CATÉGORIES DE BOISSONS SPIRITUEUSES
«dénomination légale » ou terme générique : Eau-de-vie de vin, Brandy et Eau-de-vie de marc de raisin ou marc.

Qu'est-ce qu’une Eau-de-vie de vin

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| a) | L'eau-de-vie de vin est une boisson spiritueuse qui remplit les exigences suivantes:

|  |  |
| --- | --- |
| i) | elle est produite exclusivement par distillation à moins de 86 % vol. du vin, du vin viné ou d'un distillat de vin distillé à moins de 86 % vol.; |

|  |  |
| --- | --- |
| ii) | elle a une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 125 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol.; |

|  |  |
| --- | --- |
| iii) | elle a une teneur maximale en méthanol de 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol. |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| b) | Le titre alcoométrique volumique minimal de l'eau-de-vie de vin est de 37,5 %. |

|  |  |
| --- | --- |
| c) | Il n'y a aucune adjonction d'alcool, dilué ou non. |

|  |  |
| --- | --- |
| d) | L'eau-de-vie de vin n'est pas aromatisée. Cela n'exclut pas les méthodes de production traditionnelles. |

|  |  |
| --- | --- |
| e) | L'eau-de-vie de vin ne peut être additionnée que de caramel afin d'en adapter la couleur. |

|  |  |
| --- | --- |
| f) | L'eau-de-vie de vin peut être édulcorée pour compléter le goût final. Toutefois, le produit final ne peut contenir plus de 20 grammes par litre de produits édulcorants, exprimés en sucre inverti. |

|  |  |
| --- | --- |
| g) | L'eau-de-vie de vin, lorsqu'elle est vieillie, peut continuer à être commercialisée sous la dénomination «eau-de-vie de vin» à condition que sa durée de vieillissement soit au moins égale à celle prévue pour la boisson spiritueuse définie dans la catégorie 5. |

|  |  |
| --- | --- |
| h) | Le présent règlement est sans préjudice de l'utilisation du terme «Branntwein» associé au terme «essig» dans la présentation et l'étiquetage du vinaigre.Quelles en sont les indications géographiques ?Eau-de-vie de Cognac/Eau-de-viedes Charentes/**Cognac** (La dénomination «Cognac» peut êtreaccompagnée d'une des mentions suivantes:— Fine— Grande Fine Champagne— Grande Champagne— Petite Fine Champagne— Petite Champagne— Fine Champagne— Borderies— Fins Bois— Bons Bois)Fine Bordeaux FranceFine de Bourgogne FranceArmagnac(La dénomination **«Armagnac»** peut êtrecomplétée par les termes suivants:— Bas-Armagnac— Haut-Armagnac— Armagnac-Ténarèze— Blanche Armagnac)FranceEau-de-vie de vin de la Marne FranceEau-de-vie de vin originaire du Bugey FranceEau-de-vie de vin des Côtes-du-Rhône FranceEau-de-vie de Faugères Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc France**Aguardente** de Vinho Douro PortugalAguardente de Vinho Ribatejo PortugalAguardente de Vinho Alentejo PortugalAguardente de Vinho da Região dos VinhosVerdesPortugalAguardente de Vinho Lourinhã Portugal(+ beaucoup d’autres en Roumanie et Bulgarie…) |

Qu'est-ce qu’un Brandy ?

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| a) | Le brandy ou Weinbrand est une boisson spiritueuse qui remplit les exigences suivantes:

|  |  |
| --- | --- |
| i) | elle est produite à partir d'eau-de-vie de vin qui peut être additionnée d'un distillat de vin, à condition que le distillat de vin ait été distillé à moins de 94,8 % vol. et n'excède pas 50 % de la teneur en alcool du produit fini; |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ii) | elle a été vieillie pendant au moins:

|  |  |
| --- | --- |
| — | un an en récipients de chêne d'une capacité d'au moins 1 000 litres chacun, ou |

|  |  |
| --- | --- |
| — | six mois en fûts de chêne d'une capacité inférieure à 1 000 litres chacun; |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| iii) | elle a une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 125 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol., et provient exclusivement de la distillation des matières premières utilisées; |

|  |  |
| --- | --- |
| iv) | elle a une teneur maximale en méthanol de 200 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol. |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| b) | Le titre alcoométrique volumique minimal du brandy ou Weinbrand est de 36 %. |

|  |  |
| --- | --- |
| c) | Il n'y a aucune adjonction d'alcool, dilué ou non. |

|  |  |
| --- | --- |
| d) | Le brandy ou Weinbrand n'est pas aromatisé. Cela n'exclut pas les méthodes de production traditionnelles. |

|  |  |
| --- | --- |
| e) | Le brandy ou Weinbrand ne peut être additionné que de caramel afin d'en adapter la couleur. |

|  |  |
| --- | --- |
| f) | Le brandy ou Weinbrand peut être édulcoré pour compléter le goût final. Toutefois, le produit final ne peut contenir plus de 35 grammes par litre de produits édulcorants, exprimés en sucre inverti.Quelles en sont les indications géographiques ?Brandy de Jerez EspagneBrandy del Penedés EspagneBrandy italiano ItalieDeutscher Weinbrand AllemagneWachauer Weinbrand AutrichePfälzer Weinbrand Allemagne |

Qu'est-ce qu’une Eau-de-vie de marc de raisin ou marc

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| a) | L'eau-de-vie de marc de raisin ou marc est la boisson spiritueuse qui répond aux exigences suivantes:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| i) | elle est produite exclusivement à partir de marc de raisin fermenté et distillé soit directement par la vapeur d'eau, soit après adjonction d'eau, et les deux conditions suivantes sont remplies:

|  |  |
| --- | --- |
| — | toute distillation est réalisée à moins de 86 % vol., |

|  |  |
| --- | --- |
| — | la première distillation est réalisée en présence du marc en tant que tel; |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| ii) | une quantité de lie peut être ajoutée au marc de raisin, mais elle ne peut être supérieure à 25 kg de lies par 100 kg de marc de raisin utilisé; |

|  |  |
| --- | --- |
| iii) | la quantité d'alcool obtenue à partir de la lie ne peut être supérieure à 35 % de la quantité totale d'alcool dans le produit fini; |

|  |  |
| --- | --- |
| iv) | elle a une teneur en substances volatiles égale ou supérieure à 140 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol. et une teneur maximale en méthanol de 1 000 grammes par hectolitre d'alcool à 100 % vol. |

 |

|  |  |
| --- | --- |
| b) | Le titre alcoométrique minimal de l'eau-de-vie de marc de raisin ou marc est de 37,5 %. |

|  |  |
| --- | --- |
| c) | Il n'y a aucune adjonction d'alcool, dilué ou non. |

|  |  |
| --- | --- |
| d) | L'eau-de-vie de marc de raisin ou marc n'est pas aromatisé. Cela n'exclut pas les méthodes de production traditionnelles. |

|  |  |
| --- | --- |
| e) | L'eau-de-vie de marc de raisin ou marc ne peut être additionné que de caramel afin d'en adapter la couleur. |

|  |  |
| --- | --- |
| f) | L'eau-de-vie de marc de raisin ou marc peut être édulcoré pour compléter le goût final. Toutefois, le produit final ne peut contenir plus de 20 grammes par litre de produits édulcorants, exprimés en sucre inverti. |

Quelles en sont les indications géographiques
Marc d'Alsace Gewurztraminer France
Marc d'Auvergne France
Marc du Jura France
Aguardente Bagaceira Bairrada Portugal
Aguardente Bagaceira Alentejo Portugal
Aguardente Bagaceira da Região dos Vinhos Verdes Portugal
Orujo de Galicia Espagne
**Grappa** Italie
Grappa di Barolo Italie
Grappa piemontese/Grappa del Piemonte Italie
Grappa lombarda/Grappa della Lombardia Italie
Grappa trentina/Grappa del Trentino Italie
Grappa friulana/Grappa del Friuli Italie
Grappa veneta/Grappa del Veneto Italie
Südtiroler Grappa/Grappa dell'Alto Adige Italie
Grappa siciliana/Grappa di Sicilia Italie
+ d’autres IGP en Grèce, Chypre, Hongrie,…