

Objet : « WHISKY ALSACIEN »/« WHISKY D'ALSACE » (PGI-FR-01982) ; 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 22/05/2017– Réf. Ares(2017) 2588988

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 « Whisky alsacien »/« Whisky d'Alsace ». Les différents points sont repris ci-après.

1. Description de la boisson spiritueuse

Dans ce paragraphe doivent être présentées les caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques de l'indication géographique (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.

Au point 3 de la fiche technique, sous « caractéristiques spécifiques », sont présentées, comme éléments ayant un impact sur les caractéristiques spécifiques du Whisky alsacien/Whisky d'Alsace, différentes étapes de la méthode de production (de la matière première jusqu'au processus de dilution). Veuillez dès lors préciser quel est l'impact de ces éléments sur la spécificité du produit en montrant comment celui-ci se 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 la partie « Description de la boisson spiritueuse ».

Le « Whisky d'Alsace » est produit exclusivement à partir d'orge maltée saccharifiée sous l'action de la seule diastase du malt, sans ajout d'enzymes exogènes. L'orge, du fait de sa richesse en amidon est une céréale extrêmement intéressante pour l'élaboration du whisky. L'orge maltée développe dans le moût des précurseurs d'arômes spécifiques qui vont caractériser l'eau de vie par des notes maltées. La saccharification de l'amidon de l'orge sous l'action de la seule diastase du malt et sans ajout d'enzymes exogènes permet de préserver la spécificité aromatique de cette céréale.¹

Le moût fermenté ne comporte que de l'orge maltée, de l'eau et des levures, sans addition de produits chimiques pour accélérer ou retarder la fermentation. La réalisation de la fermentation dans ces conditions permet de disposer d'un moût au potentiel aromatique fruité et malté souhaité. Les caractéristiques de l'eau ajoutée lors du brassage sont utilisées par chacun des opérateurs afin d'optimiser ce potentiel. Le moût fermenté est ensuite distillé selon le principe de la distillation discontinue, avec des alambics dont la partie en contact avec les vapeurs en amont du col-de-cygne est en cuivre, à un titre alcoométrique volumique compris entre 60 % et 80 % d'alcool pur.

La distillation discontinue conserve l'essentiel des arômes du moût fermenté évoquant le malt et le fruit tout en écartant certaines fractions comportant des notes inappropriées. De même les propriétés catalytiques du cuivre permettent l'élimination

¹ A creuser : le rôle de filtre des enveloppes de grains d'orge

de certains composés indésirables². La distillation à un TAV limité garantit une teneur élevée en substances volatiles spécifiques (supérieures à 150g/HAP), responsables de la complexité aromatique des eaux-de-vie, de leur aptitude au vieillissement et de leur persistance en bouche.

Le « Whisky d'Alsace » est vieilli en fûts de chêne, réduit avec de l'eau puisée dans l'aire et ne fait l'objet d'aucune coloration.

Ce vieillissement dans les conditions climatiques alsaciennes apporte au whisky d'Alsace sa couleur et de nouvelles notes aromatiques de cuir, de torréfaction, de boisé qui vont se complexifier proportionnellement à la durée du séjour sous bois tandis que l'eau de vie va s'assouplir. L'absence de toute coloration, y compris le caramel permet de préserver la couleur obtenue par le seul effet du bois.

Enfin, ils sont réduits le cas échéant, avec de l'eau puisée dans l'aire pour ramener le titre alcoométrique entre 40 et 65%, niveau permettant de mieux mettre en valeur les arômes. Les savoir-faire des distillateurs et des éleveurs pour abaisser le titre alcoométrique de l'eau-de-vie au niveau souhaité en fonction des caractéristiques de l'eau est déterminant pour atteindre les critères organoleptiques recherchés.

2. Réduction/dilution du Whisky alsacien/Whisky d'Alsace

Le point 4 de la fiche technique prévoit que la dilution du Whisky alsacien/Whisky d'Alsace doit être réalisée dans l'aire géographique définie pour la boisson spiritueuse avec de l'eau provenant de cette même aire géographique.

Etant donné que la fiche technique ne montre pas quel est l'impact réel de la réduction dans l'aire géographique, avec de l'eau puisée dans cette même aire, sur les caractéristiques spécifiques du Whisky alsacien/Whisky d'Alsace (voir point 1 de cette lettre), nous nous interrogeons sur l'intérêt d'inclure ce type de disposition qui, pour des raisons évidentes de coût de transport, pourrait s'apparenter à une entrave à la libre circulation des marchandises de la même manière qu'une obligation d'embouteillage dans l'aire de production.

Par ailleurs, nous nous permettons de vous rappeler, qu'en vertu du point 6 de l'annexe I du règlement (CE) n° 110/2008, « dans l'élaboration des boissons spiritueuses, l'adjonction d'eau est autorisée pour autant que la qualité de l'eau soit conforme à la directive 80/777/CEE (...) et à la directive 98/83/CE(...), et que son adjonction ne modifie pas la nature du produit. ».

Dès lors, merci de bien vouloir préciser pour quelles raisons objectives, dans le cas précis du Whisky alsacien/Whisky d'Alsace, la réduction est considérée comme une étape de la production devant avoir lieu dans l'aire géographique définie et surtout montrer quel est son impact sur les caractéristiques finales du produit.

La réduction du Whisky d'Alsace est une étape de production à part entière qui mobilise le savoir-faire des opérateurs. L'eau qui est ajoutée n'intervient pas uniquement pour diluer le whisky afin d'abaisser son titre alcoométrique volumique, elle a également un rôle technologique dans la conduite du vieillissement et la révélation des arômes du whisky d'Alsace.

1. Préservation de la qualité

² L'ODG semblait réticent de mettre en avant les propriétés du cuivre sur le piégeage de composés indésirables, pourtant bien établies. A voir donc avec lui.

Le Whisky alsacien a toujours été réduit avec de l'eau puisée en Alsace. Les distillateurs et les éleveurs ont développé leur savoir faire de réduction du titre alcoométrique en relation avec les caractéristiques minérales de leur eau. Laisser réduire le titre alcoométrique du « Whisky d'Alsace » avec une eau aux propriétés différentes serait prendre le risque de dénaturer le produit fini.

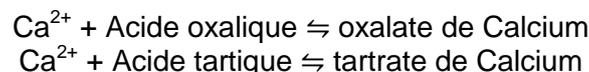
En effet, la réduction d'une eau de vie, et a fortiori du whisky, est une opération délicate. Dans une eau-de-vie comme le whisky, les molécules (issues de la distillation ou de l'élevage sous bois) sont en équilibre chimique au sein du mélange hydro-alcoolique. C'est le cas des esters éthyliques d'acides gras et des acides gras correspondant, par exemple :



Les esters éthyliques d'acides gras ayant des arômes, fruités, floraux, ... présentent un effet aromatique différent de celui des acides gras caractérisés par des notes plus grasses et lourdes.

Avec l'ajout d'eau lors de la réduction, l'équilibre se déplace vers la production d'acide gras. Or ces molécules, très solubles dans l'éthanol, sont hydrophobes ; et selon leur concentration, la baisse du titre alcoométrique et la température, elles peuvent voir leur teneur dépasser la concentration micellaire critique (CMC) au-delà de laquelle elles vont s'insolubiliser. Ainsi si la réduction du TAV est trop brutale, des acides gras vont précipiter. Si, de plus, elle est effectuée trop près de la mise en bouteilles, ces acides gras seront retenus par la filtration préalable à la mise en bouteille et le potentiel aromatique sera modifié.

Par ailleurs sans une maîtrise des caractéristiques minérales de l'eau, les risques de réaction avec l'acide oxalique ou l'acide tartrique de l'eau de vie donnant des précipités d'oxalate de calcium ou de tartrate de calcium sont importants.



Ainsi l'usage de l'eau puisée en Alsace permet aux professionnels d'obtenir les caractéristiques organoleptiques spécifiques du « Whisky d'Alsace ».

Par ailleurs, la réduction est une opération qui ne peut être distinguée du vieillissement. En effet, elle permet de jouer sur l'extraction des différentes catégories de composés du bois ainsi que sur les équilibres chimiques. De ce fait, selon le TAV initial et la période où la réduction est conduite (juste après la distillation, plus progressivement tout au long du vieillissement ou au contraire avant mise en bouteille), la composition des eaux-de-vie est modifiée. Ainsi les savoir faire de réduction du TAV sont indispensables au vieillissement des whiskies d'Alsace.

2. Préservation de la notoriété

La réduction est une étape de la production du Whisky alsacien qui est mise en valeur afin de préserver la notoriété de cette IG.

L'eau intervient à deux étapes lors du processus de production des whiskys, lors du brassage puis à la réduction, ce qui ne se rencontre pas dans les autres grandes eaux de vie vieilles (eaux de vie de vin, de marc, de cidre...). De ce fait, depuis fort longtemps, les distilleries de whisky axent leur communication sur les spécificités de l'eau utilisée lors de ce processus, à tel point que cette eau est à présent parfois commercialisée en tant qu'eau de consommation. La présente note intègre en annexe quelques exemples de communication. Cette même tendance est rencontrée également dans les vodkas. Il paraît donc logique d'accorder aux Indications Géographiques qui souhaitent s'astreindre à cette discipline, garantie par le respect du cahier des charges, la même capacité à entretenir leur notoriété et à développer leur communication auprès des consommateurs.

3. Absence d'entrave à la libre circulation des marchandises³

Enfin comme il a été dit précédemment, cette règle correspond à un usage et son inscription dans la fiche technique ne gêne aucun acteur économique. En aucun cas, cette règle ne peut s'apparenter à une entrave à la libre circulation des marchandises. D'éventuels opérateurs intéressés pourraient toujours embouteiller le produit après réduction dans l'aire ou procéder à la réduction avec de l'eau de l'aire. Une estimation du surcoût occasionné par cette obligation a été réalisée. Si l'on considère un transport de 1000 kilomètres, le coût du transport du produit à 60° (TAV obtenu naturellement par évaporation après 3 ans de vieillissement dans les conditions humides de l'aire) est de l'ordre de 3 centimes par bouteille de 70 cl, le transport du produit fini (40°) atteint 5 centimes. Le surcoût de transport reste à un niveau que l'on peut considérer comme marginal rapporté au prix de vente de la bouteille (70cl) qui est en moyenne de 25 € HT et peut atteindre des tarifs nettement plus élevés.

3. Méthode d'obtention de la boisson spiritueuse

Etant donné que la méthode de production du Whisky alsacien/Whisky d'Alsace n'a pas recours à l'édulcoration ni à l'aromatisation et qu'elle ne prévoit pas l'adjonction de caramel pour la coloration ni d'additifs, merci de bien vouloir clarifier ce que vous entendez par finition (c'est-à-dire, quelles sont les opérations de finition prévues pour le Whisky alsacien/Whisky d'Alsace ?), celle-ci devant avoir de surcroît lieu dans l'aire géographique définie, conformément au point 4 de la fiche technique.

Les autorités françaises indiquent qu'en application des dispositions de la fiche technique relatives à la finition :

- Le « Whisky d'Alsace » ne doit pas être édulcoré.
- Il ne doit pas être aromatisé.
- Il ne doit pas être coloré.
- Il ne doit contenir aucun additif.
- En outre et afin de vérifier que ces règles ont bien été respectées, l'obscuration (exprimée en % vol et obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut) du « Whisky d'Alsace » est limitée à 2%.

Dans la partie « Définition de l'aire géographique », les mots "la finition" sont supprimés : "Le concassage de l'orge maltée, le brassage de la mouture, la fermentation du moût, la distillation du moût fermenté, le vieillissement des eaux-de-vie **et** la réduction **et la finition** sont effectués dans l'aire géographique."

Dans la partie « Méthode d'obtention », certains mots de la dernière phrase ont été supprimés : Conformément à la réglementation européenne et aux dispositions du présent cahier des charges, le whisky ne doit pas être édulcoré ou aromatisé ni contenir aucun **autre additif, y compris le caramel pour la coloration.**

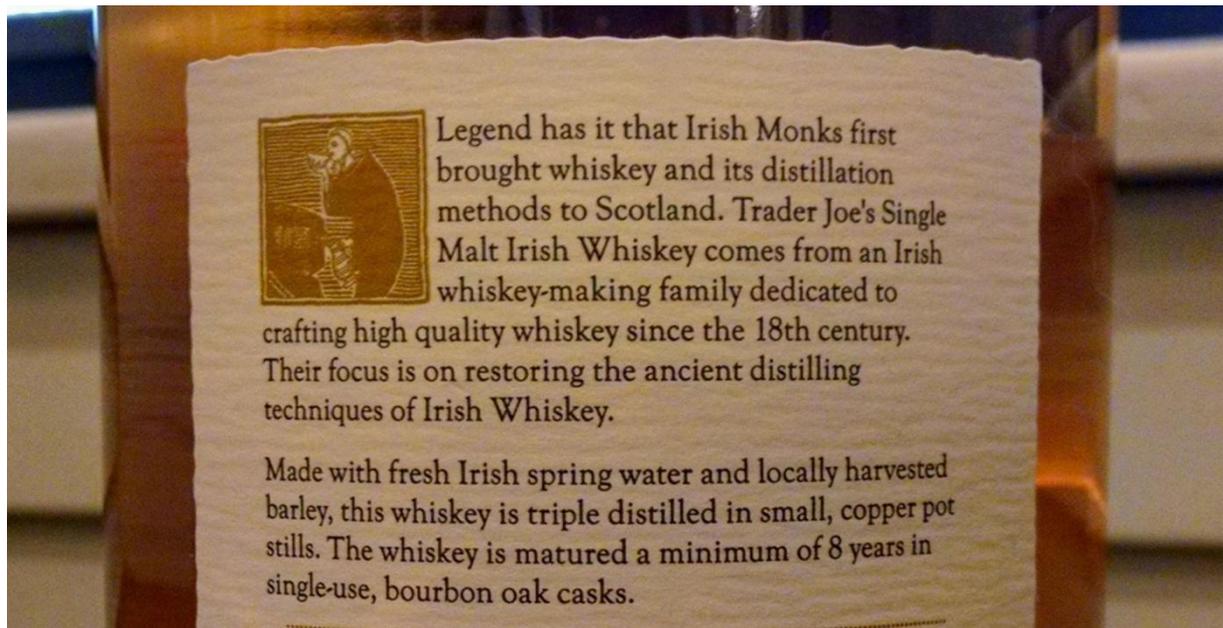
³ Argumentation reprise du whisky de Bretagne. A adapter au whisky d'Alsace

ANNEXE

Exemple de communication pour un Whisky écossais : « Pure highland spring water »



Exemple de communication pour un Whisky irlandais : « fresh Irish spring water »



Legend has it that Irish Monks first brought whiskey and its distillation methods to Scotland. Trader Joe's Single Malt Irish Whiskey comes from an Irish whiskey-making family dedicated to crafting high quality whiskey since the 18th century. Their focus is on restoring the ancient distilling techniques of Irish Whiskey.

Made with fresh Irish spring water and locally harvested barley, this whiskey is triple distilled in small, copper pot stills. The whiskey is matured a minimum of 8 years in single-use, bourbon oak casks.

La spécificité des différentes origines est mise en relation avec l'eau utilisée : « Irish water »/« Scottish water » :



Eaux de consommation destinées au mélange avec du whisky :





FOR THOSE WHO SAVOR FINE BOURBONS

Kentucky's limestone filtered spring water
brings out the flavor nuances of any bourbon.

"Essential!"
Louisville Magazine

*"After trying a Four Roses bourbon
with splash of Old Limestone,
I was a convert!"*
The Washington Post

At a store near you. Or order via Amazon Prime.
WWW.OLDLIMESTONE.COM



Communication pour de la Vodka russe



How Russians see it

How we see it



Kefi.co