

Cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Marc du Jura »
homologué par le [décret n°2015-109 du 2 février 2015](#) relatif à l'appellation d'origine contrôlée
« Marc du Jura », JORF du 4 février 2015

CAHIER DES CHARGES DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE « Marc du Jura »

CHAPITRE I^{er}

A. NOM DE L'APPELLATION

Seules peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Marc du Jura » les eaux-de-vie répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

L'appellation d'origine contrôlée « Marc du Jura » est une eau-de-vie de marc de raisin telle que définie au point 6 de l'annexe II du Règlement (CE) n°110/2008. Elle est enregistrée à l'annexe III dudit règlement.

B. DESCRIPTION DE LA BOISSON SPIRITUEUSE

L'appellation d'origine contrôlée « Marc du Jura » est une eau-de-vie vieillie sous bois, à l'exception des quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés qui peuvent ne pas être vieilles sous bois.

L'appellation d'origine contrôlée « Marc du Jura » est une eau-de-vie de couleur jaune ambrée. La dominante au nez est le raisin confit, avec des nuances de vanille. Jeune, il présente généralement un titre alcoométrique volumique plus élevé que le titre alcoométrique volumique minimum et une légère amertume due au cuivre. Vieilli plus longtemps sous bois, il s'arrondit perd son amertume et laisse découvrir des arômes de fruits secs.

L'appellation d'origine contrôlée « Marc du Jura » présente lors de la mise en marché à destination du consommateur, une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthyle de 400g / hl d'alcool pur, et un titre alcoométrique volumique minimum de 40 %.

C. DÉFINITION DE LA ZONE GÉOGRAPHIQUE CONCERNÉE

1. Aire géographique

Les marcs proviennent de raisins récoltés sur les communes suivantes du département du Jura : Abergement-le-Grand, Abergement-le-Petit, Aiglepierre, Arbois, Arlay, Les Arsures, L'Aubépin, Augea, Aumont, Balanod, Baume-les-Messieurs, Beaufort, Bersaillin, Blois-sur-Seille, Brainans, Bréry, Buvilly, Césancey, Champagne-sur-Loue, La Chapelle-sur-Furieuse, Château-Chalon, Chazelles, Chevreaux, Chille, Chilly-le-Vignoble, Conliège, Courbouzon, Cousance, Cramans, Cuisia, Darbonnay, Digna, Domblans, L'Etoile, Frébuans, Frontenay, Gevingey, Gizia, Grange-de-Vaivre, Grozon, Grusse, Ladoye-sur-Seille, Lavigny, Lons-le-Saunier, Le Louverot, Macornay, Mantry, Marnoz, Mathenay, Maynal, Menétré-le-Vignoble, Mesnay, Messia-sur-Sorne, Miéry, Moiron, Molamboz, Monay, Montagna-le-Reconduit, Montaigu, Montain, Montholier, Montignylès-Arsures, Montmorot, Mouchard, Nanc-lès-Saint-Amour, Nevy-sur-Seille, Orbagna, Pagnoz, Pannessières, Passenans, Perrigny, Le Pin, Plainoiseau, Les Planches-près-Arbois, Poligny, Port-Lesney, Pretin, Pupillin, Quintigny, Revigny, Rotalier, Ruffey-sur-Seille, Saint-Amour, Saint-Cyr-Montmalin, Saint-Didier, Saint-Germain-lès-Arlay, Saint-Jean-d'Etreux, Saint-Lamain, Saint-Laurent-la-Roche, Saint-Lothain, Sainte-Agnès, Salins-les-Bains, Sellières, Toulouse-le-Château, Tourmont, Trenal, Vadans,

Vaux-sur-Poligny, Vercia, Vernantois, Le Vernois, Villeneuve-sous-Pymont, Villette-lès-Arbois, Vincelles, Voiteur.

La vinification des raisins, le stockage des marcs de raisin, leur fermentation et leur distillation, ainsi que le vieillissement des eaux-de-vie sont réalisés sur le territoire des communes listées ci-dessus ainsi que sur celui des communes suivantes :

Dans le département du Doubs : Arc-et-Senans, Bartherans, Brères, Buffard, By, Cademène, Cessey, Charnay, Châtillon-sur-Lison, Chay, Chenecey-Buillon, Chouzelot, Courcelles, Cusseysur-Lison, Echay, Epeugney, Fourg, Goux-sous-Landet, Lavans-Quingey, Liesle, Lombard, Mesmay, Montfort, Montrond-le-Château, Myon, Palantine, Paroy, Pessans, Pointvillers, Quingey, Rennes-sur-Loue, Ronchaux, Rouhe, Rurey, Samson.

Dans le département du Jura : Abergement-lès-Thésy, Aresches, Augerans, Augisey, Bans, Barretaine, Belmont, Besain, Biefmorin, Bletterans, Blye, Bois-de-Gand, Bonnaud, Bonnefontaine, Bornay, Bracon, Briod, Cernans, Chamblay, Chamole, Champrougier, Chapelle-Voland, La Charme, La Chassagne, La Châtelaine, Chatelay, Le Chateley, Chatillon, Chaumergy, Chaussenans, Chaux-Champagny, La Chaux-En-Bresse, Chemenot, Chêne-Sec, Chilly-sur-Salins, Chissey-sur-Loue, Clucy, Colonne, Commenailles, Condamine, Cosges, Courbette, Courlans ; Courlaoux, Crançot, Desnes, Les Deux-Fays, Dournon, Ecleux, Fay-en-Montagne, La Ferté, Le Fied, Fontainebrux, Foulenay, Francheville, Froideville, Geraise, Germigney, Geruge, Granges-sur-Baume, Graye-et-Charnay, Ivory, Ivrey, Larnaud, Lemuy, Loisia, Lombard, La Loye, Mallerey, La Marre, Mirebel, Molain, Montbarrey, Montmarlon, Mont-sous-Vaudrey, Nance, Nantey, Neuville, Nogna, Ounans, Oussièrès, Picarreau, Plasne, Poids-de-Fiole, Pont-d'Héry, Pont du Navoy, Publy, Recanoz, Relans, Les Repôts, Rosay, Rye, Saint-Maur, Saint-Thiébaud, Saizenay, Santans, Senaud, Sergenaux, Sergenon, Souvans, Thésy, Thoissia, Val-d'Épy, Vaudrey, Verges, Véria, Vers-sous-Sellières, Vevy, La Vieille-Loye, Villeneuve-d'Aval, Villerserine, Villers-Farlay, Villers-les-Bois, Villevieux, Le Villey, Vincent.

2. Aire parcellaire délimitée

Les marcs proviennent de raisins récoltés dans des vignes situées dans les aires parcellaires de production définies dans les cahiers des charges des appellations d'origine contrôlées « Arbois », « Château-Chalon », « Côtes du Jura », « Crémant du Jura », « L'Etoile » et approuvées par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO).

D. DESCRIPTION DE LA MÉTHODE D'OBTENTION

1. Matière première

Les marcs proviennent de raisins mis en oeuvre, dans l'élaboration de vins revendiqués en appellation d'origine contrôlée, dans les communes listées au point C1. ci-dessus.

Les marcs sont issus de raisins des cépages suivants : chardonnay B, savagnin B, pinot gris G, pinot noir N, poulsard N, trousseau N.

Les marcs proviennent d'une exploitation cultivant au moins 3 de ces cépages, dont du savagnin B.

2. Conditionnement des marcs et conduite de la fermentation :

Les marcs sont conditionnés de façon à éviter les altérations dues aux fermentations aérobies. Ils restent conditionnés jusqu'à leur distillation, à l'abri de l'air, dans des contenants fermés.

Les marcs sont mis en fermentation sans enrichissement et sans conservateur.

3. Rendement

La quantité d'alcool obtenue après distillation pour 100 kilogrammes de marcs mis en oeuvre doit être supérieure ou égale à 3,75 litres et inférieure ou égale à 9 litres d'alcool pur.

4. Distillation

Les marcs mis en distillation proviennent de la même exploitation. L'ajout de lies est autorisé dans les limites de la réglementation.

La distillation des marcs est réalisée selon le principe de distillation discontinue au moyen des alambics suivants :

- soit un alambic à repasse en cuivre constitué d'une chaudière à chargements successifs, d'un chapiteau surmonté d'un col de cygne et d'au moins un échangeur assurant la fonction de condenseur et/ou de réfrigérant. La capacité maximale de ce type d'alambic est de 10 hectolitres.
- soit un alambic constitué de vases de distillation et de colonnes de concentration en cuivre. Un alambic de ce type ne peut comporter plus de 5 vases et 2 colonnes. Chaque vase présente une capacité maximale de 10 hectolitres. Les colonnes sont soit garnies d'anneaux « Raschig », soit d'une hauteur maximale de 180 centimètres avec un nombre de plateaux inférieur à 10.

Les opérations de distillation des marcs doivent être terminées le 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte viticole dont sont issus les marcs.

Les eaux-de-vie produites présentent à la sortie de l'alambic, à la température de 20°C, un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 70 %.

5. Vieillissement

Les eaux-de-vie destinées à la consommation humaine directe sont vieilles sous bois pendant au moins 24 mois dans des logements d'une capacité unitaire maximale de 600 litres.

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

E. MESURES TRANSITOIRES

Les eaux-de-vie distillées avant le 1er mai 2018 et provenant d'une exploitation cultivant moins de trois cépages ou ne cultivant pas de cépage savagnin B pourront être revendiquées en appellation d'origine contrôlée « Marc du Jura » si elles respectent toutes les autres conditions du présent cahier des charges.

F. RÈGLES DE PRÉSENTATION ET D'ÉTIQUETAGE

Les mentions facultatives suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter l'appellation d'origine contrôlée « Marc du Jura » que si les durées minimales définies ci-dessous sont réalisées sans interruption, à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration des produits :

- la mention facultative complémentaire « vieux » est réservée aux eaux-de-vie vieilles sous bois pendant au moins 5 ans ;
- la mention facultative complémentaire « très vieux » est réservée aux eaux-de-vie vieilles sous bois pendant au moins 8 ans ;
- la mention facultative complémentaire « hors d'âge » est réservée aux eaux-de-vie vieilles sous bois pendant au moins 10 ans.

Les eaux-de-vie de marc pour lesquelles est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Marc du Jura » ne peuvent être mises en vente ou vendues sans que l'appellation d'origine susvisée ne soit inscrite et accompagnée de la mention « appellation d'origine contrôlée » ou « appellation contrôlée ».

Sur les étiquettes les dimensions des caractères des mots "Marc" et "Jura" doivent être égales entre elles, autant en largeur qu'en hauteur.

L'étiquette ne peut pas mentionner ni un nom de cépage, ni le nom de l'appellation d'origine contrôlée co-produite (« Arbois », « Château-Chalon », « Côtes du Jura », « Crémant du Jura », « L'Etoile » ou « Macvin du Jura »), ni le type de vin co-produit (blanc, rosé, rouge, « vin jaune » ou « vin de paille ») ni aucune autre mention équivalente.

G. ÉLÉMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GÉOGRAPHIQUE

I- Spécificité de l'aire géographique

a) Facteurs naturels

Le vignoble jurassien se situe dans une région naturelle, appelée le Revermont, limitée :

- à l'Est, par le premier plateau calcaire, d'une altitude moyenne de 550 mètres,
- à l'Ouest, par la plaine, bordure orientale du fossé bressan.

Il occupe les collines, à armature calcaire et au relief souvent tourmenté, qui séparent le plateau de la plaine de Bresse. L'exposition générale est Ouest. Le vignoble s'étend sur environ 80 kilomètres du Nord au Sud, mais n'est large que de quelques kilomètres selon l'axe est-ouest.

Les vignes qui produisent des vins à appellations d'origine contrôlées sont situées dans des coteaux constitués de marnes et de calcaires marneux. Ces coteaux marneux sont recouverts de nombreux cailloux provenant de la fragmentation des bancs durs surplombants. Les terrains pentus, souvent bien exposés, sont protégés du vent du nord par les sommets boisés des collines.

La région bénéficie d'un climat semi-continental : forte amplitude de températures entre hiver et été. L'été est chaud et humide. Le Revermont est nettement plus arrosé que la plaine voisine. L'automne est généralement ensoleillé et sec, mais venteux.

b) Facteurs humains

Le vignoble jurassien est constitué pour une bonne part de cépages spécifiques et originaux : le savagnin B, le poulsard N, le trousseau N. Mais il est aussi complanté avec le chardonnay B, le pinot gris G et le pinot noir N. Les raisins servent à l'élaboration de toute une gamme de produits typés : vins tranquilles blancs, rosés ou rouges, mais aussi vins jaunes, vins de paille et macvins, tous en AOC. Les marcs issus du pressurage des vendanges rassemblent les divers cépages et sont marqués par cette diversité de produits.

La distillation des marcs de raisin par les vignerons est une tradition bien ancrée. 180 des 216 vinificateurs du Jura (soit près de 85 %) distillent leur propre marc, pour un volume total annuel de 1500 hectolitres, soit l'équivalent de 900 hectolitres d'alcool pur. Une dizaine de vignerons possèdent leur propre alambic. Une soixantaine de vignerons utilisent de petits alambics communaux. Les autres font appel à des distillateurs à façon et selon leur situation géographique amènent leur marc de raisin à un des 7 alambics fixes ou utilisent un alambic itinérant qui passe de commune en commune.

Les alambics utilisés par les vignerons du Jura sont d'un type particulier ne permettant pas la rectification des distillats. De ce fait ils concentrent les qualités du marc de raisin, mais aussi le cas échéant ses défauts.

L'usage du bois pour des élevages longs est une tradition dans le Jura tant pour les vins que pour les eaux-de-vie.

II- Qualité et caractéristiques du produit

Le Marc du Jura est une eau-de-vie de couleur jaune ambrée. La dominante au nez est le raisin confit, avec des nuances de vanille. Jeune, il présente un degré plutôt élevé (50 ou 53 %). Vieilli plus

longtemps sous bois, il s'arrondit et laisse découvrir des arômes de fruits secs. S'il est issu de savagnin B le marc exprime des parfums de noix.

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

Le vignoble jurassien est constitué en grande partie de cépages spécifiques particulièrement adaptés aux conditions climatiques et aux sols de la région. Les coteaux marneux, recouverts de cailloutis et bien exposés, sont particulièrement favorables à l'expression aromatique des cépages jurassiens. Celle-ci trouve sa traduction dans la palette aromatique des marcs et notamment les notes de fruits secs dont la noix.

La production de vins particuliers tels les vins jaunes, les vins de paille ou les vins de liqueur (macvins) expliquent une partie de la singularité des marcs de raisin du Jura.

Le type d'alambic particulier utilisé dans le Jura est exigeant. L'impossibilité de rectification des eaux-de-vie a amené les vignerons jurassiens à soigner particulièrement la conservation du marc de raisin pour éviter toute altération et révéler au mieux les arômes propres aux cépages.

Les alambics locaux sont très adaptés aux marcs de raisins qu'ils distillent. Ils se transmettent de génération en génération et l'alambic à colonnes munies d'anneaux « Raschig » est extrêmement original. Par ailleurs, les matériels de distillation restent de dimensions modestes puisqu'ils ne sont chargés que par la production de marcs d'une seule exploitation. De ce fait la distillation respecte facilement la spécificité des marcs de raisin obtenus par les viticulteurs.

Le climat semi-continental avec la forte amplitude des températures entre l'hiver et l'été, et surtout le niveau de précipitations élevée, mais assez régulier sur l'année, est particulièrement adapté au vieillissement sous bois qui confère à cette eau-de-vie sa couleur ambrée. Cet élevage sous bois s'intègre dans une tradition de vieillissement sous bois et d'élevage long de nombreux produits. Il consolide également la spécificité aromatique du marc et la fait mieux ressortir.

Ce savoir-faire, et notamment la rigueur apportée par les vignerons jurassiens à la conservation des marcs de raisin, à la distillation puis au vieillissement sous bois, permet de maintenir les qualités spécifiques des marcs de raisin liées au milieu naturel et au milieu humain jusque dans le produit commercialisé.

CHAPITRE II

A. OBLIGATIONS DÉCLARATIVES

Les opérateurs effectuent les déclarations suivantes

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

La déclaration d'ouverture des travaux de distillation est souscrite auprès de l'organisme de défense et de gestion avant toute opération de distillation. Elle indique la date de début de distillation et les références des matériels de distillation concernés.

La déclaration de fermeture des travaux de distillation est souscrite auprès de l'organisme de défense et de gestion à l'issue des opérations de distillation, dès que possible et dans un délai qui ne peut être supérieur à un mois. Elle indique la date de fermeture des travaux de distillation et les références des matériels de distillation concernés.

Au cas où l'opérateur ne distille pas d'autres eaux-de-vie, la copie des déclarations souscrites auprès de la DGDDI peut tenir lieu de déclaration et être transmise auprès de l'organisme de défense et de gestion.

L'organisme de défense et de gestion informe l'organisme de contrôle agréé de ces déclarations.

Déclaration récapitulative de revendication :

La déclaration récapitulative de revendication est transmise au plus tard le 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte viticole dont sont issus les marcs distillés. Elle comporte les éléments suivants : la période de distillation ainsi que les quantités distillées (volume et TAV).

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

B. REGISTRES

Les opérateurs tiennent à jour les registres suivants :

ÉTAPE	ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ	REGISTRES	DOCUMENTS ASSOCIES
Mise en oeuvre des marcs	Origine des marcs et quantité des marcs		- Bulletin de livraison - Déclaration de récolte
Distillation	Quantités de marcs destinés à la distillation Quantité de marcs distillés Dates de distillation Volume d'eau-de-vie produit TAV de l'eau-de-vie produite Revendication de l'appellation (quantités distillées)	Registre de fabrication ou de distillation	- Déclaration de début de travaux - Déclaration récapitulative de revendication
Élevage	Volumes mis en vieillissement Volumes expédiés	Registre de cave ou d'élevage	Comptabilité matières

Les registres et déclarations prévus 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 de ces données.

CHAPITRE III

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A.-RÈGLES STRUCTURELLES	
Exploitation cultivant au moins trois cépages, dont du savagnin B.	Examen documentaire
Localisation du stockage des marcs, de la fermentation, de la distillation et du vieillissement des eaux-de-vie	Examen documentaire
Matériels de distillation	Contrôle sur site et / ou examen documentaire
Vieillissement (capacité maximale des logements sous bois)	Examen documentaire et/ou contrôle sur site (fûts en quantité suffisante)
B.-RÈGLES ANNUELLES	
Rendement minimal en alcool	Examen documentaire
Période de distillation	Examen documentaire
Vieillissement (durée minimale)	Examen documentaire
C.-PRODUIT	
Caractéristiques analytiques du produit fini	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit fini	Examen organoleptique

REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

CERTIPAO

Siège : 11 Villa Thoréton – 75015 – PARIS

Tél : 01.45.30.92.92 – Fax : 01.45.30.93.00

Cet organisme de contrôle est accrédité conformément à la norme 45011.

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.