Publié au BO AGRI du 22 janvier 2015

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

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE

« Marc de Savoie »

Partie I Fiche technique

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

L'indication géographique « Marc de Savoie » 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 de Savoie » désigne des eaux-de-vie blanches ou vieillies sous bois au minimum 2 ans

2.1. Caractéristiques organoleptiques

Le « Marc de Savoie » se caractérise par une robe limpide. Il présente au nez des notes florales fraîches, légèrement fruitées. L'eau-de-vie présente en bouche des caractères de rondeur et une finale non brûlante. Ces caractères sont plus marqués lorsqu'elle est vieillie. Dans ce dernier cas, sa couleur est ambrée.

2.2 Principales caractéristiques physiques et chimiques

Les marcs 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 marcs doivent présenter un titre alcoométrique volumique minimum de 40 %.

3– Définition de l'aire géographique concernée

Les marcs de raisins sont produits, stockés, les eaux-de-vie sont distillées dans l'aire géographique constituée du territoire des communes suivantes :

Département de l'Ain :
Corbonod et Seyssel.

Département de l'Isère :
Chapareillan.

Département de Savoie :
Apremont, Arbin, Barby, Billième, (Le) Bourget-du-Lac, Brison-Saint-Innocent, Challes-les-Eaux, Chanaz, Chignin, Chindrieux, Cruet, Francin, Fréterive, Jongieux, Lucey,(Les) Marches, Montmélian, Motz, Myans, Ruffieux, Saint-Alban-Leysse, Saint-Baldoph, Saint-Germain-la-Chambotte, Saint-Jean-de-Chevelu, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint Jeoire-Prieuré, Saint-Pierre-d'Albigny, Serrières-en-Chautagne, Yenne.

Département de Haute-Savoie :
Ayse, Ballaison, Bassy, Bonneville, Challonges, Chaumont, Chessenaz, Clarafond-Arcine, Desingy, Douvaine, Franclens, Frangy, Loisin, Marignier, Marin, Massongy, Musièges, Publier, Sciez, Seyssel, Thonon-les-Bains, Usinens, Vanzy, Ville-la-Grand.

Les marcs sont issus de raisins récoltés dans des vignes situées dans l'aire géographique des appellations d'origine contrôlées « Vin de Savoie » ou « Savoie », « Roussette de Savoie » et « Seyssel ».

4 – Descriptif de la méthode d'obtention

4.1 Matière première

Les marcs de raisin sont issus de l'élaboration des vins susceptibles d'être revendiqués dans les appellations d'origine listées au point 3 du présent cahier des charges.

Les marcs sont issus de raisins blancs, rouges ou des deux mis en œuvre simultanément à partir des cépages suivants : aligoté B, altesse B, chardonnay B, gamay N, jacquère B, mondeuse B, mondeuse N, pinot N, velteliner rouge précoce Rs ; et :
- pour le département de la Savoie : cabernet franc N, cabernet sauvignon N, persan N ;
- pour le département de l'Isère : persan N, étraire de la Dui N, servanin N, joubertin N, marsanne B, verdesse B ;
- pour le département de la Haute-Savoie : chasselas B, gringet B, molette B, roussette d'Ayze B ;
- pour le département de l'Ain : molette B.

4.2 Conditionnement des marcs

Les marcs de raisin issus d'une élaboration en rouge sont conditionnés à l'abri de l'air dans les 24 heures après décuvage.

Les marcs issus d'une élaboration 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 devront avoir une limite de contenance inférieure ou égale à 30 tonnes.

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

4.3 Distillation

Les marcs de raisin 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 4. La capacité du vase ne doit pas dépasser 1000 litres
L'ensemble des colonnes comprend au maximum 3 plateaux.

Le marc est introduit dans des paniers métalliques placés à l'intérieur du ou 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 % vol.

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.

Dans les établissements où sont élaborés à la fois des eaux-de-vie pouvant prétendre à l'indication géographique « Marc de Savoie » 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 d'indication géographique « Marc de Savoie » ;
- les opérations de stockage doivent être réalisées dans des conditions assurant une séparation et une individualisation des eaux-de-vie de chaque catégorie.

4.4 Élevage

L'eau-de-vie peut être commercialisée sans élevage à l'issue d'une période de maturation de un mois.

L'eau-de-vie peut être élevée, dans des contenants en bois de chêne pendant une durée minimale de 2 ans à compter de la mise sous bois.

Les durées minimales définies ci-dessus sont réalisées 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.

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

Le vignoble de Savoie est situé dans les départements de la Savoie, de la Haute-Savoie et sur une frange au nord de l'Isère. L'aire géographique s'étend sur 56 communes.
Il s'égrène en arc de cercle sur les contreforts du massif alpin, de Thonon les Bains, au nord, jusqu'à l'ouest d'Albertville au sud, en passant par Frangy, le Lac du Bourget, le sud de Chambéry pour remonter dans la Combe de Savoie.
Géologiquement, le vignoble de Savoie occupe plusieurs situations bien différentes :

- l'avant-pays savoyard, correspondant à la grande dépression péri-alpine, comblée par des molasses (dépôts marins issus de l'érosion des Alpes à l'aire tertiaire), souvent masquées par des alluvions récentes ou sur-creusées par les glaciers quaternaires, ce dont témoignent les lacs Léman ou du Bourget ;
- des plis jurassiens ennoyés dans les molasses ; ils forment les reliefs les plus à l'ouest du massif (Dent du Chat, Chautagne), d'orientation générale nord-sud ;
- les vallées et dépressions alpines dans leur traversée des Alpes externes calcaires (vallée de l'Arve, cluse de Chambéry et combe de Savoie).

Les divers sites viticoles sont installés sur des formations géologiques généralement récentes, issues de l'érosion intense du massif alpin, toujours active de nos jours :

- Des alluvions quaternaires sablo-graveleuses des rivières alpines torrentueuses (Ripaille, Marin) ;
- Des moraines glaciaires datant du quaternaire ancien, formant des placages en piémont ou à flanc de vallée (Marignan, Crépy, Chautagne, Seyssel…),
- Des éboulis post-glaciaires empâtant le pied des reliefs (Chignin, Combe de Savoie, Ayze…) ;
- Des molasses tertiaires (Frangy, Chautagne) ;
- Enfin, les terrains issus de l'écroulement du Mont-Granier, résultant d'un accident géologique récent (1248) et remaniant des marnes (calcaires argileux) et calcaires crétacés (Abymes).

Affleurent aussi localement des roches plus anciennes, non recouvertes par les épandages récents, principalement des marnes et calcaires du Jurassique supérieur (Marestel, Arbin).

Le climat est à dominante océanique, sous l'influence des vents d'ouest qui apportent humidité et variation de températures modérées. Il est cependant soumis à des influences continentale et méridionale. Les flux du nord apportent périodiquement des froids secs. Les flux du sud apportent la douceur. La topographie module ces influences.
La situation du vignoble en façade ouest du massif alpin se marque par une forte pluviométrie, toujours supérieure à 1000 mm par an ; cette humidité climatique est renforcée par la présence de

réserves hydriques (lacs, neige et glace) à l'origine d'un important réseau hydrographique permanent.
L'ensoleillement est de l'ordre de 1600 heures par an avec une arrière saison chaude. Les orientations des vignobles sont sud et sud-est, ou ouest, compris dans une gamme d'altitudes allant de 250 à 500 mètres.
Ces éléments, relief, altitude, exposition au soleil, variation verticale des températures, déterminent des climats locaux.

5 .1.2 Éléments historiques

La vigne fut cultivée en Savoie au moins depuis le IIème siècle avant JC comme le prouve une stèle gravée.

Dès le 1er siècle après JC, Columelle cite l'allobrogicum comme un vin renommé, et Pline parlera de la vigne « vitis allobrogica », probablement proche du cépage mondeuse.
Plusieurs auteurs attestent du développement de vins de qualité produits sur des vignes seigneuriales et bourgeoises à côté des vignes paysannes jusqu'au XIXème siècle. En 1884, le vignoble atteint son apogée avec 21 143 ha pour 504 943 hl.
Après la crise phylloxérique, le vignoble reprendra son développement grâce à la modernisation des méthodes de culture et de production.
L'appellation Savoie est caractérisée par la présence d'une grande palette de cépages, reflétant la diversité des conditions locales, auxquelles ils s'adaptent : Chasselas B presque exclusif sur les rives du Lac Léman, Gringet B le long de la vallée de l'Arve, Jacquère B dans la cluse de Chambéry, roussanne B à Chignin, dans des coteaux d'exposition plein sud, mondeuse N dans la combe de Savoie, gamay N en Chautagne, mais aussi pinot noir N, molette B, altesse B.

Parallèlement, l'activité de distillation a toujours accompagné la production du vin. Les conditions climatiques fraîches de la région ont favorisé le stockage des marcs qui a rapidement constitué une matière première de choix pour la production d'eau-de-vie. Utilisée pour la consommation domestique, la production d'alcool à partir des marcs a permis également d'accompagner la production de liqueurs dans lesquelles les nombreuses plantes de montagne cueillies étaient mises à macérer.

Aujourd'hui, la distillation des eaux-de-vie de marc est assurée par trois distillateurs ambulants et par quelques installations en poste fixe.
Environ une quinzaine de vignerons élaborent les eaux-de-vie blanches à destination des liquoristes locaux qui assurent ainsi l'essentiel de la commercialisation de ces produits.
D'autres viticulteurs restent attachés au vieillissement des produits qu'ils conduisent dans leur caveau et qu'ils proposent à la vente.
La place des eaux-de-vie dans le paysage viticole local ainsi que le développement de leur commercialisation a poussé les producteurs à s'organiser.

Au lendemain de la seconde guerre mondiale, la filière s'organise par la création du syndicat des producteurs de vin et d'eau-de-vie de Savoie. Elle se dote de textes officiels, notamment le décret le décret du 17 août 1950, qui défini les conditions de production pour la dénomination « Eaux-de-vie de marc et de vin originaire de Savoie » et liste les cantons de production. Ce texte sera remplacé par un décret du 27 octobre 1967 qui complète les conditions de production de l'appellation d'origine réglementée concernant le mode de distillation et l'encépagement.

5.2 Spécificité du produit

Le « marc de Savoie » présente les caractéristiques suivantes :

- une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 450 g par hl d'alcool pur ;
- un titre alcoométrique volumique minimum de 40 %, au moment de la vente au consommateur.

Le « marc de Savoie » est une eau-de-vie blanche qui présente au nez des notes florales fraîches, légèrement fruitées. Elle présente en bouche des caractères de rondeur et une finale non brûlante. Ces caractères sont plus marqués lorsque l'eau-de-vie est vieillie. Dans ce dernier cas, elle présente une couleur ambrée.

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

Le vignoble de Savoie reste un vignoble de petite taille présentant une très grande variété de cépages.
Les vignerons utilisent cette variété de cépages pour constituer des assemblages d'eau-de-vie où néanmoins les cépages blancs restent globalement majoritaires. Les eaux-de-vie qui en sont issues présentent des caractères aromatiques plutôt primaires et floraux, issus de vins obtenus sous un climat frais.
Les conditions climatiques de la région permettent de maîtriser les conditions de stockage des marcs et de favoriser des fermentations régulières de celui-ci afin d'obtenir un maximum de parfums dans le produit final.
La distillation du marc à l'alambic fait partie du savoir-faire savoyard. Bien que tous les appareils utilisés soient des alambics à colonnes et à plateaux, à premier jet discontinu, chauffés à la vapeur, chaque distillateur conduit ainsi son alambic en fonction des caractéristiques qui souvent lui sont propres.
Aujourd'hui, les volumes d'eaux-de-vie de marc produits sont faibles et la vente se fait à la propriété, le plus souvent après vieillissement et dans des maisons de liquoriste où l'on commercialise plutôt les eaux-de-vie blanches. Cette tradition, à laquelle les savoyards sont toujours très attachés, se perpétue.

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

7. Nom et adresse du demandeur

Syndicat Régional des Vins de Savoie
Maison de la vigne et du vin
73190 APREMONT

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 de Savoie » 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 Savoie » 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 tenues de registres

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 de Savoie ». 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 de Savoie ». 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 (le cas échéant)
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 de 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 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 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.