

Annexe:
Liste des motifs de non-conformité :
PGI-FR-02027 Marc du Jura (fr)

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.

En guise de caractéristiques spécifiques, la fiche technique présente le marc du Jura comme une eau-de-vie provenant de « *marcs issus de raisins récoltés dans des vignes situées dans les aires parcellaires de production des appellations d'origine contrôlées « Arbois » ou « Château-Chalon » ou « Côtes du Jura » ou « Crémant du Jura » ou « L'Etoile » et comportant en totalité ou en partie le cépage Savagnin. Les marcs de raisins sont distillés par lot provenant de la même exploitation dans des alambics en cuivre, selon le principe de la distillation discontinue, à un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 70 %.*

L'eau-de-vie est vieillie sous bois pendant au moins 2 ans dans des logements d'une capacité unitaire maximale de 600 litres. ».

développer ou valider les points suivants avec l'ODG :

Les particularités aromatiques des raisins récoltés dans des vignes situées dans les aires parcellaires de production des appellations d'origine contrôlées « Arbois » ou « Château-Chalon » ou « Côtes du Jura » ou « Crémant du Jura » ou « L'Etoile » se traduisent dans les marcs par une palette aromatique spécifique dont les dominantes sont le raisin sec confit et les fruits secs, avec un parfum de noix.

La présence du Savagnin, cépage spécifique au Jura entraîne dans le marc un parfum prononcé de noix.

La distillation par lot provenant de la même exploitation dans des alambics en cuivre, selon le principe de la distillation discontinue, à un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 70% permet la meilleure expression aromatique des arômes contenus dans les vins locaux.

Ce vieillissement sous bois pendant au moins 2 ans dans des logements d'une capacité unitaire maximale de 600 litres développe l'expression aromatique et renforce les arômes spécifiques de fruits confits et de fruits secs, plus complexes que dans d'autres eaux-de-vie plus jeunes. Il explique également la couleur ambrée du « Marc du Jura »

Par ailleurs, le point 6 de la fiche technique relatif au « *Lien avec l'environnement géographique d'origine* » indique que « *La production de vins particuliers tels les vins jaunes, les vins de paille ou les vins de liqueur (macvins) expliquent une partie de la singularité des marcs de raisin du Jura.* ».

Veillez dès lors 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.

développer ou valider les points suivants avec l'ODG :

« La production de vins particuliers tels les vins jaunes, les vins de paille ou les vins de liqueur (macvins) expliquent une partie de la singularité des marcs de raisin du Jura. ». Le vin jaune n'est produit qu'à partir du cépage Savagnin B. et participe à l'arôme spécifique de noix que l'on retrouve dans les marcs; le « vin de paille » présente des arômes de miel et de fruits confits (orange – coing – pruneau) que l'on retrouve dans les marcs.

Le « Macvin du Jura » présente des arômes d'écorce d'orange, de fruits confits et de raisins secs que l'on retrouve dans les marcs.

Il est à noter que le Cahier des Charges du marc de Jura ne prévoit pas de conditions de finition, ce qui explique l'absence de questions sur le sujet.