Publié au BO AGRI du 19 février 2015

Cahier des charges de l'indication géographique « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » homologué par l'arrêté du 22 janvier 2015 relatif à l'indication géographique « Ratafia champenois », JORF du 28 janvier 2015, modifié par l'arrêté du 12 février 2015 modifiant l'arrêté du 22 janvier 2015 relatif à l'indication géographique « Ratafia champenois », JORF du 18 février 2015

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE « **Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois** »

Partie I Fiche technique

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

L'indication géographique « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » 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 « liqueur », Annexe II, point 32.

2. Description de la boisson spiritueuse

L'indication géographique « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » désigne une boisson spiritueuse obtenue par aromatisation d'un alcool d'origine viticole avec du moût de raisins. Il est commercialisé à l'issue d'une période minimale de maturation en cuve ou en fûts de 10 mois ou à l'issue d'une période minimale de vieillissement sous bois de 3 ans.

2.1 Caractéristiques organoleptiques

Le « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » a une couleur allant de jaune paille à ambré. Il se caractérise par des arômes fruités et de minéralité. Il présente un équilibre entre sucre et acidité.

En fonction du temps et du mode de vieillissement, certains « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » révèlent des arômes évolutifs.

2.2. Principales caractéristiques physiques et chimiques

Au moment de la vente au consommateur, la liqueur présente les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique compris entre 16 % et 22 % ;
- une teneur minimale en sucre exprimée en sucre inverti de 110 grammes par litre ;
- une acidité totale inférieure à 10 grammes par litre (exprimé en H_2SO_4) ;
- un taux de dioxyde de soufre inférieur à 80 milligrammes par litre.

3. Définition de l'aire géographique

La production des raisins destinés à l'élaboration des moûts et de l'alcool, la production des moûts et de l'alcool, l'élaboration ainsi que la maturation et, le cas échéant le vieillissement, du « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » sont assurés sur les territoires délimités par l'article V de la loi du 22 juillet 1927 relative à l'appellation d'origine contrôlée « Champagne », abrogeant et remplaçant l'article 17 de la loi du 6 mai 1919, sous réserve des dispositions suivantes :

- *Dans l'arrondissement de Vitry-le-François* (Département de la Marne), l'aire parcellaire délimitée est celle approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance des 7 et 8 novembre 1990 et dont les plans sont déposés dans les mairies concernées ;

- *Dans les communes suivantes du département de l'Aube :* Arsonval, Cunfin, Dolancourt, Jaucourt, l'aire parcellaire délimitée est celle approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 23 juin 1994, 8 septembre 1994 et 19 mai 1995 et dont les plans sont déposés dans les mairies des communes concernées ;

- *Dans les communes suivantes du département de l'Aube :* Marcilly-le-Hayer et La Villeneuve-au-Châtelot, aucune parcelle n'a été retenue conformément à la décision du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance du 10 septembre 1997 ;

- *Dans les communes suivantes du département de l'Aube* : Brienne-le-Chateau, Epagne, Précy-Saint-Martin et Saint-Léger-sous-Brienne et dans les communes suivantes du département de la Marne : Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger et Villiers-aux-Corneilles, aucune parcelle n'a été retenue conformément aux décisions du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 23 et 24 juin 1994, 7 et 8 septembre 1994, 18 et 19 mai 1995 et 6 et 7 septembre 1995 ;

- *Dans la commune du département de la Marne* de Fontaine-sur-Aÿ, l'aire parcellaire délimitée est celle approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 9 et 10 septembre 1999 et dont les plans sont déposés dans la mairie de la commune concernée ;

- *Dans les communes suivantes du département de la Marne :* Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves et Broussy-le-Petit, aucune parcelle n'a été retenue conformément à la décision du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 5 et 6 septembre 2001.

4. Description de la méthode d'obtention

Le « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » est élaboré par aromatisation d'un alcool d'origine viticole (eau-de-vie de vin, eau-de-vie de marc, distillat vinique, distillat de vin) avec du moût de raisins.

4.1 Matière première

Caractéristiques des moûts
Les moûts destinés à l'élaboration du « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » proviennent de raisins susceptibles d'entrer dans l'élaboration de vins revendiqués dans l'AOP « Champagne ».
Ces moûts sont obtenus dans la limite de 2 666 litres de moûts débourbés pour 4 000 kilogrammes de raisins mis en œuvre.
Toute opération d'enrichissement des moûts est interdite.

Caractéristiques des alcools utilisés
Peuvent être utilisés, seul(e) ou en mélange, pour l'élaboration du « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » une eau-de-vie de vin, une eau-de-vie de marc, un distillat de vin ou un distillat vinique.

Afin de ne pas masquer les arômes premiers des moûts de raisin, l'eau-de-vie de marc ne peut pas représenter plus de 20 % du volume d'alcool pur total des alcools utilisés lors de l'élaboration.

4.2 Élaboration

La fabrication doit avoir lieu dans un délai de 20 jours après la date de pressurage des raisins entrant dans la composition des moûts mis en œuvre.

4.3 Élevage

Après fabrication, les liqueurs subissent une maturation de 10 mois minimum avant conditionnement. La maturation est réalisée en cuves ou en fûts.
L'emploi de copeaux de bois est interdit.

Au cours de cette phase, des ajouts d'alcool répondant aux caractéristiques ci-dessus sont autorisés afin d'ajuster le titre alcoométrique volumique acquis.

Les liqueurs revendiquées sous l'indication géographique « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » sont vieillies en récipient en bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 10 hectolitres durant une période minimale de 3 ans à compter de la date de mise sous bois.

La phase de maturation peut être prise en compte dans cette durée si elle a lieu dans des contenants en bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 10 hectolitres.

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

4.4 Finition

Seul l'emploi de caramel est autorisé dans le seul but d'ajuster la couleur.

5. Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique

5.1 Informations sur l'aire géographique

- Facteurs naturels

L'aire géographique correspond à celle de l'appellation d'origine « Champagne ». Elle se situe au nord-est du territoire français, et s'étend sur des communes réparties sur les départements de l'Aisne, de l'Aube, de la Haute-Marne, de la Marne et de la Seine-et-Marne.

Son paysage se caractérise par un vignoble de coteau reposant sur des cuestas de l'est du Bassin parisien, structures géomorphologiques imposantes :
- la Côte d'Ile-de-France dans la Marne, ainsi que les versants des vallées associées, regroupant du nord au sud la Montagne de Reims, la vallée de la Marne (qui se prolonge dans le sud de l'Aisne et jusqu'en Seine-et-Marne), la Côte des Blancs et la Côte du Sézannais pour les secteurs les plus emblématiques ;
- la Côte de Champagne avec le Vitryat marnais et le secteur aubois de Montgueux ;
- la Côte des Bar, entrecoupée de multiples vallées, réunissant le Bar-sur-Aubois à l'est et le Barséquanais à l'ouest, dans l'Aube et la Haute-Marne.

Ce relief typique de cuesta, avec ses vallées adjacentes, présente des coteaux exposés à l'est et au sud, quelquefois au nord, comme pour la Montagne de Reims septentrionale et la rive gauche de la vallée de la Marne.
Les fronts de côte sont constitués de couches dures de calcaire ou de craie. Les pentes des coteaux sont crayeuses, marneuses ou sableuses, plus tendres, déblayées par l'érosion puis recouvertes de produits de colluvionnement provenant des fronts de côte sus-jacents.

Le vignoble se situe en zone septentrionale. Il est soumis à une double influence climatique :
- océanique, apportant de l'eau en quantité régulière avec des contrastes thermiques peu marqués d'une saison à l'autre ;

- continentale, responsable de gelées parfois destructrices et d'un ensoleillement favorable à la maturité des raisins l'été.

- Facteurs humains

La fabrication de « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » était à l'origine une pratique domestique. Cette liqueur est fabriquée au moment de la vendange avec le jus de raisin frais. Le mélange de l'alcool avec du moût de raisin permet de l'aromatiser en conservant les arômes premiers de raisin.

À partir du milieu du XXe siècle, quelques grands négociants notamment ont entrepris un travail d'amélioration qualitative pour en faire le produit actuel. La production actuelle de « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » se répartit entre des vignerons d'une part et des coopératives ou des négociants d'autre part.

La qualité des matières premières profite directement des conditions particulières de production de l'appellation d'origine « Champagne » :

- les cépages : principalement les trois cépages champenois : le chardonnay B, le pinot noir N et le meunier N ;
- la récolte en grappe entière qui préserve la qualité de la grappe fraîche jusqu'au pressoir ;
- pressurage doux selon les conditions définies dans le cahier des charges. Les moûts, dans la limite de 2 666 litres pour 4 000 kg de raisins sont obtenus sur les pressoirs conçus pour obtenir les moûts destinés à l'élaboration exclusive de vins effervescents ;
- l'alcool qui sert de base à la fabrication du « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » est un alcool d'origine viticole issu, selon les usages locaux, des raisins destinés à l'appellation « Champagne ».

5.2 Spécificité du produit

Le « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » a une couleur allant de jaune paille à ambré. Il se caractérise par des arômes fruités et de minéralité. Il présente un équilibre entre sucre et acidité.

En fonction du temps et du mode de vieillissement, certains « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » révèlent des arômes évolutifs.

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

Le « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » tire ses principales caractéristiques de sa matière première issue de raisins destinés à l'AOP « Champagne » et du savoir-faire local pour le traitement des raisins et la fabrication de la liqueur. Le lien avec l'aire géographique du « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » repose sur :

La qualité particulière de la vendange produite en Champagne :
L'originalité du vignoble champenois tient à sa situation septentrionale. Les conditions pédoclimatiques de l'aire géographique ont induit le développement d'un mode de conduite du vignoble bien particulier qui se traduit notamment au travers du choix des cépages. Les trois cépages principaux sont le chardonnay B (29 % du vignoble), le pinot noir N (38 %) et le meunier N (32 %). Ces cépages en interaction avec les conditions de l'aire apportent une matière première présentant une acidité naturelle qui confère au « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » élégance, minéralité et finesse.

Le soin apporté au traitement des raisins :
Les pratiques locales pour la cueillette et le pressurage des raisins sont tournées vers l'élaboration d'un vin effervescent. Pour cela, selon les conditions de production de l'Appellation d'Origine « Champagne », la récolte est réalisée en grappes entières et leur transport est effectué en caisses percées afin d'éviter toute

altération ou coloration. Bien qu'une large proportion des raisins soit issue de cépages à peau noire, la technique de pressurage champenoise permet d'obtenir des moûts « blancs » utilisés pour la fabrication du « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois ». Sa couleur, de jaune paille à ambré, est liée aux cépages et à l'élevage de la liqueur. Par ailleurs, la récolte en grappe entière ainsi que la technique de pressurage doux permettent de préserver les arômes fruités et de minéralité qui sont caractéristiques du « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois ».

La maîtrise du procédé d'aromatisation :
La fabrication du « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » consiste à mélanger l'alcool d'origine viticole avec du moût de raisin pour l'aromatiser. Cette opération est réalisée dans un délai court après le pressurage afin de préserver la fraîcheur du moût. De plus, la proportion d'eau-de-vie de marc est limitée afin de ne pas masquer les arômes premiers, arômes fruités. La maîtrise de cette étape conditionne la qualité du produit fini.

Le savoir-faire des fabricants et des maîtres de chai contribue à ce que le « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » exprime pleinement les arômes tirés de sa matière première.

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

7. Nom et adresse du demandeur

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises
Villa Bissinger, 15 rue Jeanson, 51160 Aÿ

8. Éventuels éléments ou règles d'étiquetage complémentaires

- Présentation

Afin de conserver les caractéristiques essentielles des liqueurs, celles-ci sont conditionnées en bouteilles de verre.
Le conditionnement exclut les bouteilles en verre de type « vins mousseux » ainsi que le recours au bouchon champignon en liège ou en d'autres matières admises au contact des denrées alimentaires, maintenu par une attache et couvert, le cas échéant, d'une plaquette.

- Étiquetage

Le nom de l'indication géographique « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » figure sur chaque étiquetage concerné dans des caractères de taille, de couleur et de police identiques.

Aucun des termes composant l'indication géographique « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » ne pourra figurer isolément, de manière à toujours former un tout indissociable.

L'origine des raisins et des moûts ne peut ni être revendiquée, ni indiquée sur l'étiquetage des liqueurs bénéficiant de l'indication géographique « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois ».

- Mentions de vieillissement

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

- la mention « Vieux », pour des liqueurs vieillies au moins 3 ans à compter de la mise sous bois ;
- la mention « Très vieux », pour des liqueurs vieillies au moins 8 ans à compter de la mise sous bois.

Ces mentions figurent sur l'étiquetage des liqueurs dans des caractères qui ne peuvent pas dépasser la moitié de la taille des caractères composant le nom de l'indication géographique.

Partie II Obligations déclaratives et Points à contrôler

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 de fabrication
L'opérateur adresse à l'organisme de contrôle une copie de la déclaration de fabrication envoyée à la DGDDI.

Déclaration de revendication
Cette déclaration est transmise à l'organisme de défense et de gestion au plus tard le 31 décembre.
Chaque revendication comprend notamment les références suivantes pour l'indication géographique revendiquée : volumes élaborés au cours de l'année civile, 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(x) de fabrication des liqueurs ainsi que l'adresse du chai, la capacité des logements utilisés, le volume et le titre alcoométrique volumique de la liqueur 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 15 septembre, le résultat de l'inventaire physique des stocks de l'indication géographique détenus au 31 août dans chacun de ses chais identifiés, par compte d'âge de vieillissement.

II) Tenue de registres

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

Fabrication et assemblage
Tout opérateur qui met en œuvre des moûts tient à jour les données suivantes :

- les coordonnées d'origine des moûts : coordonnées et n° CVI de la ou des caves ayant produit le moût, référence au document de circulation qui accompagne le moût ;
- l'origine des alcools ;
- la date et l'heure de la fabrication ;
- le volume et le TAV de la liqueur obtenue ;
- la date des éventuels ajouts d'alcool ainsi que le volume et le TAV de la liqueur obtenue ;
- la date de sortie.

Maturation et vieillissement
Tout opérateur, détenteur d'un chai de vieillissement tient à jour les données suivantes :

- l'identification des logements du chai et le descriptif de leur capacité
- les dates de mises en vieillissement des liqueurs ;
- les volumes et TAV des liqueurs mises en vieillissement ;
- les sorties de liqueurs par contenant et par compte de vieillissement.

Les registres 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

PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER	METHODES D'EVALUATION
Règles structurelles	
Localisation des sites de production	Examen documentaire et visuel
Règles annuelles	
Caractéristiques des moûts	Examen documentaire et visuel
Durée minimale de maturation ou de vieillissement de la liqueur	Examen documentaire
Produits	
Caractéristiques analytiques du produit fini	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit fini	Examen organoleptique

Références concernant les structures de contrôle

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O.)
12, rue Henri Rol-Tanguy
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 sous l'autorité de l'INAO sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection 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.