

Objet : « Marc de Savoie » (PGI-FR-02026) ; 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 : Courrier en date du 28/06/2017– Réf. Ares(2017)3234993

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 de Savoie ». 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 de Savoie » 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 de Savoie/Eau-de-vie de marc originaire de Savoie ».

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

La fiche technique est maintenue en l'état, la dénomination « Eau-de-vie de marc originaire de Savoie » 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 de Savoie comme une eau-de-vie provenant de « *marcs de raisin 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 ».* Il 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%. Le « Marc de Savoie » vieilli sous bois est élevé dans des contenants en chêne pendant une durée minimale de 2 ans. ».

Veillez 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.

Le paragraphe intitulé « Caractéristiques spécifiques (par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie) » est complété dans le chapitre 3 « Description de la boisson spiritueuse » de la fiche technique. du cahier des charges. *Ce paragraphe est ajouté dans le cahier des charges.*

Le « Marc de Savoie » provient 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 ». **Les raisins mis en œuvre du fait des assemblages de cépages de ces appellations (où les**

cépages blancs sont globalement majoritaires) développent dans les vins sous climat frais des notes aromatiques florales, fraîches et légèrement fruitées.

L'importante richesse en alcool des marcs de raisins (4 ou 5 litres d'alcool pur pour 100 kilogrammes de marc, 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 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 qui traduit leur puissance aromatique, leur rondeur et leur persistance 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 marcs s'expriment parfaitement dans les eaux de vie.

L'eau-de-vie « blanche » est *laissée reposer* en cuve après distillation durant une période minimale d'1 mois avant sa commercialisation. Cette période de repos et d'aération favorise l'élimination des goûts parasites pouvant apparaître lors des processus de distillation, elle permet particulièrement aux arômes floraux d'exprimer pleinement leur finesse.

Le « Marc de Savoie » vieilli sous bois est élevé, dans des contenants en chêne pendant une durée minimale de 2 ans. Ces conditions de vieillissement permettent d'engager les réactions chimiques qui vont développer la rondeur de l'eau de vie, atténuer son caractère brûlant et lui faire acquérir sa couleur ambrée.

3. Autres

Par ailleurs la Commission européenne a fait remarquer à la France à l'occasion de l'instruction de la fiche technique d'une autre IG de boisson spiritueuse (Eau de vie de vin de la Marne) que le terme maturation équivaut dans le Règlement 110-2008 (Annexe I. 8) à celui de vieillissement. Comme le terme maturation désigne dans les fiches techniques des IG de boissons spiritueuses françaises non pas un vieillissement mais une opération consistant à laisser simplement reposer les boissons spiritueuses plusieurs mois. Cette période étant destinée non pas à faire acquérir de nouvelles caractéristiques organoleptiques mais simplement à faire disparaître certains mauvais goûts issus le cas échéant de la distillation, il a été jugé préférable de remplacer dans cette fiche technique, "eau(x) de vie maturée(s)" par "eau(x) de vie laissée(s) reposer". Cette modification est apportée dans la méthode d'obtention au point "élevage".

Le cépage roussanne B qui est utilisé dans certains vins de Savoie avait été oublié lors de la rédaction dans la partie "méthode d'obtention" de la fiche technique et du cahier des charges. Il est donc incorporé.