

Réglementation et économie du Brandy

1. Définition et Réglementation du Brandy

Selon l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), le brandy ou Weinbrand est la Boisson spiritueuse obtenue par distillation exclusivement de vin, de vin viné, de vin éventuellement additionné de distillat de vin ou par redistillation d'un distillat de vin de sorte que le produit conserve un goût et un arôme des matières premières ci-dessus mentionnées. Avant la commercialisation une certaine durée de vieillissement dans des récipients en bois de chêne est obligatoire. Le titre alcoométrique du produit fini ne doit pas être inférieur à 36% volume (Eco 4/08).

La réglementation européenne (point 5 de l'annexe II du R 110-2008) précise qu'il s'agit exclusivement d'une boisson spiritueuse vinicole, issue d'eaux de vie de vin ou d'un assemblage d'eaux de vie de vin et de distillats de vin, logés sous bois au moins 1 an ou au moins 6 mois lorsque la capacité des logements est inférieure à 1000l. L'eau de vie de vin est obtenue exclusivement par distillation à moins de 86% de vin ou de vin viné, ou par redistillation à moins de 86% d'un distillat de vin. Le vin viné est un vin sec additionné exclusivement d'eau-de-vie de vin, titrant au minimum 18% vol. et au maximum 24% vol. et destinés exclusivement à la distillation. (Définition OIV) Cf. Annexe 1.

Il faut noter également certaines exceptions à cette définition puisque la réglementation autorise certaines liqueurs à être dénommées par des termes composés comportant le nom brandy : prune-brandy, orange-brandy, cherry-brandy, apricot-brandy (point 32 de l'annexe II du R 110-2008). En outre une IG utilise dans son nom ce terme sans être issue de produits vinicoles : le Somerset cider brandy (point 10 de l'annexe III du R 110-2008).

En dehors de ces règles d'élaboration communautaires, le Brandy n'a jamais été et n'est toujours pas l'objet de réglementation spécifique nationale. Ainsi, il n'est pas concerné par le projet de décret relatif à l'étiquetage et aux modalités d'élaboration (vieillessement, finition, mentions d'âge...)

A l'extérieur de l'Union Européenne, chaque pays dispose de sa propre définition du brandy, ainsi les réglementations sud-africaine ou indienne autorisent la production de brandy à partir d'alcool éthylique d'origine agricole¹. La réglementation des Etats Unis et de la Russie imposent la distillation de produits viniques qu'il s'agisse de vins ou de résidus de la vinification. Le brandy n'est même pas nécessairement vieilli sous bois selon les réglementations des Etats Unis, d'Afrique du sud, de l'Inde ou du Chili. Enfin le TAV minimal de commercialisation peut descendre en dessous de 36% comme aux Philippines (32.5%).

¹ Les sud-africains distinguent le brandy, le vintage brandy et le « pot still brandy ». Les indiens distinguent le brandy, le Blended grape brandy et le « grape brandy ». Seuls les « pot still brandy » et « grape brandy » sont issus exclusivement du produit de la vigne.

2. Production

En dehors des spiritueux locaux, le brandy est le 3ème spiritueux le plus consommé dans le monde derrière la vodka et le whisky, à peu près à égalité avec le rhum avec 175 millions de caisses de 9 litres, soit près de **6 millions d'hectolitres d'alcool pur**. Mais le brandy est également le spiritueux dont le prix de vente est le moins élevé, autour de 5\$/bouteille².

Une large majorité de ces brandies (environ 80%) correspondent aux réglementations les plus souples et ne sont donc pas issus de raisin (brandy indien ou philippin issu de mélasses, brandy brésilien à base d'alcool de canne par exemple).

Ces boissons spiritueuses vendues sous le nom de brandy sont produites essentiellement aux Philippines (Emperador), en Inde (United Spirits) et au Brésil (Dreher). Elles représentent plus de 2 millions d'HAP.

En Europe, en dehors de la France, le principal producteur de Brandy est l'Espagne avec environ 150 000hAP dont 60% de la production est consommée localement et 40% exportée. Jusqu'en 2008, le Brandy de Jerez représentait la grande majorité des ventes de brandy espagnols mais le marché a profondément évolué, notamment dans l'entrée de gamme qui a presque totalement disparu au profit de boissons spiritueuses "simili brandy", sans eaux de vie de vin développées sous leurs marques par les principales entreprises du secteur : Osborne, Gonzales Byass, Williams & Humbert. Le Brandy de Jerez est ainsi passé de 60 millions à moins de 20 millions de bouteilles en 2015. Les entreprises expliquent cette évolution par l'augmentation du prix de vente des vins de distillation et par la concurrence des productions extra-européennes libres de toutes règles. Le récent rachat par le leader mondial du Brandy : le philippin Emperador de la filiale brandy et sherry, basée à Jerez de Beam Suntory illustre cette recomposition du marché.

Les autres pays producteurs sont les Etats Unis et l'Afrique du sud (150 à 200 000 HAP chacun), la Moldavie, l'Ukraine et l'Arménie (100 à 150 000 HAP chacun).

Comme la consommation française de Brandy est anecdotique³, la France est le premier exportateur mondial de Brandy. Les exportations françaises en 2012 ont été de 12 millions de caisses (environ 8% du marché mondial) soit 403 500 hl AP pour une valeur de 189 millions d'euros⁴, dont environ 200 000 hl AP vendus en bouteille sous le nom de Brandy Français ou French brandy.

² Estimation réalisée à partir du Chiffre d'Affaires des 100 premières marques en volume de Boissons Spiritueuses. 2 fois moins élevé que la vodka, 4 fois moins que le whisky, 9 fois moins que le Cognac...

³ Environ 1000 hl d'A.P, soit 0,25% de la production constitués plutôt d'entrée de gamme.

⁴ La France a exporté également en 2012 près de 13,7 millions d'hl de vin pour 7,6 milliards d'€ et 475 000 hl d'ap d'eaux de vie de vin pour plus de 2,4 milliards d'€ (sources France Agri Mer)

3. Les IG européennes de brandy

La catégorie Brandy comptait jusqu'au 20 février 2015, 12 Indications Géographiques : le Brandy français ainsi que 1 italien, 2 espagnols, 3 grecs, 2 autrichiens, 2 allemands et 1 slovaque. Dans le projet de révision du Règlement 110-2008, le brandy français, les 3 brandies grecs ont disparu ainsi que le brandy slovaque et le Weinbrand Dürnstein autrichien. Parmi les 6 IG restantes (Brandy de Jerez, Brandy del Penedés, Brandy italiano, Deutscher Weinbrand, Wachauer Weinbrand et Pfälzer Weinbrand), le Brandy de Jerez dispose de la notoriété et du volume de production le plus important.

Le Brandy de Jerez est issu d'eaux de vie et de distillats de vins vieillissés dans des fûts ayant bénéficié du processus de vieillissement des vins de Jerez au sein de l'aire géographique constituée de 3 communes de la province de Cadix. A noter que la fiche technique transmise indique le conditionnement dans l'aire d'élaboration et de vieillissement.

Le brandy italiano et le deutscher Weinbrand présentent la caractéristique commune avec le Brandy français d'utiliser un nom de pays.

Le brandy italiano présente un lien au milieu géographique fondé essentiellement sur l'origine italienne des vins. Il n'y a pas de spécificités particulières mises en avant au niveau du produit : TAV minimal et teneurs maximale en méthanol et minimale en substances volatiles légèrement plus exigeants que la réglementation communautaire, limitation à 20g/l de l'édulcoration, méthodes traditionnelles assez ouvertes (substances aromatisantes et préparations aromatisantes naturelles obtenues à partir de copeaux de chêne ou d'autres matières végétales, par infusion ou macération avec de l'eau de vie de vin ou du vin) mais limitées à 3% en volume. 10 à 20000 HAP seraient produits chaque année.

Le deutscher Weinbrand est issu exclusivement de distillation de vins à moins de 86% et non d'une part de distillation à moins de 94,8% comme la réglementation le permet. Les distillats de vins peuvent être produits en dehors de l'aire à partir de tous les cépages autorisés par la réglementation européenne. Le TAV minimal à la commercialisation est légèrement plus exigeant que la réglementation communautaire. Est fixée une teneur minimale en alcools supérieurs d'au moins 150g/HAP plus exigeante que le minimum de substances volatiles fixé dans la réglementation européenne (125g/HAP). L'ajout d'édulcorants et de produits destinés à la finition sont limités à 20g/l. L'ajout de pruneaux, noix fraîches, amandes séchées ... est autorisé comme méthodes de productions traditionnelles. L'utilisation des boisés ainsi que les colorants sont interdits. La période minimale de vieillissement est de 12 mois en fûts de chêne d'une capacité de moins de 1.000 litres.

Les éventuelles remarques de la Commission européenne au sujet des fiches techniques de brandy qui lui ont été transmises, ne sont pas connues.

Conclusion

Cette catégorie de spiritueux est marquée par l'importance de sa production, sa faible valorisation et sa très grande hétérogénéité au regard de ses conditions de production, notamment de sa matière première. Dans le contexte de mondialisation des échanges, il est logique que différentes productions cherchent à protéger leur réputation à travers des démarches de reconnaissance en Indication géographique.

Annexe I Définitions

Définitions de l'OIV

Vins vinés (18/73): Les vins vinés sont des vins secs additionnés exclusivement d'eau-de-vie de vin, titrant au minimum 18% vol. et au maximum 24% vol. ne rentrant pas dans les catégories précédentes et destinés exclusivement à la distillation.

Distillat de vin (Oeno 2/05): Liquide alcoolique obtenu :

- par distillation directe du vin éventuellement additionné du distillat de vin, ou
- par redistillation d'un distillat de vin.

Le distillat de vin, contrairement à l'alcool neutre d'origine vitivinicole, doit conserver un arôme et un goût provenant des matières premières ci-dessus mentionnées.

Eau-de-vie de vin (Eco 3/08): Boisson spiritueuse obtenue par distillation exclusivement de vin, de vin viné, de vin éventuellement additionné de distillat de vin ou par redistillation d'un distillat de vin de sorte que le produit conserve un goût et un arôme des matières premières ci-dessus mentionnées.

Le titre alcoométrique du produit fini ne doit pas être inférieur à 37,5% volume. Cependant, un État membre pourra admettre pour son marché interne un titre alcoométrique minimal de 36% vol. si cela correspond à une loi nationale qui précède l'approbation de cette Résolution.

Brandy/Weinbrand (Eco 4/08) : Boisson spiritueuse obtenue par distillation exclusivement de vin, de vin viné, de vin éventuellement additionné de distillat de vin ou par redistillation d'un distillat de vin de sorte que le produit conserve un goût et un arôme des matières premières ci-dessus mentionnées. Avant la commercialisation une certaine durée de vieillissement dans des récipients en bois de chêne est obligatoire.

Le titre alcoométrique du produit fini ne doit pas être inférieur à 36% volume.

Définitions communautaires

Distillat d'origine agricole : On entend par «distillat d'origine agricole» le liquide alcoolique obtenu par distillation, après fermentation alcoolique, d'un ou de plusieurs produits agricoles figurant à l'annexe I du traité, qui ne présente pas les caractères de l'alcool éthylique, ni ceux d'une boisson spiritueuse, mais qui a conservé l'arôme et le goût de la ou des matières premières utilisées. Lorsqu'il est fait référence à la matière première utilisée, le distillat doit être obtenu exclusivement à partir de cette matière première.

Eau-de-vie de vin

a) L'eau-de-vie de vin est la boisson spiritueuse:

- i) obtenue exclusivement par distillation à moins de 86 % vol du vin ou du vin viné, ou par redistillation à moins de 86 % vol d'un distillat de vin;
- ii) dont la teneur en substances volatiles est égale ou supérieure à 125 g/hectolitre d'alcool à 100 % vol;
- iii) dont la teneur maximale en méthanol est de 200 g/hectolitre d'alcool à 100 % vol.

- b) Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de vin est de 37,5 %.
- c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5, dilué ou non.
- d) L'eau-de-vie de vin ne doit pas être aromatisée. Cela n'exclut pas les méthodes de production traditionnelles.
- e) L'eau-de-vie de vin ne peut être additionnée que de caramel afin d'en adapter la coloration.
- 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.

Brandy : Le Brandy ou Weinbrand fait partie des catégories 1 à 14 (eaux de vie) qui ne peuvent être, selon l'article 5 du règlement 110-2008 :

- ni additionnées d'alcool dilué ou non;
- ni additionnées de substances aromatisantes;
- additionnées que de caramel afin d'en adapter la coloration;
- édulcorées que pour compléter le goût final du produit.

En plus il est précisé dans l'annexe II (point 5) que

- a) Le brandy ou Weinbrand est la boisson spiritueuse:
 - i) obtenue à partir d'eau-de-vie de vin additionnée ou non d'un distillat de vin distillé à moins de 94,8 % vol, à condition que le distillat ait un titre alcoométrique n'excédant pas 50 % du produit fini;
 - 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;
 - iii) ayant une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 125 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol, et provenant exclusivement de la distillation ou de la redistillation des matières premières mises en œuvre ;
 - iv) ayant une teneur maximale en méthanol de 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.
- b) Le titre alcoométrique volumique minimal du brandy ou Weinbrand est de 36 %.
- c) Il n'y a aucune adjonction d'alcool telle que définie à l'annexe I, point 5, dilué ou non.
- d) Le brandy ou Weinbrand ne doit pas être aromatisé. Cela n'exclut pas les méthodes de production traditionnelles.
- e) Le brandy ou Weinbrand ne peut être additionné que de caramel afin d'en adapter la coloration.

Annexe II Synthèse des cahiers des charges du Brandy Italiano, du Deutscher Weinbrand et du Brandy de Jerez

	Brandy italiano	Deutscher Weinbrand	Brandy de Jerez
Description du produit	TAV min : 38% Max de 150g/HAP de méthanol Min de 140 g/HAP de subst.volatiles	TAV min : 38% Min de 150g/HAP d'alcools supérieurs	TAV min : 36% Max de 150g/HAP de méthanol Min de 150g/HAP à 250g/HAP de subst.volatiles selon les types (Solera, Solera Reserva, Solera Gran reserva)
Origine de l'aire des vins	100% de vins italiens	Pas de proportion minimale	Aucune règle
Origine des matières premières (eaux de vie et distillats)	100% de vins distillés en Italie	Pas de proportion minimale	Aucune règle
Conditions de distillation	Pas de conditions	Pas de conditions	Aucune règle
TAV max à la distillation	Réglementation communautaire	86% pour tous les distillats	Réglementation communautaire
Conditions de vieillissement	Réglementation communautaire	Au moins 1 an en fûts de 1000l max	Vieillessement dans 3 communes de la Province de Cadix. Durée et capacité identique à la réglementation communautaire. Vieillessement de type Solera dans des logements ayant contenu du vin de Jerez.
Conditions de finition	Substances et préparations aromatisantes naturelles obtenues à partir de copeaux de chêne ou d'autres matières végétales, par infusion ou macération avec de l'eau de vie de vin ou du vin, max : 3%vol	Max 20 g de sucres Colorants interdits Boisé interdit. Extrait de Noix et amandes autorisés	Teneur en sucres max : 35g/l