

Projet de réponse à la Commission Européenne

Objet : « Cognac » (PGI-FR-02043) ; 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 mars 2017– Réf. Ares (2017) 1220290

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 dans la fiche technique de l'indication géographique « Cognac (fr) / Eau-de-vie de Cognac (fr) / Eau-de-vie des Charentes (fr) ». Les différents points sont repris ci-après.

1. Description de la boisson spiritueuse

Selon l'article 17, paragraphe 4, lettre b) du règlement (CE) n° 110/2008 (ci-après : le Règlement) concernant l'enregistrement des indications géographiques, la fiche technique doit inclure "une description de la boisson spiritueuse, y compris les principales caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques du produit (...)".

Veillez compléter la fiche technique avec des indicateurs objectifs concernant les caractéristiques mentionnées, et notamment les principales caractéristiques physiques et chimiques: par exemple les substances volatiles ou autres indicateurs pertinents pour permettre l'identification du produit sur le marché.

Le point 1 « Caractéristiques physiques, chimiques » de la partie 3 « Description de la boisson spiritueuse / Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques » est complété comme suit (ajouts indiqués en caractères gras) :

Lors de la mise en marché à destination du consommateur, les eaux-de-vie présentent

- un titre alcoométrique volumique minimal de 40 %.
- **une teneur minimale en substances volatiles de 200 g/hl AP**
- **une teneur maximale en méthanol inférieure à 100 g/hl AP**

Leur couleur correspond à une absorbance minimale à 420 nm de 0.1 pour un trajet optique de 10 mm.

Dans le point 6 de la fiche technique, il y a une description plus précise des arômes et des caractéristiques spécifiques du produit en question. Veuillez inclure ces informations sous le point 3.

Il est envisagé de remplacer la rédaction du point 2 « Caractéristiques organoleptiques » de la partie 3 « Description de la boisson spiritueuse / Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques » par les paragraphes suivants :

Les eaux-de-vie de Cognac présentent un équilibre et une typicité aromatique qui leur sont propres. Leur profil sensoriel, caractérisé par la complexité et la finesse, évolue avec la durée du vieillissement.

Les eaux-de-vie les plus jeunes présentent des notes florales et fruitées, telles que la fleur de vigne ou d'acacia, le raisin, la poire ou certains fruits exotiques. Au contact du bois de chêne, elles acquièrent des notes caractéristiques, parmi lesquelles on peut citer la vanille, la noix de coco ou des nuances de torréfaction.

Leur vieillissement se traduit également par un enrichissement et une complexification croissante de leur profil aromatique, qui inclut notamment des notes de fruits confits, d'épices, boisées, de tabac ou de fruits secs. L'ensemble de ces notes constitue un profil aromatique complexe et spécifique, décrit dans la littérature comme le « rancio Charentais » (FLANZY, 1998).

Cette évolution aromatique s'accompagne d'une évolution gustative. Celle-ci se traduit par un assouplissement des perceptions en bouche, le développement d'une rondeur et d'un volume caractéristiques, ainsi qu'un allongement significatif de la persistance aromatique.

Certaines nuances existent entre les différents crus et ont servi de base à la délimitation établie par COQUAND à la fin du XIX^{ème} siècle.

- La Grande Champagne donne naissance à des eaux-de-vie d'une grande finesse et marquées par beaucoup de distinction et de longueur, au bouquet à dominante florale. De maturation lente, ses eaux-de-vie demandent un long vieillissement en fût de chêne pour acquérir leur pleine maturité.

- Les eaux-de-vie de Petite Champagne présentent sensiblement les mêmes caractéristiques que celles de Grande Champagne, tout en acquérant leur qualité optimale après une maturation plus courte que les eaux-de-vie de Grande Champagne.

- Les Cognac présentés sous la dénomination « Fine Champagne » présentent des caractéristiques organoleptiques issues de l'assemblage d'eaux-de-vie de Grande Champagne (pour moitié au moins) et de Petite Champagne.

- Le vignoble des Borderies produit des eaux-de-vie rondes, bouquetées et douces, caractérisées par un parfum de violette. Elles ont la réputation d'acquérir leur qualité optimale après une maturation plus courte que les eaux-de-vie provenant des « Champagne ».

- Les Fins Bois, qui représentent le vignoble le plus vaste, produisent des eaux-de-vie rondes, souples, vieillissant assez rapidement et dont le bouquet fruité rappelle le raisin pressé.

- Les Bois (Bons Bois, Bois Ordinaires ou Bois à terroirs) produisent des eaux-de-vie aux arômes fruités qui vieillissent rapidement.

La couleur des eaux-de-vie évolue également avec la durée du vieillissement. De jaune pâle, elle s'intensifie progressivement pour atteindre des teintes jaune d'or, puis ambrées et acajou pour les plus vieilles eaux-de-vie.

La fiche technique présente les matières premières ainsi que la méthode de distillation et le vieillissement comme importants pour la spécificité du produit. Merci de préciser sous ce point leur impact sur les caractéristiques spécifiques du produit par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie.

Il est envisagé de compléter la partie 3 « 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'appellation d'origine contrôlée « Cognac » est une eau-de-vie de vin issu de cépages blancs. **Les conditions de production (encépagement, conduite du vignoble, rendements ...) et de transformation (transport de la vendange, élaboration du moût, conduite de la fermentation) permettent d'élaborer des vins correspondant aux caractéristiques désirées pour les eaux-de-vie. La qualité aromatique des eaux-de-vie repose en effet pour une grande part sur les caractéristiques des vins mis en oeuvre.**

Les cépages de l'appellation Cognac, en particulier l'ugni blanc, se caractérisent par une productivité importante et une maturité tardive, qui présentent de nombreux avantages pour la production de vins qualitatifs de distillation peu alcoolisés et acides, deux caractéristiques primordiales pour la qualité finale des eaux-de-vie de Cognac.

Les situations de faible rendement se traduisent, en tendance, par une élévation du titre alcoométrique volumique des vins, ainsi que par des niveaux d'acidité et des teneurs en azote plus faibles des raisins.

L'augmentation du rendement se traduit par la tendance inverse, de diminution du titre alcoométrique et d'augmentation de l'acidité.

Toutefois, d'autres paramètres, comme la proportion d'acide malique, la moindre évolution de la maturité des arômes, leur dilution et la fréquence des attaques de Botrytis, qui sont défavorables à la qualité des eaux-de-vie, augmentent lorsque le rendement est excessif.

Cet ensemble de paramètres conduit donc à la définition d'une zone optimum de rendement, qui varie chaque année en fonction des caractéristiques de la récolte.

La fixation d'un rendement maximum annuel, permet à la production de se situer dans une zone optimum pour l'élaboration de vins rassemblant le meilleur équilibre entre les différents paramètres de la qualité nécessaires à la production d'eaux-de-vie de Cognac.

Les vins destinés à la production des eaux-de-vie de Cognac présentent des qualités spécifiques, décrites de façon constante depuis plus d'un siècle dans la littérature scientifique et technique. La recherche de vins peu alcoolisés et acides constitue ainsi une caractéristique particulière et constante de la production des eaux-de-vie de Cognac (RAVAZ (1900), LAFON et al (1964), LURTON et al (2011)).

En effet, l'acidité permet au vin de se conserver naturellement durant les mois d'hiver jusqu'à la distillation, et le faible degré alcoolique permet une concentration accrue des arômes contenus dans les vins.

Les conditions de récolte et de transport visent à respecter l'intégrité de la vendange. Les pompes centrifuges à palettes sont interdites.

Le pressurage des grappes est effectué dans des pressoirs traditionnels pneumatiques ou à plateaux, excluant les pressoirs continus à vis d'Archimède.

Le jus obtenu est mis à fermenter dans la continuité. La chaptalisation est interdite.

Pour garantir la qualité des eaux-de-vie, aucun ajout d'anhydride sulfureux n'est autorisé pendant les périodes fermentaires car il se traduit par une formation accrue d'acétaldéhyde.

Enfin, pour limiter l'érosion aromatique liée à la conservation des vins, la date limite de distillation est fixée au 31 mars de l'année qui suit la récolte.

Le choix de l'encépagement, les pratiques viticoles et le respect des règles de vinification spécifiques, permettent ainsi d'élaborer les vins qualitatifs présentant l'équilibre souhaité ainsi que les arômes fins et délicats recherchés. Ces vins ne doivent pas présenter de notes dépréciatives telles que les caractères végétaux, l'excès d'acétaldéhyde (caractère oxydé), d'alcools supérieurs (lourdeur) ou de certains composés liés à des altérations bactériennes (alcool allylique, butan-2-ol...) lors de leur conservation. Des liens ont été établis entre des teneurs analytiques et des caractéristiques sensorielles, sans que des valeurs limites régionales n'aient été définies. Ces limites restent à l'appréciation des différents opérateurs.

Le vin est distillé selon le principe de la distillation discontinue simple, dite à repasse au moyen d'un alambic charentais en cuivre, à un titre alcoométrique volumique maximal de 72,4%. Ce matériel et cette technique de distillation permettent de conserver l'essentiel des arômes du vin tout en écartant certaines fractions et certaines notes indésirables.

Ce tri est lié aux coupes effectuées et au matériau cuivre qui permet l'élimination de composés indésirables : dérivés soufrés, acides gras ...

Les eaux-de-vie se caractérisent donc par une grande richesse aromatique. Cette richesse se traduit par une teneur élevée en substances volatiles spécifiques, responsables de la complexité aromatique des eaux-de-vie, de leur aptitude au vieillissement et de leur persistance en bouche.

L'eau de vie est vieillie sous bois de chêne au moins deux ans à l'exception des quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés qui peuvent ne pas être vieilles.

Ce vieillissement procure au Cognac sa couleur et des notes aromatiques nouvelles (la vanille, la noix de coco, les caractères de torréfaction...). Il se traduit également par un enrichissement et une complexification croissante du profil aromatique, qui inclut notamment des notes de fruits confits, d'épices, boisées, de tabac ou de fruits secs et qui est décrit dans la littérature comme le « rancio Charentais » (FLANZY, 1998). Cette évolution aromatique s'accompagne d'un assouplissement des perceptions en bouche, du développement d'une rondeur et d'un volume caractéristiques, ainsi que d'un allongement significatif de la persistance aromatique.

La couleur de l'eau-de-vie s'intensifie progressivement lors du vieillissement évoluant du jaune pâle à des teintes jaune d'or, puis ambrées et acajou pour les plus vieilles eaux-de-vie.

Le climat océanique tempéré permet une exposition des eaux-de-vie à des conditions moyennement humides ainsi qu'à des alternances saisonnières qui évitent les extrêmes. La température annuelle est de 13°C environ, avec des hivers assez doux. Ces conditions contribuent à donner aux eaux-de-vie leur moelleux et leur harmonie.

La fiche technique contient aussi la description du produit "Esprit de Cognac". Nous voudrions attirer votre attention sur le fait que cette dénomination n'est pas une indication géographique reprise à l'Annexe III du Règlement et en conséquence ne peut être utilisée comme telle. Nous vous prions de bien vouloir clarifier cette partie de la fiche technique.

Cette dénomination n'est pas une indication géographique et n'a donc pas à figurer dans l'annexe III du Règlement 110-2008. Il est proposé de compléter la fiche technique de la façon suivante (ajouts indiqués en caractères gras) :

Titre - Nom du produit	Esprit de Cognac (non destiné à la consommation humaine directe)
Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques	L'« Esprit de Cognac » présente un titre alcoométrique volumique compris entre 80 % et 85 %.
Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)	L'« Esprit de Cognac » n'est pas vieilli , il est issu d'une distillation supplémentaire de la deuxième chauffe à l'aide d'un « alambic charentais ». Il est exclusivement destiné à la préparation des vins mousseux.

2. Méthode d'obtention de la boisson spiritueuse

Le Règlement prévoit que l'eau-de-vie de vin soit obtenue de la distillation de vin. Le "vin" est défini dans l'Annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013 comme ayant "un titre alcoométrique acquis non inférieur à 8,5 % vol. ...". Or, la fiche technique du "Cognac", dans la partie "Critères analytique du produit à distiller", indique que les vins à distiller pour la production du Cognac présentent un titre alcoométrique acquis entre 7% et 12%.

Dans la mesure où la fiche technique précise bien qu'il s'agit de vins à distiller et que ce TAV est défini au moment de la distillation, cela rend impossible sa consommation et son usage lui permet donc en vertu de l'article 82 du règlement susvisé, de ne pas être conforme aux catégories figurant à l'annexe VII, partie II.

En ce qui concerne la coloration du produit, selon la fiche technique "[S]euls la coloration par utilisation de caramel E150a (caramel ordinaire) et/ou l'adjonction d'infusion de copeaux de chêne, et/ou l'ajout de produits définis au point 3 a) et c) de l'annexe I du Règlement (...)

sont autorisés (...). Par contre, selon le Règlement, l'eau-de-vie de vin ne peut être additionnée que de caramel afin d'en adapter la coloration. L'utilisation de copeaux de chêne pour adapter la couleur n'est pas incluse comme possibilité. Les méthodes traditionnelles autorisées au point d) de cette catégorie concernent uniquement l'aromatisation du produit et non pas sa coloration.

Afin de clarifier des dispositions, le point « Méthode - Finition » de la fiche technique est modifié comme suit (ajouts indiqués en caractères gras) :

L'assemblage d'eaux-de-vie d'âges et de profils différents est une pratique inhérente à l'élaboration du « Cognac ».

Il permet d'obtenir de façon constante un produit possédant les caractéristiques organoleptiques précises et harmonieuses recherchées.

~~L'adjonction d'infusion de copeaux de chêne fait partie des méthodes traditionnelles autorisées.~~

~~Seuls la coloration par utilisation de caramel E150a (caramel ordinaire) et/ou l'adjonction d'infusion de copeaux de chêne, et/ou l'ajout de produits définis au point 3 a) et c) de l'annexe I du Règlement (CE) n°110/2008 du 15 janvier 2008 sont autorisés, de telle sorte que l'obscurité de l'eau-de-vie reste inférieure ou égale à 4 % vol.. L'obscurité, exprimée en % vol., est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut.~~

« Seules les méthodes suivantes sont autorisées :

- l'adaptation de la coloration par du caramel,
- l'édulcoration au moyen des produits définis au point 3a) de l'annexe 1 du R (CE) 110-2008 en vue de compléter le goût final,
- l'ajout d'infusion de copeaux de bois de chêne dans l'eau chaude.

Leur effet sur l'obscurité de l'eau-de-vie est inférieur ou égal à 4% vol. L'obscurité, exprimée en %, est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut. L'infusion de copeaux de bois constitue une méthode traditionnelle : l'essence de bois utilisée est conforme à celle des logements inscrite au cahier des charges et, le cas échéant, l'infusion est stabilisée par adjonction d'eau-de-vie correspondant à l'eau-de-vie de destination. »