

Objet : Kirsch de Fougerolles (PGI-FR-01977) 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 8 mai 2017 - Ares(2017)2345153

Par courrier ci-dessus référencé, les services de la Commission européenne ont demandé aux autorités françaises de préciser ou d'amender certains points de la fiche technique de l'indication géographique « Kirsch de Fougerolles »

Les questions de la Commission européenne sont reprises intégralement ci-après (en gras) suivies des réponses des autorités françaises.

1. Description

- Dans ce paragraphe doivent être présentées les caractéristiques physiques, chimiques et/ ou organoleptiques de l'indication géographique 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 » les matières premières et la méthode de production sont présentées comme éléments ayant un impact sur les caractéristiques spécifiques du produit.

De plus, le point 6 indique que "[I]l est de tradition à Fougerolles de distiller un mélange de nombreuses variétés, contrairement à la plupart des autres sites de distillation de kirsch". 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.

Les modifications suivantes sont proposées dans la « Fiche technique » :

3. Description de la boisson spiritueuse :

- Le sous-chapitre « Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie) » est modifié comme suit :

Le "Kirsch de Fougerolles" est produit exclusivement à partir de guignes et de merises de variétés locales récoltées dans l'aire ~~à partir de cerisiers de haute tige~~.

Les variétés spécifiques locales, très majoritairement mises en œuvre, développent sur le substrat gréseux de l'aire géographique une intensité aromatique remarquable, contrairement à des cerises type bigarreaux, type griottes ou type aigres-douces utilisées dans de nombreux autres kirschs. La diversité des variétés mises en œuvre facilite la fermentation des fruits et développe le potentiel aromatique du moût. C'est ce potentiel qui permettra dans l'eau de vie l'expression du fruité et de la présence en bouche.

Le moût fermenté est distillé selon le principe de la distillation discontinue dans des alambics en cuivre. De par les propriétés catalytiques du cuivre qui permet l'élimination de composés indésirables et du fait des exigences de qualité de la matière première imposée par les modes de distillation discontinue, les arômes contenus dans les fruits locaux s'expriment parfaitement dans les caractéristiques fruitées et noyautées, nettes et franches des eaux de vie.

Au nez, comme au palais le « Kirsch de Fougerolles » a un profil organoleptique spécifique qui repose sur trois notes bien distinctes et complémentaires :

- Une note amande/noyau : Cette note prononcée mais sans agressivité, structure la typicité du « Kirsch de Fougerolles ». Véritable colonne vertébrale de la dégustation, sa rondeur et son équilibre est le reflet de la diversité des cerises utilisées.
- Notes florales : Ces notes florales qui se superposent à la note précédente, confèrent une grande complexité aromatique. Ces notes florales permettent une grande amplitude à la dégustation apportant légèreté et vivacité à l'eau-de-vie.
- Notes fruitées : On y retrouve en fin de dégustation l'expression des notes cerises mûres, confites, qui viennent compléter les notes précédentes et viennent asseoir la rondeur et la persistance du « Kirsch de Fougerolles ».

La dégustation du « Kirsch de Fougerolles » est typique de par la diversité des variétés de cerises spécifiques qui sont utilisées dans son élaboration.

La distillation se fait à un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 72 % **ce qui permet de garantir une teneur élevée en substances volatiles spécifiques, qui se traduit par une puissance et une complexité aromatique.**

Le "Kirsch de Fougerolles" est ~~maturé~~ **laissé reposer** au moins 6 mois avant sa commercialisation. **De ce fait le kirsch va être exposé successivement à des températures élevées et basses qui participent à affiner ses caractéristiques aromatiques. Cette période de repos avant sa commercialisation est effectuée en récipient neutre afin de préserver son aspect limpide et translucide. Enfin il ne subit aucune édulcoration, ce qui préserve l'équilibre des saveurs.**

2. Autre

Conformément à ce qui a été établi pour d'autres IG suite aux questions des services de la Commission européenne, et afin d'éviter toute ambiguïté entre la période de repos qui suit la distillation de cette eau de vie et un vieillissement sous bois, le terme "maturation" a été remplacé par "période de repos".

La partie 4 au point a. "Description de la zone géographique définie" est modifiée comme suit :
La récolte des cerises et leur fermentation, la distillation de l'eau-de-vie et ~~sa maturation~~ **la période de repos après distillation** sont effectuées dans l'aire géographique constituée des communes suivantes :

La partie 5 « Méthode d'élaboration » est modifiée comme suit :
~~Maturation~~ **Période de repos**

L'eau-de-vie ~~doit mûrir~~ **est laissée reposer** dans un récipient neutre pendant au moins six mois avant commercialisation.