

Objet : « Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc » (PGI-FR-02067) ; 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 07/06/2017– Réf. Ares(2017)???????

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 « Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc ». Les différents points sont repris ci-après.

1. Description de la boisson spiritueuse

L'article 17, paragraphe 4, point b), du règlement (CE) n° 110/2008 dispose qu'«une description de la boisson spiritueuse, y compris les principales caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques du produit, ainsi que les caractéristiques propres à la boisson spiritueuse par rapport aux autres boissons de la catégorie concernée» doit être incluse dans la fiche technique.

Étant donné que ces spécifications objectives contribuent à une meilleure identification de la boisson spiritueuse sur le marché et à sa protection, il serait utile d'ajouter de plus amples détails sur les spécificités du produit en question par rapport à d'autres produits de la même catégorie, autrement dit, d'indiquer des éléments précis permettant de différencier l'«Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc» d'autres produits. Par exemple, les vins utilisés pour la distillation ont été mentionnés comme pertinents pour les caractéristiques spécifiques de l'«Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc».

Veuillez compléter la fiche technique en présentant son incidence sur les caractéristiques spécifiques du produit final, l'indication géographique «Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc».

Vous êtes par ailleurs invités à compléter la sous-section «Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques» pour «Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc blanche» et «Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc vieillie sous bois» par l'ajout de la description de leurs caractéristiques physiques et chimiques.

Il est envisagé de compléter la partie 3 de la fiche technique « Description de la boisson spiritueuse / Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie) » sur les aspects : matière première, fermentation, distillation, élevage (ajouts indiqués en caractères gras).

"Les vins utilisés pour élaborer l'eau de vie de vin du Languedoc sont issus de raisins récoltés dans l'aire géographique des appellations d'origine contrôlées "Languedoc" et "~~Muscat de Frontignan~~". **Ils sont caractérisés, du fait des conditions climatiques méditerranéennes dominant l'aire géographique, par un équilibre particulier entre le titre alcoolique volumique souvent élevé et l'acidité, assez faible. Cette faible acidité permet de mieux conserver les notes aromatiques florales présentes dans le vin. Les vins destinés à l'élaboration des eaux-de-vie de vin font l'objet d'un travail et d'une sélection rigoureuse afin de respecter les normes exigeantes sur les eaux de vie nouvelles : ainsi la teneur en butanol-2 doit être inférieure à 5 grammes par hectolitre d'alcool pur et la teneur en acétate d'éthyle doit être inférieure à 300 grammes par hectolitre d'alcool pur. Les matériels de distillation traditionnels dont le rendement en alcool est limité par la capacité de la chaudière ou par le débit journalier des appareils contribuent également au respect de ces normes**

analytiques. Ils sont constitués de cuivre au moins sur la partie en contact avec les vapeurs. De par les propriétés catalytiques de ce métal, les arômes contenus dans les vins s'expriment parfaitement dans les eaux de vie et certains composés indésirables (dérivés soufrés, acides gras ...) sont éliminés."

La distillation réalisée à un TAV inférieur ou égal à 72 % à la température de 20°C. permet de garantir une teneur élevée en substances volatiles spécifiques, qui se traduit au nez par l'intensité aromatique et en bouche par la puissance et la persistance aromatique.

La préservation des eaux de vie, laissées reposer au moins 6 mois dans des cuves en matériau inerte permet l'épanouissement des arômes issus de la distillation des vins. C'est ainsi que l'eau-de-vie blanche développe des arômes floraux, légèrement mentholés.

Le logement sous bois des eaux de vie vieilles durant une période minimale d'un an dans des fûts à la capacité limitée (maximum 600 l) et selon les usages locaux (faible part de fûts neufs) privilégie les phénomènes d'oxydation par rapport à l'extraction des tanins et procure à l'eau-de-vie de vin originaire du Languedoc sa couleur ambrée, un nez vanillé avec des notes de cannelle qui évolue en bouche vers des nuances boisées, vanillées et réglissées.

2. Méthode d'élaboration de la boisson spiritueuse

Conformément à l'article 17, paragraphe 4, point d), du règlement (CE) n° 110/2008, la fiche technique inclut une description de la méthode d'obtention de la boisson spiritueuse.

Nous tenons à souligner que les points 3 et 4 mentionnent des vins issus «de raisins récoltés dans des vignes situées dans l'aire géographique des appellations d'origine contrôlées "Languedoc" et "Muscat de Frontignan"», alors que, sous le titre «Matière première» du point 5, il est fait référence uniquement aux «vins issus de vignes répondant aux conditions de production fixées dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée "Languedoc"». Nous vous remercions de bien vouloir remédier à cette incohérence.

Il est envisagé de supprimer la référence à "Muscat de Frontignan" aux points 3 (description du produit) et 4 (aire géographique) de la fiche technique afin de la rendre conforme au point 5.1 (méthode d'obtention) qui indique que les seuls vins autorisés à la distillation en vue de l'élaboration d'eau de vie de vin du Languedoc sont "les vins issus de vignes répondant aux conditions de production fixées dans le cahier des charges de l'appellation d'origine contrôlée « Languedoc »".

Ainsi au point 3, la première phrase est modifiée comme suit :

"Les vins utilisés pour élaborer l'eau de vie de vin du Languedoc sont issus de raisins récoltés dans l'aire géographique des appellations d'origine contrôlées "Languedoc" et ~~"Muscat de Frontignan"~~;

et au point 4, les deux communes de l'aire géographique du Muscat de Frontignan: Frontignan et Vic la Gardiole sont retirées de la liste et la dernière phrase a été modifiée :

Les vins sont issus de raisins récoltés dans des vignes situées dans l'aire géographique des appellations d'origine contrôlées « Languedoc » et ~~« Muscat de Frontignan »~~.

D'après la description de la catégorie 4 «Eau-de-vie de vin» figurant à l'annexe II du règlement (CE) n° 110/2008, «f) L'eau-de-vie de vin, lorsqu'elle est vieillie, peut continuer à être commercialisée sous la dénomination "eau-de-vie de vin" à condition que sa durée de vieillissement soit au moins égale à celle prévue pour la boisson spiritueuse définie dans la catégorie 5.» Pour ce qui est de la catégorie 5, les

éléments suivants sont requis en ce qui concerne la maturation: «(ii) vieillie en récipients de chêne pendant au moins un an, ou pendant six mois au minimum si la capacité des fûts de chêne est inférieure à 1 000 litres». Les termes «*maturation ou vieillissement*» sont précisés au point 8 de l'annexe I de ce même règlement.

Toutefois, au premier paragraphe de la sous-section «Élevage», il est précisé que «[l]'eau-de-vie "blanche" est maturée en cuves après distillation durant une période minimale de 6 mois avant sa commercialisation». Cela pourrait être en contradiction avec ce qui est indiqué plus haut. Nous vous prions de bien vouloir clarifier ce point.

Il est donc proposé de remplacer au point 5 de la fiche technique et au point 4.4 méthode d'obtention (élevage) du cahier des charges, "maturée" par "**laissée reposer**" :
L'eau-de-vie « blanche » est **maturée laissée reposer** en cuves après distillation durant une période minimale de 6 mois avant sa commercialisation.

Le texte suivant figure dans la sous-section «Finition»: «L'adaptation de la coloration par l'ajout de caramel ainsi que l'édulcoration sont autorisées [...] ». Nous vous rappelons que, conformément aux exigences de la catégorie 4 de l'annexe II du règlement (CE) n° 110/2008, l'eau-de-vie de vin ne peut être additionnée que de caramel afin d'en adapter la coloration.

Nous vous prions par conséquent de bien vouloir préciser les moyens utilisés pour adapter la coloration.

Il est rappelé que l'eau de vie de vin du Languedoc

- ne peut être édulcorée qu'en vue de compléter le goût final;
- ne peut être aromatisée;
- sa coloration ne peut être adaptée qu'au moyen de caramel

En outre et afin de vérifier que ces règles ont bien été respectées, l'obscurisation (exprimée en % vol est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut) de l'eau de vie de vins du Languedoc est limitée à 4%.

Pour être plus proche de la rédaction du Règlement 110-2008, les points « Méthode - Finition » de la fiche technique et du cahier des charge sont modifiés comme suit (ajouts indiqués en caractères gras) :

"L'adaptation de la coloration par l'ajout de caramel ainsi que l'édulcoration **en vue de compléter le goût final** sont autorisées de telle sorte que l'effet sur l'obscurisation de l'eau-de-vie soit inférieur à 4 % vol. d'obscurisation. L'obscurisation, exprimée en % vol., est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut."

3. Lien avec l'environnement géographique ou l'origine

Conformément à l'article 15 du règlement (CE) n° 110/2008, «on entend par "indication géographique" une indication qui identifie une boisson spiritueuse comme étant originaire du territoire d'un pays, d'une région ou d'une localité située sur ce territoire, lorsqu'une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée de la boisson spiritueuse peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique».

Dans la sous-section «Caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse imputables à la zone géographique» figure la mention suivante: «L'eau-de-vie blanche développe des arômes floraux, légèrement mentholés. L'eau-de-vie vieillie sous bois présente un nez vanillé avec des notes de cannelle qui évolue en bouche vers des nuances boisées, vanillées et réglissées», mais il n'est pas expliqué au point 6 pourquoi ces spécificités [notes aromatiques présentes dans le vin] devraient être considérées

comme imputables à la zone géographique.

Cela est-il dû au vin utilisé pour la distillation /aux «raisins récoltés dans l'aire géographique» auxquels vous faites référence dans la sous-section «Caractéristiques spécifiques (par rapport aux boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie)»? Si tel est le cas, il serait utile de fournir davantage de précisions sur la «matière première», les «cépages principaux» (au point 6 ou au point 5) et sur leur incidence. Nous vous prions de bien vouloir préciser.

Le lien au milieu géographique a été complété dans le cahier des charges et la fiche technique comme suit (ajouts en caractères gras) :

"L'éloignement du Languedoc des principaux centres de consommation et l'absence de moyens de transport rapides conduira très tôt la région à rechercher des moyens de valorisation des produits viticoles au travers des eaux-de-vie.

La présence de la Faculté de médecine dans la ville de Montpellier au cœur du vignoble, a constamment favorisé l'évolution des techniques de distillation, et c'est ainsi qu'à partir des années 1800, la distillation en un seul passage au lieu de 5 à 6 permettait d'obtenir l'eau-de-vie avec une économie de temps et d'énergie importante.

La principale eau-de-vie produite, appelée « trois-six » et titrant 85° Gay-Lussac, est ainsi à l'origine de l'« Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc » ou « Fine du Languedoc ».

Ces interactions entre des vins issus de raisins généralement récoltés à un degré élevé **et présentant une faible acidité**, des techniques de distillation appropriées, les savoir-faire des distillateurs et une bonne maîtrise de l'élevage permettent d'obtenir une eau-de-vie typique, soit blanche, soit vieillie. **Les caractéristiques de la matière première, couplées aux savoir-faire des distillateurs permettent d'obtenir des** eaux-de-vie blanches présentant des arômes floraux avec des nuances mentholées. **Le vieillissement Vieillie en fûts de chêne de faible capacité, des eaux de vie exposées aux climat régional venté et aux été chauds et secs leur confère,** ~~l'eau-de-vie se pare~~ des arômes vanillés enrichis de nuances rappelant la cannelle et le réglisse."

Si le lien repose également sur la réputation, veuillez remplir la fiche technique avec des informations complémentaires et des pièces justificatives en rapport avec la réputation actuelle de l'«Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc». La réputation de l'«Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc» peut être démontrée par des éléments tels que sa présence dans la littérature ou les journaux, des mentions spéciales dans des ouvrages ou des publications professionnels, des distinctions, etc.

Le lien à l'environnement géographique de l'eau de vie de vin du Languedoc repose également sur sa réputation en tant qu'eau de vie de bouche mais aussi comme alcool de mutage ou comme ingrédient dans la cuisine gastronomique régionale. De ce fait le lien au milieu géographique a été complété dans le cahier des charges et la fiche technique comme suit (ajouts en caractères gras) :

L'«Eau-de-vie de vin du Languedoc», figure dans la gamme des produits de nombreuses caves viticoles, qu'il s'agisse de coopératives ou de vigneron indépendants. Eaux de vie d'assemblage ou de millésimes, eaux de vie blanches ou parfois commercialisées après un long vieillissement, elles permettent d'apprécier à différentes occasions de consommation les parfums de ce terroir viticole. Certaines caves ou domaines utilisent une partie de ces eaux de vie pour muter des moûts de raisin en vue de l'élaboration du vin de liqueur languedocien : la « Cartagène » servie en apéritif

ou en dessert. Des restaurateurs ou des chocolatiers de la région ont créé des recettes intégrant les eaux de vie du Languedoc qui par leur finesse et leur complexité exhaussent le goût de leurs préparations. Enfin, ces produits régionaux qui font partie de la vie locale sont le cadre de différentes animations touristiques (fêtes, visite de caves, dégustation...).