

Transmission d'une indication géographique établie pour une boisson spiritueuse

Marc du Bugey
N°UE: PGI-FR-02025
Transmis le 09-11-2017
PGI

1. FICHE TECHNIQUE

1.1. Dénomination et type

1.1.1. Dénomination(s)

Marc du Bugey (fr)

1.1.2. Catégorie

6. Grape marc spirit or grape marc

1.1.3. Pays du demandeur

France

1.1.4. Langue de la demande:

Français

1.1.5. Type d'indication géographique:

IGP - Indication géographique protégée

1.2. Coordonnées

1.2.1. Nom et titre du demandeur

Nom et titre du demandeur	Syndicat des Vins du Bugey
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales)	Syndicat professionnel composé des producteurs de matière première et des distillateurs.
Nationalité	France

Adresse	Plateforme Agri-Rurale 6, boulevard du 133ième RI 01300 BELLEY
Pays	France
Téléphone	(33)(0)479422094
Adresse(s) électronique(s)	syndicat@vinsdubugey.net

1.2.2. Coordonnées de l'intermédiaire

Nom de l'intermédiaire	Ministère de l'agriculture et de l'alimentation
Adresse	Direction Générale de la Performance Economique et Environnementale des Entreprises (DGPE) Bureau du vin et des autres boissons 3 Rue Barbet de Jouy 75349 Paris Cedex 07 SP France
Pays	France
Téléphone	(33)(0)149554955
Adresse(s) électronique(s)	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

1.2.3. Coordonnées des parties intéressées

1.2.4. Informations détaillées sur l'autorité de contrôle compétente

Nom de l'autorité de contrôle compétente	Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)
Adresse	12, rue Henri Rol-Tanguy TSA 30003 93555 Montreuil sous bois Cedex

	France
Pays	France
Téléphone	(33)(0)173303800
Adresse(s) électronique(s)	info@inao.gouv.fr

1.2.5. Informations détaillées sur les organismes de contrôle

1.3. Description de la boisson spiritueuse

Titre - Nom du produit	Marc du Bugey
Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques	<p>1 Caractéristiques organoleptiques</p> <p>Le Marc du Bugey se caractérise par une robe limpide et ambrée.</p> <p>Le nez révèle une grande richesse aromatique dont les principales notes sont torréfiées (cacao, vanille, café).</p> <p>En bouche, du fait d'un élevage sous bois de plusieurs années, l'eau-de-vie est ample, ronde et les arômes dominants sont le pruneau, les fruits secs et le toasté.</p> <p>2 Principales caractéristiques physiques et chimiques</p> <p>Les eaux-de-vie de marc présentent une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 450 g par hl d'alcool pur.</p> <p>Au moment de la vente au consommateur, les eaux-de-vie de marc doivent présenter un titre alcoométrique volumique minimum de 40 %.</p>
Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)	Le « Marc du Bugey » provient de marcs de raisins récoltés dans des vignes situées dans l'aire géographique des AOP « Bugey » ou « Roussette du Bugey ».

	<p>Ces raisins produisent des vins qui présentent une palette aromatique variée et intense, liée aux conditions naturelles particulières du vignoble et à l'utilisation de cépages spécifiques (altesse B, mondeuse N, molette B, jacquère B, poulcard N...). L'intensité aromatique est également présente dans les marcs de raisins puis dans les eaux-de-vie où elle va se prêter à leur long vieillissement.</p> <p>L'importante richesse en alcool des marcs de raisins (4 ou 5 litres d'alcool pur pour 100 kilogrammes de marc mis en œuvre, selon les cépages) garantit un potentiel aromatique suffisant que permettent de préserver les bonnes conditions fermentaires issues des conditions climatiques de la région ainsi que les règles de conditionnement des marcs de raisins.</p> <p>Le marc de raisin est distillé selon le principe de la distillation discontinue en cascade dans des alambics à vases et à colonnes en cuivre, à un titre alcoométrique volumique maximal de 72 %. Cette distillation à bas degré conduit à la forte teneur en substances volatiles des eaux-de-vie (au moins 450 grammes par hectolitre d'alcool pur) qui s'exprime par une puissance aromatique. De par les propriétés catalytiques du cuivre et du fait des exigences de qualité de la matière première imposée par l'usage d'appareils traditionnels, les arômes de torréfaction contenus dans les marcs (cacao, café) s'expriment parfaitement dans les eaux-de-vie.</p> <p>L'eau-de-vie est élevée dans des contenants en chêne pendant une durée minimale de 3 ans dans des conditions climatiques marquées par la forte amplitude des températures entre l'été et l'hiver. Cela permet d'adoucir l'eau-de-vie et de complexifier le profil</p>
--	--

	aromatique en faisant apparaître des arômes de pruneaux et de fruits secs dans une dominante toastée. Au cours de cette étape l'eau-de-vie prend également sa teinte ambrée.
--	--

1.4. Définir la zone géographique

1.4.1. Description de la zone géographique définie

Les marcs de raisin sont produits, stockés, distillés dans l'aire géographique. Les eaux-de-vies sont vieilles dans l'aire géographique.

L'aire géographique est constituée par le territoire des communes suivantes :

Département de l'Ain :

L'Abergement-de-Varey, Ambérieu-en-Bugey, Ambléon, Ambronay, Ambutrix, Andert-et-Condon, Anglefort, Aranc, Arandas, Arbignieu, Argis, Armix, Artemare, Belley, Belmont-Luthézieu, Bénonces, Béon, Bettant, Bohas-Meyriat-Rignat, Bolozon, Boyeux-Saint-Jérôme, Brégnier-Cordon, Brénaz, Brens, Briord, La Burbanche, Ceignes, Cerdon, Certines, Ceyzériat, Ceyzérieu, Challes-la-Montagne, Champagne-en-Valromey, Chanay, Chavornay, Château-Gaillard, Chazey-Bons, Cheignieu-la-Balme, Cize, Cleyzieu, Colomieu, Conand, Contrevoz, Conzieu, Corbonod, Corlier, Corvessiat, Cressin-Rochefort, Culoz, Cuzieu, Douvres, Druillat, Evosge, Flaxieu, Grand-Corent, Groslé, Hautecourt-Romanèche, Hotonnes, Innimont, Izenave, Izieu, Jasseron, Journans, Jujurieux, Labalme, Lagnieu, Lantenay, Lavours, Leyment, Leyssard, L'hôpital, Lhuis, Lochieu, Lompnas, Magnieu, Marchamp, Marignieu, Massignieu-de-Rives, Mérignat, Montagnat, Montagnieu, Murs-et-Gélinieux, Nattages, Neuville-sur-Ain, Nivollet-Montgriffon, Nurieux-Volognat, Oncieu, Ordonnaz, Parves, Peyrieu, Polliou, Poncin, Pont-d'Ain, Premeyzel, Pugieu, Ramasse, Revonnas, Rossillon, Saint-Alban, Saint-Benoît, Saint-Bois, Saint-Champ, Saint-Denis-en-Bugey, Sainte-Julie, Saint-Just, Saint-Germain-les-Paroisses, Saint-Jean-le-Vieux, Saint-Martin-de-Bavel, Saint-Martin-du-Mont, Saint-Rambert-en-Bugey, Saint-Sorlin-en-Bugey, Saint-Vulbas, Sault-Brénaz, Seillonnaz, Serrières-de-Briord, Serrières-sur-Ain, Seyssel, Songieu, Sonthonnax-la-montagne, Souclin, Surjoux, Sutrieu, Talissieu, Tenay, Thézillieu, Torcieu, Tossiat, La Tranclière, Vaux-en-Bugey, Vieu, Vieu-d'Izenave, Villebois, Villereversure, Virieu-le-Grand, Virieu-le-Petit, Virignin, Vongnes.

Département de la Savoie :

Champagneux, Chanaz, Chindrieux, Jongieux, La Balme, Lucey, Motz, Ruffieux, Saint-Genix-sur-Guiers, Serrières-en-Chautagne, Vions, Yenne.

Département de la Haute-Savoie :

Bassy, Seyssel.

Les marcs sont issus de raisins récoltés dans des vignes situées dans l'aire géographique des AOP « Bugey » ou « Roussette du Bugey ».

1.4.2. Zone NUTS

FR	FRANCE
FR7	CENTRE-EST
FR71	Rhône-Alpes
FR711	Ain
FR717	Savoie
FR718	Haute-Savoie

1.5. Méthode d'obtention de la boisson spiritueuse

Titre - Type de méthode	Matière première
Méthode	<p>Les marcs de raisin sont issus de la vinification des vins susceptibles d'être revendiqués dans les AOP « Bugey » ou « Roussette du Bugey ».</p> <p>Les marcs sont issus de raisins blancs, rouges ou des deux mis en œuvre simultanément à partir des cépages suivants : gamay N, pinot N, mondeuse N, poulsard N, chardonnay B, altesse B, pinot gris G, mondeuse B, molette B, jacquère B, aligoté B.</p>

Titre - Type de méthode	Conditionnement des marcs
Méthode	<p>Les marcs issus d'une vinification en rouge sont conditionnés à l'abri de l'air dans les 24 heures après décuvage. Les marcs issus d'une vinification en rosés ou en blanc subissent une fermentation avant distillation. Celle-ci est réalisée à l'abri de l'air sans adjonction d'agents fermentaires et sans enrichissement. Le conditionnement est réalisé dans un délai qui n'excède pas 6 heures depuis la fin du pressurage.</p> <p>Les marcs sont conditionnés dans des silos, des cuves, des fosses ou des sacs permettant une conservation à l'abri de l'air et doivent avoir une limite de contenance inférieure ou égale à 30 tonnes.</p> <p>Les marcs destinés à la distillation doivent être conservés parfaitement, exempts de moisissure. Les marcs sont distillés dans un délai qui n'excède pas 24 heures suivant leur déconditionnement.</p>

Titre - Type de méthode	Distillation
Méthode	<p>Les marcs de raisins sont distillés avant le 31 mars de l'année suivant la récolte.</p> <p>La distillation des marcs de raisin est réalisée selon le principe de distillation discontinue en cascade.</p> <p>La distillation est réalisée au moyen d'alambics constitués de plusieurs vases de distillation et de colonnes de concentration.</p> <p>Les vases et les colonnes de distillation</p>

	<p>sont obligatoirement en cuivre.</p> <p>Le nombre maximal de vases est de 6. La capacité du vase ne doit pas dépasser 600 litres</p> <p>L'ensemble des colonnes comprend au maximum 10 plateaux.</p> <p>Le marc est introduit dans des paniers métalliques placés à l'intérieur des vases dans lesquels est injectée de la vapeur. La vapeur qui traverse ainsi successivement les différents vases de bas en haut se charge en alcool.</p> <p>Cette vapeur est introduite successivement dans une ou plusieurs colonnes de concentration comprenant des plateaux horizontaux qu'elle traverse de bas en haut. Les vapeurs s'enrichissent en alcool, se condensent partiellement et une partie d'entre elles sont rétrogradées dans la colonne ou le vase.</p> <p>Les vapeurs circulent ensuite dans un condenseur réfrigérant à la sortie duquel va couler le distillat.</p> <p>Au cours de la distillation, le titre alcoométrique du distillat diminue. Les fractions de début et de fin de distillations sont séparées de l'eau-de-vie et peuvent être recyclées au cours d'une distillation suivante.</p> <p>Les eaux-de-vie produites doivent présenter à la sortie de l'alambic, à la température de 20 °C, un titre alcoométrique volumique maximum de 72 %.</p> <p>La quantité d'alcool obtenue après distillation doit être comprise pour 100 kilogrammes de marcs mis en œuvre :</p>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> - entre au minimum 5 litres d'alcool pur et au maximum 8 litres d'alcool pur pour les marcs de raisins rouges ; - entre au minimum 4 litres d'alcool pur et au maximum 7 litres d'alcool pur pour les marcs de raisins blancs.
--	---

Titre - Type de méthode	Élevage
Méthode	<p>L'eau-de-vie est élevée dans des contenants en bois de chêne pendant une durée minimale de 3 ans à compter de la mise sous bois. La durée minimale définie ci-dessus est réalisée sans interruption, à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration des produits.</p> <p>L'eau-de-vie est élevée dans des chais de vieillissement dont l'hygrométrie et la température sont régulées naturellement, sans installation autre que l'isolation et la ventilation des locaux.</p>

Titre - Type de méthode	Séparation des matières
Méthode	<p>Dans les établissements où sont élaborées à la fois des eaux-de-vie pouvant prétendre à l'indication géographique « Marc du Bugey » et d'autres eaux-de-vie :</p> <ul style="list-style-type: none"> - lors de la distillation, un nettoyage à la vapeur doit être pratiqué avant de mettre en œuvre la distillation des matières premières destinées aux eaux-de-vie pouvant prétendre à l'indication géographique « Marc du Bugey » ; - les opérations de stockage doivent être réalisées dans des conditions assurant une séparation et une individualisation

	des eaux-de-vie de chaque catégorie.
--	--------------------------------------

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

Titre - Nom du produit	Marc du Bugey
Informations détaillées sur la zone géographique ou l'origine pertinentes pour le lien	<p>1 Facteurs naturels</p> <p>La région du Bugey présente une extraordinaire diversité de formations géologiques. Tous les étages du Jurassique (du Lias au Portlandien) ou du Crétacé inférieur sont présents ainsi que des molasses du Miocène ou des alluvions anciennes. Enfin, on rencontre également dans le Bugey des éboulis et de très nombreuses moraines très diverses du point de vue de leur origine, de leur nature et de leur composition.</p> <p>La région est dominée par le climat océanique, avec des précipitations abondantes et régulières, de l'ordre de 1100 à 1300 mm/an. Le vignoble reste cependant sous les influences méridionale et continentale : si les hivers sont longs et parfois rigoureux, la zone connaît également des étés chauds.</p> <p>2 Facteurs humains</p> <p>Cultivé depuis l'époque romaine, le vignoble du Bugey connut son apogée entre les années 1830 et 1870 avec une superficie en vignes dépassant, dans l'arrondissement de Belley, les 7 000 hectares. Le docteur Jules Guyot, en 1868, enquêtant pour le gouvernement, relève que la vigne représente 25 % du produit agricole du département.</p> <p>Fortement touché par le Phylloxéra, le vignoble du Bugey a quasiment disparu pour ensuite se rétablir à partir des années 50. Dès 1962, Messieurs Trinquet et Caillet écrivaient : « La</p>

	<p>vigne s'est établie sur de nombreux éboulis caillouteux comportant des mélanges d'origines diverses. En plus de divers étages du Jurassique et parfois du Crétacé, on la trouve sur des moraines glaciaires au sol compact relativement peu fertile, sur des plaques de molasse rabotée à l'époque glaciaire, peu riche en chaux. ». Le vignoble du Bugey s'est ainsi rétabli sur les sites les plus favorables, constituant un vignoble en îlots. Dans ces îlots, les viticulteurs ont utilisé divers cépages en recherchant la meilleure adéquation entre le terrain et les caractéristiques culturelles et physiologiques de ces cépages.</p> <p>3 Éléments historiques</p> <p>Dès 1783, on relève que les marcs et vins de la région « poussés suivant l'expérience, donnent une eau-de-vie de la meilleure qualité ». Gaudet, premier syndic du Tiers-Etat, demanda la création à Belley d'une « brûlerie royale privilégiée ». Ce projet ne vit cependant jamais le jour.</p> <p>Au lendemain de la seconde guerre mondiale, la pénurie provoque une hausse considérable des prix des marcs du Bugey. À compter de 1947, la filière s'organise par la création du syndicat des producteurs d'eau-de-vie du Bugey et le regroupement des producteurs en coopérative. Elle se dote de textes officiels, le décret du 8 avril 1947 puis le décret du 17 août 1950, définissent les conditions de production pour l'Appellation d'Origine réglementée « Eaux-de-vie de marc et de vin originaire du Bugey » et listent les cantons de production. L'I.N.A.O élabore le règlement intérieur de la commission de dégustation des Eaux-de-vie du Bugey en date du 19 mai 1948. À partir de la récolte 1969, un vieillissement de 3 ans sous bois a été imposé. Ces textes seront remplacés par le décret du 9 mai 1980 qui complète les conditions de</p>
--	---

	<p>production par celles concernant le mode de distillation, l'encépagement et le vieillissement.</p>
<p>Caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse imputables à la zone géographique</p>	<p>Le marc du Bugey se caractérise par une robe limpide et ambrée.</p> <p>Le nez révèle une grande richesse aromatique dont les principales notes rappellent les odeurs de torréfaction : cacao, vanille et café.</p> <p>En bouche, du fait d'un élevage sous bois de plusieurs années, l'eau-de-vie est ample, ronde et les arômes dominants sont le pruneau, les fruits secs et le toasté.</p>
<p>Lien causal entre la zone géographique et le produit</p>	<p>Le vignoble du Bugey est un vignoble de petite taille dont la diversité des cépages est liée à la recherche de la meilleure adéquation aux différents sites, afin d'obtenir des vins caractéristiques. La distillation fait partie du savoir-faire collectif des viticulteurs du Bugey, le passage de l'alambic dans les villages est en effet encore un moment d'échange et de convivialité très attendu en plein hiver. Des matériels simples et de taille adaptée aux quantités de marc de raisin disponibles dans les exploitations de ce petit vignoble sont mis en œuvre. Ils permettent d'obtenir des eaux de vie puissantes dont les principaux arômes cacao, café, rappelle la torréfaction. Un vieillissement de plus de 3 ans dans des conditions climatiques marquées par la forte amplitude des températures entre l'été et l'hiver va permettre d'adoucir ces arômes en les complexifiant avec des arômes de pruneaux et de fruits secs tout en conservant une dominante toastée.</p>

1.7. Exigences européennes, nationales ou régionales

1.8. Elément complémentaire à l'indication géographique

1.9. Règles spécifiques concernant l'étiquetage

Titre	Règles générales
Description de la règle	<p>Les eaux-de-vie pour lesquelles est revendiquée l'indication géographique « Marc du Bugey » ne peuvent être déclarées pour la fabrication, offertes aux consommateurs, expédiées, mises en vente ou vendues sans que, sur les titres de mouvements, les documents déclaratifs, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques soit inscrite l'indication géographique, le tout en caractère très apparents.</p> <p>Toute référence au cépage, à un lieu-dit ou à une dénomination géographique autre est interdite sur l'étiquetage, les factures et les prospectus.</p>

Titre	Mentions de vieillissement
Description de la règle	<p>Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter l'indication géographique « Marc du Bugey » qu'aux conditions ci-dessous :</p> <ul style="list-style-type: none">- la mention « vieux » ou « VS » pour des eaux-de-vie de marc vieilles au moins 5 ans ;- la mention « très vieux » ou « VSOP », pour des eaux-de-vie de marc vieilles au moins 8 ans ;- la mention « hors d'âge » ou « XO » pour des eaux-de-vie de marc vieilles au moins 10 ans ;- la mention de l'année de

	<p>distillation ou la durée d'élevage pour des eaux-de-vie de marc vieilles au moins 10 ans.</p> <p>Dans l'étiquetage, ces mentions facultatives doivent être inscrites avant ou après le nom de l'indication géographique et en caractères identiques.</p>
--	---

2. AUTRES INFORMATIONS

2.1. Pièces justificatives

Nom du dossier:	CDC_Marcdubugey_octobre2017.doc
Description	Proposition de cahier des charges modifié
Type de document	Cahier des charges:

Nom du dossier:	NAF MarcBugey 20171018.doc
Description	Note des autorités françaises
Type de document	Cahier des charges:

Nom du dossier:	cdc_marc-du-bugey_3 BO.pdf
Description	Cahier des charges du Marc du Bugey
Type de document	Cahier des charges:

Nom du dossier:	MarcBugey_joe_20150114_0032.pdf
Description	Arrêté d'homologation du Marc du Bugey
Type de document	Cahier des charges:

2.2. Lien vers le cahier des charges du produit

Lien:	https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4ed855d-6986-4bbf-88f8-06da816f734e
-------	---