

Annexe
Liste des motifs de non-conformité :
PGI-FR-02062 Ratafia de Champagne (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.

a. caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques

L'Etat membre est invité à préciser quels sont ces arômes évolutifs que développent certains Ratafia de Champagne en fonction du temps et du mode de vieillissement.

Le paragraphe relatif aux caractéristiques organoleptiques de la description de la boisson spiritueuse a été modifié :

- **la phrase : En fonction du temps et du mode de vieillissement, certains « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » révèlent des arômes évolutifs**

a été remplacée par

- **le paragraphe suivant : L'élevage prolongé sous bois du « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » améliore le fondu entre l'alcool et le moût. Il développe une complexité aromatique avec l'apparition de notes de fruits secs, de fruits à coque secs (noix, amandes grillées), de réglisse et de cannelle.**

Cette dernière modification a également été apportée à la partie spécificité du produit du point Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique. Dans ce même point, le dernier paragraphe du lien causal a été modifié dans ce sens : **Le savoir-faire des fabricants et des maîtres de chai contribue à ce que l'alcool et le moût soient bien fondus et que le « Ratafia de Champagne » ou « Ratafia champenois » exprime pleinement la complexité aromatique tirée de la matière première et le cas échéant complétée par les arômes de vieillissement.**

b. caractéristiques spécifiques (par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie)

L'Etat membre est prié de présenter les éléments objectifs et concrets qui montrent la manière dont le Ratafia de Champagne se différencie des autres boissons spiritueuses de la même catégorie.

Un paragraphe a été ajouté dans les Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie) de la description de la Boisson Spiritueuse : **Les cépages utilisés, la préservation de l'intégrité du raisin dès la récolte, le pressurage aussitôt après la cueillette des grappes entières, la conduite douce et progressive du pressurage, le faible rendement d'extraction des jus permettent d'obtenir un moût tout en fraîcheur, minéralité et fruité.**

Ces caractéristiques sont exhaussées avec l'alcool ajouté, fondues lors de la maturation en cuve. Le cas échéant, elles évoluent vers plus de complexité aromatique avec le vieillissement sous bois.