Publié au BO agri du MASA le 3 avril 2025

Cahier des charges de l'indication géographique « Marc d'Auvergne »
homologué par l'arrêté du 27 mars 2025
Publié au JORF le 30 mars 2025

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE

« Marc d'Auvergne »

Partie I : Fiche technique

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

Le « Marc d'Auvergne » est enregistré au registre défini à l'article 33 du règlement (UE) n°2019/787 du parlement européen et du conseil du 17 avril 2019 dans la catégorie de boissons spiritueuses « eau-de-vie de marc de raisin ou marc », Annexe I, point 6 du règlement susvisé.

2. Description de la boisson spiritueuse

L'indication géographique « Marc d'Auvergne » désigne une eau-de-vie ayant été vieillie sous bois au minimum un an, à l'exception des quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés qui peuvent être commercialisées sans conditions de vieillissement.

2.1 Caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques

Caractéristiques organoleptiques

Le « Marc d'Auvergne » présente une robe limpide et légèrement ambrée. Sur les eaux de vie les plus jeunes, ce sont les arômes de marc frais qui dominent au nez avec des notes de fleurs blanches et de noyau de cerise. Avec le vieillissement, se développent des notes empyreumatiques, grillées, de pignons de pin et de pain d'épice et parfois des notes tourbées. La bouche est pleine, grasse, chaleureuse, élégante, sans agressivité brûlante.

Caractéristiques physiques et chimiques

Le « Marc d'Auvergne » présente une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique supérieure ou égale à 500 grammes par hectolitre d'alcool pur.

Au moment de la vente au consommateur, le marc présente un titre alcoométrique volumique minimal de 40 %.

2.2. Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)

Les marcs de raisin des côtes d'Auvergne sont issus exclusivement de la vinification en rouge de raisins des cépages Gamay et Pinot noir, récoltés dans les vignes situées dans l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes d'Auvergne ». Le fait de n'utiliser que des raisins issues d'une vinification en vin rouge permet de travailler un marc qui a subi une macération et une fermentation complète de tous les sucres fermentescibles lors de la vinification. De cette façon, le risque de déviation bactérienne du marc entre le pressurage et la distillation est extrêmement faible. Les arômes issus de la vinification dans l'aire géographique des cépages Pinot Noir et/ou Gamay seront ainsi préservés jusque dans l'eau de vie : arômes floraux et fruités. C'est également la réalisation de la macération qui garantit une importante richesse en alcool (3 litres d'alcool pur pour 100kg de marc) et donc un potentiel aromatique suffisant. Les marcs sont distillés dans des alambics à vases et colonnes en cuivre, à un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 72%. Ce TAV maximum

autorise la forte teneur en substances volatiles qui traduit la puissance aromatique des eaux de vie. Celle-ci s'exprime par leur sensation de chaleur et leur plénitude en bouche. De par les propriétés catalytiques du cuivre et du fait des exigences de qualité de la matière première imposée par l'usage d'appareils traditionnels, les arômes contenus dans les vins locaux s'expriment parfaitement dans les eaux de vie.

3. Définition de l'aire géographique concernée

Les marcs de raisin sont produits, stockés et distillés dans l'aire géographique. L'eau-de-vie est vieillie dans l'aire géographique.

L'aire géographique est constituée par le territoire des communes suivantes du département du Puy-deDôme **:**
Aubière, Authezat, Beaumont, Beauregard-l'Évèque, Beauregard-Vendon, Billom, Blanzat, Boudes, Busséol, Cébazat, Le Cendre, Chadeleuf, Chalus, Champeix, Chanonat, Chas, Châteaugay, Châtel-Guyon, Chauriat, Chidrac, Clermont-Ferrand, Corent, Coudes, Cournon-d'Auvergne, Le Crest, Dallet, Davayat, Égliseneuveprés-Billom, Espirat, Gerzat, Gimeaux, Glaine-Montaigut, Laps, Lempdes, Ludesse, Madriat, Malauzat, Mareugheol, Les Martres-de-Veyre, Ménétrol, Mezel, Mirefleurs, Montmorin, Montpeyroux, Mozac,
Neschers, Nohanent, Orbeil, Orcet, Pardines, Parent, Pérignat-lès-Sarlième, Pérignat-sur-Allier, Pignols,
Plauzat, Pont-du-Château, Prompsat, Reignat, Riom, La Roche-Blanche, La Roche-Noire, Romagnat, SaintAmant-Tallende, Saint-Bonnet-lès-Allier, Saint-Bonnet-près-Riom, Saint-Georges-sur-Allier, SaintGermain-Lembron, Saint-Hérent, Saint-Julien-de-Coppel, Saint-Maurice-ès-Allier, Saint-Myon, SaintSandoux, Saint-Saturnin, Saint-Yvoine, Sallèdes, Sauvagnat-Sainte-Marthe, La Sauvetat, Sayat, Tallende, Teilhède, Vassel, Vertaizon, Veyre-Monton, Vic-le-Comte, Villeneuve, Volvic, Yronde-et-Buron , Yssac-laTourette.

Les marcs proviennent de raisins récoltés dans des vignes situées dans l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Côtes d'Auvergne ».

4. Description de la méthode d'obtention

4.1 Matière première

Les marcs de raisin sont issus de la vinification de raisins des cépages suivants : gamay N, pinot Noir N, répondant aux conditions de production suivantes :

Densité de plantation
Les vignes présentent une densité minimale à la plantation de 4000 pieds par hectare.

Rendement en vin
Le rendement maximum est fixé à 80 hl/ha.

Maturité du raisin
La richesse en sucre des raisins et les titres alcoométriques volumiques naturels des vins répondent aux caractéristiques suivantes :

COULEUR DES VINS	RICHESSE MINIMALE EN SUCRE DES RAISINS (en grammes par litre de moût)	TITRE ALCOOMÉTRIQUE VOLUMIQUE NATUREL MINIMUM
Vins rouges	175	10 %

La quantité maximale de marcs de raisin obtenue doit être comprise entre 10 et 35 kilogrammes en poids brut par hectolitre de vin élaboré.

4.2 Conditionnement des marcs

Les marcs sont issus uniquement d'une vinification en rouge.

Ils peuvent être soit distillés, soit conditionnés, sitôt après le pressurage dans un délai inférieur à 24h après la fin du pressurage.

Ils sont conditionnés de façon à éviter les altérations dues aux fermentations aérobies, jusqu'à leur distillation, dans des contenants fermés et opaques d'une capacité minimum de 100 litres.

4.3 Distillation

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 des colonnes de concentration.
Les vases et les colonnes de distillation sont obligatoirement en cuivre.
Le nombre maximal de vases est de 3. La capacité d'un vase ne doit pas dépasser 630 litres. L'ensemble des colonnes comprend au maximum 7 plateaux.

Le marc est introduit dans des paniers métalliques placés à l'intérieure des vases dans lesquels est injectée 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 est rétrogradée dans une ou des colonnes ou le vase.
Les vapeurs circulent ensuite dans un condenseur réfrigérant à la sortie duquel va couleur le distillat.
Au cours de la distillation, le titre alcoométrique diminue. Les fractions de début et de fin de distillation sont séparées de l'eau-de-vie.

La distillation des marcs pour une campagne donnée, est effectuée au plus tard le 31 mars suivant la récolte viticole.

Les marcs issus de raisins non égrappés sont distillés au plus tard 60 jours après la date de leur conditionnement.

Les marcs mis en distillation proviennent de la même exploitation. L'enrichissement des marcs et l'ajout de conservateurs sont interdits.

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.

La quantité d'alcool obtenue après distillation doit être comprise entre, au minimum 3 litres d'alcool pur et au maximum 8 litres d'alcool pur pour 100 kilogrammes de marc de raisin mis en œuvre.

4.4 Élevage

L'eau-de-vie vieillie 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.

L'eau-de-vie vieillie est élevée en récipient de bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 1000 litres durant une période minimale de 12 mois à compter de la date de mise sous bois.

La durée minimale définie ci-dessus est réalisée sans interruption, à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration des produits.

4.5 Finition

La coloration et l'édulcoration de l'eau-de-vie ne sont pas autorisées.

5. Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique

5.1 Facteurs naturels

S'étendant dans le département du Puy-de-Dôme, sur environ 80 kilomètres, du nord au sud, et 15 kilomètres, d'est en ouest, la zone géographique est principalement localisée sur les rebords du bassin d'effondrement de la Limagne et sur les flancs des édifices volcaniques qui la ponctuent, entre les monts du Livradois à l'est, et la chaîne du Sancy à l'ouest.

Le vignoble, très morcelé, est le plus souvent installé à flanc de coteau. De par sa situation, il est abrité des dépressions venant de l'ouest par la chaîne des Puys et les monts Dore. Ce relief génère de plus un effet de foehn, qui régule les températures et limite les précipitations. Avec des étés chauds et des précipitations moyennes annuelles de 600 millimètres, la vigne trouve ici d'excellentes conditions climatiques durant toute sa période végétative, qui assurent un débourrage précoce et une maturité optimale des raisins.

La situation géologique particulière de la zone géographique induit une certaine diversité en termes de substrat mais les marnes sont dominantes en terrain viticole. Le trait commun de ces sols viticoles réside dans leur comportement thermique favorable à la vigne.

5.2 Facteurs humains

La culture de la vigne est attestée dans la région depuis au moins le Ve siècle. En 1850 on recense 34 000 hectares de vignes, plantées principalement en gamay noir N, dont une sélection locale appelée « gamay d'Auvergne », aux grappes lâches et au débourrement tardif.

Dans cette région, la distillation est réalisée depuis le XVIIIe siècle par trois catégories de professionnels : des distillateurs (comme Pierre et François Tixier, installés à Clermont en 1740), des propriétaires exploitants qui brûlent leur propre récolte et des cafetiers-liquoristes qui élaborent eux-mêmes les boissons débitées dans leurs établissements. Dans son « Mémoire sur la culture de la vigne, l'art de faire les vins, et sur la distillation des eaux de vie de marc en particulier, et de l'alcool en général » (1820), Aubergier, originaire de Clermont-Ferrand, établit un lien étroit entre la vinification du vin (durée de cuvaison, soutirage, etc.) et la qualité de l'eau-de-vie qui en est issue.

La superficie du vignoble atteint 45 000 hectares en 1895. Les distilleries sont situées principalement dans le centre-ville de Clermont-Ferrand (établissements Verdier-Boyer, Martin et Grellet, Cotillon…), certaines étant spécialisées dans la production de « Marc d'Auvergne » (Distilleries Léon Serre, Central, Francisque Dhome…). Cependant, nombre de producteurs font distiller leurs marcs par les distillateurs ambulants.

Une distillerie coopérative est fondée à Lempdes en 1909 pour « la distillation des marcs et lies ».
En 1932, un jugement du tribunal de Riom accorde l'appellation d'origine « Vins d'Auvergne » aux vins issus des cépages gamay N, pinot noir N et chardonnay B produits sur le territoire de 171 communes du département du Puy-de-Dôme.

L'Appellation d'Origine Réglementée « Marc d'Auvergne » est reconnue dès 1949 (décret du 26/10/1949), soit deux ans avant le V.D.Q.S. « Côtes d'Auvergne » (arrêté du 17/05/1951). La production d'eau-de-vie n'a

jamais cessé, et le produit est fortement ancré au sein de ce territoire : en témoigne le fait que 17 distillateurs ambulants et fixes sont actuellement en activité, travaillant pour la cave coopérative ou des producteurs particuliers. Le tissu professionnel du « Marc d'Auvergne » est constitué de l'ensemble des opérateurs de la filière viticole des vins d'Auvergne, aussi bien ceux de l'A.O.P. « Côtes d'Auvergne » que de l'I.G.P. « Puy-de-Dôme ».

La production de « Marc d'Auvergne » se distingue de celle des autres régions par une distillation et un élevage réalisés exclusivement pour le compte des producteurs de raisins. La vente aux négoces est en effet inexistante.

5.3 **Spécificités du produit**

Le « Marc d'Auvergne » présente une robe limpide et légèrement ambrée. Les arômes de marc frais dominent au nez, avec des notes empyreumatiques, grillées, de pignons de pin et de pain d'épice. La bouche est pleine, chaleureuse, élégante, sans agressivité brûlante.

Principalement consommé en digestif, le « Marc d'Auvergne » est aussi utilisé dans l'élaboration de produits composés, comme des mistelles, des liqueurs, des préparations à base de fruits.

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

Matière première

Les marcs, issus de la vinification des raisins de deux cépages rouges de l'aire géographique de l'A.O.P. « Cotes d'Auvergne », bénéficient d'un terroir assurant de par ses sols, son exposition et son climat une maturité optimale des raisins.

Ces marcs doivent d'abord leur singularité à l'implantation des vignes sur les pentes des « puys ». Le choix des cépages intervient également dans les caractéristiques des marcs mis en œuvre, car ils ont été retenus après une longue histoire viticole et après avoir démontré leur adaptation à un milieu physique original et exigeant.

Le soin apporté à la conservation des marcs, à l'abri de l'air et de la lumière, contribue à préserver leur potentiel qualitatif et notamment les arômes floraux et fruités.

Processus de fabrication

Les savoir-faire de distillation, adaptés à des matériels dont la conception et la fabrication est le résultat d'un savoir-faire local reconnu, se transmettent de génération en génération. Ils reposent sur la conservation optimale des marcs mis en œuvre et sur la maîtrise du processus de distillation réalisé avec des alambics traditionnels à vases en cuivre. Ces alambics nécessitent, du fait de leur simplicité, une matière première de grande qualité mais permettent, notamment en raison de leur faible capacité, un suivi très précis de la qualité des distillats et le réglage en conséquence des paramètres de température et de débit. Les « têtes » et les « queues » de distillation, riches en composés indésirables sont éliminées. Cette interaction entre la qualité des marcs de raisin, les matériels et les savoir-faire est déterminante dans la qualité des distillats.

La qualité organoleptique des eaux-de vie, dont les arômes complexes évoquent fréquemment le marc frais, les épices et les notes empyreumatiques, repose sur celle des marcs, issus de la vinification des raisins provenant des seuls cépages rouges (gamay noir N, pinot N) récoltés dans l'aire géographique de l'AOP « Côtes d'Auvergne », et sur le savoir-faire mis en œuvre depuis plus de deux siècles par les distillateurs auvergnats, comprenant en particulier un élevage en récipients de bois de chêne pendant une durée minimale de 12 mois.

Cet élevage participe incontestablement à la qualité du « Marc d'Auvergne », en raison notamment du développement des réactions d'oxydation du fait des importantes surfaces d'échange entre l'air et l'eau-de-vie dans les contenants en bois qui permettent l'apparition des notes empyreumatiques, grillées, de pignons de pin et de pain d'épice, parfois des notes tourbées.

6. **Nom et adresse du demandeur**

Syndicat des Viticulteurs de la zone d'appellation d'origine Côtes d'Auvergne
11 Allée Pierre de Fermat
63 170 AUBIERE

7. **Éventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires**

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

Mentions de vieillissement :
La mention suivante relative à une durée de vieillissement ne peut compléter l'indication géographique « Marc d'Auvergne » qu'aux conditions ci-dessous :

- la mention « vieux » pour l'eau-de-vie vieillie au moins 5 ans.

Dans l'étiquetage, cette mention doit être inscrite avant ou après le nom de l'indication géographique et en caractères de taille inférieure ou égale.

Partie II : Obligations déclaratives et Tenue de registres

1. **Obligations déclaratives**

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 marcs destinés à être revendiquées en indication géographique « Marc d'Auvergne ». 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 indication géographique « Marc d'Auvergne ». 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 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 2 mois après la fermeture des travaux de distillation.

La déclaration précise le volume d'alcool pur revendiqué.

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.

2. **Tenue des 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 :

Conditionnement 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 du document de circulation qui accompagne le marc ;
- les caractéristiques du marc : AOC du vin, type de vinification (rouge uniquement), le cas échéant cépages, égrappage ;
- la date de la fin des opérations de pressurage ;
- la date de conditionnement du marc (le cas échéant).

Distillation
Tout opérateur qui met en œuvre des marcs de raisin tient 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 du document de circulation qui accompagne le marc ;
- la quantité de marc mise en œuvre ;
- la date de distillation ;
- le volume et le TAV de l'eau-de-vie obtenue ;
- la destination de l'eau-de-vie obtenue (mise en vieillissement ou non) ;
- la date de sortie 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 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 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 marc de raisin	Examen documentaire et visuel
Respect des délais de traitement du marc	Examen documentaire
Durée minimale de vieillissement de l'eau-de-vie	Examen documentaire
Produits	
Caractéristiques organoleptiques du produit fini	Examen organoleptique

REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

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

TSA 30003

93555 – MONTREUIL Cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Courriel : contact@inao.gouv.fr

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