Principales spécifications de la fiche technique Ratafia de Champagne

1. Dénomination et type

- Dénomination : Ratafia Champenois
- Catégorie : 32 Liqueur

2. Description de la boisson spiritueuse :

Le « Ratafia champenois » a une couleur allant de jaune paille à ambré. Il se caractérise par des arômes fruités et de minéralité. Il présente un équilibre entre sucre et acidité.

L'élevage prolongé sous bois du « Ratafia champenois » améliore le fond de 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.

Au moment de la vente au consommateur, la liqueur présente les caractéristiques suivantes :

- un titre alcoométrique volumique compris entre 16 % et 22 % ;
- une teneur minimale en sucre exprimée en sucre inverti de 110 grammes par litre ;
- une acidité totale inférieure à 10 grammes par litre (exprimé en H₂SO₄) ;
- un taux de dioxyde de soufre inférieur à 80 milligrammes par litre.

Le « Ratafia champenois » est issu de l'aromatisation d'alcool d'origine viticole avec du moût de raisins susceptibles d'entrer dans l'élaboration de vins revendus dans l'AOP « Champagne ». Il est commercialisé à l'issue d'une période minimale de maturation en cuve ou en fûts de 10 mois ou à l'issue d'une période minimale de vieillissement sous-bois de 3 ans pour les produits comportant une mention de vieillissement.

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.

3. Définition de la zone géographique concernée

La production des raisins destinés à l'élaboration des moûts et de l'alcool, la production des moûts et de l'alcool, l'élaboration ainsi que la maturation et, le cas échéant le vieillissement, du « Ratafia champenois » sont assurés sur les territoires délimités par l'article V de la loi du 22 juillet 1927 relative à l'appellation d'origine contrôlée « Champagne », abrogeant et remplaçant l'article 17 de la loi du 6 mai 1919, sous réserve des dispositions suivantes :

- Dans l'arrondissement de Vitry-le-François (Département de la Marne), l'aire parcellaire délimitée est celle approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance des 7 et 8 novembre 1990 et dont les plans sont déposés dans les mairies concernées ;
- Dans les communes suivantes du département de l'Aube : Arsonval, Cunfin, Dolancourt, Jaucourt, l'aire parcellaire délimitée est celle approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 23 juin 1994, 8 septembre 1994 et 19 mai 1995 et dont les plans sont déposés dans les mairies des communes concernées ;
- Dans les communes suivantes du département de l'Aube : Marcilly-le-Hayer et La Villeneuve-au-Châtelot, aucune parcelle n'a été retenue conformément à la décision du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance du 10 septembre 1997 ;
- Dans les communes suivantes du département de l'Aube : Brienne-le-Chateau, Epagne, Précly-Saint-Martin et Saint-Léger-sous-Brienne et dans les communes suivantes du département de la Marne :

Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger et Villiers-aux-Corneilles, aucune parcelle n'a été retenue conformément aux décisions du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 23 et 24 juin 1994, 7 et 8 septembre 1994, 18 et 19 mai 1995 et 6 et 7 septembre 1995 ;

- Dans la commune du département de la Marne de Fontaine-sur-Aÿ, l'aire parcellaire délimitée est celle approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 9 et 10 septembre 1999 et dont les plans sont déposés dans la mairie de la commune concernée ;

- Dans les communes suivantes du département de la Marne : Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves et Broussy-le-Petit, aucune parcelle n'a été retenue conformément à la décision du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 5 et 6 septembre 2001.

4. Méthode d'obtention de la boisson spiritueuse

Titre - Type de méthode	Matière première
Méthode	1 CARACTERISTIQUES DES MOÛTS Les moûts destinés à l'élaboration du « Ratafia champenois » proviennent de raisins susceptibles d'entrer dans l'élaboration de vins revendiqués dans l'AOP « Champagne ». Ces moûts sont obtenus dans la limite de 2 666 litres de moûts débourbés pour 4 000 kilogrammes de raisins mis en œuvre. Toute opération d'enrichissement des moûts est interdite. 2 CARACTERISTIQUES DES ALCOOLS UTILISES Peuvent être utilisés, seul(e) ou en mélange, pour l'élaboration du « Ratafia champenois » une eau-de-vie de vin, une eau-de-vie de marc, un distillat de vin ou un distillat vinique provenant de raisins susceptibles d'entrer dans l'élaboration de vins revendiqués dans l'AOP « Champagne ». Afin de ne pas masquer les arômes premiers des moûts de raisin, l'eau-de-vie de marc ne peut pas représenter plus de 20 % du volume d'alcool pur total des alcools utilisés lors de l'élaboration.

Titre - Type de méthode	Élaboration
Méthode	La fabrication doit avoir lieu dans un délai de 20 jours après la date de pressurage des raisins entrant dans la composition des moûts mis en œuvre.

Titre - Type de méthode	Élevage
Méthode	Après fabrication, les liqueurs subissent une maturation de 10 mois minimum avant conditionnement. La maturation est réalisée en cuves ou en fûts. L'emploi de copeaux de bois est interdit. Au cours de cette phase, des ajouts d'alcool répondant aux

	caractéristiques ci-dessus sont autorisés afin d'ajuster le titre alcoométrique volumique acquis. Les liqueurs revendiquées sous l'indication géographique « Ratafia champenois », complétées d'une mention de vieillissement sont vieilles en récipient en bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 10 hectolitres durant une période minimale de 3 ans à compter de la date de mise sous bois. La phase de maturation peut être prise en compte dans cette durée si elle a lieu dans des contenants en bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 10 hectolitres. Les durées minimales définies ci-dessus sont réalisées sans interruption, à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration des produits.

Titre - Type de méthode	Finition
Méthode	Seul l'emploi de caramel est autorisé dans le seul but d'ajuster la couleur.

5. Lien avec l'environnement géographique d'origine ou l'origine géographique

L'aire géographique qui correspond à celle de l'appellation d'origine « Champagne » se situe au nord-est du territoire français, et s'étend sur des communes réparties sur les départements de l'Aisne, de l'Aube, de la Haute-Marne, de la Marne et de la Seine-et-Marne.

Son paysage se caractérise par un vignoble de coteaux reposant sur trois structures géomorphologiques imposantes : la Côte d'Île-de-France, la Côte de Champagne et la Côte des Bar, majoritairement crayeux et exposés de préférence à l'est et au sud.

Le vignoble est soumis à une double influence climatique :

- océanique, apportant de l'eau en quantité régulière avec des contrastes thermiques peu marqués d'une saison à l'autre ;
- continentale, responsable de gelées parfois destructrices et d'un ensoleillement favorable à la maturité des raisins l'été.

Le « Ratafia champenois » est fabriqué avec du jus issus de raisins susceptibles d'entrer dans l'élaboration de vins revendiqués dans l'AOP « Champagne » dont la qualité est préservée par la récolte en grappe entière et le pressurage doux. Le mélange de ce jus avec l'alcool d'origine viticole issu de raisins ayant les mêmes caractéristiques à la récolte permet de conserver les arômes primaires des cépages champenois.

6. Nom et adresse du demandeur

Nom et titre du demandeur	Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises
Adresse	Villa Bissinger, 15 rue Jeanson, 51160 Aÿ France

7. Règles spécifiques concernant l'étiquetage

Titre	Présentation
Description de la règle	Afin de conserver les caractéristiques essentielles des liqueurs, celles-ci sont conditionnées en bouteilles de verre. Le conditionnement exclut les bouteilles en verre de type « vins mousseux » ainsi que le recours au bouchon champignon en liège ou en d'autres matières admises au contact des denrées alimentaires, maintenu par une attache et couvert, le cas échéant, d'une plaquette.

Titre	Règles générales
Description de la règle	Le nom de l'indication géographique « Ratafia champenois » figure sur chaque étiquetage concerné dans des caractères de taille, de couleur et de police identiques. Aucun des termes composant l'indication géographique « Ratafia champenois » ne pourra figurer isolément, de manière à toujours former un tout indissociable. L'origine des raisins et des moûts ne peut ni être revendiquée, ni indiquée sur l'étiquetage des liqueurs bénéficiant de l'indication géographique « Ratafia champenois ».

Titre	Mentions de vieillissement
Description de la règle	Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter l'indication géographique « Ratafia champenois » qu'aux conditions ci-dessous : - la mention « Vieux », pour des liqueurs vieilles au moins 3 ans à compter de la mise sous bois ; - la mention « Très vieux », pour des liqueurs vieilles au moins 8 ans à compter de la mise sous bois. Ces mentions figurent sur l'étiquetage des liqueurs dans des caractères qui ne peuvent pas dépasser la moitié de la taille des caractères composant le nom de l'indication géographique.