Publié au BO AGRI du 22 janvier 2015

Cahier des charges de l'indication géographique « Marc du Bugey »
homologué par l'arrêté du 30 décembre 2014 relatif à l'indication géographique « Marc du Bugey », JORF du 14 janvier 2015

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE

« Marc du Bugey »

Partie I Fiche technique

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

L'indication géographique « Marc du Bugey » 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 marc de raisin ou marc » annexe II, point 1.

2. Description de la boisson spiritueuse comprenant les caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques du produit

L'indication géographique « Marc du Bugey » désigne des eaux de vie ayant été vieillies sous bois au minimum 3 ans.

2.1. Caractéristiques organoleptiques

Le Marc du Bugey se caractérise par une robe limpide et ambrée.
Le nez révèle une grande richesse aromatique dont les principales notes sont torréfiées (cacao, vanille, café).
En bouche, du fait d'un élevage sous bois de plusieurs années, l'eau-de-vie est ample, ronde et les arômes dominants sont le pruneau, les fruits secs et le toasté.

2.2 Principales caractéristiques physiques et chimiques

Les eaux-de-vie de marc présentent une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 450 g par hl d'alcool pur.

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

3. Définition de l'aire géographique concernée

Les marcs de raisin sont produits, stockés, distillés dans l'aire géographique. Les eaux de vies sont vieillies dans l'aire géographique.

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

Département de l'Ain
L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambléon, Ambronay, Ambutrix, Andert-et-Condon, Anglefort, Aranc, Arandas, Arbignieu, Argis, Armix, Artemare, Belley, Belmont-Luthézieu, Bénonces, Béon, Bettant, Bohas-Meyriat-Rignat, Bolozon, Boyeux-Saint-Jérôme, Brégnier-Cordon, Brénaz, Brens, Briord, La Burbanche, Ceignes, Cerdon, Certines, Ceyzériat, Ceyzérieu, Challes-la-Montagne, Champagne-en-Valromey, Chanay, Chavornay, Château-Gaillard, Chazey-Bons, Cheignieu-la-Balme, Cize, Cleyzieu, Colomieu, Conand, Contrevoz, Conzieu, Corbonod, Corlier, Corvessiat, Cressin-Rochefort, Culoz, Cuzieu, Douvres, Druillat, Evosge, Flaxieu, Grand-Corent, Groslé, Hautecourt-Romanèche, Hotonnes, Innimont, Izenave, Izieu, Jasseron, Journans, Jujurieux, Labalme, Lagnieu, Lantenay, Lavours, Leyment, Leyssard,

Lhôpital, Lhuis, Lochieu, Lompnas, Magnieu, Marchamp, Marignieu, Massignieu-de-Rives, Mérignat, Montagnat, Montagnieu, Murs-et-Gélinieux, Nattages, Neuville-sur-Ain, Nivollet-Montgriffon, Nurieux-Volognat, Oncieu, Ordonnaz, Parves, Peyrieu, Pollieu, Poncin, Pont-d'Ain, Premeyzel, Pugieu, Ramasse, Revonnas, Rossillon, Saint-Alban, Saint-Benoît, Saint-Bois, Saint-Champ, Saint-Denis-en-Bugey, Sainte-Julie, Saint-Just, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-de-Bavel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Rambert-en-Bugey, Saint-Sorlin-en-Bugey, Saint-Vulbas, Sault-Brénaz, Seillonnaz, Serrières-de-Briord, Serrières-sur-Ain, Seyssel, Songieu, Sonthonnax-la-montagne, Souclin, Surjoux, Sutrieu, Talissieu, Tenay, Thézillieu, Torcieu, Tossiat, La Tranclière, Vaux-en-Bugey, Vieu, Vieu-d'Izenave, Villebois, Villereversure, Virieu-le-Grand, Virieu-le-Petit, Virignin, Vongnes.

Département de la Savoie
Champagneux, Chanaz, Chindrieux, Jongieux, La Balme, Lucey, Motz, Ruffieux, Saint-Genix-sur-Guiers, Serrières-en-Chautagne, Vions, Yenne.

Département de la Haute-Savoie
Bassy, Seyssel.

Les marcs sont issus de raisins récoltés dans des vignes situées dans l'aire géographique des AOP « Bugey » ou « Roussette du Bugey ».

4. Descriptif de la méthode d'obtention

4.1 Matière première

Les marcs de raisin sont issus de la vinification des vins susceptibles d'être revendiqués dans les AOP « Bugey » ou « Roussette du Bugey ».
Les marcs sont issus de raisins blancs, rouges ou des deux mis en œuvre simultanément à partir des cépages suivants : gamay N, pinot N, mondeuse N, poulsard N, chardonnay B, altesse B, pinot gris G, mondeuse B, molette B, jacquère B, aligoté B.

4.2 Conditionnement des marcs

Les marcs issus d'une vinification en rouge sont conditionnés à l'abri de l'air dans les 24 heures après décuvage. Les marcs issus d'une vinification en rosés ou en blanc subissent une fermentation avant distillation. Celle-ci est réalisée à l'abri de l'air sans adjonction d'agents fermentaires et sans enrichissement. Le conditionnement est réalisé dans un délai qui n'excède pas 6 heures depuis la fin du pressurage.

Les marcs sont conditionnés dans des silos, des cuves, des fosses ou des sacs permettant une conservation à l'abri de l'air et doivent avoir une limite de contenance inférieure ou égale à 30 tonnes.

Les marcs destinés à la distillation doivent être conservés parfaitement, exempts de moisissure. Les marcs sont distillés dans un délai qui n'excède pas 24 heures suivant leur déconditionnement.

4.3 Distillation

Les marcs de raisins sont distillés avant le 31 mars de l'année suivant la récolte.

La distillation des marcs de raisin est réalisée selon le principe de distillation discontinue en cascade.
La distillation est réalisée au moyen d'alambics constitués de plusieurs vases de distillation et de colonnes de concentration.
Les vases et les colonnes de distillation sont obligatoirement en cuivre.
Le nombre maximal de vases est de 6. La capacité du vase ne doit pas dépasser 600 litres
L'ensemble des colonnes comprend au maximum 10 plateaux.

Le marc est introduit dans des paniers métalliques placés à l'intérieur des vases dans lesquels est injectée de la vapeur. La vapeur qui traverse ainsi successivement les différents vases de bas en haut se charge en alcool. Cette vapeur est introduite successivement dans une ou plusieurs colonnes de concentration comprenant des plateaux horizontaux qu'elle traverse de bas en haut. Les vapeurs s'enrichissent en alcool, se condensent partiellement et une partie d'entre elles sont rétrogradées dans la colonne ou le vase.
Les vapeurs circulent ensuite dans un condenseur 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 distillations sont séparées de l'eau de vie et peuvent être recyclées au cours d'une distillation suivante.

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

La quantité d'alcool obtenue après distillation doit être comprise pour 100 kilogrammes de marcs mis en œuvre :
- entre au minimum 5 litres d'alcool pur et au maximum 8 litres d'alcool pur pour les marcs de raisins rouges ;
- entre au minimum 4 litres d'alcool pur et au maximum 7 litres d'alcool pur pour les marcs de raisins blancs.

4.4 Élevage

L'eau de vie est élevée dans des contenants en bois de chêne pendant une durée minimale de 3 ans à compter de la mise sous bois. La durée minimale définie ci-dessus est réalisée sans interruption, à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration des produits.

L'eau de vie est élevée dans des chais de vieillissement dont l'hygrométrie et la température sont régulées naturellement, sans installation autre que l'isolation et la ventilation des locaux.

Dans les établissements où sont élaborées à la fois des eaux-de-vie pouvant prétendre à l'indication géographique « Marc du Bugey » et d'autres eaux-de-vie :
- lors de la distillation, un nettoyage à la vapeur doit être pratiqué avant de mettre en œuvre la distillation des matières premières destinées aux eaux-de-vie pouvant prétendre à l'indication géographique « Marc du Bugey » ;
- les opérations de stockage doivent être réalisées dans des conditions assurant une séparation et une individualisation des eaux-de-vie de chaque catégorie.

5. Détails corroborant le lien avec l'environnement géographique ou l'origine géographique

5.1 Spécificité de l'aire géographique

5.1.1 Facteurs naturels

La région du Bugey présente une extraordinaire diversité de formations géologiques. Tous les étages du Jurassique (du Lias au Portlandien) ou du Crétacé inférieur sont présents ainsi que des molasses du Miocène ou des alluvions anciennes. Enfin, on rencontre également dans le Bugey des éboulis et de très nombreuses moraines très diverses du point de vue de leur origine, de leur nature et de leur composition.
La région est dominée par le climat océanique, avec des précipitations abondantes et régulières, de l'ordre de 1100 à 1300 mm/an. Le vignoble reste cependant sous les influences méridionale et continentale : si les hivers sont longs et parfois rigoureux, la zone connaît également des étés chauds.

5.1.2 Facteurs humains

Cultivé depuis l'époque romaine, le vignoble du Bugey connut son apogée entre les années 1830 et 1870 avec une superficie en vignes dépassant, dans l'arrondissement de Belley, les 7 000 hectares. Le docteur Jules Guyot, en 1868, enquêtant pour le gouvernement, relève que la vigne représente 25 % du produit agricole du département.

Fortement touché par le Phylloxéra, le vignoble du Bugey a quasiment disparu pour ensuite se rétablir à partir des années 50. Dès 1962, Messieurs Trinquet et Caillet écrivaient : « La vigne s'est établie sur de nombreux éboulis caillouteux comportant des mélanges d'origines diverses. En plus de divers étages du Jurassique et parfois du Crétacé, on la trouve sur des moraines glaciaires au sol compact relativement peu fertile, sur des plaques de molasse rabotée à l'époque glaciaire, peu riche en chaux. ». Le vignoble du Bugey s'est ainsi rétabli sur les sites les plus favorables, constituant un vignoble en îlots. Dans ces îlots, les viticulteurs ont utilisé divers cépages en recherchant la meilleure adéquation entre le terrain et les caractéristiques culturales et physiologiques de ces cépages.

5.1.3 Éléments historiques

Dès 1783, on relève que les marcs et vins de la région « poussés suivant l'expérience, donnent une eau-de-vie de la meilleure qualité ». Gaudet, premier syndic du Tiers-Etat, demanda la création à Belley d'une « brûlerie royale privilégiée ». Ce projet ne vit cependant jamais le jour.
Au lendemain de la seconde guerre mondiale, la pénurie provoque une hausse considérable des prix des marcs du Bugey. À compter de 1947, la filière s'organise par la création du syndicat des producteurs d'eau-de-vie du Bugey et le regroupement des producteurs en coopérative. Elle se dote de textes officiels, le décret du 8 avril 1947 puis le décret du 17 août 1950, définissent les conditions de production pour l'Appellation d'Origine réglementée « Eaux-de-vie de marc et de vin originaire du Bugey » et listent les cantons de production. L'I.N.A.O élabore le règlement intérieur de la commission de dégustation des Eaux-de-vie du Bugey en date du 19 mai 1948. À partir de la récolte 1969, un vieillissement de 3 ans sous bois a été imposé. Ces textes seront remplacés par le décret du 9 mai 1980 qui complète les conditions de production par celles concernant le mode de distillation, l'encépagement et le vieillissement.

5.2 Spécificité du produit

Le marc du Bugey se caractérise par une robe limpide et ambrée.
Le nez révèle une grande richesse aromatique dont les principales notes rappellent les odeurs de torréfaction : cacao, vanille et café.
En bouche, du fait d'un élevage sous bois de plusieurs années, l'eau-de-vie est ample, ronde et les arômes dominants sont le pruneau, les fruits secs et le toasté.

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

Le vignoble du Bugey est un vignoble de petite taille dont la diversité des cépages est liée à la recherche de la meilleure adéquation aux différents sites, afin d'obtenir des vins caractéristiques. La distillation fait partie du savoir-faire collectif des viticulteurs du Bugey, le passage de l'alambic dans les villages est en effet encore un moment d'échange et de convivialité très attendu en plein hiver. Des matériels simples et de taille adaptée aux quantités de marc de raisin disponibles dans les exploitations de ce petit vignoble sont mis en œuvre. Ils permettent d'obtenir des eaux de vie puissantes dont les principaux arômes cacao, café, rappelle la torréfaction. Un vieillissement de plus de 3 ans dans des conditions climatiques marquées par la forte amplitude des températures entre l'été et l'hiver va permettre d'adoucir ces arômes en les complexifiant avec des arômes de pruneaux et de fruits secs tout en conservant une dominante toastée.

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

7. Nom et adresse du demandeur

Syndicat des vins du Bugey
133, Boulevard du 133ème Régiment d'Infanterie
01 300 BELLEY

8. Éventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires

Les eaux-de-vie pour lesquelles, aux termes du présent cahier des charges, est revendiqué l'indication géographique « Marc du Bugey » ne peuvent être déclarées pour la fabrication, offertes aux consommateurs, expédiées, mises en vente ou vendues sans que, sur les titres de mouvements, les documents déclaratifs, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques soit inscrite l'indication géographique, le tout en caractère très apparents.

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

- la mention « vieux » ou « VS » pour des eaux-de-vie de marc vieillies au moins 5 ans ;
- la mention « très vieux » ou «VSOP », pour des eaux-de-vie de marc vieillies au moins 8 ans ;
- la mention «hors d'âge » ou « XO » pour des eaux-de-vie de marc vieillies au moins 10 ans ;
- la mention de l'année de distillation ou la durée d'élevage pour des eaux-de-vie de marc vieillies au moins 10 ans.

Dans l'étiquetage, ces mentions facultatives doivent être inscrites avant ou après le nom de l'indication géographique et en caractères identiques.

Toute référence au cépage, à un lieu-dit ou à une dénomination géographique autre est interdite sur l'étiquetage, les factures et les prospectus.

Partie II Obligations déclaratives et registres à tenir

1. Obligations déclaratives

Déclaration d'ouverture et de fin de 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 marcs destinés à être revendiquées en IG « Marc du Bugey ». 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 marcs destinés à être revendiquées en IG « Marc du Bugey ». 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 marcs que des marcs sous IG, 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.

Chaque revendication comprend notamment les références suivantes pour l'IG 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 du marc ainsi que l'adresse du chai, la capacité des logements utilisés, le volume et le titre alcoométrique volumique du marc 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 31 août, le résultat de l'inventaire physique des stocks de l'IG détenus au 31 juillet dans chacun de ses chais identifiés, par compte d'âge de vieillissement.

2. Tenue des registres

Les opérateurs tiennent à jour sur des registres les informations suivantes :

Conditionnement et mise en œuvre des marcs de raisin
Les opérateurs qui mettent en œuvre des marcs tiennent à jour les données suivantes :

- les coordonnées d'origine des marcs : coordonnées et n° CVI de la ou des caves ayant produit le marc, le cas échéant identification du centre de pressurage, référence au document de circulation qui accompagne le marc ;
- les caractéristiques du marc : AOC du vin, type de vinification (rouge, rosé ou blanc), le cas échéant cépages, égrappage ;
- la date et l'heure de la fin des opérations de pressurage ;
- la date et l'heure de conditionnement du marc (le cas échéant).

Distillation
Les distillateurs tiennent à jour les données suivantes :

- les coordonnées d'origine des marcs : coordonnées et n° CVI de la ou des caves ayant produit le marc, le cas échéant identification du centre de pressurage, référence au document de circulation qui accompagne le marc ;
- la date et l'heure de distillation ;
- la quantité et le TAV 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 les déclarations prévues 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 des données.

Partie III Points principaux à contrôler

POINTS PRINCIPAUX À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
A - RÈGLES STRUCTURELLES	
Localisation des sites de stockage, de mise en fermentation des marcs et de distillation et de vieillissement	Examen documentaire
Caractéristiques du matériel de distillation	Contrôle sur site et/ou examen documentaire
Vieillissement	Examen documentaire et/ou contrôle sur le site
B - RÈGLES ANNUELLES	
Conditionnement des marcs	Examen documentaire et/ou contrôle sur site
Rendement en alcool	Examen documentaire
C - PRODUIT	
Caractéristiques analytiques du produit fini	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit fini	Examen organoleptique

REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

QUALISUD
2 Allée Brisebois - 31320 AUZEVILLE TOLOSANE
Adresse administrative :
15 avenue de l'Océan - 40500 SAINT SEVER
Tél : 05 58 06 15 21 - Fax : 05 58 75 13 36
e-mail : contact@qualisud.fr

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.