Publié au BO AGRI du 19 février 2015

Cahier des charges de l'indication géographique « Eau-de-vie de vin originaire du Bugey » ou « Fine du Bugey » homologué par l'arrêté du 7 janvier 2015 relatif à l'indication géographique « Fine du Bugey », JORF du 15 janvier 2015, modifié par l'arrêté du 12 février 2015 modifiant l'arrêté du 7 janvier 2015 relatif à l'indication géographique « Fine du Bugey », JORF du 18 février 2015

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE

« Eau-de-vie de vin originaire du Bugey » ou « Fine du Bugey »

Partie I Fiche technique

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

L'indication géographique « Eau-de-vie de vin originaire du Bugey » ou « Fine du Bugey » 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 vin », Annexe II, point 4.

2. Description de la boisson spiritueuse comprenant les caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques du produit

L'indication géographique « Eau-de-vie de vin originaire du Bugey » ou « Fine du Bugey » désigne des eaux-de-vie ayant été vieillies sous bois au minimum 3 ans.

2.1 Caractéristiques organoleptiques

L'« Eau-de-vie de vin originaire du Bugey » ou « Fine du Bugey » se caractérise par une robe limpide et ambrée.
Au nez, les principaux arômes de la large palette aromatique sont la vanille, le tabac blond et la brioche grillée.
La bouche est ronde et ample avec des arômes dominants de vanille et pruneau.

2.2 Principales caractéristiques physiques et chimiques

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

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

3. Définition de l'aire géographique

Les raisins sont produits, récoltés et vinifiés dans l'aire géographique. Les vins sont distillés et les eaux de vie vieillies dans l'aire géographique.

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

Département de l'Ain
L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambléon, Ambronay, Ambutrix, Andert-et-Condon, Anglefort, Aranc, Arandas, Arbignieu, Argis, Armix, Artemare, Belley, Belmont-Luthézieu, Bénonces, Béon, Bettant, Bohas-Meyriat-Rignat, Bolozon, Boyeux-Saint-Jérôme, Brégnier-Cordon, Brénaz, Brens, Briord, La Burbanche, Ceignes, Cerdon, Certines, Ceyzériat, Ceyzérieu, Challes-la-Montagne, Champagne-

en-Valromey, Chanay, Chavornay, Château-Gaillard, Chazey-Bons, Cheignieu-la-Balme, Cize, Cleyzieu, Colomieu, Conand, Contrevoz, Conzieu, Corbonod, Corlier, Corvessiat, Cressin-Rochefort, Culoz, Cuzieu, Douvres, Druillat, Evosge, Flaxieu, Grand-Corent, Groslée, Hautecourt-Romanèche, Hotonnes, Innimont, Izenave, Izieu, Jasseron, Journans, Jujurieux, Labalme, Lagnieu, Lantenay, Lavours, Leyment, Leyssard, Lhôpital, Lhuis, Lochieu, Lompnas, Magnieu, Marchamp, Marignieu, Massignieu-de-Rives, Mérignat, Montagnat, Montagnieu, Murs-et-Gélinieux, Nattages, Neuville-sur-Ain, Nivollet-Montgriffon, Nurieux-Volognat, Oncieu, Ordonnaz, Parves, Peyrieu, Pollieu, Poncin, Pont-d'Ain, Premeyzel, Pugieu, Ramasse, Revonnas, Rossillon, Saint-Alban, Saint-Benoît, Saint-Bois, Saint-Champ, Saint-Denis-en-Bugey, Sainte-Julie, Saint-Just, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-de-Bavel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Rambert-en-Bugey, Saint-Sorlin-en-Bugey, Saint-Vulbas, Sault-Brénaz, Seillonnaz, Serrières-de-Briord, Serrières-sur-Ain, Seyssel, Songieu, Sonthonnax-la-montagne, Souclin, Surjoux, Sutrieu, Talissieu, Tenay, Thézillieu, Torcieu, Tossiat, La Tranclière, Vaux-en-Bugey, Vieu, Vieu-d'Izenave, Villebois, Villereversure, Virieu-le-Grand, Virieu-le-Petit, Virignin, Vongnes.

Département de la Savoie
Champagneux, Chanaz, Chindrieux, Jongieux, La Balme, Lucey, Motz, Ruffieux, Saint-Genix-sur-Guiers, Serrières-en-Chautagne, Vions, Yenne.

Département de la Haute-Savoie
Bassy, Seyssel.

Les vins destinés à la distillation sont issus exclusivement de raisins récoltés dans les vignes situées dans l'aire géographique de l'appellation d'origine protégée « Bugey » et de l'appellation d'origine protégée « Roussette du Bugey ».

4. Description de la méthode d'obtention de la boisson spiritueuse et des méthodes locales, loyales et constantes

4.1 Matière première

L'eau-de-vie est obtenue à partir de la distillation de vins répondant aux conditions de production fixées dans le cahier des charges de l'appellation d'origine protégée « BUGEY » ou « ROUSSETTE DU BUGEY ».

Ces vins riches en lies fines sont issus de l'élevage des vins ayant revendiqué l'appellation d'origine protégée « BUGEY » ou « ROUSSETTE DU BUGEY ».
Les vins riches en lies sont issus de raisins blancs, rouges ou des deux mis en œuvre simultanément à partir des cépages suivants : gamay N, pinot N, mondeuse N, poulsard N, chardonnay B, altesse B, pinot gris G, mondeuse B, molette B, jacquère B, aligoté B.

Le volume des vins mis en distillation doit représenter au plus 6 % du volume total des vins de l'exploitation revendiqués dans une appellation d'origine du Bugey au cours d'une campagne.

4.2 Distillation

Le vin est distillé selon le principe de distillation simple discontinue, avec éventuellement une repasse.

- Description des matériels de distillation

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 condenseur à eau, et d'un serpentin avec appareil réfrigérant.
La chaudière, le chapiteau, le col-de-cygne et le serpentin sont obligatoirement en cuivre.
La capacité totale de la chaudière ne doit pas dépasser 30 hectolitres, avec une tolérance de 5 %, et le volume en charge est limité à 25 hectolitres par chauffe.

- Mode de chauffage

Le vin est chauffé dans la chaudière à feu nu par du gaz, du bois, du fuel ou du charbon. Pour la première passe uniquement, le chauffage peut également être réalisé par introduction de vapeur d'eau dans une double enveloppe extérieure ou par l'injection directe de vapeur dans le produit à distiller.

- Description du procédé

Les vapeurs issues du vin s'élèvent et gagnent le chapiteau où elles se condensent partiellement. Une partie d'entre elles refluent vers la chaudière après condensation tandis qu'une autre partie des vapeurs emprunte le col de cygne et se dirige vers le réfrigérant, à la sortie duquel va couler le distillat.

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

La quantité d'alcool obtenue après distillation est au minimum de 8 litres d'alcool pur pour 100 litres de vins riches en lies fines mis en œuvre.

4.3 Élevage

L'eau de vie est élevée, après distillation, dans des contenants en bois de chêne pendant une durée minimale de 3 ans sans interruption à compter du 31 mars de l'année suivant la campagne de distillation.

La durée minimale définie ci-dessus est réalisée sans interruption, à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration des produits.

L'eau de vie est élevée dans des chais de vieillissement dont l'hygrométrie et la température sont régulées naturellement, sans installation autre que l'isolation et la ventilation des locaux.

4.4 Séparation des catégories de produits

Dans les établissements où sont élaborés à la fois des eaux-de-vie pouvant prétendre à l'indication géographique « Eau-de-vie de vin originaire du Bugey » ou « Fine du Bugey » et d'autres eaux-de-vie :
- lors de la distillation, un nettoyage à la vapeur doit être pratiqué avant de mettre en œuvre la distillation des matières premières destinées aux eaux-de-vie pouvant prétendre à l'indication géographique « Eau-de-vie de vin originaire du Bugey » ou « Fine du Bugey » ;
- les opérations de stockage doivent être réalisées dans des conditions assurant une séparation et une individualisation des eaux-de-vie de chaque catégorie.

5. Détails corroborant le lien avec l'environnement géographique ou l'origine géographique

5.1 Spécificité de l'aire géographique

5.1.1 Facteurs naturels

La région du Bugey présente une extraordinaire diversité de formations géologiques. Tous les étages du Jurassique (du Lias au Portlandien) ou du Crétacé inférieur sont présents ainsi que des molasses du Miocène ou des alluvions anciennes. Les formations marneuses, lorsqu'elles bénéficient d'un drainage naturel, conviennent très bien à la production de vins blancs de grande qualité. Enfin, on rencontre également dans le Bugey des éboulis et de très nombreuses moraines très diverses du point de vue de leur origine, de leur nature et de leur composition.
La région est dominée par le climat océanique, avec des précipitations abondantes et régulières, de l'ordre de 1100 à 1300 mm/an. Le vignoble reste cependant sous les influences méridionale et continentale : si les hivers sont longs et parfois rigoureux, la zone connaît également des étés chauds.

5.1.2 Facteurs humains

Cultivé depuis l'époque romaine, le vignoble du Bugey connut son apogée entre les années 1830 et 1870 avec une superficie en vignes dépassant, dans l'arrondissement de Belley, les 7 000 hectares. Le docteur Jules Guyot, en 1868, enquêtant pour le gouvernement, relève que la vigne représente 25 % du produit agricole du département.
Fortement touché par le Phylloxéra, le vignoble du Bugey a quasiment disparu pour ensuite se rétablir à partir des années 50. Dès 1962, Messieurs Trinquet et Caillet écrivaient : « La vigne s'est établie sur de nombreux éboulis caillouteux comportant des mélanges d'origines diverses. En plus de divers étages du Jurassique et parfois du Crétacé, on la trouve sur des moraines glaciaires au sol compact relativement peu fertile, sur des plaques de molasse rabotée à l'époque glaciaire, peu riche en chaux. ».
Le vignoble du Bugey s'est ainsi établi sur les sites les plus favorables, constituant un vignoble en îlots. Dans ces îlots, les viticulteurs ont utilisé divers cépages en recherchant la meilleure adéquation entre le terrain et les caractéristiques culturales et physiologiques de ces cépages. Cette diversité d'adaptation se retrouve dans la variété des vins en AOC produits et donc dans les eaux de vie issus de ces vins.

5.1.3 Éléments historiques liés à la réputation du produit

Dès 1783, on relève que les marcs et vins de la région « poussés suivant l'expérience, donnent une eau-de-vie de la meilleure qualité ». Gaudet, premier syndic du Tiers-Etat, demanda la création à Belley d'une « brûlerie royale privilégiée ». Ce projet ne vit cependant jamais le jour.
Au lendemain de la seconde guerre mondiale, la pénurie provoque une hausse considérable des prix des marcs et fines du Bugey. À compter de 1947, la filière s'organise par la création du syndicat des producteurs d'eaux-de-vie du Bugey et le regroupement des producteurs en coopérative. Elle se dote de textes officiels, le décret du 8 avril 1947 puis le décret du 17 août 1950, qui définissent les conditions de production pour la dénomination « Eaux-de-vie de marc et de vin originaire du Bugey » et listent les cantons de production. À partir de la récolte 1969, un vieillissement de 3 ans en fût a été imposé. Ces textes seront remplacés par le décret du 9 mai 1980 qui fixe les conditions de production de l'appellation d'origine réglementée, le mode de distillation, l'encépagement et le vieillissement.

5.2 Spécificité du produit

L'« Eau-de-vie de vin originaire du Bugey » ou « Fine du Bugey » se caractérise par une robe limpide et ambrée.
Au nez, les principaux arômes de la large palette aromatique sont la vanille, le tabac blond et la brioche grillée.
La bouche est ronde et ample avec des arômes dominants de vanille et pruneau.

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

Le vignoble du Bugey est un vignoble de petite taille dont la diversité des vins est exploitée pour la production d'eaux de vie. Une partie des vins étant destinée à l'élevage, les viticulteurs ont pu distiller certains d'entre eux très riches en lies fines. La distillation fait partie du savoir-faire collectif des viticulteurs du Bugey, le passage de l'alambic dans les villages est en effet encore un moment d'échange et de convivialité très attendu en plein hiver. Des matériels simples et de taille adaptée aux quantités de vins, disponibles sur ce petit vignoble, sont mis en œuvre. Ils permettent d'obtenir des eaux de vie riches en arômes que le vieillissement durant plus de 3 ans dans les conditions climatiques marquées par la forte amplitude des températures entre l'été et l'hiver va affiner.

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

7. Nom et adresse du demandeur

Syndicat des vins du Bugey
133, Boulevard du 133ème RI
01 300 BELLEY

8. Éventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires

Les eaux-de-vie pour lesquelles, aux termes du présent cahier des charges, est revendiqué l'indication géographique « Eau-de-vie de vin originaire du Bugey » ou « Fine du Bugey » ne peuvent être déclarées pour la fabrication, offertes aux consommateurs, expédiées, mises en vente ou vendues sans que, sur les titres de mouvements, les documents déclaratifs, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques soit inscrite la mention « Eau-de-vie de vin originaire du Bugey » ou « Fine du Bugey », le tout en caractère très apparents.

Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter l'indication géographique « Eau-de-vie de vin originaire du Bugey » ou « Fine du Bugey » qu'aux conditions ci-dessous :

- la mention « vieille » ou « VS » pour des eaux de vie vieillies au moins 4 ans ;
- la mention « très vieille » ou « VSOP » pour des eaux de vie vieillies au moins 6 ans ;
- la mention « hors d'âge » ou « XO » pour des eaux de vie vieillies au moins 10 ans ;
- la mention de l'année de distillation, ou la durée d'élevage pour des eaux de vie vieillies au moins 10 ans.

Dans l'étiquetage, ces mentions facultatives doivent être inscrites avant ou après le nom de l'indication géographique et en caractères identiques.

Toute référence au cépage, à un lieu-dit ou à une dénomination géographique autre est interdite sur l'étiquetage, les factures et les prospectus.

Partie II Obligations déclaratives et tenue de 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 fines destinés à être revendiquées en IG « Eau-de-vie de vin originaire du Bugey » ou « fine du Bugey ». 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 IG « Eau-de-vie de vin originaire du Bugey » ou « Fine du Bugey ». 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 fines que des fines sous IG, la copie des déclarations souscrites auprès de la DGDDI tiendra lieu de déclaration et sera transmise auprès de 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.

Chaque revendication comprend notamment les références suivantes pour l'IG 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 du marc 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 31 août, le résultat de l'inventaire physique des stocks de l'IG détenus au 31 juillet dans chacun de ses chais identifiés, par compte d'âge de vieillissement.

2. Tenue de registres

Les opérateurs tiennent à jour sur des registres les informations suivantes :
Vins
Les opérateurs qui mettent en œuvre des vins tiennent à jour les données suivantes :

- les coordonnées d'origine des vins : coordonnées et n° CVI de la ou des caves ayant produit le vin, référence au document de circulation qui accompagne le vin ;
- les caractéristiques du vin : AOC, type de vinification (rouge, rosé ou blanc), le cas échéant cépages.

Distillation
Les distillateurs tiennent à jour les données suivantes :

- les coordonnées d'origine des vins : coordonnées et n° CVI de la ou des caves ayant produit le vin, référence au document de circulation qui accompagne le vin ;
- 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 (blanche ou mise en vieillissement) ;
- la date de sortie ou de mise sous bois de l'eau de vie.

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 registres et les déclarations prévues par la réglementation générale notamment la Déclaration Récapitulative Mensuelle en Douanes (DRM), l'inventaire annuel ou les cahiers de comptabilité matières peuvent être utilisés pour la présentation des données.

Partie III Points principaux à contrôler

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
Localisation des sites de stockage, de distillation et de vieillissement des eaux de vie	Examen documentaire
Caractéristiques du matériel de distillation	Contrôle sur site et/ou examen documentaire
Rendement en alcool	Examen documentaire
Vieillissement	Examen documentaire et/ou contrôle sur le site
Caractéristiques analytiques du produit fini	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit fini	Examen organoleptique

REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

QUALISUD
2 Allée Brisebois - 31320 AUZEVILLE TOLOSANE
Adresse administrative :
15 avenue de l'Océan - 40500 SAINT SEVER
Tél : 05 58 06 15 21 - Fax : 05 58 75 13 36
e-mail : contact@qualisud.fr

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.