

Projet de réponse à la Commission Européenne

Objet : PGI-FR-02070 Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône (fr)
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 28 mars 2017– Réf. Ares (2017)1645138

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 « Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône ». Les différents points sont repris ci-après.

1. Description de la boisson spiritueuse

L'article 17, paragraphe 4, point b), du règlement (CE) n° 110/2008 dispose qu'«une description de la boisson spiritueuse, y compris les principales caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques du produit, ainsi que les caractéristiques propres à la boisson spiritueuse par rapport aux autres boissons de la catégorie concernée» doit être incluse dans la fiche technique.

Étant donné que ces spécifications objectives contribuent à une meilleure identification de la boisson spiritueuse sur le marché et à sa protection, il serait utile d'ajouter de plus amples détails sur les spécificités du produit en question par rapport à d'autres produits de la même catégorie, autrement dit, d'indiquer des éléments précis permettant de différencier l'«Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône» d'autres produits.

Par exemple, les vins utilisés pour la distillation ont été mentionnés comme pertinents pour les caractéristiques spécifiques de l'«Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône». Veuillez compléter la fiche technique en présentant leur incidence sur les caractéristiques spécifiques du produit final, l'indication géographique «Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône».

Le point « Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie) » de la fiche technique est complété comme suit (ajouts indiqués en caractères gras) :

L'eau-de-vie est obtenue à partir de la distillation de vins répondant aux conditions de production fixées dans le cahier des charges de l'AOP « Côtes du Rhône » ou d'une appellation d'origine protégée de la région des Côtes du Rhône, à condition que l'eau-de-vie considérée provienne exclusivement de vins répondant aux conditions fixées par le cahier des charges de l'appellation considérée. **Les conditions pédologiques et climatiques de l'aire géographique limitent la production des raisins à un faible rendement (30 à 50 hl/ha), ce qui contribue à la concentration des arômes que l'on retrouve dans les vins.**

Le vin est distillé dans des matériels de distillation comprenant au moins une partie en cuivre en contact avec les vapeurs. Le rendement en alcool est limité par la capacité de la chaudière ou par le débit journalier des appareils. De par les propriétés catalytiques du cuivre et le suivi de la distillation que permet la limitation du rendement en alcool, les arômes contenus dans les vins s'expriment parfaitement dans les eaux de vie. La distillation réalisée à un TAV **compris inférieur** ou

Commentaire [H1]: ça me donne l'impression d'être une redite de la première partie de la phrase, non ?

égal 72 % à la température de 20°C. **permet de garantir une teneur élevée en substances volatiles spécifiques, qui se traduit au nez par l'intensité aromatique et en bouche par la puissance et la persistance aromatique.**

La **préservation des eaux de vie, laissées reposer** au moins 3 mois dans des cuves en matériau inerte **permet l'épanouissement des arômes issus de la distillation des vins. C'est ainsi que l'eau-de-vie blanche développe des arômes de fruit (raisin, griotte) avec des notes florales.**

Le **logement sous bois des eaux de vie vieillies** durant une période minimale dans des fûts à la capacité limitée **et selon les usages locaux (faible part de fûts neufs) privilégie les phénomènes d'oxydation par rapport à l'extraction des tanins et procure à l'eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône sa couleur ambrée, ainsi que les arômes floraux, fruités (noisette, pruneau, ...) et empyreumatiques (tabac, caramel, vanille, ...).**

Afin de préserver les équilibres aromatiques, seules l'adaptation de la coloration par du caramel et l'édulcoration en vue de compléter le goût final sont autorisées comme méthodes de finition, et ce à hauteur de moins de 4% d'obscurantion.

Commentaire [H2]: ce mot qu'il faudrait définir est il utile à la phrase ?

Commentaire [H3]: je ne crois pas que ce soit la bonne rédaction pour l'obscurantion, ne peut on écrire ici, même si l'effet de la finition sur l'obscurantion est défini plus loin, " de façon limitée"

2. Méthode d'élaboration de la boisson spiritueuse

- D'après la description de la catégorie 4 «Eau-de-vie de vin» figurant à l'annexe II du règlement (CE) n° 110/2008, «f) L'eau-de-vie de vin, lorsqu'elle est vieillie, peut continuer à être commercialisée sous la dénomination "eau-de-vie de vin" à condition que sa durée de vieillissement soit au moins égale à celle prévue pour la boisson spiritueuse définie dans la catégorie 5.» Pour ce qui est de la catégorie 5, les éléments suivants sont requis en ce qui concerne la maturation: «ii) vieillie en récipients de chêne pendant au moins un an, ou pendant six mois au minimum si la capacité des fûts de chêne est inférieure à 1 000 litres ». Toutefois, en vertu du premier paragraphe de la sous-section «Élevage», il est précisé que «[l']eau-de-vie blanche est maturée en cuves après distillation durant une période minimale de 3 mois avant sa commercialisation». Cela pourrait être en contradiction avec ce qui est indiqué plus haut. Nous vous prions de bien vouloir clarifier ce point.

Il est proposé de remplacer ou de supprimer le terme maturation à 3 reprises.

- Au point 3 Description du produit, "maturée" est remplacé par "laissée reposer"
- Au point 5 Méthode d'obtention (élevage), "maturée" est remplacé par "laissée reposer" et "maturation" est remplacé par "période de repos"

3. Lien avec le milieu géographique d'origine

- Dans la sous-section «Caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse imputables à la zone géographique», la mention suivante a été insérée: «L'eau-de-vie blanche développe des arômes de fruit (raisin, griotte) avec des notes florales. L'eau-de-vie vieillie sous bois, de couleur ambrée, présente des arômes floraux, fruités (noisette, pruneau, ...) et empyreumatiques (tabac, caramel, vanille, ...)», mais il n'est pas expliqué au point 6 pourquoi ces spécificités devraient être considérées comme imputables à la zone géographique. Nous vous prions de bien vouloir clarifier ce point.

La fiche technique prévoit que «[l]es cépages Grenache et Syrah sont ici dans leur terroir d'origine». Toutefois, il semble que d'autres variétés puissent aussi être utilisées pour la production de l'AOP «"Côtes du Rhône" ou d'une appellation d'origine protégée de la région des Côtes du Rhône» [La production viticole est caractérisée par la variété des cépages]. Étant donné que les vins utilisés pour la distillation ont été mentionnés comme pertinents pour les caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie), davantage de précisions sur la «matière première», les «cépages

principaux» (que ce soit sous le point 6 ou sous le point 5) et sur leur incidence seraient utiles.

Il est proposé de modifier au point 6 de la fiche technique, le lien causal entre la zone géographique et le produit, en supprimant la référence à tel ou tel cépage et en introduisant les paragraphes suivants :

Les spécificités organoleptiques des « eaux-de-vie de vin des Côtes du Rhône » sont liées à :

- La matière première

L'eau-de-vie est obtenue à partir de la distillation de vins répondant aux conditions de production fixées dans le cahier des charges de l'AOP « Côtes du Rhône » ou d'une appellation d'origine protégée de la région des Côtes du Rhône, à condition que l'eau-de-vie considérée provienne exclusivement de vins répondant aux conditions fixées par le cahier des charges de l'appellation considérée.

La palette des cépages à disposition du vigneron permet à celui-ci d'optimiser leur emplacement en fonction de la nature des sols et des expositions de chaque parcelle.

Le climat rhodanien favorise les bonnes conditions culturales, grâce à l'effet " sanitaire " du mistral, vent violent, froid et sec qui protège les vignes des attaques cryptogamiques. L'ensoleillement important, associé à une faible pluviométrie, assure une bonne maturité des raisins et une **bonne concentration**.

Ces conditions pédologiques et climatiques limitent la production des raisins à un faible rendement (30 à 50 hl/ha), ce qui contribue à la concentration des arômes que l'on retrouve dans les vins.

Les vins rouges sont généreux, colorés et bien structurés avec des notes aromatiques fruitées.

Les vins blancs et rosés développent des arômes floraux et fruités.

- La distillation

Le vin est distillé dans des matériels de distillation comprenant au moins une partie en cuivre en contact avec les vapeurs. Le rendement en alcool est limité par la capacité de la chaudière ou par le débit journalier des appareils.

De par les propriétés catalytiques du cuivre qui suppriment certains composés indésirables et le suivi de la distillation que permet la limitation du rendement en alcool, les arômes contenus dans les vins s'expriment parfaitement dans les eaux de vie.

La distillation réalisée à un TAV **compris** inférieur ou égal 72% permet de garantir une teneur élevée en substances volatiles spécifiques, qui se traduit au nez par l'intensité aromatique et en bouche par la puissance et la persistance aromatique.

- La mise au repos des Eaux-de-vie blanches

La préservation des eaux de vie, laissées reposer au moins 3 mois en récipients inertes permet l'épanouissement des arômes issus de la distillation des vins. C'est ainsi que l'eau-de-vie blanche développe des arômes de fruit (raisin, griotte) avec des notes florales.

- Le vieillissement sous bois des Eaux-de-vie

Le long vieillissement sous bois dans des fûts à la capacité limitée et selon les usages locaux (faible part de fûts neufs) privilégie les phénomènes d'oxydation par rapport à l'extraction des tanins et procure à l'eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône sa couleur ambrée, ainsi que les arômes floraux, fruités (noisette, pruneau, ...) et empyreumatiques (tabac, caramel, vanille, ...).

Si le lien repose également sur la réputation, veuillez remplir la fiche technique avec des informations complémentaires et des pièces justificatives en rapport avec la réputation actuelle de l'«Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône». La réputation de l'«Eau-de-vie de vin des Côtes du Rhône» peut être démontrée par des éléments tels que sa présence dans la littérature ou les journaux, des mentions spéciales dans des ouvrages ou des publications professionnels, des distinctions, etc.

Commentaire [H4]: préciser ce qui est supprimé dans le doc COM actuel

Commentaire [H5]: je préciserai de quoi ou alors je terminerai la phrase à raisins, surtout que une information est donnée en dessous

Afin de mettre en évidence la notoriété de ces eaux de vie de vin, à travers leur commercialisation à des prix de vente très élevé (fréquemment supérieurs à 100€) et leur récente inscription à des concours, il est proposé de modifier la fiche technique au point 6 les Caractéristiques de l'eau de vie attribuable à l'aire géographique de la façon suivante :

"Dans cette région viticole, les vins ~~ont étaient~~ parfois été distillés en vue de la production d'eau-de-vie **par des Les** distillateurs ~~étaient ambulants~~, se déplaçant de village en village ou **intervenant** directement dans une propriété.

On peut lire dans « Maison rustique du XIX^{ème} siècle » écrite en 1836, que parmi les eaux de vie, les plus estimées sont celles de Cognac, de La Rochelle, Marmande, Montpellier et Provence.

~~Cette~~ La notoriété de ces eaux de vie de vin a valu, par décret du 19 mars 1948, leur la reconnaissance des eaux de vie de vin des Côtes du Rhône en « Appellation d'origine réglementée ».

L'élevage est le plus souvent effectué en fûts anciens. La part de fûts neufs reste faible. En effet, au cours de l'élevage, les phénomènes d'oxydation sont privilégiés par rapport à l'extraction des tanins. Les producteurs réguliers privilégient un élevage long et ces eaux-de-vie contribuent à diversifier l'offre commerciale de qualité, particulièrement dans les appellations réputées des Côtes du Rhône.

Les eaux-de-vie de vin des Côtes du Rhône sont présentées dans la gamme des caves vinicoles les plus réputées des appellations d'origine les plus prestigieuses des Côtes du Rhône (Châteauneuf du Pape, Hermitage, Gigondas...).

Le grand potentiel aromatique de ces eaux de vie permet de leur appliquer fréquemment de longues durées de vieillissement, en assemblages comme en millésimes. La qualité et la rareté de ces eaux de vie expliquent leur prix de vente très élevé.

Du fait de leur renommée, ces eaux-de-vie vont désormais pouvoir concourir dans les principaux concours régionaux ou nationaux (Orange, Concours Général Agricole de Paris).

Commentaire [H6]: pour quelle quantité ?

Commentaire [H7]: je propose de supprimer cette introduction, de mettre le prix dans le dernier paragraphe, je ne comprends pas l

Commentaire [H8]: ajouter de la région