Publié au BO AGRI du 22 janvier 2015

Cahier des charges de l'indication géographique
« Fine du Languedoc » ou « Eau-de-vie de vin du Languedoc »
homologué par l'arrêté du 30 décembre 2014 relatif à l'indication géographique
« Fine du Languedoc » ou « Eau-de-vie de vin du Languedoc », JORF du 14 janvier 2015

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE

# « Fine du Languedoc » ou « Eau-de-vie de vin du Languedoc »

## Partie I Fiche technique

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

L'indication géographique « Fine du Languedoc » ou « Eau-de-vie de vin du Languedoc » est enregistrée à l'annexe III du règlement (CE) n°110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 dans la catégorie de boissons spiritueuses « eau-de-vie de vin » Annexe II, point 4.

### 2. Description de la boisson spiritueuse

En fonction des conditions d'élevage, l'indication géographique « Fine du Languedoc » ou « Eau-de-vie de vin du Languedoc » distingue deux types de produits : les eaux-de-vie blanches et les eaux-de-vie vieillies sous bois.

#### 2.1 Caractéristiques organoleptiques

Les conditions d'élaboration de la « Fine du Languedoc » avec des vins de titre alcoométrique volumique élevé conduit à des eaux-de-vie originales conservant des notes aromatiques présentes dans le vin.

L'eau-de-vie blanche développe des arômes floraux, légèrement mentholés.

L'eau-de-vie vieillie sous bois présente un nez vanillé avec des notes de cannelle qui évolue en bouche vers des nuances boisées, vanillées et réglissées.

#### 2.2. Principales caractéristiques physiques et chimiques

L'eau-de-vie présente une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 200 grammes par hectolitre d'alcool pur.

La teneur en butanol-2 doit être inférieure à 5 grammes par hectolitre d'alcool pur.

La teneur en acétate d'éthyle doit être inférieure à 300 grammes par hectolitre d'alcool pur.

L'eau-de-vie présente au moment de la vente au consommateur un titre alcoométrique volumique minimum de 40 %.

### 3. Définition de l'aire géographique

Les raisins sont récoltés et vinifiés dans l'aire géographique. Les vins sont distillés dans l'aire géographique. L'eau-de-vie est élevée dans l'aire géographique.

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

**- Département de l'Aude :**

Aigues-Vives, Ajac, Alaigne, Alet-les-Bains, Alzonne, Antugnac, Aragon, Argeliers, Argens-Minervois, Armissan, Arques, Arquettes-en-Val, Arzens, Auriac, Azille, Badens, Bages, Bagnoles, Barbaira, Belcastel-et-Buc, Berriac, La Bezole, Bizanet, Bize-Minervois, Blomac, Bouilhonnac, Bouriège, Bourigeole, Boutenac, Bram, Brenac, Brousses-et-Villaret, Brugairolles, Bugarach, Cabrespine, Campagne-sur-Aude, Camplong-d'Aude, Camps-sur-l'Agly, Canet, Capendu, Carcassonne, Cascastel-des-Corbières, Cassaignes, Castans, Castelnau-d'Aude, Castelreng, Caudebronde, Caunes-Minervois, Caunette-sur-Lauquet, Caunettes-en-Val, Caux-et-Sauzens, Caves, Cépie, Citou, Clermont-sur-Lauquet, Comigne, Conilhac-de-la-Montagne, Conilhac-Corbières, Conques-sur-Orbiel, Couffoulens, Couiza, Cournanel, Coursan, Courtauly, Coustaussa, Coustouge, Cruscades, Cubières-sur-Cinoble, Cucugnan, Cuxac-Cabardès, Cuxac-d'Aude, Davejean, Dernacueillette, La Digne-d'Amont, La Digne-d'Aval, Donazac, Douzens, Duilhac-sous-Peyrepertuse, Durban-Corbières, Embres-et-Castelmaure, Escales, Espéraza, Fa, Fabrezan, Fajac-en-Val, Félines-Termenès, Ferrals-les-Corbières, Festes-et-Saint-André, Feuilla, Fitou, Fleury, Floure, Fontcouverte, Fontiers-Cabardès, Fontiès-d'Aude, Fontjoncouse, Fournes-Cabardès, Fraisse-Cabardès, Fraissé-des-Corbières, Gaja-et-Villedieu, Gardie, Ginestas, Granès, Greffeil, Gruissan, Homps, Les Ilhes, Jonquières, Labastide-en-Val, Labastide-Esparbairenque, Ladern-sur-Lauquet, Lagrasse, Lairière, La Palme, La Redorte, Laroque-de-Fa, Lastours, Lauraguel, Laure-Minervois, Lespinassière, Leuc, Leucate, Lézignan-Corbières, Limousis, Limoux, Loupia, Luc-sur-Aude, Luc-sur-Orbieu, Magrie, Mailhac, Maisons, Malras, Malves-en-Minervois, Marcorignan, Marseillette, Mas-Cabardès, Mas-des-Cours, Massac, Mayronnes, Miraval-Cabardes, Mirepeisset, Missègre, Montazels, Montbrun-des-Corbières, Montclar, Montgaillard, Monthaut, Montirat, Montjardin, Montjoi, Montlaur, Montolieu, Montréal, Montredon-des-Corbières, Montséret, Monze, Moussan, Moussoulens, Mouthoumet, Moux, Narbonne, Névian, Port-la-Nouvelle, Ornaisons, Ouveillan, Padern, Palairac, Palaja, Paraza, Pauligne, Paziols, Pennautier, Pépieux, Peyriac-de-Mer, Peyriac-Minervois, Peyrolles, Pezens, Pieusse, Pomas, Pomy, Portel-des-Corbières, Pouzols-Minervois, Pradelles-Cabardès, Pradelles-en-Val, Preixan, Puichéric, Puilaurens, Puivert, Quillan, Quintillan, Raissac-d'Aude, Raissac-sur-Lampy, Rennes-le-Château, Rennes-les-Bains, Ribaute, Rieux-en-Val, Rieux-Minervois, Roquecourbe-Minervois, Roquefère, Roquefort-des-Corbières, Roquetaillade, Roubia, Rouffiac-d'Aude, Rouffiac-des-Corbières, Routier, Rouvenac, Rustiques, Saint-André-de-Roquelongue, Saint-Benoît, Saint-Couat-d'Aude, Saint-Couat-du-Razès, Saint-Denis, Sainte-Eulalie, Saint-Ferriol, Saint-Frichoux, Saint-Hilaire, Saint-Jean-de-Barrou, Saint-Jean-de-Paracol, Saint-Laurent-de-la-Cabrerisse, Saint-Louis-et-Parahou, Saint-Marcel-sur-Aude, Saint-Martin-des-Puits, Saint-Martin-de-Villereglan, Saint-Martin-le-Vieil, ; Saint-Nazaire-d'Aude, Saint-Pierre-des-Champs, Saint-Polycarpe, Sainte-Valière, Saissac, Sallèles-Cabardès, Sallèles-d'Aude, Salles-d'Aude, Salsigne, Salza, La Serpent, Serres, Serviès-en-Val, Sigean, Soulatgé, Talairan, Taurize, Termes, Terroles, Thézan-des-Corbières, Tournissan, Tourouzelle, Tourreilles, Trassanel, Trausse, Trèbes, Treilles, Tuchan, Valmigère, Ventenac-Cabardès, Ventenac-en-Minervois, Véraza, Verzeille, Vignevieille, Villalier, Villanière, Villardonnel, Villar-en-Val, Villar-Saint-Anselme, Villarzel-Cabardès, Villarzel-du-Razès, Villebazy, Villedaigne, Villedubert, Villefloure, Villefort, Villegailhenc, Villegly, Villelongue-d'Aude, Villemoustaussou, Villeneuve-les-Corbières, Villeneuve-Minervois, Villerouge-Termenès, Villesèque-des-Corbières, Villesèquelande, Villetritouls, Vinassan.

**- Département du Gard :**

Aigremont, Aigues-Mortes, Aigues-Vives, Aimargues, Aujargues, Bernis, Boissières, Bouillargues, Bragassargues, Brouzet-lès-Quissac, La Cadière-et-Cambo, Caissargues, La Calmette, Calvisson, Cannes-et-Clairan, Carnas, Caveirac, Clarensac, Combas, Congénies, Conqueyrac, Corconne, Crespian, Cros, Cruviers-Lascours, Dions, Domessargues, Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac, Fons, Fontanès, Gailhan, Gajan, Gallargues-le-Montueux, Générac, Junas, Langlade, Lecques, Marguerittes, Milhaud, Monoblet, Montagnac, Montmirat, Montpezat, Moulézan, Mus, Nages-et-Solorgues, Nîmes, Orthoux-Sérignac-Quilhan, Parignargues, Pompignan, Poulx, Puechredon, Quissac, Rodilhan, Rogues, La Rouvière, Sainte-Anastasie, Saint-Clément, Saint-Côme-et-Maruéjols, Saint-Dionisy, Saint-Gilles, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-

Mamert-du-Gard, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Théodorit, Salinelles, Sauve, Sommières, Souvignargues, Sumène, Uchaud, Vauvert, Vergèze, Vic-le-Fesq, Villevieille.

**- Département de l'Hérault :**

Abeilhan, Adissan, Agde, Agel, Agonès, Aigne, Aigues-Vives, Les Aires, Alignan-du-Vent, Aniane, Arboras, Argelliers, Aspiran, Assas, Assignan, Aumelas, Aumes, Autignac, Azillanet, Babeau-Bouldoux, Baillargues, Balaruc-le-Vieux, Bassan, Beaufort, Beaulieu, Bédarieux, Bélarga, Berlou, Bessan, Béziers, Boisseron, Boisset, La Boissière, Le Bosc, Boujan-sur-Libron, Bouzigues, Brenas, Brignac, Brissac, Buzignargues, Cabrerolles, Cabrières, Campagnan, Campagne, Candillargues, Canet, Capestang, Cassagnoles, Castelnau-de-Guers, Castelnau-le-Lez, Castries, La Caunette, Causse-de-la-Selle, Causses-et-Veyran, Caussiniojouls, Caux, Cazedarnes, Cazevieille, Cazilhac, Cazouls-d'Hérault, Cazouls-lès-Béziers, Cébazan, Celles, Cers, Cessenon-sur-Orb, Cesseras, Ceyras, Clapiers, Claret, Clermont-l'Hérault, Colombiers, Combaillaux, Corneilhan, Coulobres, Cournonsec, Cournonterral, Creissan, Le Crès, Le Cros, Cruzy, Dio-et-Valquières, Espondeilhan, Fabrègues, Faugères, Félines-Minervois, Ferrals-les-Montagnes, Ferrières-les-Verreries, Ferrières-Poussarou, Florensac, Fontanès, Fontès, Fos, Fouzilhon, Fozières, Frontignan, Gabian, Galargues, Ganges, Garrigues, Gigean, Gignac, Gorniès, Grabels, La Grande-Motte, Guzargues, Hérépian, Jacou, Jonquières, Juvignac, Lacoste, Lagamas, Lansargues, Laroque, Lattes, Laurens, Lauret, Lauroux, Lavalette, Lavérune, Lespignan, Lézignan-la-Cèbe, Liausson, Lieuran-Cabrières, Lieuran-lès-Béziers, Lignan-sur-Orb, La Livinière, Lodève, Loupian, Lunas, Lunel, Lunel-Viel, Magalas, Maraussan, Margon, Marseillan, Marsillargues, Mas-de-Londres, Les Matelles, Mauguio, Maureilhan, Mérifons, Mèze, Minerve, Mireval, Mons, Montady, Montagnac, Montarnaud, Montaud, Montbazin, Montblanc, Montels, Montesquieu, Montferrier-sur-Lez, Montouliers, Montoulieu, Montpellier, Montpeyroux, Moulès-et-Baucels, Mourèze, Mudaison, Murles, Murviel-lès-Béziers, Murviel-lès-Montpellier, Nébian, Neffiès, Nézignan-l'Évêque, Nissan-lez-Enserune, Nizas, Notre-Dame-de-Londres, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Olonzac, Oupia, Pailhès, Palavas-les-Flots, Pardailhan, Paulhan, Pégairolles-de-Buèges, Pégairolles-de-l'Escalette, Péret, Pérols, Pézenas, Pézènes-les-Mines, Pierrerue, Pignan, Pinet, Plaissan, Les Plans, Poilhes, Pomérols, Popian, Portiragnes, Le Pouget, Poujols, Poussan, Pouzolles, Pouzols, Prades-le-Lez, Prades-sur-Vernazobre, Le Puech, Puéchabon, Puilacher, Puimisson, Puissalicon, Puisserguier, Quarante, Restinclières, Rieussec, Riols, Les Rives, Romiguières, Roquebrun, Roqueredonde, Roquessels, Rouet, Roujan, Saint-André-de-Buèges, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Aunès, Saint-Bauzille-de-la-Sylve, Saint-Bauzille-de-Montmel, Saint-Bauzille-de-Putois, Saint-Brès, Saint-Chinian, Saint-Christol, Saint-Clément-de-Rivière, Sainte-Croix-de-Quintillargues, Saint-Drézéry, Saint-Étienne-d'Albagnan, Saint-Étienne-de-Gourgas, Saint-Félix-de-l'Héras, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Gély-du-Fesc, Saint-Geniès-des-Mourgues, Saint-Geniès-de-Fontedit, Saint-Georges-d'Orques, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Guiraud, Saint-Hilaire-de-Beauvoir, Saint-Jean-de-Buèges, Saint-Jean-de-Cornies, Saint-Jean-de-Cuculles, Saint-Jean-de-Fos, Saint-Jean-de-la-Blaquière, Saint-Jean-de-Minervois, Saint-Jean-de-Védas, Saint-Just, Saint-Martin-de-Londres, Saint-Mathieu-de-Tréviers, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Nazaire-de-Ladarez, Saint-Nazaire-de-Pézan, Saint-Pargoire, Saint-Paul-et-Valmalle, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Pons-de-Mauchiens, Saint-Privat, Saint-Saturnin-de-Lucian, Saint-Sériès, Saint-Thibéry, Saint-Vincent-de-Barbeyrargues, Salasc, Saturargues, Saussan, Saussines, Sauteyrargues, Sauvian, Sérignan, Servian, Sète, Siran, Soubès, Soumont, Sussargues, Teyran, Thézan-lès-Béziers, Tourbes, Tressan, Le Triadou, Usclas-d'Hérault, Usclas-du-Bosc, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Vacquières, Vailhan, Vailhauquès, Valergues, Valflaunès, Valmascle, Valras-Plage, Valros, Vélieux, Vendargues, Vendémian, Vendres, Vérargues, Vias, Vic-la-Gardiole, Vieussan, Villeneuve-lès-Béziers, Villeneuve-lès-Maguelone, Villeneuvette, Villespassans, Villetelle, Villeveyrac, Viols-en-Laval, Viols-le-Fort.

**- Département des Pyrénées-Orientales :**

L'Albère, Alénya, Amélie-les-Bains-Palalda, Ansignan, Arboussols, Argelès-sur-Mer, Arles-sur-Tech, Bages, Baho, Baillestavy, Baixas, Banyuls-dels-Aspres, Banyuls-sur-Mer, Le Barcarès, Bélesta, Bompas, Boule-d'Amont, Bouleternère, Le Boulou, Brouilla, Cabestany, Caixas, Calce, Calmeilles, Camélas, Campoussy, Canet-en-Roussillon, Canohès, Caramany, Casefabre, Cases-de-Pène, Cassagnes, Castelnou,

Caudiès-de-Fenouillèdes, Cerbère, Céret, Claira, Clara, Collioure, Corbère, Corbère-les-Cabanes, Corneilla-la-Rivière, Corneilla-del-Vercol, Les Cluses, Elne, Espira-de-l'Agly, Espira-de-Conflent, Estagel, Estoher, Eus, Felluns, Fenouillet, Finestret, Fosse, Fourques, Glorianes, Ille-sur-Têt, Joch, Lansac, Laroque-des-Albères, Latour-Bas-Elne, Latour-de-France, Lesquerde, Llauro, Llupia, Marquixanes, Los Masos, Maureillas-las-Illas, Maury, Millas, Molitg-les-Bains, Montalba-le-Château, Montauriol, Montbolo, Montescot, Montesquieu-des-Albères, Montner, Mosset, Néfiach, Oms, Opoul-Périllos, Ortaffa, Palau-del-Vidre, Passa, Perpignan, Le Perthus, Peyrestortes, Pézilla-de-Conflent, Pézilla-la-Rivière, Pia, Planèzes, Pollestres, Ponteilla, Port-Vendres, Prats-de-Sournia, Prugnanes, Prunet-et-Belpuig, Rabouillet, Rasiguères, Reynès, Rigarda, Rivesaltes, Rodès, Saint-André, Saint-Arnac, Sainte-Colombe-de-la-Commanderie, Saint-Cyprien, Saint-Estève, Saint-Féliu-d'Amont, Saint-Féliu-d'Avall, Saint-Génis-des-Fontaines, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-Lasseille, Saint-Jean-Pla-de-Corts, Saint-Laurent-de-Cerdans, Saint-Laurent-de-la-Salanque, Sainte-Marie, Saint-Marsal, Saint-Martin, Saint-Michel-de-Llotes, Saint-Nazaire, Saint-Paul-de-Fenouillet, Saleilles, Salses-le-Château, Le Soler, Sorède, Sournia, Taillet, Tarerach, Taurinya, Tautavel, Terrats, Théza, Thuir, Tordères, Torreilles, Toulouges, Tresserre, Trévillach, Trilla, Trouillas, Valmanya, Villelongue-de-la-Salanque, Villelongue-dels-Monts, Villemolaque, Villeneuve-de-la-Raho, Villeneuve-la-Rivière, Vinça, Vingrau, Vira, Vivès, Le Vivier.

Les vins sont issus de raisins récoltés dans des vignes situées dans l'aire géographique des appellations d'origine contrôlées « Languedoc » et « Muscat de Frontignan ».

## 4. Description de la méthode d'obtention

### 4.1 Matière première

L'eau-de-vie est obtenue à partir de la distillation de vins issus de vignes répondant aux conditions de production fixées dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc », à l'exception de la richesse minimale en sucre des raisins et du rendement, qui est fixé pour l'eau-de-vie à 100 hectolitres de vin par hectare.

### 4.2 Caractéristiques des vins à distiller

Au moment de la distillation, les vins présentent :
- un titre alcoométrique volumique total compris entre 9 et 15 % ;
- une teneur en anhydride sulfureux (SO2) total inférieure ou égale à 30 milligrammes par litre pour les vins distillés avec des appareils à distillation discontinue.

### 4.3 Distillation

Le vin est distillé :
- soit selon le principe de distillation discontinue simple ;
- soit selon le principe de distillation multi-étagée avec reflux, discontinue ou continue.

Distillation discontinue simple
La distillation est réalisée au moyen d'alambics composés d'une chaudière, d'un chapiteau, d'un col-de-cygne, avec ou sans condenseur à eau, d'un serpentin avec appareil réfrigérant et d'un porte-alcoomètre.
Le chapiteau et le col-de-cygne sont obligatoirement en cuivre.
La capacité totale de la chaudière ne doit pas dépasser 40 hectolitres.

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

Au cours de la distillation, le titre alcoométrique du distillat diminue et sa composition en composés volatils évolue. Les fractions de début et de fin de distillation peuvent être séparées de l'eau-de-vie en fonction de leur titre alcoométrique volumique.

Plusieurs distillations successives peuvent être réalisées.

Distillation discontinue multi-étagée avec reflux
La distillation est réalisée au moyen d'alambics constitués d'une chaudière surmontée d'une colonne, elle-même surmontée d'un échangeur à eau puis d'un col-de-cygne relié à un condenseur-réfrigérant.
Tous les plateaux de la colonne sont en cuivre.
La capacité totale de la chaudière ne doit pas dépasser 100 hectolitres.
La colonne comprend au maximum 10 plateaux.

Les vapeurs issues du vin s'élèvent et gagnent les plateaux où elles se condensent partiellement. Les vapeurs progressent ensuite vers le col-de-cygne, une partie d'entre elles reflue vers l'échangeur à eau où elle se condense puis redescend dans la colonne tandis qu'une autre partie des vapeurs se dirige vers le réfrigérant à la sortie duquel va couler le distillat.

Au cours de la distillation, le titre alcoométrique du distillat diminue. Les fractions de début et de fin de distillation peuvent être séparées de l'eau-de-vie. Le cas échéant, les fractions de début de distillation sont éliminées tandis que les fractions de fin de distillation peuvent être réintroduites avec le vin lors de l'une des distillations suivantes.

Distillation continue multi-étagée avec reflux
La distillation est réalisée au moyen de colonnes qui contiennent des plateaux horizontaux assurant grâce à des éléments de barbotage, en forme de tunnels ou de calottes, le contact entre les flux liquides et les flux gazeux qui les traversent à contre-courant. Les colonnes comprennent une zone d'épuisement au sein de laquelle le liquide à distiller va s'appauvrir en alcool qui va passer en phase vapeur et une zone de concentration au sein de laquelle les vapeurs vont s'enrichir en alcool.
La condensation est réalisée par un ou plusieurs chauffe-vins ou condenseurs à eau. Les condensats issus de ces échangeurs thermiques sont dirigés soit vers le coulage du distillat, soit rétrogradés en haut de la zone de concentration.
Les plateaux des colonnes de concentration sont obligatoirement en cuivre.
L'extraction des composés les plus volatils est réalisée sur les vapeurs de distillat, le cas échéant via un tronçon de dégazage.
Les procédés d'extraction sur la phase liquide en cours de distillation permettant de modifier la concentration partielle du distillat en certains composés (rectification) sont interdits.

Toute distillation doit être précédée d'un nettoyage de l'appareil, à l'eau pour au minimum la colonne de concentration des appareils à distillation continue, à la vapeur ou à l'eau bouillante pour les appareils à distillation discontinue.

L'eau-de-vie produite présente dans le collecteur journalier, à l'issue du processus de distillation, un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 72 %, à la température de 20°C.

4.4 Élevage

L'eau-de-vie « blanche » est maturée en cuves après distillation durant une période minimale de 6 mois avant sa commercialisation.

L'eau-de-vie vieillie est élevée en récipient de bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 600 litres durant une période minimale de 1 an à compter de la date de mise sous bois.

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

4.5 Finition

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

## 5. Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique

5.1 Description des facteurs de l'aire géographique qui présentent un rapport avec l'eau de vie

Facteurs naturels

L'aire géographique s'étend sur les départements viticoles du Languedoc-Roussillon, Pyrénées-Orientales, Aude, Hérault et l'ouest du Gard. Elle forme un vaste amphithéâtre adossé au nord à des chaînons montagneux successifs allant des Pyrénées aux Cévennes, pour descendre jusqu'à la mer Méditerranée en traversant une diversité de situations géologiques, de l'ère primaire à l'ère quaternaire.
L'ensemble du vignoble bénéficie d'un environnement méditerranéen avec un climat caractérisé par des étés chauds et secs et des hivers doux, et un régime de vents soit desséchants orientés nord et ouest (mistral, cers et tramontane), soit maritimes (marin, grec, Espagne) dont l'humidité tempère les excès de chaleur de l'été. La pluviométrie augmente avec l'altitude et la distance à la mer, passant de 400 mm à près de 1000 mm par an.
Cette variabilité climatique, tout en restant à caractère méditerranéen, permet l'implantation avec succès de nombreux cépages, des plus précoces aux tardifs, offrant ainsi une très large palette de produits viticoles.

Facteurs humains

Issue d'une longue tradition, la production d'eau-de-vie est actuellement assurée par un petit nombre de producteurs en caves particulières, en tant que bouilleurs de crus, ou par des caves coopératives.
Cette production s'inscrit ainsi en tant que complément de gamme au sein de la production des appellations d'origine du Languedoc.
Les restructurations du réseau de distilleries ont été très importantes en Languedoc et ce sont actuellement 4 distilleries qui se chargent de la distillation.
Les vins à distiller, en relation avec les conditions pédoclimatiques, sont en général d'un degré élevé et issus des cépages caractéristiques des appellations du Languedoc.
La distillation est très majoritairement réalisée à l'aide de colonnes, avec une première colonne, dite « colonne d'épuisement » qui permet de séparer l'eau de l'ensemble des autres composants. Une deuxième colonne, dite « colonne de concentration » reçoit les vapeurs en partie basse et sépare les différents éléments en fonction de leur volatilité. Tout l'art du distillateur sera de recueillir sur un plateau supérieur, le « cœur » de chauffe, composé des meilleurs éléments. L'eau-de-vie ainsi coulée titre au maximum 72 % vol.
Une partie des eaux-de-vie est élevée en fûts de chêne durant une période minimale de 1 an dans des chais spécifiques des distilleries.

5.2 Caractéristiques de l'eau de vie attribuable à l'aire géographique

Éléments historiques

L'art de la distillation s'est développé en Languedoc dès le XIIIème siècle avec l'apport des connaissances des savants arabes et à leur approfondissement par les professeurs de l'École de médecine de Montpellier, mais la production restera artisanale jusqu'au XVIIème siècle.
En un siècle se développe un commerce florissant, soit par le port de Sète, soit par Bordeaux via le tout nouveau canal du midi, à destination de nombreux pays dont le plus important est la Hollande, où il existait une cotation des eaux-de-vie languedociennes.

L'eau-de-vie du Languedoc entrait dans la composition de nombreuses liqueurs dites de « Montpellier » ; M De Ballainvillier, dans un texte du début du XVIIIème siècle a décrit ces liqueurs que la ville vendait : les eaux de la reine de Hongrie (parfumée à la fleur de romarin), eau de cannelle, sirop de grenade …

Au début du XIXème siècle, le vignoble connaîtra un développement important avec une orientation préférentielle vers la production d'eau-de-vie, la moitié du revenu viticole provient alors de la distillation. 500.000 hectolitres d'alcool quittent le port de Sète en 1804. Le département de l'Hérault compte plus de mille chaudières. Ces évolutions ont été favorisées par les inventions de Jean-Edouard Adam, chimiste à la Faculté de médecine de Montpellier, qui a perfectionné les techniques de distillation.
Avec l'avènement du chemin de fer dans la deuxième moitié du XIXème siècle et une demande importante de vins de consommation, le vignoble verra la production d'eau-de-vie diminuer au profit du vin.

La distillation restera toutefois toujours importante compte tenu de la taille du vignoble et des nombreuses colonnes présentes dans tout le Languedoc.
L'Appellation d'Origine Réglementée « Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc » sera reconnue par le décret du 23 février 1942.

Spécificité du produit

Les conditions d'élaboration de la « Fine du Languedoc » avec des vins de titre alcoométrique volumique élevé conduit à des eaux-de-vie originales conservant des notes aromatiques présentes dans le vin.

L'eau-de-vie blanche développe des arômes floraux, légèrement mentholés.

L'eau-de-vie vieillie sous bois présente un nez vanillé avec des notes de cannelle qui évolue en bouche vers des nuances boisées, vanillées et réglissées.

5.3 Lien causal

L'éloignement du Languedoc des principaux centres de consommation et l'absence de moyens de transport rapides conduira très tôt la région à rechercher des moyens de valorisation des produits viticoles au travers des eaux-de-vie.
La présence de la Faculté de médecine dans la ville de Montpellier au cœur du vignoble, a constamment favorisé l'évolution des techniques de distillation, et c'est ainsi qu'à partir des années 1800, la distillation en un seul passage au lieu de 5 à 6 permettait d'obtenir l'eau-de-vie avec une économie de temps et d'énergie importante.
La principale eau-de-vie produite, appelée « trois-six » et titrant 85° Gay-Lussac, est ainsi à l'origine de la « Fine du Languedoc ».
Ces interactions entre des vins issus de raisins généralement récoltés à un degré élevé, des techniques de distillation appropriées, les savoir-faire des distillateurs et une bonne maîtrise de l'élevage permettent d'obtenir une eau-de-vie typique, soit blanche, soit vieillie. L'eau-de-vie blanche présente des arômes floraux avec des nuances mentholées. Vieillie sous bois, l'eau-de-vie se pare d'arômes vanillés enrichis de nuances rappelant la cannelle et le réglisse.

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

## 7. Nom et adresse du demandeur

Comité Régional Interprofessionnel des eaux de vie du Languedoc (CRIEL)
54 avenue de Montpellier
34 725 –Saint-André de Sangonis

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

Mentions complémentaires :
L'indication géographique « Fine du Languedoc » peut être complétée de la mention « blanche », pour les eaux-de-vie répondant aux conditions de production fixées pour ces mentions aux points 2 et 4 dans le présent cahier des charges.

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

- la mention « VSOP » pour des eaux-de-vie vieillies au moins 6 ans ;
- la mention « XO » pour des eaux-de-vie vieillies au moins 10 ans ;
- la mention de l'année de distillation pour des eaux-de-vie vieillies au moins 10 ans.

## Partie II Obligations déclaratives et registres

### 1. Obligations déclaratives

**Déclaration préalable d'affectation parcellaire :**
Les opérateurs producteurs de raisins souhaitant bénéficier des conditions de productions particulières liées au rendement de certaines parcelles tel que défini dans le point 4 du présent cahier des charges déclarent avant le 1er février 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 « Fine du Languedoc ».
La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur
Cette déclaration précise :
- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- le nom du distillateur qui produira l'eau-de-vie « Fine du Languedoc » ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, et l'identification des parcelles susceptibles d'être irriguées.

La déclaration de renonciation telle que prévue dans le cahier des charges des appellations d'origine contrôlées « Languedoc », « Cabardès », « Clairette du Languedoc », « Collioure », « Corbières », «Corbières-Boutenac », « Côtes du Roussillon », « Côtes du Roussillon Villages », « Faugères », « Fitou », « Limoux », « Maury », « Minervois », « Minervois-La Livinière », « Saint-Chinian » vaut déclaration préalable d'affectation parcellaire pour la production de raisins vinifiés en vue de l'élaboration d'eau-de-vie « Fine du Languedoc »» et sous réserve d'être déposée avant récolte auprès de l'organisme de contrôle agréé et auprès de l'organisme de défense et de gestion de l'indication géographique « Fine du Languedoc ».

**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 du

Languedoc ». 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 destinées à être revendiquées en indication géographique « Fine du Languedoc ». 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 auprès de l'organisme de contrôle.

**Déclaration de revendication**
Cette déclaration est transmise à l'organisme de défense et de gestion au plus tard 1 mois après la fermeture des travaux de distillation.

La déclaration précise le volume d'alcool pur revendiqué.
Elle est accompagnée d'une copie de la déclaration de récolte des vignerons ayant vinifié les vins en vue de la production de « Fine du Languedoc » et d'une analyse par lot de produits revendiqués.

**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 des eaux-de-vie vieillies 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.

**2. 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 :

**Distillation**
Tout opérateur qui met en œuvre des vins tient à jour les données suivantes :
- les coordonnées d'origine des vins : coordonnées et n° CVI de la ou des caves ayant produit le vin, déclaration de récolte et référence du document de circulation qui accompagne le vin ;
- la date et l'heure de distillation ;
- le volume et le TAV de l'eau-de-vie obtenue.

**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 quantités d'eaux-de-vie sous indication géographique détenues en stocks au 31 juillet, par compte de vieillissement.

Les registres et déclarations prévus par la réglementation générale notamment la Déclaration Récapitulative Mensuelle en Douane (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 | MÉTHODE D'ÉVALUATION |
|---|---|
| A. — Règles structurelles | |
| Situation dans l'aire géographique<br>Localisation des sites de production | Examen documentaire<br>et/ou Contrôle chez les opérateurs |
| Encépagement | Contrôle documentaire |
| Caractéristiques descriptives du matériel de distillation | Contrôle sur site<br>et/ou Examen documentaire |
| B. — Règles annuelles | |
| TAV des vins | Examen documentaire |
| TAV maximal du distillat | Contrôle documentaire<br>et/ou Examen analytique |
| Durée minimale de vieillissement | Examen documentaire<br>et/ou Contrôle sur site |
| 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

**Languedoc Roussillon Origine (LRO) – Sud de France**
Les Miroirs 6, avenue Maréchal Juin
BP 40340
11103 NARBONNE CEDEX
Tél : 0468654260 ; Fax : 0468658479
Courriel : contact@lr-origine.com

**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.