Publié au BO Agri du MAASA le 12 février 2026

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

Chapitre Ier

Partie I Fiche technique

1. - Nom de l'appellation

« Fine de Bourgogne ».

2. - Description de la boisson spiritueuse

L'appellation d'origine contrôlée « Fine de Bourgogne » est enregistrée au registre des Indications Géographiques défini à l'article 33 du Règlement (UE) n°2019/787 du parlement européen et du conseil du 17 avril 2019 dans la catégorie de boissons spiritueuses « eau-de-vie de vin », Annexe I, point 4.

2.1. Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques

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

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

La « Fine de Bourgogne » se caractérise par une couleur jaune clair, un goût légèrement sucré et fumé, délicat et fin.

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

Les fines sont issues de la distillation de vins chargés de lies fines, recueillies lors des soutirages pratiqués pendant l'élaboration des vins revendiqués dans une des appellations d'origine contrôlées de la Bourgogne viticole. Ils sont distillés selon le procédé de distillation discontinu multiétagée en cascade à l'aide d'alambics constitués de colonnes de concentration et de vases de distillation en cuivre, à un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 72 %. A l'exception des quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés, l'eau de vie est vieillie sous bois pendant au moins 3 ans dans des logements d'une capacité unitaire maximale de 60 hl.

3. - Définition de la zone géographique concernée

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

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

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

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

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

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

Villy, Vincelottes, Viviers, Volgré.

4. - Description de la méthode d'obtention

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

4.1. Matière première :

L'eau-de-vie est obtenue à partir de la distillation de vins ayant été revendiqués dans une des appellations d'origine contrôlée situées dans les communes listées au point C du présent chapitre.

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

Les cuvées destinées à être distillées sont constituées de vins chargés de lies fines issues des soutirages. Ainsi, le volume des vins mis en distillation est inférieur ou égal à 3 % du volume total des vins de l'exploitation revendiqués au cours d'une campagne.

L'ajout de lies extérieures à l'exploitation est interdit.

A l'issue des soutirages et en attente de distillation, les vins doivent être stockés dans des cuves ouillées et bouchées afin d'éviter tout contact avec l'air.

4.2. Distillation :

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

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

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

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

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

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

La quantité d'alcool obtenue après distillation est supérieure ou égale à 8 litres d'alcool pur pour 100 litres de vins mis en œuvre.

4.3. Vieillissement :

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

Les eaux-de-vie revendiquées en appellation d'origine « Fine de Bourgogne » doivent être logées après distillation dans des contenants en bois de chêne pendant une période minimale de trois ans sans

interruption à compter de la mise sous bois. Durant cette période, la capacité des logements est inférieure ou égale à 60 hl.

4.4. Finition :

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

5. — Eléments justifiant le lien avec le milieu géographique

5.1. Spécificité de l'aire géographique

a) Facteurs naturels.

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

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

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

La géologie est à dominante de roches calcaires de l'ère secondaire, à l'exception du nord du Beaujolais constitué de roches cristallines. Le passé périglaciaire de la côte bourguignonne a induit une intense gélifraction des roches constitutives, ce qui a permis la formation de sols caillouteux sur les versants, très favorables à la culture de la vigne.

b) Facteurs humains.

Le tissu professionnel de la Fine de Bourgogne est constitué à peu près des mêmes opérateurs que celui du Marc de Bourgogne. Une petite partie des viticulteurs de l'aire (environ 200, soit 7 % des viticulteurs de l'aire), très attachée à cette production spécifique, produit des vins de dépôt qu'ils destinent à la distillation. Une partie d'entre eux (une trentaine) font distiller leur vin et élèvent eux-mêmes leur eau-de-vie, tandis que la majeure partie vendent leur vin à des négociants qui le font distiller. La distillation est réalisée par douze entreprises (huit distillateurs ambulants et quatre distillateurs à poste fixe) disposant chacune d'un alambic et qui travaillent soit pour le compte des viticulteurs soit pour celui des négociants.

En Bourgogne, les vins à distiller sont des vins de dépôt, riches en lies recueillies lors des différents soutirages. A l'issue des soutirages et en attente de distillation, les lies sont conservées avec beaucoup de précautions dans des cuves ouillées et bouchées afin d'éviter tout contact avec l'air.

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

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

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

Le vignoble date de l'époque gallo-romaine mais il fut abandonné pendant de longues années et ce sont les moines de l'abbaye de Cîteaux (Cisterciens) qui, au Moyen Age, défrichèrent et mirent en valeur ce vignoble.

Si le procédé de distillation est connu en France depuis le xiiie siècle, la distillation ne se répandit en Bourgogne que plus tard. Dès le xviiie siècle, la qualité des eaux-de-vie de vin de Bourgogne crée une demande qui peut difficilement être satisfaite du fait du manque de vins de distillation, les vins bourguignons étant encore plus appréciés que les eaux-de-vie. Ainsi, P. Poncelet, récoltant, relate en 1740 dans la Chimie du goût et de l'odorat ou principe pour composer facilement, et à peu de frais, les liqueurs à boire, et les eaux de senteurs que les vins de Bourgogne sont trop bons et d'un trop médiocre rendement pour faire de l'eau-de-vie de vin. De ce fait, on prend l'habitude de distiller des marcs mais aussi, du fait de leur aptitude à donner des eaux-de-vie élégantes, des vins de dépôts enrichis par les lies issus des différents soutirages. En 1778, M. Déjean, dans son traité raisonné de la distillation, décrit les conditions de distillation de ces vins chargés en lies : « Ainsi pour distiller la lie, il faut mettre d'abord un peu d'eau et de sable au fond de la chaudière, pour empêcher l'eau-de-vie de prendre un mauvais goût ; et observer surtout de ne pas pousser le feu aussi vivement qu'on le pousse, lorsqu'on fait brûler simplement du vin. »

5.2. - Qualités et caractéristiques du produit

a) Typicité liée au terroir.

La fine de Bourgogne se caractérise par une couleur jaune claire, un goût légèrement sucré et fumé, délicat et fin. Elle est plus souple et moins ardente que le marc de Bourgogne qui est plus corsé.

La fine de Bourgogne est utilisée en digestif ; en apéritif, servie à l'eau plate ou mélangée à la crème de cassis (en Finecasse) ; en cuisine, utilisée comme ingrédient dans les terrines ou dans le mutage des moûts destinés à la production du ratafia de Bourgogne.

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

b) Eléments historiques liés à la réputation.

Pendant des siècles, ce produit était destiné à une consommation plutôt locale. Les vignerons trempaient dès le matin des tranches de pain dans l'eau-de-vie et emportaient une bouteille pour goûter dans les vignes. On le mélangeait aussi au moût pour faire une liqueur douce, le ratafia ou vin de curé, et on s'en servait pour faire macérer des noix et obtenir ainsi de l'eau de noix, qui entrait dans la pharmacopée populaire.

Dès la fin du xviiie siècle, l'eau-de-vie de vin de Bourgogne dispose d'une réputation nationale, expliquée par son mode de production original. Ainsi en 1775, dans son livre sur l'art du distillateur liquoriste, Demachy propose d'utiliser du vin de la haute Bourgogne plutôt que du vin du Poitou ou de la Saintonge qu'il considère comme austère et poursuit : « L'eau-de-vie produite par des lies saines et non filtrées est d'aussi bonne qualité, et souvent même plus bouquetée, que celle venant directement de vins. »

Puis, à partir du xixe siècle, l'appellation Fine de Bourgogne est clairement mentionnée. Dans la Revue thérapeutique médico-chirurgicale parue en 1861, en page 193, est indiqué « qu'un des confrères du département de la Côte d'Or, a fait goûter dernièrement, sous le nom de "Fine de Bourgogne", une liqueur qu'il prépare lui-même et qui paraît devoir être accueillie, soit par les gourmets soit par certains malades ». Il est précisé qu'un dépôt est établi à Paris au prix de 4 Frs la bouteille.

A partir de 1941, une vaste campagne de réquisition des eaux-de-vie est lancée par les autorités allemandes. A l'exception des eaux-de-vie des hospices de Beaune, exceptionnellement exemptées, tous les produits de la distillerie bourguignonne sont concernés. Les professionnels vont réaliser un travail incessant de pression pour faire reconnaître « l'eau-de-vie de vin de Bourgogne » en appellation d'origine réglementée (AOR) et ainsi la soustraire à la réquisition. Mais le décret de reconnaissance de la « Fine de Bourgogne » en appellation d'origine réglementée ne fut signé que le 11 avril 1946.

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

Une des spécificités du terroir de Bourgogne est la production au sein de la même aire de vins et d'eaux-de-vie de vins de grande typicité. Cette situation ne permet pas de distiller de grandes quantités de vins élaborés pour cette fin, tel qu'il est pratiqué dans les grandes régions réputées pour leurs eaux-de-vie. Par contre, pour faire face à cette pénurie, les professionnels bourguignons ont privilégié les vins riches en lies fines issues des soutirages. Cette pratique s'est peu à peu installée car la présence de ces lies fines est un facteur de qualité, bénéfique à l'obtention d'eaux-de-vie très élégantes. De ce fait, la distillation d'eaux-de-vie de vin a toujours perduré aux côtés de la production des vins et de l'eau-de-vie de marc. L'association de ces trois produits ne se retrouvant à un tel niveau qualitatif, sans doute, dans aucune autre région française.

Si la présence des lies et le soin apporté à leur conservation dans les cuves après soutirage, à l'abri de l'air et de la lumière, contribue à la qualité optimale des produits, les raisins, sous l'influence de l'ensemble des facteurs du terroir bourguignon (milieu physique, biologique et humain), agissent sur la spécificité des eaux-de-vie car la finesse des tanins, la complexité aromatique et la fraîcheur des vins bourguignons se retrouvent dans les distillats.

Les savoir-faire de distillation, adaptés à des matériels dont la conception est définie depuis plus d'un siècle, se transmettent de génération en génération. Ils reposent sur la connaissance des matières premières mises en œuvre, sur la maîtrise du fonctionnement en hiver des alambics traditionnels à vases

et en cuivre. Ces alambics nécessitent du fait de leur simplicité une matière première de grande qualité mais permettent du fait de leur faible capacité un suivi très précis de la qualité des distillats et le réglage en conséquence des paramètres de température et de débit. Cette interaction entre la qualité des vins, les matériels et les savoir-faire est déterminante dans la qualité des distillats.

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

6. — Coordonnées du demandeur

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

7. — Règles de présentation et d'étiquetage

Les eaux-de-vie pour lesquelles, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Fine de Bourgogne » ne peuvent être déclarées pour la fabrication, offertes aux consommateurs, expédiées, mises en vente ou vendues sans que, sur les titres de mouvement, les documents déclaratifs, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, sans que l'appellation soit inscrite et accompagnée de la mention « appellation d'origine contrôlée », le tout en caractères très apparents.

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

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

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

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

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Fine de Bourgogne » ne peut être complété par aucune mention complémentaire faisant référence au cépage ou à une mention géographique.

Partie II Obligations déclaratives et Registres

1.1— Obligations déclaratives

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

L'ouverture des travaux de distillation doit être déclarée auprès de l'organisme de contrôle agréé avant toute opération de distillation d'eaux-de-vie destinée à être revendiquée en AOC Fine de Bourgogne. La déclaration indique le nom de l'AOC, la date d'ouverture des travaux ainsi que les références des matériels de distillation concernés.

La fermeture des travaux de distillation doit être déclarée auprès de l'organisme de contrôle agréé à l'issue des opérations de distillation des eaux-de-vie destinées à être revendiquée en AOC Fine de

Bourgogne. La déclaration indique le nom de l'AOC, la date de fermeture des travaux ainsi que les références des matériels de distillation concernés.

Au cas où l'opérateur ne distille pas d'autres eaux-de-vie que l'une des AOC de Bourgogne, la copie des déclarations souscrites auprès de la DGDDI tiendra lieu de déclaration et sera transmise auprès de l'organisme de contrôle agréé.

Déclaration de revendication :

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

— l'appellation revendiquée ;

— les quantités distillées (volume et TAV).

Déclaration de mise sous bois :

Cette déclaration est transmise à l'organisme de défense et de gestion au plus tard trente jours après réalisation de l'opération. Elle peut être associée à la déclaration de revendication. Elle comprend notamment les dates et lieu de distillation des eaux-de-vie ainsi que l'adresse du chai, la capacité des logements utilisés, la date de mise sous bois ainsi que le volume et le titre alcoométrique volumique des eaux-de-vie à la mise sous bois.

Déclaration de stocks :

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

1.2— Registres

Distillation :

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

— l'AOC revendiquée ;

— les coordonnées et l'identification du viticulteur ;

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

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

— la date et l'heure de distillation ;

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

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

Vieillissement :

Les eaux-de-vie Fine de Bourgogne sont prises en charge dans la comptabilité matière de l'opérateur à l'un des comptes de vieillissement suivants :

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Tout opérateur tient à jour les informations suivantes :

— l'identification des logements du chai et le descriptif de leur capacité ;

— les dates de mises sous bois des eaux-de-vie distillées ;

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

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

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

Partie III Principaux points à contrôler

1. Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation

POINTS CLÉS	MÉTHODE D'ÉVALUATION
A. — Règles structurelles	
Localisation des sites de production	Examen documentaire
Caractéristiques descriptives du matériel de distillation	Contrôle sur site et/ou Examen documentaire

B. — Règles annuelles	
Rendements	Examen documentaire
Présence de lies fines dans le vin à distiller	Contrôle sur site
TAV maximal du distillat	Mesure
Durée minimale de vieillissement	Contrôle sur site et/ou Examen documentaire
Caractéristiques des logements	Contrôle sur site
C. — Produits	
Caractéristiques organoleptiques du produit fini	Examen organoleptique
Caractéristiques analytiques du produit fini	Examen analytique

REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

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

12, rue Henri Rol-Tanguy

TSA 30003
93555 – MONTREUIL Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

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