Publié au BO agri du MASA le 17 avril 2025

Cahier des charges de l'indication géographique
« Fine Bordeaux »
homologué par arrêté du 10 avril 2025 publié au *JORF* le 12 avril 2025

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE

« Fine Bordeaux »

Partie I Fiche technique

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

La "Fine Bordeaux" 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 vin ", Annexe I, point 4 du règlement susvisé.

2. Description de la boisson spiritueuse

L'indication géographique « Fine Bordeaux » désigne des eaux-de-vie ayant été vieillies sous bois au minimum un an.

2.1 Caractéristiques organoleptiques, physiques et chimiques

La « Fine Bordeaux » est de couleur ambrée. Elle se caractérise par un nez intense et subtil et des arômes fruités et floraux (miel) qui contiennent des notes d'agrumes, de beurre frais et de vanille ainsi qu'une touche discrète de boisé bien fondue caractérisant un ensemble homogène. En bouche, son attaque est douce et suave, avec un milieu de bouche ample exprimant une certaine puissance et générosité. Marquée par les caractères aromatiques fruités détectés au nez, la fin de bouche est persistante et souple, le fruité enrobe le palais.

L'eau-de-vie présente une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 350 grammes par hectolitre d'alcool pur.

Au moment de la vente au consommateur, l'eau-de-vie présente un titre alcoométrique volumique minimal de 40 %.

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

La « Fine Bordeaux » est une eau-de-vie obtenue à partir de la distillation de vins issus de cépages blancs dans des vignes répondant aux principales conditions de production de l'AOP « Bordeaux ». Les cépages blancs utilisés, en particulier l'Ugni blanc B, se caractérisent par une productivité importante et une maturité tardive, qui permet la production de vins de distillation peu alcoolisés et acides. L'acidité permet aux vins de se conserver naturellement durant l'hiver jusqu'à la distillation, et le faible degré alcoolique conduit à une bonne concentration des arômes qu'ils contiennent.

Les vins sont distillés selon le principe de la distillation simple discontinue avec repasse, dans des appareils définis dont la chaudière et les parties en contact avec les vapeurs sont en cuivre. Grâce aux propriétés catalytiques de ce matériau, à la forme des appareils et au mode de chauffage à feu nu lors de la seconde passe et du fait des exigences de qualité de la matière première imposée par le mode de distillation discontinue, les arômes contenus dans les vins s'expriment parfaitement dans les eaux-de-vie. La distillation se fait à un titre alcoométrique volumique compris entre 65% et 72% ce qui permet de garantir une teneur élevée en substances volatiles spécifiques, qui se traduit au nez par l'intensité aromatique et en bouche par la puissance et la persistance aromatique.

C'est une eau-de-vie vieillie au minimum un an en récipient de bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 600 litres. Le vieillissement sous bois de chêne dans des logements à la capacité limitée procure à la

« Fine Bordeaux » sa couleur ambrée et des arômes spécifiques fruités (agrumes), floraux (miel), de beurre frais et de vanille ainsi qu'une touche discrète de boisé bien fondue.
La localisation des chais permet une exposition des eaux-de-vie aux conditions climatiques de l'aire et contribue à leur donner leur caractère doux et suave.

3. **Définition de l'aire géographique**

Les raisins sont produits, récoltés, vinifiés dans l'aire géographique. Les vins blancs sont distillés dans l'aire géographique. Les eaux-de-vie sont élevées dans l'aire géographique.

L'aire géographique est constituée par le territoire de l'aire géographique de l'AOP « Bordeaux », qui comprend les communes suivantes du département de la Gironde :
Abzac, Aillas, Ambarès-et-Lagrave, Ambès, Anglade, Arbanats, Arbis, Arcins, Arsac, Artigues-près-Bordeaux, Arveyres, Asques, Aubiac, Aubie-et-Espessas, Auriolles, Auros, Avensan, Ayguemorte-les-Graves, Bagas, Baigneaux, Barie, Baron, Barsac, Bassanne, Bassens, Baurech, Bayas, Bayon-sur-Gironde, Bazas, Beautiran, Bégadan, Bègles, Béguey, Bellebat, Bellefond, Belvès-de-Castillon, Bernos-Beaulac, Berson, Berthez, Beychac-et-Caillau, Bieujac, Birac, Blaignac, Blaignan, Blanquefort, Blasimon, Blaye, Blésignac, Bommes, Bonnetan, Bonzac, Bordeaux, Bossugan, Bouliac, Bourdelles, Bourg, Branne, Brannens, Braud-et-Saint-Louis, Brouqueyran, Bruges, Budos, Cabanac-et-Villagrains, Cabara, Cadarsac, Cadaujac, Cadillac, Cadillac-en-Fronsadais, Camarsac, Cambes, Camblanes-et-Meynac, Camiac-et-Saint-Denis, Camiran, Camps-sur-l'Isle, Campugnan, Canéjan, Cantenac, Cantois, Capian, Caplong, Carbon-Blanc, Cardan, Carignan-de-Bordeaux, Cars, Cartelègue, Casseuil, Castelmoron-d'Albret, Castelnau-de-Médoc, Castelviel, Castets-en-Dorthe, Castillon-de-Castets, Castillon-la-Bataille, Castres-Gironde, Caudrot, Caumont, Cauvignac, Cavignac, Cazats, Cazaugitat, Cénac, Cenon, Cérons, Cessac, Cestas, Cézac, Chamadelle, Cissac-Médoc, Civrac-de-Blaye, Civrac-de-Dordogne, Civrac-en-Médoc, Cleyrac, Coimères, Coirac, Comps, Coubeyrac, Couquèques, Courpiac, Cours-de-Monségur, Cours-les-Bains, Coutras, Coutures, Créon, Croignon, Cubnezais, Cubzac-les-Ponts, Cudos, Cursan, Cussac-Fort-Médoc, Daignac, Dardenac, Daubèze, Dieulivol, Donnezac, Donzac, Doulezon, Escoussans, Espiet, Etauliers, Eynesse, Eyrans, Eysines, Faleyras, Fargues, Fargues-Saint-Hilaire, Flaujagues, Floirac, Floudès, Fontet, Fossés-et-Baleyssac, Fours, Francs, Fronsac, Frontenac, Gabarnac, Gaillan-en-Médoc, Gajac, Galgon, Gans, Gardegan-et-Tourtirac, Gauriac, Gauriaguet, Générac, Génissac, Gensac, Gironde-sur-Dropt, Gornac, Gours, Gradignan, Grayan-et-l'Hôpital, Grézillac, Grignols, Guillac, Guillos, Guîtres, Haux, Hure, Illats, Isle-Saint-Georges, Izon, Jau-Dignac-et-Loirac, Jugazan, Juillac, La Brède, La Lande-de-Fronsac, La Réole, La Rivière, La Roquille, La Sauve, Labarde, Labescau, Ladaux, Lados, Lagorce, Lalande-de-Pomerol, Lamarque, Lamothe-Landerron, Landerrouat, Landerrouet-sur-Ségur, Landiras, Langoiran, Langon, Lansac, Lapouyade, Laroque, Laruscade, Latresne, Lavazan, Le Bouscat, Le Fieu, Le Haillan, Le Nizan, Le Pian-Médoc, Le Pian-sur-Garonne, Le Pout, Le Puy, Le Taillan-Médoc, Le Tourne, Le Verdon-sur-Mer, Léogeats, Léognan, Les Artigues-de-Lussac, Les Billaux, Les Eglisottes-et-Chalaures, Les Esseintes, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Les Peintures, Les Salles, Lesparre-Médoc, Lestiac-sur-Garonne, Libourne, Lignan-de-Bazas, Lignan-de-Bordeaux, Ligueux, Listrac-de-Durèze, Listrac-Médoc, Lormont, Loubens, Loupes, Loupiac, Loupiac-de-la-Réole, Ludon-Médoc, Lugaignac, Lugasson, Lugon-et-l'Ile-du-Carnay, Lussac, Macau, Madirac, Maransin, Marcenais, Marcillac, Margaux, Margueron, Marimbault, Marions, Marsas, Martignas-sur-Jalle, Martillac, Martres, Masseilles, Massugas, Mauriac, Mazères, Mazion, Mérignac, Mérignas, Mesterrieux, Mombrier, Mongauzy, Monprimblanc, Monségur, Montagne, Montagoudin, Montignac, Montussan, Morizès, Mouillac, Mouliets-et-Villemartin, Moulis-en-Médoc, Moulon, Mourens, Naujac-sur-Mer, Naujan-et-Postiac, Néac, Nérigean, Neuffons, Noaillac, Noaillan, Omet, Ordonnac, Paillet, Parempuyre, Pauillac, Pellegrue, Périssac, Pessac, Pessac-sur-Dordogne, Petit-Palais-et-Cornemps, Peujard, Pineuilh, Plassac, Pleine-Selve, Podensac, Pomerol, Pompéjac, Pompignac, Pondaurat, Porchères, Portets, Préchac, Preignac, Prignac-en-Médoc, Prignac-et-Marcamps, Pugnac, Puisseguin, Pujols, Pujols-sur-Ciron, Puybarban, Puynormand, Queyrac, Quinsac, Rauzan, Reignac, Rimons, Riocaud, Rions, Roaillan, Romagne, Roquebrune, Ruch, Sablons, Sadirac, Saillans, Saint-Aignan, Saint-André-de-Cubzac, Saint-André-du-Bois, Saint-André-et-Appelles, Saint-Androny, Saint-Antoine, Saint-Antoine-du-Queyret, Saint-Antoine-sur-l'Isle, Saint-Aubin-de-Blaye, Saint-Aubin-de-Branne, Saint-Aubin-de-Médoc, Saint-Avit-de-Soulège, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Brice, Saint-Caprais-de-Blaye, Saint-Caprais-de-Bordeaux, Saint-Christoly-de-Blaye, Saint-Christoly-Médoc, Saint-Christophe-de-Double, Saint-Christophe-des-Bardes, Saint-Cibard, Saint-Ciers-d'Abzac, Saint-Ciers-de-Canesse, Saint-Ciers-sur-Gironde, Sainte-Colombe, Saint-Côme, Sainte-Croix-du-Mont, Saint-Denis-de-Pile, Saint-Emilion, Saint-Estèphe, Saint-Etiennede-Lisse, Sainte-Eulalie, Saint-Exupéry, Saint-Félix-de-Foncaude, Saint-Ferme, Sainte-Florence, Sainte-Foy-la-Grande, Sainte-Foy-la-Longue,

Sainte-Gemme, Saint-Genès-de-Blaye, Saint-Genès-de-Castillon, Saint-Genès-de-Fronsac, Saint-Genès-de-Lombaud, Saint-Genis-du-Bois, Saint-Germain-de-Grave, Saint-Germain-de-la-Rivière, Saint-Germain-d'Esteuil, Saint-Germain-du-Puch, Saint-Gervais, Saint-Girons-d'Aiguevives, Sainte-Hélène, Saint-Hilaire-de-la-Noaille, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-de-Blaignac, Saint-Jean-d'Illac, Saint-Julien-Beychevelle, Saint-Laurent-d'Arce, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Laurent-du-Bois, Saint-Laurent-du-Plan, Saint-Laurent-Médoc, Saint-Léon, Saint-Loubert, Saint-Loubès, Saint-Louis-de-Montferrand, Saint-Macaire, Saint-Magne-de-Castillon, Saint-Maixant, Saint-Mariens, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Laye, Saint-Martin-de-Lerm, Saint-Martin-de-Sescas, Saint-Martin-du-Bois, Saint-Martin-du-Puy, Saint-Martin-Lacaussade, Saint-Médard-de-Guizières, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Médard-en-Jalles, Saint-Michel-de-Fronsac, Saint-Michel-de-Lapujade, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Palais, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Paul, Saint-Pey-d'Armens, Saint-Pey-de-Castets, Saint-Philippe-d'Aiguille, Saint-Philippe-du-Seignal, Saint-Pierre-d'Aurillac, Saint-Pierre-de-Bat, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Quentin-de-Baron, Saint-Quentin-de-Caplong, Sainte-Radegonde, Saint-Romain-la-Virvée, Saint-Sauveur, Saint-Sauveur-de-Puynormand, Saint-Savin, Saint-Selve, Saint-Seurin-de-Bourg, Saint-Seurin-de-Cadourne, Saint-Seurin-de-Cursac, Saint-Seurin-sur-l'Isle, Saint-Sève, Saint-Sulpice-de-Faleyrens, Saint-Sulpice-de-Guilleragues, Saint-Sulpice-de-Pommiers, Saint-Sulpice-et-Cameyrac, Sainte-Terre, Saint-Trojan, Saint-Vincent-de-Paul, Saint-Vincent-de-Pertignas, Saint-Vivien-de-Blaye, Saint-Vivien-de-Médoc, Saint-Vivien-de-Monségur, Saint-Yzan-de-Soudiac, Saint-Yzans-de-Médoc, Salaunes, Salignac, Salleboeuf, Samonac, Saucats, Saugon, Sauternes, Sauveterre-de-Guyenne, Sauviac, Savignac, Savignac-de-l'Isle, Semens, Sendets, Sigalens, Sillas, Soulac-sur-Mer, Soulignac, Soussac, Soussans, Tabanac, Taillecavat, Talais, Talence, Targon, Tarnès, Tauriac, Tayac, Teuillac, Tizac-de-Curton, Tizac-de-Lapouyade, Toulenne, Tresses, Uzeste, Valeyrac, Vayres, Vendays-Montalivet, Vensac, Vérac, Verdelais, Vertheuil, Vignonet, Villandraut, Villegouge, Villenave-de-Rions, Villenave-d'Ornon, Villeneuve, Virelade, Virsac, Yvrac.

4. Description de la méthode d'obtention

Matière première

L'eau-de-vie est obtenue à partir de la distillation de vins

- issus des cépages blancs suivants :
  - Cépages principaux, dans la proportion de 70 % minimum : Colombard B, Sémillon B, Ugni blanc B.,
  - Cépage accessoire : Merlot blanc B dans la proportion de 30 % maximum.
- de vignes répondant aux conditions de production fixées dans le cahier des charges de l'AOP « Bordeaux » excepté pour le nombre d'yeux par hectare, la charge maximale à la parcelle et le rendement ;
- le nombre d'yeux francs par hectare est limité à 80 000 ;
- le rendement annuel maximum est établi à 150 hectolitres maximum de vin par hectare.

Caractéristiques des vins à distiller

Seuls peuvent être mis en œuvre les vins n'ayant pas été enrichis et n'ayant reçu aucune addition d'anhydride sulfureux.

Au moment de la distillation, les vins avec leurs lies, présentent :

— un titre alcoométrique volumique naturel compris entre 8 et 12 % ;

— une acidité volatile au maximum égale à 15 milliéquivalents (soit 0,73 gramme de H_2SO_4) par litre ;

— une teneur en anhydride sulfureux (SO_2) total inférieure ou égale à 20 milligrammes par litre.

Distillation

Le vin est distillé selon le principe de distillation simple discontinue avec repasse, dite double distillation.

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.

Toutefois, les chaudières d'une capacité supérieure peuvent être utilisées, à condition qu'elles soient exclusivement réservées à l'opération de première chauffe en vue de l'obtention du « brouillis », que leur

capacité totale ne dépasse pas 140 hectolitres, avec une tolérance de 5 %, et que le volume de vin mis en œuvre ne dépasse pas 120 hectolitres par chauffe.

- Mode de chauffage :

Le vin est chauffé dans la chaudière à feu nu par du gaz, du bois 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 un échangeur tubulaire ; l'injection directe de vapeur dans le produit à distiller est interdite.

- 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.

Cette méthode comprend la succession de deux étapes dites « chauffes » :

- la première consiste en la distillation du moût fermenté et permet d'obtenir le brouillis, après avoir écarté les produits de début et de fin de la distillation (également appelés « flegmes ») ;
- la deuxième dite « repasse » ou « bonne chauffe » consiste en la distillation du brouillis et permet d'obtenir l'eau-de-vie.

Lors de la première ou de la deuxième chauffe, peuvent être ajoutées au vin ou au brouillis les fractions de début et de fin de distillations précédentes, non retenues comme eau-de-vie.

La distillation des vins, pour une campagne donnée, est effectuée avant le 1er avril de l'année qui suit celle de leur récolte.

Les eaux-de-vie produites présentent dans le collecteur journalier, à l'issue du processus de distillation, un titre alcoométrique volumique compris entre 65 % et 72 %, à la température de 20°C.

Élevage

Les eaux-de-vie vieillies sont élevées dans des chais de vieillissement dont l'hygrométrie et la température sont régulées sans installation autre que l'isolation et la ventilation des locaux.

Les eaux-de-vie vieillies sont élevées en récipient de bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 600 litres, durant une période minimale de 12 mois à compter du 1er avril suivant la distillation.
En cours d'élevage, les eaux-de-vie peuvent recevoir une infusion de copeaux de chêne.

Les eaux-de-vie vieillies, pour lesquelles le millésime de l'année de récolte des raisins est revendiqué, sont élevées en récipient de bois de chêne au moins dix ans.

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

Finition

Seules les méthodes suivantes sont autorisées :

- l'adaptation de la coloration par du caramel,
- l'édulcoration au moyen des produits définis au point 3a) de l'annexe 1 du R (CE) 110/2008 en vue de compléter le goût final,
- l'ajout d'infusion de copeaux de bois de chêne dans l'eau chaude.

Leur effet sur l'obscuration de l'eau-de-vie est inférieur ou égal à 4 % vol. L'obscuration, exprimée en % vol., est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut. L'infusion de copeaux de bois constitue une méthode traditionnelle : l'essence de bois utilisée est conforme à celle des logements inscrite au cahier des charges et, le cas échéant, l'infusion est stabilisée par adjonction d'eau-de-vie correspondant à l'eau-de-vie de destination.

5. Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique

- Détails de l'aire géographique en rapport avec le lien

- Facteurs naturels

La zone géographique bénéficie de conditions climatiques privilégiées relativement homogènes pour la production viticole, avec une situation à proximité de grandes masses d'eau (océan Atlantique, estuaire de la Gironde, vallées de la Garonne et de la Dordogne) qui jouent un rôle thermorégulateur important. Les influences océaniques modératrices sur le gel de printemps s'estompent cependant à mesure que l'on s'éloigne de la mer et des grandes vallées, et que l'on se rapproche des massifs forestiers des Landes, de Saintonge et de la Double Périgourdine. Ces particularités expliquent la faible implantation de la vigne dans les extrémités nord-est et sud-sud-ouest de la zone géographique.
Elle s'étend sur le territoire de 501 des 542 communes du département de la Gironde, en excluant le sud-ouest du département, sans vocation viticole, et dévolu à la sylviculture.
Les précipitations sont bien réparties dans l'année et comprises en moyenne entre 700 millimètres et 800 millimètres par an. Le climat océanique, imprévisible et accompagné certaines années de quelques dépressions automnales pluvieuses ou, au contraire d'arrière-saisons chaudes et très ensoleillées, est à l'origine de l'effet millésime marqué.
Plus vaste territoire viticole d'appellation d'origine contrôlée de France, les paysages du Bordelais, qu'ils soient urbains, périurbains ou ruraux sont toujours marqués par la viticulture et se déclinent en plusieurs nuances.
La Gironde viticole est drainée par les deux bassins-versants de la Dordogne au nord et de la Garonne au sud, qui s'unissent au niveau du Bec d'Ambès pour former l'estuaire de la Gironde. Trois grands ensembles sont ainsi délimités : le Nord-Gironde sur la rive droite de la Dordogne et de l'estuaire, la zone limitée par la Dordogne au nord et la Garonne au sud, et enfin, la rive gauche de la Garonne et de l'estuaire.
Les formations géologiques supportant le vignoble bordelais sont relativement peu diversifiées. S'appuyant, au nord, sur les assises jurassiques et crétacées de la bordure charentaise du bassin d'Aquitaine, elles appartiennent exclusivement au Tertiaire et au Quaternaire. Il s'agit surtout de marnes, molasses et calcaires de l'Eocène et de l'Oligocène, et de formations alluviales graveleuses et sableuses plio-quaternaires, fréquemment masquées par une couverture de limons.
Les sols issus de ces formations sont diversifiés tout en constituant de grands ensembles. Sur les formations tertiaires, les sols bruns argilo-calcaire dominent. Les formations superficielles parfois épaisses de plusieurs mètres (argiles à graviers entre Garonne et Dordogne et limons éoliens dénommés localement « boulbènes ») sont fréquentes. Le long des fleuves, les dépôts graveleux constituent des terrasses bien drainées, chaudes et parfaites pour la vigne. Enfin, les dépôts alluviaux récents où l'argile domine constituent les sols de « palus ».

- Facteurs humains

Production confidentielle à l'échelle du département de la Gironde où 325 hectares seulement sont plantés en Ugni blanc et Colombard qui sont les cépages principalement utilisés pour la production de « Fine Bordeaux », la moyenne annuelle des quarante dernières années est de l'ordre de 260 hectolitres. Au milieu des années 1990, quatre opérateurs étaient identifiés. En 2012, trois déclarants sont apporteurs aux Distilleries Vinicoles du Blayais.
Le marché de la « Fine Bordeaux » est réduit mais stable. Cette production est actuellement distillée par la Distillerie Vinicole du Blayais de Marcillac (à l'intérieur de la zone de production).

- Éléments historiques

Si le vignoble en Bordelais est connu depuis l'Antiquité, le développement de la culture de la vigne a été fortement conditionné par les relations commerciales privilégiées de Bordeaux avec l'Angleterre puis la Hollande, à l'origine de l'établissement d'un puissant négoce structuré autour du port de Bordeaux (DION, R. Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIX^{ème} siècle, 1959).
Ces échanges ont historiquement conduit et encouragé l'innovation technique et l'introduction de nouveaux procédés. Les hollandais ont ainsi introduit la distillation des eaux-de-vie de vin au XVII^{ème} siècle pour la fabrication de ce que leurs marchands appelaient le « brandewijn » qui est devenu par la suite le brandy.
À la fin du XIX^{ème} siècle, les eaux-de-vie distillées en Gironde peuvent prétendre à la dénomination Cognac, qui désigne alors l'eau-de-vie d'une grande région commerciale et peut s'utiliser jusqu'à Bordeaux (aux termes d'un arrêt de la Cour de Bordeaux, en date du 11 août 1886, confirmé par la chambre civile de la Cour de Cassation du 21 juillet 1888).

Au début du XX^{ème} siècle, lors de la reconnaissance administrative des premières appellations d'origine, les viticulteurs des Hauts de Gironde dans le nord du département ont refusé d'être inclus dans l'aire délimitée du Cognac, et ont accepté le 19 février 1911 leur intégration dans l'appellation « Bordeaux ».
En février 1942, l'appellation d'origine réglementée « Eau-de-vie d'Aquitaine » est définie par décret et s'étend sur huit départements du sud-ouest de la France. En 1974, une appellation plus spécifique au vignoble Bordelais est reconnue sous le nom « Fine Bordeaux ». L'encépagement est limité à l'Ugni blanc, au Colombard et au Sémillon dans la proportion minimale de 70 % et au Merlot blanc, dans la proportion maximale de 30 %.
La distillation est réalisée à l'aide d'un alambic à repasse similaire à l'alambic charentais.

- **Caractéristiques de l'eau-de-vie attribuable à l'aire géographique**

  - Antériorité et réputation

Si la production de « Fine Bordeaux » est conséquente dans les années 1970, elle diminue progressivement dans les années 1980 au profit des vins d'appellation d'origine contrôlée pour quasiment disparaître au tournant du XXI^{ème} siècle. Depuis quelques années, un regain d'intérêt pour ce produit conduit des négociants à en assurer la promotion à travers des productions millésimées et à en solliciter la production.

  - Caractéristiques organoleptiques

La « Fine Bordeaux » est une eau-de-vie de vin obtenue par double distillation ayant subi, au minimum, une année de vieillissement en contenant de bois de chêne. L'élevage lui confère une teinte ambrée. Au nez, les arômes fruités d'agrumes sont très présents. La fin de bouche est persistante et souple, avec des arômes de miel.

  - Caractéristiques physico-chimiques

A la sortie de l'alambic, l'eau-de-vie doit présenter un titre alcoolique volumique compris entre 65 et 72 %. Le titre alcoolique volumique de commercialisation est quant à lui au minimum de 40 % avec une quantité totale en substances volatiles autres que l'alcool de 350 grammes au minimum par hectolitre d'alcool pur.

- **Lien causal**

Dès la reconnaissance de l'appellation en 1974, des dégustations d'agrément sont mises en place qui ont ainsi fédéré les opérateurs autour d'un produit caractéristique. La distinction de la « Fine Bordeaux » par rapport aux « Eaux-de-vie d'Aquitaine » a permis de recentrer la production sur les cépages adaptés aux sols de la région bordelaise qui ont historiquement participé à la renommée du produit. Les cépages blancs utilisés, en particulier l'Ugni blanc B, se caractérisent par une productivité importante et une maturité tardive, qui permettent la production de vins de distillation peu alcoolisés et acides. L'acidité permet aux vins de se conserver naturellement durant l'hiver jusqu'à la distillation, et le faible degré alcoolique conduit à une bonne concentration des arômes qu'ils contiennent, après distillation.

De même, les méthodes de distillation en écartant les colonnes à distiller, ont permis de préserver et développer les arômes particuliers de la « Fine Bordeaux ». La distillation réalisée à un titre alcoométrique volumique compris entre 65% et 72% donc relativement faible, garantit une teneur élevée en substances volatiles spécifiques, qui se traduit au nez par l'intensité aromatique et en bouche par la puissance et la persistance aromatique.

Le vieillissement est historiquement réalisé en fûts de chêne à la capacité limitée, au moins pendant un an, permettant une évolution ambrée de la couleur et le développement d'arômes spécifiques, fruités (agrumes) et floraux (miel) avec des notes de beurre frais et de vanille ainsi qu'une touche discrète de boisé bien fondue. La localisation des chais permet une exposition des eaux-de-vie aux conditions climatiques de l'aire et contribue à leur donner leur caractère doux et suave.

L'émergence de nouveaux marchés pour les vins de Bordeaux a entraîné une relance de la production de « Fine Bordeaux ». La région propose ainsi au consommateur une palette complète de produits qui, depuis le XVII^{ème} siècle, en ont assuré la réputation et ont assuré le maintien des savoir-faire.

6. **Mesures transitoires**

Aire parcellaire délimitée

Les parcelles plantées en vigne, exclues de l'aire délimitée parcellaire approuvée lors des séances du comité national compétent, continuent à bénéficier, pour leur récolte, du droit à l'indication géographique jusqu'à leur arrachage et au plus tard jusqu'à la récolte désignée en annexe du cahier des charges de l'AOP « Bordeaux », sous réserve qu'elles répondent aux autres dispositions fixées dans le présent cahier des charges.

7. **Nom et adresse du demandeur**

Syndicat Viticole des AOC « Bordeaux » et « Bordeaux Supérieur »
1 route de Pasquina, 33 750 BEYCHAC ET CAILLAU, France

8. **Éventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires**

- mentions de vieillissement :

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

- la mention « Vielle Fine » pour des eaux-de-vie vieillies au moins 4 ans ;
- la mention « VSOP », pour des eaux-de-vie vieillies au moins 4 ans ;
- la mention « Napoléon » pour des eaux-de-vie vieillies au moins 6 ans ;
- la mention « XO » ou « Hors d'âge » pour des eaux-de-vie vieillies au moins 10 ans ;
- la mention de l'année de récolte des raisins pour des eaux-de-vie vieillies au moins 10 ans.

Partie II Obligations déclaratives et Tenue de registres

I) *Obligations déclaratives*

Cette partie liste les déclarations à réaliser et les registres à tenir afin de permettre la vérification des règles de production. Elles s'ajoutent à la déclaration d'identification qui incombe à l'ensemble des opérateurs sous SIQO :

Déclaration préalable d'affectation parcellaire
Les opérateurs producteurs de raisins déclarent avant le 30 juin de l'année de la récolte, auprès de l'organisme de défense et de gestion, la liste des parcelles affectées à la production de raisins en vue de l'élaboration de l'indication géographique « Fine Bordeaux ».
Cette déclaration est renouvelable par tacite reconduction.
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie et le cépage.

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 destinées à être revendiquées en indication géographique « Fine Bordeaux ». 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 « Fine Bordeaux ». 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 indication géographique, 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 le 31 mars suivant la fermeture des travaux de distillation.

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 de l'eau-de-vie ainsi que l'adresse du chai, la capacité des logements utilisés, le volume et le titre alcoométrique volumique de l'eau-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 suivant la fermeture des travaux de distillation, le résultat de l'inventaire physique des stocks de l'indication géographique détenus au 31 mars dans chacun de ses chais identifiés, par compte d'âge de vieillissement.

II) *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, 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 ;
- la quantité et le TAV de l'eau-de-vie obtenue ;
- la destination de l'eau-de-vie obtenue ;
- 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 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.

Partie III Principaux points à contrôler

Règles structurelles

Point Clé	Valeur de Référence	Méthode d'évaluation
Localisation des sites de production	Aire géographique	Documentaire
Caractéristiques descriptives du matériel de distillation	Alambic à repasse	Visuel et/ou Documentaire

Règles annuelles

Point Clé	Valeur de Référence	Méthode d'évaluation
Matières premières	Vins de l'année issus des cépages prévus au point 4.	Analytique et/ou Documentaire
Période de distillation	Date limite de distillation	Visuel et/ou Documentaire
TAV maximal de distillation	TAV à 20°C = 72 %	Mesure et/ou Documentaire
Vieillissement	Contenants en bois de chêne d'un volume maximum de 600 litres Durée minimale de 1 an sans interruption à compter du 1er avril suivant la distillation	Visuel et/ou Documentaire

Produits

Point Clé	Valeur de Référence	Méthode d'évaluation
Caractéristiques du produit fini	TAV mini à 20°C = 40 % vol. Teneur en non alcool minimum = 350g/hl d'alcool pur Caractéristiques organoleptiques définies au point 2.1.	Examen analytique Examen organoleptique

Références concernant les structures de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)

TSA 30003

93555 – MONTREUIL- Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

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