Publié au BO Agri du MAASA le 12 février 2026

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE
« MARC DE BOURGOGNE » ou « EAU-DE-VIE DE MARC DE BOURGOGNE »
Homologué par l'arrêté du 2 février 2026, publié au *JORF* du 5 février 2026

Partie I Fiche technique

1. - Nom de l'appellation

« Marc de Bourgogne » ou « Eau-de-vie de marc de Bourgogne »

2. - Description de la boisson spiritueuse

L'appellation d'origine contrôlée « Marc de Bourgogne » ou « Eau-de-vie de marc de Bourgogne » est enregistrée au registre des Indications Géographiques défini à l'article 33 du Règlement (UE) n°2019/787 du parlement européen et du conseil du 17 avril 2019 dans la catégorie de boissons spiritueuses « eau-de-vie de marc de raisin ou marc », Annexe I, point 6 du règlement susvisé.

2.1. Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques :

Les eaux-de-vie présentent une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 500 g/hl d'alcool pur.

Au moment de la vente au consommateur, les eaux-de-vie produites doivent présenter un titre alcoométrique volumique minimum de 40 %.

Le « Marc de Bourgogne » se caractérise par une couleur jaune à ambrée et des arômes légèrement fruités avec des notes de caramel. S'il présente un bon équilibre des saveurs, il conserve une légère âpreté qui prolonge sa longueur en bouche.

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

Les marcs de Bourgogne sont élaborés à partir de marcs issus de la vinification des vins ayant été revendiqués dans une des appellations d'origine contrôlées de la Bourgogne viticole. Ils sont distillés selon le procédé de distillation discontinu multiétagée en cascade à l'aide d'alambics constitués de colonnes de concentration et de vases de distillation en cuivre, à un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 72%. A l'exception des quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés, l'eau de vie est vieillie sous bois pendant au moins 2 ans dans des logements d'une capacité unitaire maximale de 60 hl.

3. - Définition de la zone géographique concernée

La provenance des marcs de raisin, leur stockage, la distillation ainsi que le vieillissement des eaux-de-vie sont réalisés à l'intérieur de l'aire géographique de la Bourgogne viticole constituée par les territoires des communes suivantes :

Dans le département de la Côte-d'Or

Aloxe-Corton, Ancey, Arcenant, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-Seine, Chassagne-Montrachet, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey, Collonges-lès-Bévy, Comblanchien, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau,

Couchey, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Echevronne, L'Etang-Vergy, Fixin, Flagey-Echezeaux, Fussey, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Griselles, Ladoix-Serrigny, Larrey, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Marey-lès-Fussey, Meloisey, Messanges, Meuilley, Meursault, Molesmes, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Reulle-Vergy, La Rochepot, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Talant, Thoires, Vannaire, Vauchignon, Villars-Fontaine, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot.

Dans le département du Rhône

Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliénas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchampt, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Sainte-Paule, Saint-Romain-de-Popey, Saint-Vérand, Sarcey, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon.

Dans le département de Saône-et-Loire

Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Cruchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Burgy, Burnand, Bussières, Buxy, Bray, Bresse-sur-Grosne, Cersot, Chagny, Chaintré, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chassey-le-Camp, Château, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Epertully, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Mellecey, Mercurey, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré.

Dans le département de l'Yonne

Accolay, Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Béru, Bleigny-le-Carreau, Chablis, Champvallon, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, Mouffy, Poilly-sur-Serein, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Serrigny, Tharoiseau, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Venoy, Vermenton, Vézelay, Vézinnes, Villy, Vincelottes, Viviers, Volgré.

4. - Description de la méthode d'obtention

Toutes les conditions de production qui concourent à l'obtention de l'appellation d'origine contrôlée « Marc de Bourgogne » sont détaillées ci-dessous.

4.1. Matière première :

Les marcs de raisins sont issus de la vinification des vins ayant été revendiqués dans une des appellations d'origine contrôlées situées dans les communes listées au C du présent chapitre.

Les marcs sont issus de raisins blancs, rouges ou des deux mis en œuvre simultanément à partir des cépages suivants : aligoté B, césar N, chardonnay B, gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, melon B, pinot noir N, pinot gris G, pinot blanc B, sacy B, sauvignon B, tressot R.

4.2. Conditionnement des marcs:

Les marcs sont conditionnés jusqu'à leur distillation, à l'abri de l'air, dans des contenants fermés, d'une capacité comprise entre 100 litres et 200 hectolitres.

Les marcs issus d'une vinification en blanc sont conditionnés au plus tard dans les 18 heures après la fin du pressurage.

Les marcs issus d'une vinification en rouge sont conditionnés au plus tard dans les 24 heures après la fin du pressurage.

L'enrichissement des marcs et l'ajout de conservateurs sont interdits.

4.3. Distillation :

La quantité maximale de marcs mis en œuvre doit être inférieure ou égale à 35 kilogrammes en poids brut par hectolitre de vin ayant été revendiqués dans une des appellations d'origine contrôlée de la Bourgogne viticole telle que définie au point C du présent chapitre.

Période de distillation :

Les marcs de raisins sont distillés avant le 31 mars de l'année suivant la vendange, sauf proposition d'une date avancée par le comité national compétent après avis de l'organisme de défense et de gestion.

Les marcs issus de raisins non égrappés doivent avoir été distillés au plus tard 60 jours après la date de leur conditionnement.

Déroulement de la distillation :

Après ouverture du conditionnement en vue de la distillation, le marc stocké est maintenu à l'abri de l'air afin d'éviter les altérations microbiennes ou fongiques.

Les marcs de raisins sont distillés selon le procédé de distillation discontinu multiétagé à l'aide d'alambics constitués de vases de distillation et de colonnes de concentration.

Les alambics utilisés sont constitués de trois vases maximum à chargement successif et d'au maximum trois colonnes de concentration montées en série.

Les vases de distillation sont en cuivre. Ils présentent chacun un volume maximum de 630 litres et sont chauffés à feu nu ou par injection de vapeur.

Les colonnes sont en cuivre. Chaque colonne présente une hauteur inférieure ou égale à 1,50 mètre. Le nombre total de plateaux pour l'ensemble des colonnes est au maximum de 7.

Toute distillation doit être précédée d'un nettoyage de l'alambic, à la vapeur ou à l'eau bouillante.

Les eaux-de-vie produites doivent présenter à la sortie de l'alambic, à la température de 20 °C, un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 72 %.

La quantité d'alcool obtenue après distillation pour 100 kilogrammes de marcs mis en œuvre doit être :

— supérieure ou égale à 5 litres et inférieure ou égale à 8 litres d'alcool pur pour les marcs issus d'une vinification en rouge ;

— supérieure ou égale à 4 litres et inférieure ou égale à 7 litres d'alcool pur pour les marcs issus d'une vinification en blanc.

4.4. Vieillissement :

Les eaux-de-vie revendiquées en appellation d'origine « Marc de Bourgogne » doivent être vieillies au sein de chais de vieillissement dont l'hygrométrie et la température sont régulées naturellement sans installation autre que l'isolation et la ventilation des locaux.

Les eaux-de-vie revendiquées en appellation d'origine « Marc de Bourgogne » doivent être logées après distillation dans des contenants en bois de chêne pendant une période minimale de deux ans sans interruption à compter de la mise sous bois. Durant cette période, la capacité des logements est inférieure ou égale à 60 hl.

4.5. Finition :

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

5. - Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

a) Facteurs naturels.

L'aire géographique des eaux-de-vie de Bourgogne correspond à celle de la Bourgogne viticole répartie sur les départements de l'Yonne (89), la Côte-d'Or (21), la Saône-et-Loire (71) et le Rhône (69). Le vignoble principal s'étend sur la côte bourguignonne, à l'ouest du Val de Saône, depuis le nord de Lyon et jusqu'à Dijon. Il constitue une bande viticole continue de 200 kilomètres de long sur quelques kilomètres de large (seulement 800 mètres sur la côte de Nuits). La région du Beaujolais, à l'extrémité sud, fait partie intégrante de cet ensemble.

Cette entité géographique bien circonscrite bénéficie d'un climat continental aux hivers froids et rigoureux, avec des gelées parfois tardives, mais aux étés chauds et ensoleillés. L'arrière-saison, généralement très clémente, favorise une parfaite maturation des raisins et permet de les récolter sous de bonnes conditions climatiques.

La pluviométrie sur le vignoble bourguignon est assez régulière sur l'année, mais demeure relativement faible par rapport à la pluviométrie régionale, avec des cumuls annuels voisins de 800-850 mm, parfois moins. Cet abaissement des précipitations sur la côte viticole est dû à un effet de fœhn engendré par la présence des reliefs du haut Beaujolais, du haut Mâconnais et du Morvan à l'ouest qui assèchent les masses d'air océaniques et diminuent l'effet des précipitations sur les piémonts est. L'exposition globale des coteaux vers l'est permet de bénéficier des premières chaleurs matinales du soleil et d'assécher rapidement l'humidité résiduelle de la nuit.

La géologie est à dominante de roches calcaires de l'ère secondaire à l'exception du nord du Beaujolais,

constitué de roches cristallines. Le passé périglaciaire de la côte bourguignonne a induit une intense gélifraction des roches constitutives, ce qui a permis la formation de sols caillouteux sur les versants, très favorables à la culture de la vigne.

b) Facteurs humains.

Le tissu professionnel du marc de Bourgogne est constitué à peu près des mêmes opérateurs que celui de la fine de Bourgogne. Une petite partie des viticulteurs de l'aire (environ 200, soit 5 % des viticulteurs de l'aire), attachés à cette production spécifique, conditionnent des marcs en vue de leur distillation. Une partie d'entre eux (une cinquantaine) font distiller leur marc et élèvent eux-mêmes leur eau-de-vie, tandis que la majeure partie vend le marc à des négociants issus de la sphère des spiritueux (liqueurs, eaux-de-vie de marc, vins de liqueur...) qui le font distiller. La distillation est réalisée par 12 entreprises (8 distillateurs ambulants et 4 distillateurs à poste fixe) disposant chacune d'un alambic et qui travaillent soit pour le compte des viticulteurs, soit pour celui des négociants.

En Bourgogne, les marcs sont issus d'une grande diversité de raisins et de modes de vinification. Sur les côtes de Nuits, de Beaune et chalonnaise, la vendange est généralement égrappée alors qu'en Beaujolais, les marcs sont le plus souvent issus de vendange non égrappée. On conserve le marc tassé et stocké à l'abri de l'air en cuve fermée par un film plastique et du sable ou en grands sacs étanches qui ne seront ouverts qu'au moment d'alimenter l'alambic. Dans le Beaujolais, pour éviter les altérations, les marcs non égrappés sont distillés dans un court délai.

Les alambics en fonctionnement dans la région sont conçus sur le même modèle : une chaudière à injection de vapeur, généralement trois vases dans lesquels sont placés le marc, une petite colonne de concentration et un réfrigérant. Les vases sont en cuivre et de faible contenance. La succession des trois vases, très répandue au nord de l'appellation, permet de placer le premier en préchauffage tandis que le deuxième est en distillation et le troisième en épuisement. La plupart de ces alambics sont centenaires et se sont transmis de génération en génération. Les alambics sont généralement mobiles au nord de Mâcon et souvent fixes et installés dans un atelier dans le Beaujolais. La rencontre autour de l'alambic lors de la distillation constitue toujours un important moment de convivialité de la vie des villages bourguignons.

Les chais abritent des logements de capacité variable : depuis la pièce correspondant en Bourgogne à un fût de 228 litres, couramment utilisée chez les viticulteurs, jusqu'à des foudres de plusieurs dizaines d'hectolitres, rencontrés davantage chez les négociants. La proportion de fûts neufs est toujours relativement faible car l'objectif n'est pas d'extraire des tannins mais de privilégier les phénomènes d'oxydation. La conduite du vieillissement est assurée par le viticulteur ou, dans les domaines importants, par le régisseur. Chez les négociants éleveurs importants elle est assurée par le propriétaire ou un maître de chai. Celui-ci orientera la sélection des eaux-de-vie destinées à vieillir ainsi que l'entretien et le renouvellement de la futaille. La façon dont est conduit le vieillissement des eaux-de-vie est fonction des qualités intrinsèques des différents lots et de l'outil de vieillissement ainsi que du savoir-faire du maître de chai. Mais en tout état de cause, les premières années du vieillissement sont assurées en foudre, de capacité limitée (inférieure ou égale à 60 hl) et non ouillés afin de garantir une surface d'échange suffisante avec l'air.

c) Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir.

Le vignoble date de l'époque gallo-romaine mais il fut abandonné pendant de longues années et ce sont les moines de l'abbaye de Cîteaux (cisterciens) qui, au Moyen Age, défrichèrent et mirent en valeur ce vignoble. En Bourgogne, comme dans les autres régions viticoles, les résidus de la vinification étaient réutilisés. C'était le cas du marc, appelé « genne » en Bourgogne, sur lequel on passait un peu d'eau pour en faire une boisson rafraîchissante et de faible goût, le râpé.

Si le procédé de distillation est connu en France depuis le xiiie siècle, la distillation ne se répandit en Bourgogne pour être appliquée au marc que plus tard. Pour Legrand d'Aussy (Histoire de la vie privée du Français, 1782), « ce n'est que vers la fin du xviie siècle que fut imaginé de tirer une eau-de-vie du marc de raisins ». La Bourgogne s'y employa dès cette époque puisque l'intendant de Lorraine fournit au duc de Bourgogne en 1698 un « Mémoire sur l'état de sa généralité » dans lequel il mentionne cette pratique par laquelle « on tire un assez bon grand produit d'une chose qui n'était bonne qu'à brûler ».

Dès le xviiie siècle, la qualité des eaux-de-vie de vin de Bourgogne crée une demande qui peut difficilement être satisfaite du fait du manque de vins de distillation, les vins bourguignons étant encore plus appréciés que les eaux-de-vie. Ainsi, P. Poncelet, récoltant, relate en 1740 dans la Chimie du goût et de l'odorat ou principe pour composer facilement, et à peu de frais, les liqueurs à boire, et les eaux de senteurs que les vins de Bourgogne sont trop bons et d'un trop médiocre rendement pour faire de l'eau-de-vie de vin. De ce fait, la distillation des marcs va se développer.

5.2. - Qualités et caractéristiques du produit

a) Typicité liée au terroir.

Le marc de Bourgogne étant obtenu par distillation de la pulpe et des peaux des raisins après décuvaison et pressage, il est imprégné des parfums du moût. Le marc de Bourgogne se caractérise par une couleur jaune ambré et des arômes légèrement fruités avec des notes de caramel. S'il présente un bon équilibre des saveurs, il conserve une légère âpreté qui prolonge sa longueur en bouche.

Le marc de Bourgogne est utilisé principalement en digestif ; mais également en apéritif, mélangé à la crème de cassis (en mêlé-cass) ; utilisé comme ingrédient en cuisine ainsi que pour le lavage de la croûte du fromage d'appellation d'origine « Epoisses », à laquelle il confère ses arômes caractéristiques.

Chaque année depuis 1991 se déroule le concours national des eaux-de-vie de vin et de marc de Bourgogne de la Foire internationale et gastronomique de Dijon, au cours duquel un jury composé d'une vingtaine de récoltants, producteurs, distillateurs, négociants et représentants des administrations juge les meilleurs marcs de Bourgogne. Les marcs de Bourgogne sont également présentés au concours des eaux-de-vie de Metz et au concours général agricole de Paris.

b) Eléments historiques liés à la réputation.

Les différents recensements effectués à partir du début du xixe siècle montrent que des quantités significatives sont produites dont une partie exportée. Ainsi, en 1827, M. Cavoleau, dans son Œnologie française ou statistique de tous les vignobles de France, mentionne qu'« en Côte-d'Or quelques propriétaires et un assez grand nombre de bouilleurs fabriquent 1 476 hectolitres d'alcool pur d'eau-de-vie qui est consommée dans les cabarets ou exportée en Suisse » ; en Saône-et-Loire, 738 hl d'alcool pur, dont une partie est consommée dans le pays ; le reste est expédié en Suisse où on l'emploie à la fabrication de la liqueur d'absinthe ; dans l'Yonne : 393,60 hl d'alcool pur. Lors de l'Exposition universelle de 1867 à Paris, Michel Chevalier mentionne que la fabrication des eaux-de-vie de marc de Bourgogne se localise dans trois départements : Côte-d'Or, Saône-et-Loire et Yonne, et qu'elle varie pour les trois départements entre 8 et 10 000 hectolitres d'alcool pur. » Lors du concours régional agricole de 1899, R. Danguy note que « l'industrie des eaux-de-vie de marc a pris depuis un certain nombre d'années un très grand développement... ». En 1901, Paul Taquet, dans La Distillerie dans le monde entier, souvenir de l'exposition de 1900, mentionne que « Les eaux-de-vie de marc sont très recherchées. Certains consommateurs les préfèrent aux eaux-de-vie de vin ordinaires. Les principales eaux-de-vie de marc sont celles de la Bourgogne. La Bourgogne consomme presque exclusivement de l'eau-de-vie de marc. Elle jouit, dans cette région et les contrées environnantes, d'une vogue due à son bouquet. La renommée de l'eau-de-vie de marc de Bourgogne est universelle. A Paris, on trouve de ces eaux-de-vie qui, à 50°, se payent au même taux que des cognacs de haute valeur... »

Dans la première moitié du xxe siècle, le marc de Bourgogne est associé à plusieurs œuvres artistiques de grand renom. On peut citer la toile de Pablo Picasso de 1913, intitulée Bouteille de marc de Bourgogne, verre, journal, mais aussi plusieurs romans qui mentionnent le marc de Bourgogne, comme, en 1922, La chaussée des géants de Pierre Benoît ou, en 1946, Un homme à la côte d'Henri Queffélec.

A partir de 1941, une vaste campagne de réquisition des eaux-de-vie est lancée par les autorités allemandes. A l'exception des eaux-de-vie des hospices de Beaune, exceptionnellement exemptées, tous les produits de la distillerie bourguignonne sont concernés. Les professionnels vont réaliser un travail incessant de pression pour faire reconnaître le « Marc de Bourgogne » en appellation d'origine réglementée (AOR) et ainsi le soustraire à la réquisition. C'est ce qui fut obtenu par le décret daté du 23 février 1942, qui confère au « Marc de

Bourgogne » l'appellation d'origine réglementée.

Dans la rubrique « marc » de l'Encyclopédie des vins et des alcools (1993), Alexis Lichine mentionne que si la plupart des régions vinicoles produisent du marc, celui de Bourgogne est le plus connu... Enfin, dans le dictionnaire Petit Robert édition 2009, à la rubrique « marc », seul le marc de Bourgogne est cité.

5.3. - Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Les marcs, ou plus encore les raisins bourguignons, qui bénéficient de l'influence de l'ensemble des facteurs du terroir (milieu physique, biologique et humain) agissent sur la spécificité des eaux-de-vie car la finesse des tanins, la complexité aromatique et la fraîcheur des vins bourguignons se retrouvent dans les distillats. Le soin apporté à la conservation des marcs, à l'abri de l'air et de la lumière, contribue à préserver leur potentiel qualitatif.

Les savoir-faire de distillation, adaptés à des matériels dont la conception est définie depuis plus d'un siècle, se transmettent de génération en génération. Ils reposent sur la connaissance des matières premières mises en œuvre et sur la maîtrise du fonctionnement, en hiver, des alambics traditionnels à vases et en cuivre. Ces alambics nécessitent, du fait de leur simplicité, une matière première de grande qualité mais permettent, notamment en raison de leur faible capacité, un suivi très précis de la qualité des distillats et le réglage en conséquence des paramètres de température et de débit. Cette interaction entre la qualité des vins, les matériels et les savoir-faire est déterminante dans la qualité des distillats.

En dernier lieu, le vieillissement, notamment grâce à l'ambiance climatique continentale de la Bourgogne qui favorise une diminution relativement faible du titre alcoométrique, au développement des réactions d'oxydation du fait des importantes surfaces d'échange avec l'air de l'eau-de-vie dans la futaille et à la faible utilisation de bois neuf qui permet de préserver une part des arômes fruités et floraux des eaux-de-vie nouvelles, participe incontestablement à la qualité finale du marc de Bourgogne.

6. — Coordonnées du demandeur :

Syndicat de défense et de promotion des eaux-de-vie et du Ratafia de Bourgogne
43 route de Givry
71100 SAINT REMY

7. - 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 de Bourgogne » ou « Eau-de-vie de marc de Bourgogne » ne peuvent être déclarées pour la fabrication, offertes aux consommateurs, expédiées, mises en vente ou vendues sans que, sur les titres de mouvement, les documents déclaratifs, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, l'appellation soit inscrite et accompagnée de la mention « appellation d'origine contrôlée », le tout en caractères très apparents.

La mention facultative « vieux » désigne des eaux-de-vie ayant été vieillies au minimum trois ans et qui répondent aux conditions de production du présent cahier des charges.

La mention facultative « très vieux » désigne des eaux-de-vie ayant été vieillies au minimum six ans et qui répondent aux conditions de production du présent cahier des charges.

La mention facultative « hors d'âge » désigne des eaux-de-vie ayant été vieillies au minimum dix ans et qui répondent aux conditions de production du présent cahier des charges.

Dans l'étiquetage, ces mentions facultatives doivent être inscrites avant ou après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et en caractères de taille inférieure ou égale.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Marc de Bourgogne » ou « Eau-de-vie de marc de Bourgogne »ne peut être complété par aucune mention complémentaire faisant référence au cépage ou à une

mention géographique.

Partie II Obligations déclaratives et Registres

1.1- Obligations déclaratives

Déclaration d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation :

L'ouverture des travaux de distillation doit être déclarée auprès de l'organisme de contrôle agréé avant toute opération de distillation d'eaux-de-vie destinées à être revendiquées en AOC « Marc de Bourgogne ». La déclaration indique le nom de l'AOC, 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 agréé à l'issue des opérations de distillation des eaux-de-vie destinées à être revendiquées en AOC « Marc de Bourgogne ». La déclaration indique le nom de l'AOC, 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 eaux-de-vie que l'une des AOC de Bourgogne, la copie des déclarations souscrites auprès de la DGDDI tiendra lieu de déclaration et sera transmise auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Déclaration de revendication :

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard un mois après la fermeture des travaux de distillation. Elle précise notamment :

— l'appellation revendiquée ;

— les quantités distillées (volume et TAV).

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 peut être associée à la déclaration de revendication. Elle comprend notamment les dates et lieu de distillation des eaux-de-vie ainsi que l'adresse du chai, la capacité des logements utilisés, la date de mise sous bois ainsi que le volume et le titre alcoométrique volumique des eaux-de-vie à la mise sous bois.

Déclaration de stocks :

Tout opérateur disposant d'un chai de vieillissement doit transmettre à l'organisme de défense et de gestion chaque année, au plus tard le 10 avril, le résultat de l'inventaire physique de la totalité des stocks détenus dans chacun de ses chais identifiés avec ventilation par compte d'âge de vieillissement tels que définis au point B.3.

1.2- Registres

Conditionnement du marc :

La mention de la désignation du produit sur le document d'accompagnement des marcs durant leur transport entre le viticulteur et le distillateur précisera l'AOC revendiquée.

Tout opérateur conditionnant des marcs tient à jour un registre de conditionnement des marcs où figurent notamment les informations suivantes :

— les coordonnées et identification du ou des viticulteurs ayant produit le marc ;

— les caractéristiques des raisins desquels le marc est issu : couleur, égrappage ou non ;

— la date et l'heure de la fin des opérations de pressurage ;

— la date et l'heure de conditionnement du marc.

Distillation :

Tout distillateur tient à jour un registre de distillation où figurent notamment les informations suivantes :

— l'AOC revendiquée ;

— les coordonnées et l'identification de l'opérateur ayant conditionné le marc ;

— la référence au document de circulation qui accompagne le marc, le cas échéant ;

— les caractéristiques des raisins desquels le marc est issu : couleur, égrappage ou non ;

— les horaires de début et de fin de la procédure de nettoyage ;

— la date et l'heure de distillation ;

— la quantité et le TAV de l'eau-de-vie obtenue ;

— la destination de l'eau-de-vie obtenue (mise en vieillissement ou autre).

Vieillissement :

Les marcs de Bourgogne sont pris en charge dans la comptabilité matières de l'opérateur à l'un des comptes de vieillissement suivants :

0 pour les eaux-de-vie au 1er avril de l'année qui suit la mise sous bois ;

1 pour les eaux-de-vie ayant plus d'un an de vieillissement ;

2 pour les eaux-de-vie ayant plus de deux ans de vieillissement ;

3 pour les eaux-de-vie ayant plus de trois ans de vieillissement ;

4 pour les eaux-de-vie ayant plus de quatre ans de vieillissement ;

5 pour les eaux-de-vie ayant plus de cinq ans de vieillissement ;

6 pour les eaux-de-vie ayant plus de six ans de vieillissement ;

7 pour les eaux-de-vie ayant plus de sept ans de vieillissement ;

8 pour les eaux-de-vie ayant plus de huit ans de vieillissement ;

9 pour les eaux-de-vie ayant plus de neuf ans de vieillissement ;

10 pour les eaux-de-vie ayant plus de dix ans de vieillissement.

Au 1er avril de chaque année, les restes de chacun des comptes 0 à 9 sont respectivement intégrés dans le compte immédiatement supérieur.

Tout opérateur 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 distillées ;

— les quantités d'eaux-de-vie distillées mises sous bois par contenant ;

— les autres entrées d'eaux-de-vie par contenant et par compte de vieillissement ;

— les sorties d'eaux-de-vie par contenant et par compte de vieillissement.

Partie III Principaux points à contrôler

1. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation

POINTS CLÉS	MÉTHODE D'ÉVALUATION
A. — Règles structurelles	
Localisation des sites de production	Examen documentaire
Caractéristiques descriptives du matériel de distillation	Contrôle sur site et/ou Examen documentaire
B. — Règles annuelles	
Délai entre pressurage et mise en œuvre du marc	Examen documentaire
Modalités de stockage du marc	Contrôle sur site
Rendements du vin en marc et du marc en alcool	Examen documentaire
Délais et période de distillation	Contrôle sur site et/ou Examen documentaire
TAV maximal du distillat	Mesure
Durée minimale de vieillissement	Contrôle sur site et/ou Examen documentaire
Caractéristiques des logements	Contrôle sur site
C. — Produits	
Caractéristiques organoleptiques du produit fini	Examen organoleptique

Caractéristiques analytiques du produit fini	Examen analytique

REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)
12, rue Henri Rol-Tanguy
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.