

Monsieur Laurent SIMON
Délégué Territorial Adjoint Nord-Est
I.N.A.O.
12 avenue de la Foire aux Vins
B.P. 81233
68012 COLMAR Cedex

Colmar, le 21/11/2022

N/Réf. : MW/138/22

Monsieur,

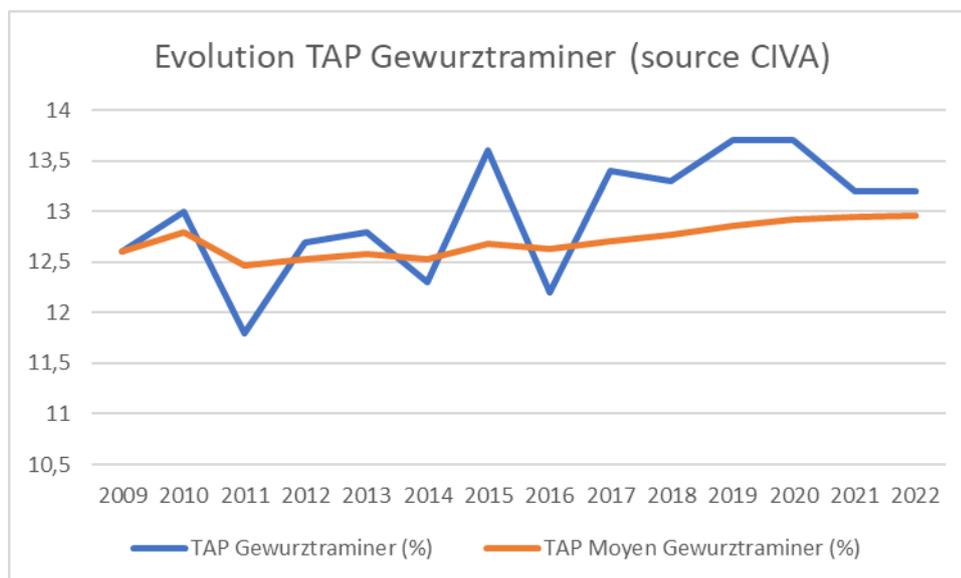
Vous trouverez ci-dessous les éléments de réponse aux questions soulevées par la Commission Nationale des Boissons Spiritueuses dans votre courrier du 12 octobre 2022 :

Augmentation du TAV maximal de distillation de 68,5 % vol à 72 % vol

De fait, le Marc d'Alsace Gewurztraminer a toujours été une eau-de-vie commercialisée avec un degré après réduction d'au moins 45°. Cette « rusticité » fait intégralement partie du type de ce produit et ne découle pas d'une évolution des goûts des consommateurs. Paradoxalement cette rusticité est contrebalancée par une intense finesse aromatique, et cette alliance confère une typicité unique à cette très belle eau de vie, lui conférant un caractère d'eau-de-vie de fruit. Il est malheureusement impossible de décrire ces sensations avec des justifications écrites, hors dégustation. Ce sont les dégustations qui avaient convaincu la Commission d'Enquête initiale de proposer la reconnaissance en AOC, et encore les dégustations des diverses modalités plus récemment envisagées qui avaient convaincu la Commission d'Enquête actuellement missionnée sur ce sujet à valider les demandes

Qui plus est, avec le réchauffement climatique, nous avons pu constater une augmentation du taux d'alcool probable d'au moins 0,5% sur la matière première.

En effet, en se basant sur le dernier prélèvement maturité réalisé par le CIVA chaque année depuis 2009, nous obtenons le graphique suivant :



Cette évolution peut ainsi expliquer les degrés plus importants constatés en sortie d'alambic. Nous n'avons pas, à ce stade, constaté de nécessité de modifier la valeur cible en place pour les substances volatiles autres que les alcools éthyliques et méthyliques.

En ce qui concerne le schéma du fractionnement des têtes et queues, nous pouvons le décrire de la sorte :

Les marcs sont distillés en deux temps, selon le procédé dit « à repasse ».

La première chauffe contenant le marc fermenté additionné d'eau est nommé « première passe ».

Cette première passe est distillée à nouveau pour donner la « seconde passe » ou « bonne chauffe ».

Lors de la seconde passe, seul le cœur de chauffe est conservé. Les têtes (début de la distillation) et les queues (fin de la distillation) sont soigneusement écartées en observant l'évolution du degré en sortie d'alambic et en dégustant. Les queues et éventuellement les têtes peuvent être réincorporées lors de la distillation suivante ou redistillées séparément.

Notre façon de procéder est basée sur l'expérience du distillateur et adaptée aux volumes très modiques mis en œuvre en comparaison des autres eaux-de-vie phares françaises. Ainsi, comme indiqué dans notre description de la filière transmise lors de notre précédent échange, la majorité du tissu des distillateurs produit moins d'1 hectolitre d'alcool pur et moins de 10 opérateurs produisent plus de 5 hectolitres d'alcool pur.

Du fait de cet aspect artisanal, il n'est guère envisageable de systématiser un processus de coupes et encore plus, à fortiori, de le figer dans un cahier des charges.

Suppression du délai entre la vendange et le pressurage

Nous pouvons tomber d'accord sur le fait qu'un échantillon de 5% de contrôles analytiques pour l'ensemble des lots revendiqués est insuffisant, compte tenu des enjeux de santé publique.

Nous proposons ainsi une pression de contrôle différenciée telle que ci-dessous :

- 100% des analyses en autocontrôle pour les producteurs ayant revendiqué plus de 5hl d'alcool pur,
- 5% d'analyses en contrôle externe pour les producteurs ayant revendiqué plus de 5hl d'alcool pur,
- 20% d'analyses en contrôle externe pour les producteurs ayant revendiqué moins de 5hl d'alcool pur.

Nous utiliserons les résultats de ces analyses pour faire un bilan de l'évolution du méthanol et des substances volatiles à l'échelle de l'appellation et transmettrons les données agrégées à notre délégation territoriale.

En ce qui concerne le jeu d'analyses réalisées entre 2014 et 2019, aucune d'entre elles ne présente un taux supérieur à 1000g/hlap. Fondamentalement, une analyse est conforme au cahier des charges, qu'elle se rapproche de 300g/hlap ou de 750g/hlap.

Pour ce qui est de l'étude que nous avons commanditée en 2002 et en 2004 auprès de l'ITV, nous avons constaté que le taux de méthanol n'évoluait guère entre 90min et 200min de délai entre chargement et pressurage où nous obtenions des valeurs proches de 750g/hlap pour le méthanol.

Nous pouvons plutôt affirmer que les pratiques mises en œuvre par les opérateurs sont bonnes car nous obtenons des taux inférieurs à la limite légale.

Suppression du rendement maximal du vin en marc

Au sens des professionnels constituant la Commission Marc d'Alsace Gewurztraminer de l'AVA, le rendement de distillation minimum de 4.5 litres d'alcool pur pour 100kg de marcs mis en œuvre assure que les marcs ne soient pas trop secs (ce qui nous donnerait des arômes herbacés trop importants).

De même, le rendement maximum de 7.5 litres d'alcool pur pour 100kg de marcs mis en œuvre assure que les marcs ne soient pas trop humides (ce qui nous donnerait un type trop proche du type « Grappa » qui n'est pas recherché, la typicité identitaire devant rester respectée).

A noter également que la généralisation au fil des dernières années des pressoirs pneumatiques en Alsace au détriment des pressoirs mécaniques permet une meilleure maîtrise du taux d'extraction et d'obtenir une matière première satisfaisante à la distillation. Du fait de cette maîtrise effective du taux d'extraction et de la garantie de la typicité du produit assurée par le rendement de distillation, la notion de rendement maximal du vin en marc nous apparaît ainsi redondante.

Veuillez accepter, Monsieur, l'expression de nos salutations cordiales.

Le Président,
Gilles EHRHART

