Publié au BO AGRI du 12 février 2015

Cahier des charges de l'indication géographique
« Eau-de-vie de vin de la Marne » ou « Fine champenoise »
homologué par l'arrêté du 27 janvier 2015 relatif à l'indication géographique
« Eau-de-vie de vin de la Marne » ou « Fine champenoise », JORF du 6 février 2015

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE

« Eau-de-vie de vin de la Marne » ou « Fine champenoise »

Partie I Fiche technique

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

L'indication géographique « Eau-de-vie de vin de la Marne » ou « Fine champenoise » 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 champenoise » distingue deux types de produits : les eaux-de-vie de vin blanches et les eaux-de-vie de vin vieillies sous bois.

2.1 Caractéristiques organoleptiques

La « Fine champenoise » est blanche et limpide ou, lorsqu'elle est vieillie sous bois, de couleur allant de jaune paille à ambré.

La « Fine champenoise » se caractérise par des notes florales, légèrement vineuses, des notes de fruits à chair blanche (pomme, poire). Au cours de son vieillissement, elle acquiert des notes boisées, vanillées, pain grillé, tabac blond.

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 et une teneur en méthanol inférieure à 150 grammes par hectolitre d'alcool pur.
Au moment de la vente au consommateur, l'eau-de-vie présente un titre alcoométrique volumique minimal de 40 %.

3. Définition de l'aire géographique

La récolte des raisins, le pressurage, la vinification, la distillation ainsi que l'élevage (la maturation et, le cas échéant, le vieillissement) de la « Fine champenoise » sont assurés sur les territoires délimités par l'article V de la loi du 22 juillet 1927 relative à l'AOC « 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

4.1 Matière première

L'eau-de-vie est obtenue à partir de la distillation de vins répondant aux conditions de production (encépagement, conduite du vignoble, récolte et pressurage) fixées dans le cahier des charges de l'AOP « Champagne ».

4.2 Caractéristiques des vins à distiller

Les vins sont conservés dans des cuves ouillées et bouchées jusqu'à la distillation. Les vins peuvent être chargés de lies.
Au moment de la distillation, les vins présentent :
— un titre alcoométrique volumique naturel compris entre 6 et 12 % ;
— une acidité volatile au maximum égale à 1 gramme par litre de H2SO4 ;
— une teneur en anhydride sulfureux (SO2) total inférieure ou égale à 100 milligrammes par litre.

4.3 Distillation

La capacité de distillation de chacun des appareils ne peut dépasser 70 hectolitres d'alcool pur par période de 24 heures.
Les eaux-de-vie produites présentent dans le collecteur journalier, à l'issue du processus de distillation, un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 75 %, à la température de 20 °C.

Les vins sont distillés :
- soit selon le principe de distillation discontinue simple à la repasse ;
- soit selon le principe de distillation discontinue à vases en cascade, combinée à une distillation multiétagée avec reflux ;
- soit selon le principe de distillation continue multi-étagée avec reflux.

Distillation discontinue simple à la repasse

- Description des matériels :

La distillation est réalisée au moyen d'alambic composé d'une chaudière, d'un chapiteau, d'un col de cygne, avec ou sans chauffe-vin ou condensateur à eau et d'un serpentin avec appareil réfrigérant.
La chaudière, le chapiteau, le col de cygne et le serpentin sont en cuivre.

La capacité totale de la chaudière ne doit pas dépasser 25 hectolitres.

- Description du procédé :

Le vin est chauffé dans la chaudière au feu nu ou par introduction de vapeur d'eau dans une double enveloppe extérieure. L'injection directe de vapeur dans le produit à distiller est interdite.
Les vapeurs issues du vin s'élèvent et gagnent le chapiteau où elles se condensent partiellement. Une partie d'entre elles refluent vers la chaudière après condensation tandis qu'une autre partie des vapeurs empruntent le col de cygne et se dirigent dans le serpentin vers le réfrigérant à la sortie duquel le distillat va couler.

Au cours de la distillation, le titre alcoométrique du distillat diminue et sa composition en composés volatiles évolue.

Cette méthode comprend la succession de deux étapes dites « chauffes » :
- la première consiste en la distillation du vin et permet d'obtenir le brouillis, après avoir écarté les produits de début et de fin de la distillation ;
- la deuxième dite « repasse » ou « bonne chauffe » consiste en la distillation du brouillis et permet d'obtenir l'eau de vie.

Lors de la première ou de la deuxième étape, peuvent être ajoutées au vin ou au brouillis, les fractions de début et de fin de distillations précédentes, écartées de l'eau-de-vie.

Distillation discontinue en cascade multi-étagée avec reflux

- Description des matériels :

La distillation est réalisée au moyen d'alambics constitués de plusieurs vases de distillation et de colonnes de concentration.
Les colonnes de distillation sont obligatoirement en cuivre.
Le nombre maximum de vases est de 5. La capacité du vase ne doit pas dépasser 20 hectolitres.
Le nombre maximal de colonnes est de 2. Une colonne comprend au maximum 15 plateaux.

- Mode de chauffage et description du procédé :

Le vin est introduit dans les 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 ensuite introduite successivement dans 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.
Les vapeurs circulent ensuite dans un condenseur réfrigérant à la sortie duquel va couler le distillat.

Distillation continue multi-étagée avec reflux

- Description matériel de distillation :

La distillation est réalisée au moyen de colonnes qui contiennent des plateaux 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. La colonne surmonte la chaudière qui produit la vapeur. 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.

- Description du procédé de distillation :

Les colonnes sont obligatoirement en cuivre.
Elles sont composées :
- d'une zone d'épuisement comportant au plus 25 plateaux ;
- d'une zone de concentration comportant au plus 30 plateaux.

- Séparation des composés indésirables :

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.
Les composés jugés indésirables sont éliminés dans les résidus ou dans l'atmosphère par des trompettes de dégazage ou captés par des colonnes de lavage de gaz.

4.4 Élevage

L'eau-de-vie « blanche » est maturée en cuves après distillation durant une période minimale de 3 mois avant commercialisation.
La maturation est réalisée dans des récipients inertes afin d'empêcher toute coloration.

L'eau-de-vie vieillie est élevée en récipient de bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 10 hectolitres durant une période minimale de 24 mois à compter de la date de mise sous bois.
L'emploi de copeaux de bois est interdit.

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'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. Élément corroborant le lien avec le milieu géographique

5.1 Spécificité de 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 « Fine champenoise » est obtenue à partir des vins générés dans le cadre de l'élaboration de l'AOC « Champagne » aux différentes étapes de production : pressurage, sélection qualitative des vins de base, dégorgement. C'est la seule eau-de-vie de vin dont la matière première est issue exclusivement de l'élaboration de vins effervescents.

La qualité de cette matière première 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 ;
- pressurage doux selon les conditions définies dans le cahier des charges ;
- l'extraction à différents stades de l'élaboration de l'AOC « Champagne » de vins qui présentent des caractéristiques différentes : titre alcoométrique volumique, chargés ou non en lies.

La distillation est réalisée soit par des distillateurs à poste fixe, installés au cœur des vignobles, distillant, élevant et commercialisant eux-mêmes et par l'intermédiaire de vignerons ou de négociants champenois, soit par des distillateurs ambulants travaillant à façon pour le compte de viticulteurs.

5.2 Spécificité du produit

La « Fine champenoise » est blanche et limpide ou, lorsqu'elle est vieillie sous bois, de couleur allant de jaune paille à ambré.

La « Fine champenoise » se caractérise par des notes florales, légèrement vineuses, des notes de fruits à chair blanche (pomme, poire). Au cours de son vieillissement, elle acquiert des notes boisées, vanillées, pain grillé, tabac blond.

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

La « Fine champenoise » tire ses principales caractéristiques de sa matière première issue de l'élaboration de l'AOC « Champagne ». Le lien avec l'aire géographique de la « Fine champenoise » repose sur :

La qualité particulière des raisins produits 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 caractérisée par un bon équilibre entre acidité et alcool potentiel et un degré alcoolique bas. Ces caractéristiques, en particulier le degré alcoolique sont favorables à l'élaboration des eaux-de-vie : le rendement en alcool pur étant plus faible, l'eau-de-vie obtenue est plus concentrée en arômes.
La palette de cépages apporte une diversité supplémentaire dans les arômes.

La mise en œuvre de vins issus de l'élaboration de vins effervescents :
Les pratiques locales pour la cueillette, le pressurage des raisins et la vinification sont tournées exclusivement vers l'élaboration d'un vin effervescent. Les vins mis en œuvre pour obtenir la « Fine champenoise » sont écartés de l'AOC « Champagne » à différentes étapes du procédé : notamment pressurage, sélection qualitative des vins de base, dégorgement. Ils présentent ainsi des caractéristiques variées qui contribuent à l'originalité aromatique de la « Fine champenoise ».

Le savoir-faire des distillateurs et des maîtres de chai contribue à ce que la « Fine champenoise » exprime pleinement les arômes tirés de cette matière première que ce soit pour les eaux-de-vie blanches avec des notes très florales, légèrement vineuses, des notes de fruits à chair blanche (pomme, poire) ou pour les eaux-de-vie vieillies en fonction des différents stades de vieillissement au cours duquel la « Fine champenoise » acquiert des notes boisées, vanillées, pain grillé, tabac blond.

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. Éventuelle indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires

Les eaux-de-vie pour lesquelles est revendiquée l'indication géographique « Fine champenoise » ne peuvent être déclarées pour la fabrication ou commercialisées sans que, sur les titres de mouvements, déclarations, prospectus, étiquettes, contenants, ne soit inscrite l'indication géographique « Fine champenoise » accompagnée de la mention « indication géographique ».

Aucun des deux termes composant l'indication géographique « Fine champenoise » ne pourra figurer isolément, de manière à toujours former un tout indissociable.

Mentions de vieillissement :
Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter l'indication géographique « Eau-de-vie de vin de la Marne » ou « Fine champenoise » qu'aux conditions ci-dessous :

- la mention « vieille » ou « VS » pour des eaux de vie vieillies au moins 4 ans ;
- la mention « très vieille » ou « VSOP » pour des eaux de vie vieillies au moins 6 ans ;
- la mention « hors d'âge » ou « XO » pour des eaux de vie vieillies au moins 10 ans.

Ces mentions facultatives doivent être mentionnées sur l'étiquetage avant ou après le nom de l'indication géographique et dans des caractères de police et de taille, aussi bien en hauteur qu'en largeur, qui est inférieure ou égale.

Partie II Obligations déclaratives et tenue de registres

1. 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 :

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 champenoise ». 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 champenoise ». 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.
Chaque revendication comprend notamment les références suivantes pour l'indication géographique revendiquée : volume, titre alcoométrique volumique.

Déclaration de mise sous bois
Cette déclaration est transmise à l'organisme de défense et de gestion au plus tard trente jours après réalisation de l'opération. Elle est associée à la déclaration de revendication. Elle comprend notamment les dates et lieu(x) de distillation des eaux-de-vie 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 15/09, le résultat de l'inventaire physique des stocks de l'indication géographique détenus au 31/08 dans chacun de ses chais identifiés, par compte d'âge de vieillissement.

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, référence au 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 ;
- la destination de l'eau-de-vie obtenue (blanche ou mise en vieillissement) ;
- la date de sortie ou de mise sous bois de l'eau de vie.

Vieillissement
Tout opérateur, détenteur d'un chai de vieillissement tient à jour les informations suivantes :
- l'identification des logements du chai et le descriptif de leur capacité ;
- les dates de mises sous bois des eaux-de-vie ;
- les volumes et TAV d'eaux-de-vie mises sous bois par contenant ;
- les sorties d'eaux-de-vie par contenant et par compte de vieillissement.

Les registres et déclarations prévus par la réglementation générale notamment la Déclaration Récapitulative Mensuelle aux 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
Caractéristiques du matériel de distillation	Examen documentaire et visuel
Règles annuelles	
Caractéristiques du vin	Examen documentaire et visuel
Durée minimale de maturation ou de vieillissement de l'eau de vie	Examen documentaire
Produits	
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. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.