

Objet : « Eau-de-vie de Faugères» (PGI-FR-02076) ; 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 03/08/2017– Réf. Ares(2017) 3883952

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 Faugères». Les différents points sont repris ci-après.

1. Dénomination de la boisson spiritueuse

Veuillez noter que la mention suivante «Eau-de-vie de Faugères/Faugères» figure à l'annexe III du règlement (CE) n° 110/2008, tandis que le dossier technique visé au point 1, a), fait uniquement référence à «Eau-de-vie de Faugères».

Veuillez confirmer que vous souhaitez laisser uniquement «Eau-de-vie de Faugères» et supprimer «Faugères» de l'annexe III dudit règlement.

La fiche technique est maintenue en l'état, la dénomination « Faugères» étant abandonnée.

2. 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 caractéristiques contribuent à une meilleure identification de la boisson spiritueuse sur le marché et à sa protection, la description des caractéristiques propres au produit en question, par rapport à d'autres produits de la même catégorie, devrait être améliorée.

Par exemple, il a été souligné que la matière première (raisins) utilisée pour la distillation contribue à déterminer les caractéristiques particulières de l'«Eau-de-vie de Faugères».

Veuillez ainsi compléter la fiche technique en mentionnant l'importance de la matière première ou d'autres éléments pertinents en ce qui concerne les caractéristiques spécifiques du produit final portant l'indication géographique «Eau-de-vie de Faugères», par comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie.

La partie 3 de la fiche technique « Description de la boisson spiritueuse / Caractéristiques physico-chimiques et organoleptiques » a été précisée sur les aspects organoleptiques .
--

L'eau de vie de Faugères présente une robe brillante, limpide, variant du jaune doré à l'ambré.

Le nez développe des notes complexes **appartenant au registre boisé de type vanille, mentholé de type garrigue et fenouil, et fruité, du fruit frais au fruits secs et confits** (miel, noisettes, pruneaux, figues et raisins secs).

L'eau-de-vie est caractérisée par un bel équilibre **d'attaque** en bouche entre **les arômes de fruits frais et confits** ~~le fruité~~ et le boisé vanillé. **Viennent ensuite des perceptions salines, voire des amers**

bien maîtrisés. Notes de garrigue, fenouil, raisins secs qui évoluent vers la et la torréfaction. La finale est ample, suave et harmonieuse présente une douceur qui domine la vigueur de l'alcool.

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, distillation, vieillissement (ajouts indiqués en caractères gras). L'ensemble de cette partie sera introduite dans le cahier des charges.

L'indication géographique « Eau-de-vie de Faugères » désigne des eaux-de-vie issues de raisins récoltés dans des vignes situées dans l'aire géographique des vins de l'appellation d'origine contrôlée «Faugères ». **Les vins utilisés pour élaborer l'eau de vie de Faugères sont caractérisés, du fait des conditions climatiques méditerranéennes, sur sols pauvres de schistes, de la faible vigueur des vignes et du niveau de maturité très poussé des raisins par un équilibre des saveurs très particulier comportant une acidité relative importante. Ces caractéristiques développent dans les eaux de vie des propriétés organoleptiques originales qui s'apparentent aux notes aromatiques fruitées et mentholées présentes dans le vin.**

Les vins sont distillés selon le principe de la distillation discontinue simple à la repasse à l'aide **d'alambics en cuivre**, à un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 70%. **La technique de distillation discontinue simple à repasse permet de conserver l'essentiel des arômes du vin. L'usage du cuivre ainsi que les coupes qui ne conservent que le cœur de la distillation permettent l'élimination de certains composés indésirables. Enfin la distillation à faible TAV induit une teneur en substances volatiles élevée qui traduit la puissance et la persistance aromatique ainsi que l'aptitude au vieillissement de l'eau de vie.**

Les eaux-de-vie sont vieilles sous bois au minimum 5 ans **sous le climat de l'aire**, dans des fûts de chêne de moins de 600 litres. **Ces conditions de vieillissement procurent à l'eau de vie de Faugères sa couleur jaune doré à ambré et des notes aromatiques nouvelles : la vanille, qui côtoie les notes de garrigues, de fenouil et de fruits frais ; puis avec le temps la palette se complexifie avec l'arrivée des arômes de miel, de pruneaux et de figues. Le climat de la 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.**

Enfin pour préserver la couleur et la douceur en bouche liées aux conditions de milieu géographique et de production, la coloration et l'édulcoration des eaux-de-vie sont interdites.

3. Règles spécifiques concernant l'étiquetage

Le dossier technique indique que «[L]a dénomination "Fine Faugères" peut être utilisée en tant que mention d'étiquetage complémentaire».

Certains éléments justificatifs ont été inclus dans le dossier technique dans la partie II. «Autres informations», notamment le cahier des charges de l'indication géographique «Fine Faugères» ou «Eau-de-vie de Faugères» — page 7. Il est à noter que, pour la catégorie 4 de l'annexe III du règlement (CE) n° 110/2008, seule la mention «Eau-de-vie de Faugères/Faugères» figure dans la liste. «Fine Faugères» n'est pas la dénomination d'une indication géographique.

Il y a lieu de modifier en conséquence le contenu de la sous-section «Pièces justificatives».

La dénomination Fine Faugères peut effectivement être employée de façon complémentaire à l'IG Eau de vie de Faugères mais en aucun cas la remplacer. L'arrêté du 30 décembre 2014 NOR: AGRT1413538A indique en effet que l'usage de la dénomination " Fine Faugères " en tant qu'indication géographique ne sera autorisé qu'à partir de la date d'entrée en vigueur du règlement de la Commission européenne enregistrant cette dénomination à l'annexe III du règlement (CE) n° 110/2008 susvisé, publié au Journal officiel de l'Union européenne. Dans la période précédant cette date d'entrée en vigueur, seule la dénomination "Eau-de-vie de Faugères " actuellement inscrite à l'annexe III du règlement (CE) n° 110/2008 peut être utilisée en tant qu'indication géographique. Le nom des pièces justificatives de la fiche technique a donc été modifié pour que n'apparaisse plus le terme "fine" :

- CdC_IG-fine-faugeresBO.pdf a été transformé en CdC_IG-Eau_de_vie_de_faugeresBO.pdf
- FineFaugères_joe_20150114_0029.pdf en EV_Faugères_joe_20150114_0029.pdf