

**Objet : « Marc du Bugey » (PGI-FR-02025) ; Soumission d'une fiche technique conformément à l'article 20(1) du règlement (CE) No 110/2008 du Parlement Européen et du Conseil concernant la définition, la désignation, la présentation, l'étiquetage et la protection des indications géographiques des boissons spiritueuses et abrogeant le règlement (CEE) No 1576/89 du Conseil**

**Références : Courier en date du 15/06/2017 – Réf. Ares(2017)3010067**

Par courrier référencé ci-dessus, les services de la Commission européenne ont informé les autorités françaises qu'il convient de préciser ou d'amender des points de la fiche technique de l'indication géographique « Marc du Bugey ». Les différents points sont repris ci-après.

### **1. Nom de la boisson spiritueuse**

- La fiche technique qui a été soumise conformément à l'article 20(1) du règlement (CE) n° 110/2008 ne fait référence qu'au « Marc du Bugey » alors que la dénomination exacte de cette indication géographique (IG), telle qu'inscrite à l'annexe III du même règlement (CE) n° 110/2008, est « Marc du Bugey/Eau-de-vie de marc originaire de Bugey ».

Merci de bien vouloir confirmer si vous souhaitez conserver uniquement « Marc du Bugey » comme dénomination pour cette IG.

**La fiche technique est maintenue en l'état, la dénomination « Eau-de-vie de marc originaire du Bugey » étant abandonnée.**

### **2. Description de la boisson spiritueuse**

- Dans la description de la boisson spiritueuse doivent être présentées les caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques de l'IG ainsi que ses caractéristiques spécifiques par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie, tel qu'exigé par l'article 17(4)(b) du règlement (CE) n° 110/2008.

En guise de caractéristiques spécifiques, la fiche technique présente le marc du Bugey comme une eau-de-vie provenant de « *marcs de raisin issus de raisins récoltés dans des vignes situées dans l'aire géographique des AOP « Bugey » ou « Roussette du Bugey »*. Le marc de raisin est distillé selon le principe de la distillation discontinue en cascade dans des alambics, à vases et à colonnes en cuivre, à un titre alcoométrique maximal de 72%. L'eau-de-vie est élevée dans des contenants en chêne pendant une durée minimale de 3 ans. ».

Veuillez spécifier quel est l'impact de ces éléments sur les caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse et en quoi ça la différencie des autres boissons spiritueuses de la même catégorie.

La partie "Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)" du chapitre 3 Description du produit de la fiche technique est complétée comme suit :

Le « Marc du Bugey » provient de marcs de raisins récoltés dans des vignes situées dans l'aire géographique des AOP « Bugey » ou « Roussette du Bugey ».

**Ces raisins produisent des vins qui présentent une palette aromatique variée mais intense, liée aux conditions naturelles particulières du vignoble. Cette intensité aromatique est également présente dans les marcs de raisins puis dans les eaux-de-vie où elle va se prêter à leur long vieillissement.**

**L'importante richesse en alcool des marcs de raisins (4 ou 5 litres d'alcool pur pour 100kg de marc mis en œuvre, selon les cépages) garantit un potentiel aromatique suffisant que permettent de préserver les bonnes conditions fermentaires issues des conditions climatiques de la région ainsi que les règles de conditionnement des marcs de raisins.**

Le marc de raisin est distillé selon le principe de la distillation discontinue en cascade dans des alambics, à vases et à colonnes en cuivre, à un titre alcoométrique volumique maximal de 72%. **Cette distillation à bas degré conduit à la forte teneur en substances volatiles des eaux de vie** (au moins 450g/HAP) qui traduit leur puissance aromatique. 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 de torréfaction contenus dans les marcs (cacao, café) s'expriment parfaitement dans les eaux de vie.

L'eau-de-vie est élevée dans des contenants en chêne pendant une durée minimale de 3 ans **dans des conditions climatiques marquées par la forte amplitude des températures entre l'été et l'hiver**. Cela va permettre d'adoucir l'eau de vie et de complexifier le profil aromatique en faisant apparaître des arômes de pruneaux et de fruits secs dans une dominante toastée. L'eau de vie va également prendre au cours de cette étape sa teinte ambrée.