

Genièvre Flandre-Artois

Contexte règlementaire

La Commission d'enquête constituée de Cyril Payon (Président), Mélanie Boissier et Florent Morillon a été chargée d'étudier la demande de modification du cahier des charges de l'IG « Genièvre Flandre Artois ». Elle s'est rendue à la rencontre de l'ODG et des deux professionnels adhérents.

Cette visite a permis de faire connaissance avec une boisson spiritueuse méconnue ainsi qu'avec les élaborateurs et leurs outils de production. L'ensemble des demandes d'évolution du cahier des charges a été étudié.

La production de Genièvre et de Genièvre Flandre Artois oscille entre 150 et 200HAP/an. Cette situation entre deux IG provient du fait que certaines productions ne sont pas conformes avec le cahier des charges du Genièvre Flandre Artois du fait de l'élaboration en dehors de son aire géographique ou de pratiques de distillation non prévues mais sont conformes avec le cahier des charges très ouvert de l'IG transfrontalière Genièvre (Belgique, Pays Bas, France, Allemagne).

L'objet de la modification du cahier des charges est justement de permettre à la majorité des productions françaises de revendiquer l'IG Genièvre Flandre-Artois, celle-ci représentant les spécificités françaises de cette boisson, notamment son élaboration à partir d'une eau de vie de céréales. Il s'agit d'un produit très ancré dans la culture du Nord à partir de 3 marques disposant d'une notoriété ancienne et portant le lieu de leur élaboration parfois passée : Houlle, Loos et Wambrechies.

Depuis quelques années, le Genièvre Flandre Artois tout en s'inscrivant dans la culture Ch'ti et le spiritourisme s'ouvre à la culture de la mixologie et évolue dans sa présentation comme dans son image qui se rajeunit. Le Genièvre Flandre Artois se situe en effet à la charnière de deux spiritueux qui disposent d'un certain dynamisme commercial : le gin et le whisky. Gin de par son aromatisation par des baies de genévrier et Whisky par son origine d'eau de vie de céréales.

Les visites ont permis de découvrir les appareils de distillation et notamment la petite colonne en distillation discontinue de Wambrechies qui remplace l'ancienne colonnes en distillation continue.

Une dégustation a été proposée avec principalement les produits d'une distillerie (8/9 des produits dégustés). L'expression du genièvre est présente et différente dans chacun des produits, variant entre l'univers sensoriel des whiskies (arômes de céréales et de vieillissement) et celui des gins (arômes de baies de genévriers, d'agrumes et d'épices).

Certains produits ont particulièrement retenu l'attention de la Commission d'enquête. Après échange avec le producteur, il s'avère qu'il s'agit de produits issus d'une 4^{ème} distillation, aromatisée avec des baies fraîches (et non sèches) de genévrier.

C'est donc une gamme très large de produits qui est proposée permettant de rencontrer différents publics à différentes occasions de consommation.

Description du produit

La CE conseille à partir de l'expérience de la dégustation, de reformuler la définition du produit afin de bien décrire le GFA par rapport au Genièvre et par rapport aux occasions de consommation). Il faudra également s'assurer que la définition du produit ne vienne pas compliquer le contrôle organoleptique.

Aire Géographique

La demande du 14/09/2021 est modifiée et ne concerne plus la commune de Aix Noulette mais celle de Bully les Mines

Il faudra officialiser cette demande qui reçoit à priori un avis favorable de la CE, car la demande correspond à un producteur qui en fera son site de brassage et de distillation (et abandonnera son site de Aix-Noulette). Le projet est actuellement en cours de réflexion pour aboutir à un début de fonctionnement en Septembre 2024. La CE demande à l'ODG de préciser sa demande d'extension de l'aire par écrit auprès des services.

Obtention - Distillation

TAV actuellement 65% max pour la dernière distillation. Volonté d'étendre à 70% max à l'issue de la dernière passe.

Après visite des installations de distillations et de la dégustation de produit en quadruple distillation, la CE est favorable à cette demande mais souhaite que l'ODG actualise la description de la méthode de distillation. En effet l'abandon de la distillation continue par la seule distillerie qui la mettait en œuvre permet de renforcer la spécificité du GFA comme une production artisanale. Comme pour la description du produit, la distinction GFA/Genièvre doit être envisagée à partir des conditions de distillation. Là encore, la CE recommande de partir de la dégustation des produits.

Elevage

L'ODG propose une nouvelle rédaction concernant la notion d'élevage sous-bois. La demande vise à autoriser uniquement l'élevage en contenant bois et de permettre à l'issue d'un élevage sous-bois d'un an minimum, l'étiquetage de la mention vieillie sous-bois.

Etiquetage

De nombreux points concernant l'étiquetage sont abordés.

Les mentions spéciales présentes sur les packaging (comme Single Cask, Single Malt, Brut de fût) ont été définies et envoyées au service depuis plus de deux ans.

Les mentions dites de fantaisie, soit l'étiquetage de noms de communes telles que Houlle, Loos et Wambrechies ne portent pas à discussion selon eux car ils partent du principe qu'il y a le droit d'antériorité de la marque qui s'applique.

Une réunion a été organisée avec la DGCCRF le 30 mai afin de permettre à l'ODG de soumettre ses propositions actualisées.

La CE a constaté que la pratique du finishing était pratiquée sur l'IG Genièvre Flandre Artois. Il a été rappelé que cette pratique et sa mention sur l'étiquetage devait être précisée dans leur CDC et qu'il devait en définir les contours avec les services de l'INAO.

La CNBS est invitée à prendre connaissance de ces informations.