

Cahier des charges de l'indication géographique
« Fine Faugères » ou « eau-de-vie de Faugères »
homologué par [l'arrêté du 30 décembre 2014](#) relatif à l'indication géographique
« Fine Faugères » ou « eau-de-vie de Faugères », JORF du 14 janvier 2015

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE
« Fine Faugères » ou « eau-de-vie de Faugères »

Partie I Fiche technique

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

L'indication géographique « Fine Faugères » ou « eau-de-vie de Faugères » 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

L'indication géographique « Fine Faugères » ou « eau-de-vie de Faugères » désigne des eaux-de-vie ayant été vieilles sous bois au minimum 5 ans.

2.1 Caractéristiques organoleptiques

La « Fine Faugères » présente une robe brillante, limpide, variant du jaune doré à l'ambré.

Le nez développe des notes complexes de miel, de pruneaux, figes et raisins secs.

L'eau-de-vie est caractérisée par un bel équilibre en bouche entre le fruité et le boisé vanillé. Notes de garrigue, fenouil, raisins secs qui évoluent vers la noisette et la torréfaction. La finale est ample, suave et harmonieuse.

2.2 Principales caractéristiques physiques et chimiques

La « Fine Faugères » présente une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylque de 200 grammes par hectolitre d'alcool pur.

Au moment de la vente au consommateur, l'eau-de-vie de vin présente un titre alcoométrique volumique minimal de 40 %.

3. Définition de l'aire géographique

Les raisins sont récoltés et vinifiés dans l'aire géographique. Les vins sont distillés et les eaux-de-vie de vin sont élevées dans l'aire géographique.

L'aire géographique est constituée par les communes suivantes du département de l'Hérault :
Autignac, Cabrerolles, Caussiniojous, Faugères, Fos, Laurens, Roquessels.

Les vins sont issus de raisins récoltés dans des vignes situées dans l'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Faugères ».

4. Description de la méthode d'obtention

4.1 Vins

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 « Faugères », à l'exception des cépages additionnels et de la richesse minimale en sucre des raisins.

L'eau-de-vie est obtenue à partir de la distillation de vins issus des cépages suivants :

Cépages blancs : bourboulenc B, carignan blanc B, clairette B, grenache blanc B, marsanne B, piquepoul blanc B, roussanne B, tourbat B, vermentino B, macabeu B, terret blanc B, viognier B.

Cépages gris et noirs : aramon N, carignan N, counoise N, cinsaut N, grenache gris G, grenache N, lledoner pelut N, morrastel N, mourvèdre N, piquepoul noir N, rivairenc N, syrah N, terret noir N.

Au moment de la distillation, les vins présentent un titre alcoométrique volumique total compris entre 10 % et 15 %.

4.2 Distillation

La distillation des vins est réalisée selon le principe de la distillation discontinue simple à la repasse.

Description des matériels

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 serpentín avec appareil réfrigérant et d'un porte alcoomètre.

La chaudière, le chapiteau, le col-de-cygne et le serpentín sont obligatoirement en cuivre.

Les fractions de début et de fin de distillation peuvent être séparées de l'eau-de-vie en fonction de leur titre alcoométrique volumique.

Description du procédé

Les vapeurs issues du vin s'élèvent et gagnent le chapiteau où elles se condensent partiellement. Une partie d'entre elles reflue vers la chaudière après condensation tandis qu'une autre partie des vapeurs emprunte le col-de-cygne et se dirigent dans le serpentín du 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 volatils évolue.

La distillation comprend la succession de deux étapes dites « chauffes ».

La première consiste en la distillation du vin et permet d'obtenir le brouillis.

La deuxième dite « repasse » consiste en la distillation du brouillis et permet d'obtenir l'eau-de-vie, après avoir écarté les produits de début et de fin de la distillation.

Lors de la première ou de la deuxième chauffe, peuvent être ajoutées au vin ou au brouillis les fractions de début et de fin de distillations précédentes, non retenues comme eau-de-vie.

Toute distillation doit être précédée d'un nettoyage à la vapeur ou à l'eau bouillante.

Les opérations de distillation des vins doivent, pour une campagne donnée, être terminées le 31 mars de l'année qui suit celle de la récolte.

Les eaux-de-vie produites présentent, à la température de 20°C, un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 70 % dans le collecteur journalier.

4.3 Élevage

Les eaux-de-vie sont élevées sous bois, en fûts de chêne d'une contenance inférieure ou égale à 600 litres, au moins 5 ans.

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

4.4 Finition

La coloration et l'édulcoration des eaux-de-vie sont interdites.

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 de la fine Faugères qui correspond à celle de l'AOC « Faugères » pour les vins secs, s'étend sur 10 kilomètres de long d'est en ouest et sur 4 kilomètres de large et présente un relief de collines, parfois en forte pente, et de vallées étroites.

Adossé aux derniers reliefs du massif central, entre 100 mètres et 350 mètres d'altitude, le vignoble est à l'abri des vents du nord, froids l'hiver et desséchants l'été. Son orientation principale sud/sud-est est favorable au cumul des températures pendant la période estivale.

La pluviométrie moyenne annuelle est inférieure à 700 mm, répartis en automne et au printemps avec toutefois des variations interannuelles caractéristiques du climat méditerranéen.

Le vignoble est uniquement installé sur les schistes du Viséen supérieur, gréseux et feuilletés. Les sols sont bien drainés, à tendance acide et pauvres en matières organiques.

Facteurs humains

L'histoire de la viticulture dans la région de Faugères se confond avec celle du Languedoc, bien que la vigne s'y soit implantée plus tardivement que sur la côte méditerranéenne.

Le nom de Faugères est connu depuis le XIII^{ème} siècle associé aux eaux-de-vie du Languedoc, et depuis le XVIII^{ème} siècle en tant qu'eau-de-vie spécifique. Faugères disposait également de deux atouts sur le reste de la région : un terroir schisteux qui produit des eaux-de-vie harmonieuses et une gare située sur un important nœud ferroviaire. C'est ainsi qu'un négociant distillateur de Bédarieux, Mr N. Salles, installera une nouvelle distillerie à la gare de Faugères vers 1850 ; les premières bouteilles connues remontent à la seconde moitié du XIX^{ème} siècle. À cette même époque il y avait des distilleries coopératives dans la plupart des villages ainsi que des bouilleurs ambulants. Deux ateliers publics étaient en fonctionnement sur le seul village de Faugères. La tradition de distillation d'eaux-de-vie de qualité a perduré et conduit à conserver un matériel de distillation traditionnel avec des alambics à repasse qui nécessitent une double distillation.

Au lendemain de la seconde guerre mondiale les producteurs s'organisent et l'appellation d'origine réglementée eau-de-vie de Faugères ou Faugères est reconnue par le décret du 19 mars 1948 qui en définit les conditions de production.

Depuis la fermeture en 1985 de la dernière distillerie en activité, un distillateur ambulant perpétue la tradition sur l'aire de l'appellation.

Après 5 années d'élevage, l'eau-de-vie présente une robe brillante, limpide, variant du jaune doré à l'ambré. Le nez développe des notes complexes de miel, pruneaux, figues et raisins secs. L'eau-de-vie présente un bel équilibre en bouche entre le fruité et le boisé vanillé ainsi que des notes de garrigue, fenouil, raisins secs qui évoluent vers la noisette et la torréfaction. La finale est ample, suave et harmonieuse. Les années de vieillissement en fûts de chêne permettent de dévoiler l'identité spécifique du terroir de schistes de Faugères qui donne à la fine Faugères subtilité et douceur.

5.2 Lien causal

L'une des spécificités du terroir de Faugères est la production, au sein de la même aire géographique, de vins et d'eaux-de-vie de grande typicité.

Cette typicité est particulièrement liée au terroir de schistes, unique sur l'aire de ces appellations. L'eau-de-vie est issue de vins jeunes, fruités, épanouis et d'un degré souvent élevé, reflet des faibles rendements observés dans ce vignoble aux sols peu profonds.

Le savoir-faire de distillation, avec des matériels adaptés en cuivre s'est transmis jusqu'à nos jours.

Les alambics à repasse utilisés permettent une double distillation qui tout en conservant la qualité de la matière première utilisée autorisent une séparation des têtes et des queues.

Le vieillissement de 5 ans minimum dans des fûts de chêne permet d'affiner les eaux-de-vie et participe à la qualité finale de la fine Faugères. Le climat très spécifique de cette région, partagée entre vents marins humides et vents du nord secs, ainsi que des amplitudes de températures très importantes suivant les saisons favorisent l'extraction des composés du bois de chêne et notamment de la vanilline.

L'interaction entre un terroir de schistes unique, la typicité des vins qui en découle, le matériel spécifique et le savoir-faire de distillation, ainsi que les conditions d'élevage, permet d'obtenir une eau-de-vie typique, mariage entre subtilité et douceur.

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

7. Nom et adresse du demandeur

Association de défense de l'eau-de-vie de Faugères
4 rue de la poste - 34600 Faugères

8. Éventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires

- mentions de vieillissement :

Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter l'indication géographique « Fine Faugères » ou « eau-de-vie de Faugères » qu'aux conditions ci-dessous :

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

Partie II Obligations déclaratives et Registres

I) Obligations déclaratives

Déclaration préalable d'affectation parcellaire

Les opérateurs producteurs de raisins souhaitant bénéficier des conditions de productions particulières liées aux cépages additionnels de certaines parcelles tels que définis 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 l'indication géographique « Fine Faugères ».

La déclaration est renouvelable par tacite reconduction, sauf modifications signalées par l'opérateur avant le 1er février qui précède chaque récolte.

Cette déclaration précise :

- l'identité de l'opérateur ;
- le numéro EVV ou SIRET ;
- la ou les caves coopératives auxquelles il est éventuellement apporteur ;
- pour chaque parcelle : la référence cadastrale, la superficie, l'année de plantation, le cépage, la densité de plantation, les écartements sur le rang et entre rangs.

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 Faugères ». 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 Faugères ». 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 « Fine Faugères », 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 de distillation des eaux-de-vie ainsi que l'adresse du chai, la capacité des logements utilisés, le volume et le titre alcoométrique volumique des eaux-de-vie à la mise sous bois.

II) 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

Les opérateurs qui mettent en œuvre des vins tiennent à jour les informations 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 ;
- la quantité et le TAV de l'eau-de-vie obtenue.

Vieillessement

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 mise 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 vin	Examen documentaire et visuel
Durée minimale de maturation ou de vieillissement de l'eau-de-vie	Examen documentaire
Produits	
Caractéristiques analytiques du produit fini	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit fini	Examen organoleptique

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.