combas, Congénies, Conqueyrac, Corconne, Crespian, Cros, Cruviers-Lascours, Dions, Domessargues, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Fons, Fontanès, Gailhan, Gajan, Gallargues-le-Montueux, Générac, Junas, Langlade, Lecques, Marguerittes, Milhaud, Monoblet, Montagnac, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Mus, Nages-et-Solorgues, Nîmes, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Parignargues, Pompignan, Poulx, Puechredon, Quissac, Rodilhan, Rogues, La Rouvière, Sainte-Anastasie, Saint-Clément, Saint-Côme-et-Maruéjols, Saint-Dionisy, Saint-Gilles, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Mamert-du-Gard, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Théodorit, Salinelles, Sauve, Sommières, Souvignargues, Sumène, Uchaud, Vauvert, Vergèze, Vic-le-Fesq, Villevieille.

- Département de l'Hérault :

Abeilhan, Adissan, Agde, Agel, Agonès, Aigne, Aigues-Vives, Les Aires, Alignan-du-Vent, Aniane, Arboras, Argelliers, Aspiran, Assas, Assignan, Aumelas, Aumes, Autignac, Azillanet, Babeau-Bouldoux, Baillargues, Balaruc-le-Vieux, Bassan, Beaufort, Beaulieu, Bédarieux, Bélarga, Berlou, Bessan, Béziers, Boisseron, Boisset, La Boissière, Le Bosc, Boujan-sur-Libron, Bouzigues, Brenas, Brignac, Brissac, Buzignargues, Cabrerolles, Cabrières, Campagnan, Campagne, Candillargues, Canet, Capestang, Cassagnoles, Castelnau-de-Guers, Castelnau-le-Lez, Castries, La Caunette, Causse-de-la-Selle, Causses-et-Veyran, Caussiniojouls, Caux, Cazedarnes, Cazevieille, Cazilhac, Cazouls-d'Hérault, Cazouls-lès-Béziers, Cébazan, Celles, Cers, Cessenon-sur-Orb, Cesseras, Ceyras, Clapiers, Claret, Clermont-l'Hérault, Colombiers, Combaillaux, Corneilhan, Coulobres, Cournonsec, Cournonterral, Creissan, Le Crès, Le Cros, Cruzy, Dio-et-Valquières, Espondeilhan, Fabrègues, Faugères, Félines-Minervois, Ferrals-les-Montagnes, Ferrières-les-Verreries, Ferrières-Poussarou, Florensac, Fontanès, Fontès, Fos, Fouzilhon, Fozières, Frontignan, Gabian, Galargues, Ganges, Garrigues, Gigean, Gignac, Gorniès, Grabels, La Grande-Motte, Guzargues, Hérépian, Jacou, Jonquières, Juvignac, Lacoste, Lagamas, Lansargues, Laroque, Lattes, Laurens, Lauret, Lauroux, Lavalette, Lavérune, Lespignan, Lézignan-la-Cèbe, Liausson, Lieuran-Cabrières, Lieuran-lès-Béziers, Lignan-sur-Orb, La Livinière, Lodève, Loupian, Lunas, Lunel, Lunel-Viel, Magalas, Maraussan, Margon, Marseillan, Marsillargues, Mas-de-Londres, Les Matelles, Mauguio, Maureilhan, Mérifons, Mèze, Minerve, Mireval, Mons, Montady, Montagnac, Montarnaud, Montaud, Montbazin, Montblanc, Montels, Montesquieu, Montferrier-sur-Lez, Montouliers, Montoulieu, Montpellier, Montpeyroux, Moulès-et-Baucels, Mourèze, Mudaison, Murles, Murviel-lès-Béziers, Murviel-lès-Montpellier, Nébian, Neffiès, Nézignan-l'Évêque, Nissan-lez-Enserune, Nizas, Notre-Dame-de-Londres, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Olonzac, Oupia, Pailhès, Palavas-les-Flots, Pardailhan, Paulhan, Pégairolles-de-Buèges, Pégairolles-de-l'Escalette, Péret, Pérols, Pézenas, Pézènes-les-Mines, Pierrerue, Pignan, Pinet, Plaissan, Les Plans, Poilhes, Pomérols, Popian, Portiragnes, Le Pouget, Poujols, Poussan, Pouzolles, Pouzols, Prades-le-Lez, Prades-sur-Vernazobre, Le Puech, Puéchabon, Puilacher, Puimisson, Puissalicon, Puisserguier, Quarante, Restinclières, Rieussec, Riols, Les Rives, Romiguières, Roquebrun, Roqueredonde, Roquessels, Rouet, Roujan, Saint-André-de-Buèges, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Bauzille-de-Putois, Saint-Brès, Saint-Chinian, Saint-Christol, Saint-Clément-de-Rivière, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Drézéry, Saint-Étienne-d'Albagnan, Saint-Étienne-de-Gourgas, Saint-Félix-de-l'Héras, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Geniès-des-Mourgues, Saint-Geniès-de-Fontedit, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Guiraud, Saint-Hilaire-de-Beauvoir, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Cornies, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Jean-de-Minervois, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Just, Saint-Martin-de-Londres, Saint-Mathieu-de-Tréviers, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Saint-Nazaire-de-Pézan, Saint-Pargoire, Saint-Paul-et-Valmalle, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Privat, Saint-Saturnin-de-Lucian, Saint-Sériès, Saint-Thibéry, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Salasc, Saturargues, Saussan, Saussines, Sauteyrargues, Sauvian, Sérignan, Servian, Sète, Siran, Soubès, Soumont, Sussargues, Teyran, Thézan-lès-Béziers, Tourbes, Tressan, Le Triadou, Usclas-d'Hérault, Usclas-du-Bosc, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Vacquières, Vailhan, Vailhauquès, Valergues, Valflaunès, Valmascle, Valras-Plage, Valros, Vélieux, Vendargues, Vendémian, Vendres, Vérargues, Vias, Vic-la-Gardiole, Vieussan, Villeneuve-lès-Béziers, Villeneuve-lès-Maguelone, Villeneuvette, Villespassans, Villetelle, Villeveyrac, Viols-en-Laval, Viols-le-Fort.

- Département des Pyrénées-Orientales :

L'Albère, Alénya, Amélie-les-Bains-Palalda, Ansignan, Arboussols, Argelès-sur-Mer, Arles-sur-Tech, Bages, Baho, Baillestavy, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Banyuls-sur-Mer, Le Barcarès, Bélesta, Bompas, Boule-d'Amont, Bouleternère, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Calmeilles, Camélas, Campoussy, Canet-en-Roussillon, Canohès, Caramany, Casefabre, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou, Caudiès-de-Fenouillèdes, Cerbère, Céret, Claira, Clara, Collioure, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-la-Rivière, Corneilla-del-Vercol, Les Cluses, Elne, Espira-de-l'Agly, Espira-de-Conflent, Estagel, Estoher, Eus, Felluns, Fenouillet, Finestret, Fosse, Fourques, Glorianes, Ille-sur-Têt, Joch, Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Marquixanes, Los Masos, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Molitg-les-Bains, Montalba-le-Château, Montauriol, Montbolo,

Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Mosset, Néfiach, Oms, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Le Perthus, Peyrestortes, Pézilla-de-Conflent, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Port-Vendres, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Prunet-et-Belpuig, Rabouillet, Rasiguères, Reynès, Rigarda, Rivesaltes, Rodès, Saint-André, Saint-Arnac, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Laurent-de-Cerdans, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Sainte-Marie, Saint-Marsal, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Sournia, Taillet, Tarerach, Taurinya, Tautavel, Terrats, Théza, Thuir, Tordères, Torreilles, Toulouges, Tresserre, Trévillach, Trilla, Trouillas, Valmanya, Villelongue-de-la-Salanque, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vinça, Vingrau, Vira, Vivès, Le Vivier.

Les marcs sont issus de raisins récoltés dans des vignes situées dans l'aire géographique des appellations d'origine contrôlées « Banyuls », « Languedoc », « Muscat de Frontignan », « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois ».

4. Description de la méthode d'obtention

4.1 Matière première

Les marcs de raisin sont issus de la vinification de raisins issus des cépages suivants :

Cépages blancs : bourboulenc B, carignan blanc B, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, muscat à petits grains B, muscat d'Alexandrie B, piquepoul blanc B, roussanne B, tourbat B, vermentino B, macabeu B, terret blanc B, viognier B.
Cépages gris et noirs : carignan N, counoise N, cinsaut N, grenache gris G, grenache N, lledoner pelut N, morrastel N, mourvèdre N, piquepoul noir N, rivairenc N, syrah N, terret noir N.

Les marcs de raisin destinés à l'élaboration de l'eau-de-vie « Marc du Languedoc » proviennent de raisins mis en œuvre dans l'élaboration de vins susceptibles d'être revendiqués en appellation d'origine contrôlée « Languedoc ».

Les marcs de raisin destinés à l'élaboration de l'eau-de-vie « Marc du Languedoc » bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Banyuls » proviennent de raisins mis en œuvre dans l'élaboration de vins susceptibles d'être revendiqués en appellation d'origine contrôlée « Banyuls ».

Les marcs de raisin destinés à l'élaboration de l'eau-de-vie « Marc du Languedoc » bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Muscat de Frontignan » proviennent de raisins mis en œuvre dans l'élaboration de vins susceptibles d'être revendiqués en appellation d'origine contrôlée « Muscat de Frontignan ».

Les marcs de raisin destinés à l'élaboration de l'eau-de-vie « Marc du Languedoc » bénéficiant de la dénomination géographique complémentaire « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois » proviennent de raisins mis en œuvre dans l'élaboration de vins susceptibles d'être revendiqués en appellation d'origine contrôlée « Muscat de Saint-Jean-de-Minervois ».

4.2 Conditionnement des marcs et conduite éventuelle de la fermentation

Les marcs de raisin issus d'une vinification en rouge peuvent être distillés sans être conditionnés, après le pressurage. La distillation intervient alors dans un délai inférieur à 48 heures à partir de la date du pressurage. S'ils sont conditionnés, le conditionnement à l'abri de l'air intervient dans un délai inférieur à 48 heures à partir de la date du pressurage.

Les marcs de raisin issus d'une vinification en blanc ou en rosé subissent une fermentation avant distillation. Le conditionnement est réalisé dans un délai inférieur à 48 heures à partir de la date du pressurage. La fermentation est réalisée à l'abri de l'air ou en cuve après ajout d'eau et le cas échéant de levure.

Le conditionnement est réalisé dans des contenants clos ou des silos recouverts d'un film opaque de couverture lesté.

Au moment de la réception, les marcs présentent un titre alcoométrique volumique total supérieur ou égal à 5 %.

4.3 Distillation

L'ajout de lies est autorisé dans les limites de la réglementation.

Le marc fermenté est distillé :

- soit selon le principe de distillation discontinue simple ;
- soit selon le principe de distillation continue par entraînement à la vapeur, combinée à une distillation multi-étagée avec reflux continue ou non ;
- soit selon le principe de distillation discontinue en cascade, combinée à une distillation multi-étagée avec reflux ;
- soit selon le principe de distillation discontinue multi-étagée avec reflux.

Distillation discontinue simple
La distillation est réalisée au moyen d'alambics composés d'une chaudière, d'un chapiteau, d'un col-de-cygne, avec ou sans condenseur à eau, d'un serpentin avec appareil réfrigérant et d'un porte alcoomètre.
Le chapiteau et le col-de-cygne sont obligatoirement en cuivre.
La capacité totale de la chaudière ne doit pas dépasser 40 hectolitres.

Les vapeurs issues du marc fermenté s'élèvent et gagnent le chapiteau où elles se condensent partiellement. Une partie d'entre elles se condensent et refluent vers la chaudière tandis qu'une autre partie des vapeurs empruntent le col-de-cygne et se dirigent vers le réfrigérant à la sortie duquel le distillat va couler dans le porte-alcoomètre.
Au cours de la distillation, le titre alcoométrique du distillat diminue et sa composition en composés volatils évolue. Les fractions de début et de fin de distillation peuvent être séparées de l'eau de vie en fonction de leur titre alcoométrique volumique. Les fractions de début de distillation sont systématiquement éliminées. Les fractions de fin de distillation peuvent être réintroduites avec le marc lors d'une distillation suivante.

Plusieurs distillations successives peuvent être réalisées.

Distillation continue par entraînement à la vapeur
La distillation est réalisée en deux étapes successives.
- La vapeur est injectée à contre-courant d'une alimentation continue de marc fermenté. Elle se charge en alcool au fur et à mesure que le marc s'épuise.
- La vapeur est ensuite :
    - soit dirigée vers une colonne de concentration pour être distillée selon le principe de distillation continue multi-étagée avec reflux ;
    - soit refroidie pour donner un condensat, qui est ensuite distillé selon la distillation multi-étagée, soit en continu, soit en discontinu.

Distillation discontinue en cascade
La distillation est réalisée au moyen d'alambics constitués de plusieurs vases de distillation et le cas échéant d'un condenseur ou de colonnes de concentration.
Les colonnes sont obligatoirement en cuivre.
Le nombre maximal de vases est de 4. La capacité du vase ne doit pas dépasser 8 hectolitres.
La colonne ou l'ensemble des colonnes comprend au maximum 10 plateaux.

Le marc est introduit dans des paniers métalliques placés à l'intérieur du ou des vases dans lesquels est injectée de la vapeur. La vapeur qui traverse ainsi successivement les différents vases de bas en haut se charge en alcool.
Le cas échéant, cette vapeur est introduite successivement dans un condenseur ou dans une ou plusieurs colonnes de concentration comprenant des plateaux horizontaux qu'elle traverse de bas en haut. Les vapeurs s'enrichissent en alcool, se condensent partiellement et une partie d'entre elles sont rétrogradées dans la colonne, le condenseur ou le vase.
Les vapeurs circulent ensuite dans un condenseur réfrigérant à la sortie duquel va couler le distillat.

Distillation discontinue multi-étagée avec reflux
La distillation est réalisée au moyen d'alambics constitués d'une chaudière surmontée d'une colonne, elle-même surmontée d'un échangeur à eau puis d'un col de cygne relié à un condenseur-réfrigérant.
Tous les plateaux de la colonne sont en cuivre.
La capacité totale de la chaudière ne doit pas dépasser 100 hectolitres.
La colonne comprend au maximum 10 plateaux.

Les vapeurs issues du marc fermenté s'élèvent et gagnent les plateaux où elles se condensent partiellement. Les vapeurs progressent ensuite vers le col de cygne, une partie d'entre elles refluent vers l'échangeur à eau où elles se condensent puis redescendent dans la colonne tandis qu'une autre partie des vapeurs se dirigent vers le réfrigérant à la sortie duquel va couler le distillat.

Au cours de la distillation, le titre alcoométrique du distillat diminue. Les fractions de début et de fin de distillation sont séparées de l'eau-de-vie. Les fractions de début de distillation sont éliminées tandis que les fractions de fin de distillation peuvent être réintroduites avec le marc fermenté lors de l'une des distillations suivantes.

Chaque distillation est précédée d'un nettoyage de l'appareil à l'eau pour au minimum la colonne de concentration des appareils à distillation continue, à la vapeur ou à l'eau bouillante pour les appareils à distillation discontinue.

La quantité d'alcool obtenue après distillation doit être comprise entre 5 litres et 15 litres d'alcool pur pour 100 kg de marc mis en œuvre.

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 72 %, à la température de 20°C.

La distillation des marcs pour une campagne donnée est effectuée au plus tard le 31 mars suivant la récolte viticole.

4.4 Élevage

L'eau-de-vie « blanche » est maturée en cuves après distillation durant une période minimale de 6 mois avant sa commercialisation.

L'eau-de-vie vieillie est élevée en récipient de bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 600 litres durant une période minimale de 1 an à compter de la date de mise sous bois.

Les durées minimales définies ci-dessus sont réalisées sans interruption, à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration des produits.

4.5 Finition

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

5. Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique

5.1 Description des facteurs de l'aire géographique qui présentent un rapport avec l'eau-de-vie

Facteurs naturels

L'aire géographique s'étend sur les départements viticoles du Languedoc-Roussillon, Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault et l'ouest du Gard. Elle forme un vaste amphithéâtre adossé au nord à des chaînons montagneux successifs allant des Pyrénées aux Cévennes, pour descendre jusqu'à la mer Méditerranée en traversant une diversité de situations géologiques, de l'ère primaire à l'ère quaternaire.
L'ensemble du vignoble bénéficie d'un environnement méditerranéen avec un climat caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux, et un régime de vents soit desséchants orientés nord et ouest (mistral, cers et tramontane), soit maritimes (marin, grec, Espagne) dont l'humidité tempère les excès de chaleur de l'été. La pluviométrie augmente avec l'altitude et la distance à la mer, passant de 400 mm à près de 1000 mm par an.
Cette variabilité climatique, tout en restant à caractère méditerranéen, permet l'implantation avec succès de nombreux cépages, des plus précoces aux tardifs, offrant ainsi une très large palette de produits viticoles.

Facteurs humains

Issue d'une longue tradition, la production d'eau-de-vie est actuellement assurée par un petit nombre de producteurs en caves particulières, en tant que bouilleurs de crus, ou par des caves coopératives.

Cette production s'inscrit ainsi en tant que complément de gamme au sein de la production AOP du Languedoc.
Les restructurations du réseau de distilleries ont été très importantes en Languedoc et actuellement 4 distilleries principales traitent le marc de raisin et le distillent.

Les marcs du Languedoc élaborés avec des marcs de cépage muscat, originaires des AOP « Muscat de Saint Jean de Minervois » et « Muscat de Frontignan » sont généralement conservées en eaux de vie blanches afin de garder toutes leurs caractéristiques aromatiques, alors que les marcs vieillis, et notamment le marc originaire de l'AOP « Banyuls » sont élevés en barriques de chêne au minimum un an dans les chais des distilleries.
La distillation est essentiellement réalisée avec des alambics traditionnels, à vases successifs où l'eau-de-vie est entraînée par la vapeur avant d'être concentrée par de petites colonnes.

5.2 Caractéristiques de l'eau de vie attribuable à l'aire géographique

Éléments historiques

L'art de la distillation s'est développé en Languedoc dès le XIIIème siècle avec l'apport des connaissances des savants arabes et à leur approfondissement par les professeurs de l'école de médecine de Montpellier, mais la production restera artisanale jusqu'au XVIIème siècle.

En un siècle se développe un commerce florissant, soit par le port de Sète, soit par Bordeaux via le tout nouveau canal du midi, à destination de nombreux pays dont le plus important est la Hollande où il existait une cotation des eaux-de-vie languedociennes.
Au début du XIXème siècle, le vignoble connaîtra un développement important avec une orientation préférentielle vers la production d'eaux-de-vie, la moitié du revenu viticole provient alors de la distillation. 500.000 hectolitres d'alcool quittent le port de Sète en 1804. Le département de l'Hérault compte plus de mille chaudières. Ces évolutions ont été favorisées par les inventions de Jean-Edouard Adam, chimiste à la Faculté de médecine de Montpellier, qui a perfectionné les techniques de distillation.
Avec l'avènement du chemin de fer dans la deuxième moitié du XIXème siècle et une demande importante de vins de consommation, le vignoble verra la production d'eaux-de-vie diminuer au profit du vin.
En complément de la distillation du vin, se développera la distillation des marcs, dans un premier temps par des distillateurs ambulants, se déplaçant de village en village ou directement dans les propriétés viticoles.

Ces distillateurs ambulants utilisaient généralement des alambics à vases successifs. Il s'est également développé des distilleries qui procédaient au lavage des marcs, technique dorénavant interdite, sur des volumes conséquents en vue d'obtenir « la piquette » qui était ensuite distillée sur des colonnes à plateaux, à l'identique des vins.

La distillation des marcs restera toutefois toujours importante compte tenu de la taille du vignoble et du matériel adapté présent dans tout le Languedoc.
L'Appellation d'Origine Réglementée « Eau-de-vie de marc originaire du Languedoc »a été reconnue par le décret du 23 février 1942.

Spécificité du produit

La qualité de la matière première et les techniques de distillation confèrent aux « Marc du Languedoc » une grande élégance et une légèreté. Ils sont ronds et équilibrés et rappellent le raisin frais.
L'eau-de-vie blanche développe des arômes floraux et fruités issus des raisins mis en œuvre. Les plus floraux étant les marcs de muscat qui dégagent principalement des notes de géranium et de sureau ; les bouches sont persistantes avec des parfums de raisin et de coing.

Les eaux-de-vie vieillies présentent des arômes complexes associant des arômes vanillés à des notes épicées, ainsi qu'à des notes de noix et de tabac.

5.3 Lien causal

L'éloignement du Languedoc des principaux centres de consommation et l'absence de moyens de transport rapides conduira très tôt la région à rechercher des moyens de valorisation des produits viticoles au travers des eaux-de-vie de vin et de marc.
La présence de la Faculté de médecine dans la ville de Montpellier au cœur du vignoble, a constamment favorisé l'évolution des techniques de distillation et c'est ainsi qu'à partir des années 1800 la distillation en un seul passage au lieu de 5 à 6 permettait d'obtenir l'eau-de-vie avec une économie de temps et d'énergie importante.
La matière première, les marcs issus de raisins vinifiés en AOP, à partir de l'encépagement traditionnel des vins AOP de la région qui permettent d'optimiser leur adaptation au terroir, impacte par ses caractéristiques la qualité de l'eau-de-vie « Marc du Languedoc ».
Ces interactions entre des marcs issus de raisins généralement récoltés à un degré élevé, des techniques de distillation appropriées, les savoir-faire des distillateurs et une bonne maîtrise de l'élevage permettent d'obtenir une eau-de-vie « Marc du Languedoc » caractérisée par son élégance, tant pour les marcs blancs que pour les marcs vieillis. Les marcs blancs développent en outre des arômes floraux et fruités, auxquels s'ajoutent pour les marcs vieillis des arômes complexes associant des arômes vanillés.

6. Exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaire et/ou nationales

7. Nom et adresse du demandeur

Comité Régional Interprofessionnel des eaux de vie du Languedoc (CRIEL)
54, avenue de Montpellier
34 725 -Saint André de Sangonis

8. Éventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires

- dénominations géographiques complémentaires

L'indication géographique « Marc du Languedoc » peut être complétée sur les étiquetages par la dénomination géographique complémentaire « Banyuls », pour les eaux-de-vie de marc qui respectent les conditions définies au point 4.

L'indication géographique « Marc du Languedoc » peut être complétée sur les étiquetages par la dénomination géographique complémentaire « Muscat de Frontignan », pour les eaux-de-vie de marc qui respectent les conditions définies au point 4.

L'indication géographique « Marc du Languedoc » peut être complétée sur les étiquetages par la dénomination géographique complémentaire « Muscat de Saint Jean de Minervois », pour les eaux-de-vie de marc qui respectent les conditions définies au point 4.

- mentions complémentaires

L'indication géographique « Marc du Languedoc » peut être complétée de la mention « blanc », pour les eaux-de- vie de marc répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions aux points 2 et 4 dans le présent cahier des charges.

- mentions de vieillissement

Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter l'indication géographique « Marc du Languedoc » qu'aux conditions ci-dessous :

- la mention « vieux » pour des eaux-de-vie de marc vieillies au moins 5 ans ;
- la mention « hors d'âge », pour des eaux-de-vie de marc vieillies au moins 10 ans ;
- la mention de l'année de distillation pour des eaux-de-vie de marc vieillies au moins 10 ans.

Partie II Obligations déclaratives et registres

1. Obligations déclaratives

Déclarations d'ouverture et de fin des travaux, d'interruption ou de reprise des travaux de distillation

L'ouverture des travaux de distillation doit être déclarée auprès de l'organisme de contrôle avant toute opération de distillation des marcs destinés à être revendiquées en indication géographique « Marc du Languedoc ». La déclaration indique la date d'ouverture des travaux ainsi que les références des matériels de distillation concernés.

La fermeture des travaux de distillation doit être déclarée auprès de l'organisme de contrôle à l'issue des opérations de distillation des fines destinés à être revendiquées en indication géographique « Marc du Languedoc ». La déclaration indique la date de fermeture des travaux ainsi que les références des matériels de distillation concernés.

Au cas où l'opérateur ne distille pas d'autres marcs que des marcs sous indication géographique « Marc du Languedoc », la copie des déclarations souscrites auprès de la DGDDI tiendra lieu de déclaration et sera transmise à l'organisme de contrôle.

Déclaration de revendication

Cette déclaration est transmise à l'organisme de défense et de gestion au plus tard 1 mois après la fermeture des travaux de distillation, et dans tous les cas au plus tard le 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

Chaque revendication comprend notamment les références suivantes pour l'indication géographique revendiquée : Volume, Titre alcoométrique volumique.

Déclaration de mise sous bois

Cette déclaration est transmise à l'organisme de défense et de gestion au plus tard trente jours après réalisation de l'opération. Elle est associée à la déclaration de revendication. Elle comprend notamment les dates et lieu de distillation du marc ainsi que l'adresse du chai, la capacité des logements utilisés, le volume et le titre alcoométrique volumique des eaux-de-vie à la mise sous bois.

2. Tenue de registres

Les opérateurs tiennent à disposition en vue de la réalisation des opérations de contrôle, sous forme de registre papier ou de fichiers informatiques, les données suivantes :

Conditionnement des marcs de raisin
Les opérateurs qui mettent en œuvre des marcs tiennent à jour les données suivantes :

- les coordonnées d'origine des marcs : coordonnées et n° CVI de la ou des caves ayant produit le marc, le cas échéant identification du centre de pressurage, référence du document de circulation qui accompagne le marc ;
- les caractéristiques du marc : AOC du vin, type de vinification (rouge, rosé ou blanc), égrappage ;
- la date de fin des opérations de pressurage ;
- la date de conditionnement du marc (le cas échéant).

Distillation
Tout opérateur qui met en œuvre des marcs de raisins tient à jour les données suivantes :

- les coordonnées d'origine des marcs de raisins : coordonnées et n° CVI de la ou des caves ayant produit le marc, le cas échéant identification du centre de pressurage, référence du document de circulation qui accompagne le marc ;
- la quantité de marc mise en œuvre ;
- la date de distillation ;
- le volume et le TAV de l'eau-de-vie obtenue ;
- la destination de l'eau-de-vie obtenue (blanche ou vieillie) ;
- la date de sortie de l'eau-de-vie ;
- l'enregistrement de la date de nettoyage de l'alambic ou de l'appareil.

Vieillissement
Tout opérateur, détenteur d'un chai de vieillissement tient à jour les informations suivantes :

- l'identification des logements du chai et le descriptif de leur capacité ;
- les dates de mises sous bois des eaux-de-vie ;
- les volumes et TAV d'eaux-de-vie mises sous bois par contenant ;
- les sorties d'eaux-de-vie par contenant et par compte de vieillissement ;
- les quantités d'eaux-de-vie sous indication géographique détenues en stocks au 31 juillet, par compte de vieillissement.

Les registres et déclarations prévus par la réglementation générale notamment la Déclaration Récapitulative Mensuelle en Douane- (DRM), l'inventaire annuel ou les cahiers de comptabilité matières peuvent être utilisés pour la présentation de ces données

Partie III Points principaux à contrôler

PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
Règles structurelles	
Localisation des sites de production	Examen documentaire et visuel
Caractéristiques du matériel de distillation	Examen documentaire et visuel
Règles annuelles	
Caractéristiques du marc de raisin	Examen documentaire et visuel
Respect des délais de traitement du marc	Examen documentaire
Durée minimale de maturation ou de vieillissement de l'eau-de-vie	Examen documentaire
Produits	
Caractéristiques organoleptiques du produit fini	Examen organoleptique
Caractéristiques analytiques du produit fini	Examen analytique

REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

Languedoc Roussillon Origine (LRO) – Sud de France
Les Miroirs 6, avenue Maréchal Juin
BP 40340
11103 NARBONNE CEDEX
Tél : 0468654260 ; Fax : 0468658479
Courriel : contact@lr-origine.com

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
TSA 30003
93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex
Tél : (33) (0)1.73.30.38.00
Fax : (33) (0)1.73.30.38.04
Courriel : info@inao.gouv.fr

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

Le plan de contrôle rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.