

FICHE TECHNIQUE DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE :  
« **MARC D'ALSACE GEWURZTRAMINER** »

Version au 21 juillet 2016 (version au 31 octobre 2011 modifiée)

**Chapitre I<sup>er</sup> : Conditions de production et lien à l'origine**

**A. Nom de l'appellation**

Seules peuvent prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer » les eaux-de-vie répondant aux dispositions particulières fixées ci-après.

**B. Description de la boisson spiritueuse**

Le « Marc d'Alsace » suivi de la dénomination « Gewurztraminer » est une eau-de-vie de marc de raisin ou marc, telle que définie au point 6 de l'annexe II du règlement (CE) n°110/2008 du 15 janvier 2008.

**a. Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques**

Les distillateurs reconnaissent dans ces eaux-de-vie les caractéristiques des eaux-de-vie de fruit. Les eaux-de-vie sont marquées par des notes florales et fruitées et par un caractère épicé en bouche. Elles sont dépourvues de caractères herbacés excessifs.

Les eaux-de-vie ne présentent aucune coloration.

Les eaux-de-vie sont caractérisées par une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 300 g / hl d'alcool pur.

A la commercialisation, leur titre alcoométrique volumique est au minimum de 45 % vol.

**b. Caractéristiques spécifiques (par rapport aux autres boissons spiritueuses appartenant à la même catégorie).**

Le « Marc d'Alsace » suivi de la dénomination « Gewurztraminer » est élaboré à partir de marcs égrappés, peu humides, provenant de raisins du cépage gewurztraminer Rs, mis en œuvre dans l'élaboration de vins revendiqués en appellation d'origine contrôlée « Alsace » ou « Alsace grand cru ». Ils sont distillés selon le procédé de distillation discontinue simple à repasse, à l'aide d'alambics constitués d'une chaudière chauffée à feu nu ou au bain marie, d'un chapiteau et d'au moins un échangeur assurant la fonction de condenseur ou de réfrigérant, à un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 68,5 %. L'eau-de-vie, non vieillie sous bois, est maturée pendant une période minimale de trois mois avant commercialisation.

**C. Définition de la zone géographique concernée**

1° Aire géographique :

Les marcs proviennent de raisin récoltés et vinifiés sur les communes suivantes :

- Département du Haut-Rhin :

Ammerschwihr, Beblenheim, Bennwihr, Bergheim, Bergholtz, Bergholtz-Zell, Berrwiller, Buhl, Cernay, Colmar, Eguisheim, Guebenschwihr, Guebwiller, Hartmanswiller, Hattstatt, Herrlisheim, Houssen, Hunawir, Husseren-les-Châteaux, Ingersheim, Jungholtz, Katzenthal, Kaysersberg, Kientzheim, Leimbach, Mittelwihr, Niedermorschwihr, Obermorschwihr, Orschwihr, Osenbach, Pfaffenheim, Ribeauvillé, Riquewihr, Rorschwihr, Rodern, Rouffach, Saint-Hippolyte, Sigolsheim, Soultz, Soultzmatt, Steinbach, Thann, Turckheim, Uffholtz, Vieux-Thann, Voegtlinshoffen, Walbach, Wattwiller, Westhalten, Wettolsheim, Wihr-au-Val, Wintzenheim, Wuenheim, Zellenberg, Zimmerbach.

- Département du Bas-Rhin :

Albe, Andlau, Avolsheim, Balbronn, Barr, Bergbieten, Bernardswiller, Bernardvillé, Bischoffsheim, Blienschwiller, Boersch, Bourgheim, Châtenois, Cleebourg, Dahlenheim, Dambach-la-Ville, Dangolsheim, Dieffenthal, Dorlisheim, Eichhoffen, Epfig, Ergersheim, Flexbourg, Furdenheim, Gertwiller, Gimbrett-Berstett, Goxwiller, Heiligenstein, Itterswiller, Kienheim, Kintzheim, Kirchheim, Kuttolsheim, Marlenheim, Mittelbergheim, Molsheim, Mutzig, Nothalten, Nordheim, Oberhoffen, Obernai, Odratzheim, Orschwiller, Osthoffen, Ottrott, Reichsfeld, Riedseltz, Rosenwiller, Rosheim, Rott, Saint-Nabor, Saint-Pierre, Scharrachbergheim-Irmstett, Scherwiller, Soultz-les-Bains, Steinseltz, Stotzheim, Traenheim, Villé, Wangen, Westhoffen, Wissembourg, Wolxheim, Zellwiller.

Le stockage, la mise en fermentation, la distillation et l'élevage des marcs doivent être réalisés dans les départements du Haut-Rhin et du Bas-Rhin.

2° Aire parcellaire délimitée :

Les marcs proviennent de raisins récoltés dans des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 9 et 10 novembre 1988, 4 et 5 novembre 1998, 10 et 11 février 1999, 27 et 28 mai 1999, 27 et 28 mai 2004, 9 mars 2005, des 9 et 10 novembre 2005, 13 mars 2008, 10 février 2011 et 11 septembre 2014.

#### **D. Description de la méthode d'obtention**

1° Matière première :

Le raisin mis en œuvre pour la production du marc destiné à la production des eaux-de-vie de marc en appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer » provient du cépage gewurztraminer Rs.

Les marcs proviennent de raisins mis en œuvre dans l'élaboration de vins revendiqués en appellation d'origine contrôlée « Alsace » ou « Alsace grand cru ».

2° Transport et stockage de la matière première à distiller :

En vue de maîtriser le taux de méthanol des eaux-de-vie de marc en appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer » :

- en cas de vendanges manuelles, les marcs sont issus de vendanges dont la durée de chargement sur le pressoir (avant pressurage) est limitée à deux heures ;
- en cas de vendanges mécaniques, les marcs sont issus de vendanges dont la durée

entre le début de la récolte et le début du pressurage ne doit pas dépasser cinq heures.

### 3° Rendements maximaux :

La quantité maximale de marcs mis en fermentation et distillés en vue de l'appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer » doit être inférieure à 40 kilogrammes en poids brut par hectolitre de vin revendiqué en appellation d'origine contrôlée « Alsace » ou « Alsace grand cru ».

### 4° Conduite de la fermentation :

Les marcs sont égrappés.

Ils sont mis en œuvre à l'abri de l'air de façon à éviter les altérations aérobies.

Les marcs sont conditionnés en silos ou récipients fermés et mis en fermentation sans enrichissement et sans conservateur.

### 5° Distillation :

Période de distillation :

Les opérations de distillation se déroulent dans une période commençant deux mois après la date d'ouverture des vendanges de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace » pour le cépage gewurztraminer Rs, et se terminant le 30 avril de l'année qui suit celle de la récolte.

Déroulement de la distillation :

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

La distillation est réalisée au moyen d'alambics à repasse constitués d'une chaudière à chargements successifs chauffée à feu nu ou au bain marie, d'un chapiteau et d'au moins un échangeur assurant la fonction de condenseur ou de réfrigérant.

Toutes les parties des alambics au contact des marcs ainsi que le chapiteau sont en cuivre.

La capacité maximale de la chaudière est de vingt hectolitres de charge.

Le chauffage par injection directe de vapeur (méthode par diffusion) est interdit.

Les alambics de type « Holstein » sont autorisés sous réserve que les plateaux soient débrayés.

Le titre alcoométrique volumique des bonnes chauffe, après la seconde distillation ou repasse, est inférieur ou égal à 68,5 % à 20° C dans le récipient collecteur journalier des eaux-de-vie.

La quantité d'alcool obtenue après distillation pour 100 kilogrammes de marcs mis en œuvre, doit être comprise entre au minimum 4,5 litres d'alcool pur et au maximum 7,5 litres d'alcool pur.

### 6° Maturation :

Les eaux-de-vie en appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer » sont maturées pendant une période minimale de trois mois avant commercialisation.

### 7° Finition :

Les eaux-de-vie en appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer » peuvent être préparées en vue de compléter leur goût final avec moins de 10 g/l de sucres ajoutés.

8° Mesures transitoires :

Les eaux-de-vie bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer », auxquelles a été délivré, antérieurement à la date d'homologation du présent cahier des charges, le certificat d'agrément d'eaux-de-vie d'appellation d'origine réglementée, peuvent être mises à la consommation sous leur appellation jusqu'à épuisement des stocks et au plus tard dix ans à partir de la date du 29 octobre 2009.

## **E. Lien à l'origine géographique**

1° Spécificité de l'aire géographique :

1. Description des facteurs du lien au terroir

a) Facteurs naturels

L'aire géographique de l'appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace Gewurztraminer » s'étend sur les communes des départements du Haut-Rhin et du Bas-Rhin.

L'aire de l'appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace Gewurztraminer » s'étend sur le piémont des Vosges en reprenant l'aire parcellaire de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace » d'où est issue la matière première : le marc de raisin du cépage gewurztraminer Rs.

Cette aire bénéficie d'un climat de type semi-continentale avec une arrière-saison douce et ensoleillée, qualifiée d'été indien, et permettant une maturité optimale du cépage gewurztraminer. Ce climat entraîne la production de gewurztraminer très riches en arômes et d'une grande finesse. Ces arômes et cette finesse, de grande notoriété dans les vins de ce cépage, se retrouvent également dans l'eau-de-vie lui procurant sa typicité et sa complexité.

b) Facteurs humains

Dans cette aire s'est également développée une forte activité de distillation chez les viticulteurs, mais également chez des professionnels de la distillation qui travaillent une multitude de fruits comme la cerise, la mirabelle ou la quetsche. Ils mettent toujours en avant les caractéristiques aromatiques fruitées de chaque produit et génèrent un ensemble de savoir-faire et de métiers spécifiques.

Suivant le classement des variétés de vignes arrêté le 1er février 2005, le cépage « gewurztraminer Rs » est recommandé uniquement, pour la production de vins de qualité produits dans des régions déterminées, en France dans le département de Moselle et en Alsace.

2. Éléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir

L'introduction du cépage gewurztraminer dans l'aire de production semble remonter à la fin du XIXe siècle. C'est tout naturellement que les distillateurs ont distillé le marc de raisin gewurztraminer qui constitue une matière de qualité puisque ce cépage très aromatique permet la production d'une eau-de-vie au caractère marqué et d'une grande finesse.

Par ailleurs, le passage de l'Alsace sous administration allemande après 1870 va permettre de conserver les pratiques de distillation à domicile contrairement à beaucoup d'autres régions françaises, où la distillation sera réalisée majoritairement dans des ateliers communaux par des distillateurs ambulants. De cette particularité découle le grand nombre d'alambics présents dans les fermes de l'aire et la maîtrise par les exploitants des savoir-faire de distillation.

2° Spécificité du produit :

a) Éléments historiques concernant les pratiques et la notoriété

Le pasteur Kieffer, historien de Balbronn, mentionne en 1894 dans l'édition du livre « Geschichte der Gemeinde Balbronn » une distillation en date de 1606 dans un « Brennhaus ». Au moment de la rédaction de son livre, il parle déjà de la réduction du nombre d'actifs de la distillation en raison de la taxation de l'alcool, néanmoins il dénombre tout de même à Balbronn 62 propriétaires distillateurs (Eigenbrenner) qui distillent des fruits et surtout des marcs.

Après le XVIIe siècle, l'Alsace est devenue une des premières régions françaises productrices d'eaux-de-vie de fruits. La présence d'une moyenne montagne riche en petits fruits de diverses espèces, d'un piémont abondamment planté de vergers et de régions voisines productrices de fruits ont permis le développement de la distillation.

Des écrits attestent de la production de marc de raisin en 1713. Une déclaration du Roy le 24 janvier 1713 « défend la fabrication et le transport de toutes sortes d'eaux-de-vie autres que celles du vin ». Le texte précise les matières premières interdites : sirop, mélasse, grains, bure, marc de raisins, hydromel, poiré, cidre. Cet édit, devant la résistance des alsaciens, fut abrogé cinq ans plus tard.

Par la suite, la réputation du marc d'Alsace Gewurztraminer a été reconnue par le décret du 22 juillet 1966 qui a reconnu cette eau-de-vie en appellation d'origine réglementée.

b) Caractéristiques du produit

Les marcs sont issus du pressurage direct des raisins et contiennent pour leur fermentation peu d'humidité (moût).

Les distillateurs reconnaissent dans ces eaux-de-vie les caractéristiques des eaux-de-vie de fruit. Les eaux-de-vie sont marquées par des notes florales et fruitées et par un caractère épicé en bouche. Elles sont dépourvues de caractères herbacés excessifs.

Les eaux-de-vie ne présentent aucune coloration.

Les eaux-de-vie sont caractérisées par une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 300 g / hl d'alcool pur.

Le marc d'Alsace Gewurztraminer présente à la commercialisation un titre alcoométrique volumique minimum de 45 %, ce qui lui permet de faire ressortir toutes ses qualités aromatiques.

3° Le lien causal entre l'aire géographique, la qualité et les caractéristiques du marc d'Alsace Gewurztraminer :

La délimitation parcellaire et les conditions de production des vignes de l'appellation d'origine contrôlée « Alsace » favorisent la complexité aromatique et la finesse du cépage gewurztraminer.

Les conditions de mise en œuvre et de fermentation des marcs entièrement égrappés permettent de disposer d'une matière première à haut potentiel.

La distillation à la repasse et les savoir-faire régionaux se traduisent par l'expression des caractéristiques fruitées du gewurztraminer.

Ces eaux-de-vie ne nécessitent pas d'élevage sous bois, ni de vieillissement pour leur conférer leurs caractéristiques et sont donc commercialisées blanches.

## **F. Règles de présentation et d'étiquetage**

Les eaux-de-vie pour lesquelles, aux termes du présent décret, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer » et qui sont présentées sous ladite appellation ne peuvent être déclarées après la récolte, offertes au public, expédiées, mises en vente ou vendues sans que, dans la déclaration de récolte et de stock, dans les documents d'accompagnement et les documents commerciaux, sur les étiquettes, récipients quelconques et tout support publicitaire, l'appellation d'origine contrôlée susvisée soit inscrite et accompagnée de la mention « Appellation contrôlée », le tout en caractères très apparents.

Le nom de cépage « gewurztraminer » doit être inscrit sur les étiquettes en caractères dont les dimensions, aussi bien en hauteur qu'en largeur, sont identiques à ceux de l'appellation « Marc d'Alsace ».

## **G. Coordonnées du demandeur**

Association des Viticulteurs d'Alsace  
12 avenue de la foire aux vins  
BP 91225  
68012 COLMAR CEDEX

## **Chapitre II : Obligations déclaratives et tenue de registres**

### **1. Obligations déclaratives**

Bulletin de livraison des marcs :

Un bulletin de livraison accompagne les marcs livrés en vue d'une revendication de l'appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer ». Il comporte les quantités de marcs achetées par le distillateur et la

date de livraison.

Déclaration d'ouverture des travaux de distillation :

La déclaration d'ouverture des travaux de distillation est souscrite auprès de l'organisme de contrôle avant toute opération de distillation. Elle indique la date de début de distillation et les références des matériels de distillation concernés ainsi que la quantité de marc destinée à la distillation.

Déclaration récapitulative de revendication :

La déclaration récapitulative de revendication est transmise au plus tard un mois après la fin de la distillation. Elle comporte la période de distillation ainsi que les quantités distillées (volume et TAV).

La déclaration récapitulative de revendication est adressée à l'organisme de défense et de gestion qui informe l'organisme de contrôle agréé.

## 2. Registres

Pour permettre le contrôle des règles de production et de traçabilité des eaux-de-vie, tous les opérateurs tiennent à jour des registres permettant d'enregistrer leurs pratiques et/ou d'identifier la provenance et la destination des produits ainsi que les volumes mis en œuvre et les quantités mises en circulation.

ÉTAPE	ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ	DOCUMENTS ASSOCIÉS
Mise en œuvre des marcs	Origine des marcs et quantité des marcs	Bulletin de livraison Déclaration de récolte
Distillation	Quantités de marcs destinés à la distillation Quantité de marcs distillés Dates de distillation Volume d'eau-de-vie produit TAV de l'eau-de-vie produite Revendication de l'appellation (quantités distillées)	Déclaration de début de travaux Registre de fabrication Déclaration récapitulative de revendication
Elevage	Volumes mis en maturation Volumes expédiés	Comptabilité matières

Dans les établissements où sont élaborées à la fois des eaux-de-vie de marcs pouvant prétendre à l'appellation d'origine contrôlée « Marc d'Alsace » suivie de la dénomination « Gewurztraminer » et d'autres eaux-de-vie, les opérations de distillation et de stockage doivent être réalisées dans des conditions assurant une séparation et une individualisation des matières premières et des eaux-de-vie de chaque catégorie.

### Chapitre III : Principaux points à contrôler et méthodes d'évaluations

PRINCIPAUX POINTS À CONTRÔLER	MÉTHODES D'ÉVALUATION
<b>A.-RÈGLES STRUCTURELLES</b>	
Aire de stockage, de mise en fermentation des marcs et de distillation et de maturation	Examen documentaire
Matériels de distillation	Contrôle sur site et /ou examen documentaire
<b>B.-RÈGLES ANNUELLES</b>	
Conditionnement des marcs	Examen documentaire
Rendement en alcool	Examen documentaire
Date de distillation	Examen documentaire et / ou contrôle sur site
Conduite de la distillation	Examen documentaire et / ou examen analytique
Maturation	Examen documentaire
<b>C.-PRODUIT</b>	
Caractéristiques analytiques du produit fini	Examen analytique
Caractéristiques organoleptiques du produit fini	Examen organoleptique

### REFERENCES CONCERNANT LES STRUCTURES DE CONTROLE

Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O)  
 TSA 30003  
 93555 – MONTREUIL-SOUS-BOIS Cedex  
 Tél : (33) (0)1.73.30.38.00  
 Fax : (33) (0)1.73.30.38.04  
 Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

Le contrôle du respect du présent cahier des charges est effectué par un organisme tiers offrant des garanties de compétence, d'impartialité et d'indépendance sous l'autorité de l'INAO, sur la base d'un plan d'inspection approuvé.

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre

activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique. L'ensemble des contrôles est réalisé par sondage.