C/2025/4107

23.7.2025

Erään maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmän hyväksyttyä vakiomuutosta koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2025/27 [1] 5 artiklan 4 kohta)

(C/2025/4107)

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA TIEDONANTO

(Asetuksen (EU) 2024/1143 24 artikla)

”Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac”

EU-nro: PGI-FR-02043-AM02 – 25.4.2025

1. **Tuotteen nimi**

”Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac”

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

☐ Suojattu alkuperänimitys (SAN)

☐ Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

☒ Maantieteellinen merkintä (MM)

3. **Ala**

☐ Maataloustuotteet

☐ Viinit

☒ Tislatut alkoholijuomat

4. **Maa, johon maantieteellinen alue kuuluu**

Ranska

5. **Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava kansallinen viranomainen**

Institut national de l’origine et de la qualité (INAO) (laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaava kansallinen virasto)

6. **Luokittelu vakiomuutokseksi**

Selvitys siitä, miksi muutokset ovat asetuksen (EU) 2024/1143 24 artiklan 4 kohdassa säädetyn vakiomuutosta koskevan määritelmän mukaisia

Tehdyissä muutoksissa ei muuteta maantieteellisen merkinnän nimeä tai nimen osaa eikä alkoholijuoman virallista nimeä tai luokkaa. Muutokset eivät uhkaa vahingoittaa tislatun alkoholijuoman laatua, mainetta tai muuta ominaisuutta, eikä niistä aiheudu uusia tuotteen kaupan pitämisen rajoituksia.

7. **Hyväksytyn vakiomuutoksen / hyväksyttyjen vakiomuutosten kuvaus**

1. *Uusien lajikkeiden käyttöönotto*

Kuvaus

Tuottajaryhmä sisällyttää tuote-eritelmään kolme hybridilajiketta, Coutia-, Luminan- ja Vidal-lajikkeet, sopeutumisen kannalta merkittävinä lajikkeina (*Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation* – VIFA). Valitut lajikkeet mahdollistavat alkoholipitoisuudeltaan alhaisten ja happopitoisuudeltaan korkeiden viinien valmistuksen, minkä ansiosta lajikkeet soveltuvat tislattujen alkoholijuomien valmistukseen.

[1] Komission delegoitu asetus (EU) 2025/27, annettu 30 päivänä lokakuuta 2024, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2024/1143 täydentämisestä maantieteellisten merkintöjen, aitojen perinteisten tuotteiden ja vapaaehtoisten laatumerkintöjen rekisteröintiä ja suojaa koskevilla säännöillä sekä delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 kumoamisesta (EUVL L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Myös viiniköynnöslajikkeita (1 osan D kohdan 1 alakohta – viiniköynnöslajikkeet) ja sekoittamista (1 osan D kohdan 10 alakohta – sekoittamista ja viimeistelyä koskevat säännöt) koskevia sääntöjä muutetaan.

Coutia B-, Luminan B- ja Vidal B -lajikkeiden osuus yhteenlaskettuna tai erikseen on enintään 5 prosenttia tilan viiniköynnöslajikkeista. Tilat, joiden koko on alle 20 hehtaaria, voivat poiketa tästä säännöstä siten, että sopeutumisen kannalta merkittäviä lajikkeita viljellään enintään 1 hehtaarilla ja niiden osuus on enintään 10 prosenttia viiniköynnöslajikkeista.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Tislatun alkoholijuoman valmistusmenetelmä”.

Yhteenveto syistä, joiden vuoksi muutos on tarpeen

Tuottajaryhmän esittämä perustelu tälle pyynnölle on tarve valita ympäristövaatimuksiin ja ilmastonmuutokseen soveltuvia viiniköynnöslajikkeita. Tämä tarve vaikuttaa merkittävästi maatalouden tuotantojärjestelmiin. Tuottajaryhmä on toteuttanut tähän liittyviä tutkimusohjelmia kahden viime vuosikymmenen ajan yhteistyössä Ranskan kansallisen maatalous-, elintarvike- ja ympäristötutkimuslaitoksen (Institut national de recherche pour l’agriculture, l’alimentation et l’environnement – INRAE) ja Ranskan viininviljely- ja viini-instituutin (Institut Français de la Vigne et du Vin – IFV) kanssa näiden lajikkeiden valitsemiseksi.

Valitut lajikkeet mahdollistavat alkoholipitoisuudeltaan alhaisten ja happopitoisuudeltaan korkeiden viinien valmistuksen. Ryhmä on myös katsonut, että näiden lajikkeiden aromiprofiilit vastaavat Cognac-alkoholijuoman tyypillisiä ominaisuuksia.

Tuote-eritelmää on muutettava uusien lajikkeiden lisäämiseksi ja

— viiniköynnöslajikkeita koskevien sääntöjen muuttamiseksi.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

2. *Maatalouden ympäristötoimenpiteitä koskevat määräykset*

Kuvaus

Rikkakasvien hävittämistä lohkoilla ja köynnösrivien välisillä alueilla koskevia ympäristösäännöksiä (1 osan D kohdan 2 alakohdan g alakohta – Maatalouden ympäristötoimenpiteet) muutetaan. Näiden muutosten tarkoituksena on sisällyttää tuote-eritelmään säännöt, joita on noudatettava vaatimustenmukaisuuden osoittamiseksi.

Nämä säännöt ovat seuraavat:

— rikkakasvit saa hävittää kemiallisesti enintään 80 cm leveydeltä kohorivillä, kun köynnösrivien väli on enintään 2,5 m;

— rikkakasvien kemiallinen hävittäminen kohoriveiltä on sallittua enintään kolmanneksella pinta-alasta, kun köynnösrivien väli on yli 2,5 m.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Tislatun alkoholijuoman valmistusmenetelmä”.

Yhteenveto syistä, joiden vuoksi muutos on tarpeen

Tuote-eritelmään sisällytettyjen maatalouden ympäristötoimenpiteitä koskevien määräysten perusteella tarkastussuunnitelmaa muutettiin ja se hyväksyttiin syyskuussa 2021.

Valvontaviranomaiset ovat ottaneet käyttöön tarkastusmenetelmän, jossa vahvistetaan näiden uusien määräysten mukaiset viljelykäytännöt.

Tuottajaryhmä haluaa selventää tuote-eritelmässään näihin kahteen maatalouden ympäristötoimenpiteitä koskevaan määräykseen liittyvien kahden tavoitearvon määritelmät, jotta tarkastukset olisivat luotettavampia.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

3. *Yhteys alkuperään*

Kuvaus

1 osan E kohdan 2 alakohta – Yhteyttä maantieteelliseen alueeseen koskevat historialliset tekijät

— ilmaus ”1400-luvulla” korvataan ilmauksella ”1500-luvulla”;

— ilmaus ”1400-luvun alussa” korvataan ilmauksella ”1600-luvun alussa”.

Historiallisten tapahtumien vuosisadat ovat olleet virheellisiä.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan yhteyttä alkuperään koskevaa kohtaa tämän virheen korjaamiseksi.

Yhteenveto syistä, joiden vuoksi muutos on tarpeen

Näillä muutoksilla korjataan yhteyttä alkuperään koskevassa kohdassa olleet vuosisatoja koskevat virheet.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

4. *Tilavuusprosentteina ilmaistun enimmäisalkoholipitoisuuden päivittäminen*

Kuvaus

1 osan B kohdan 3 alakohta – Erityisominaisuudet verrattuna muihin saman luokan tislattuihin alkoholijuomiin: enimmäisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina on muutettu 72,4 prosentista 73,7 prosenttiin.

Tilavuusprosentteina ilmaistun enimmäisalkoholipitoisuuden päivitys 73,7 prosenttiin hyväksyttiin kesäkuussa 2022. Alkuperänimitysten suojelusta ja hallinnoinnista vastaavan elimen tälle pyynnölle esittämä perustelu oli ilmaston lämpeneminen, joka on lisännyt tislausviinien alkoholipitoisuutta tilavuusprosentteina ja siten raakatisleen (*brouillis*) alkoholipitoisuutta.

Yhteenveto syistä, joiden vuoksi muutos on tarpeen

Tuote-eritelmässä edellisen hyväksynnän yhteydessä tapahtuneen laiminlyönnin seurauksena tuote-eritelmän 1 osan B osan 3 kohtaa on muutettava tämän virheen korjaamiseksi.

Yhtenäistä asiakirjaa sen sijaan muutettiin oikein, eikä sitä tarvitse muuttaa nyt.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

5. *Siirtymätoimenpiteet*

Kuvaus

Siirtymätoimenpiteet (1 osan D kohdan 11 alakohta – Siirtymätoimenpiteet), jotka koskevat viiniköynnöslajikkeita ja maantieteellisellä alueella tapahtuvan vanhentamisen vähimmäisaikaa, poistetaan, koska ne ovat päättyneet.

Tätä yhtenäisen asiakirjan kohtaa ei tarvitse muuttaa.

Yhteenveto syistä, joiden vuoksi muutos on tarpeen

Koska siirtymätoimenpiteet ovat päättyneet, ne poistetaan, jotta tuote-eritelmä olisi selkeämpi.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

6. *Maantieteellisen alueen rajaaminen*

Kuvaus

Maantieteellisen alueen rajaus saatetaan ajan tasalle 1. tammikuuta 2024 voimassa olleen virallisen geokoodin perusteella.

Tätä yhtenäisen asiakirjan kohtaa muutetaan.

Yhteenveto syistä, joiden vuoksi muutos on tarpeen

Maantieteellinen alue säilyy muuttumattomana virallisen geokoodin 1. tammikuuta 2024 tapahtuneen ja vuoden 2020 version korvanneen päivityksen perusteella.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

7. *Innovoinnin arviointimekanismit*

Kuvaus

Tuote-eritelmään lisätään innovoinnin arviointimekanismi.

Tuotantomenetelmää kuvaavaan yhtenäisen asiakirjan kohtaan lisätään seuraava virke:

”Sellaisten tislauslaitteiden käyttö, jotka eivät ole edellä mainittujen, kansallisen komitean 11. syyskuuta 2024 pitämässään kokouksessa hyväksymässä pöytäkirjassa vahvistettujen sääntöjen mukaisia, on kuitenkin sallittua arviointitarkoituksiin, edellyttäen, että INAO, alkuperänimitysten suojelusta ja hallinnoinnista vastaava elin ja valtuutettu toimija ovat allekirjoittaneet kansallisen komitean 11 päivänä syyskuuta 2024 hyväksymän sopimuksen ja että ne ovat direktiivin INAO-DIR-CNAOV-2023-01 mukaisia.”

Tämän arvioinnin yhteydessä tuotantomenetelmää kuvaavassa yhtenäisen asiakirjan kohdassa on selkeytetty myös sekoittamista koskevia sääntöjä:

”Kaikki toimijat voivat hankkia tislattuja alkoholijuomia, joiden tilavuudesta yli 10 prosenttia on saatu innovaatioiden arviointimekanismeilla, ja suorittaa sekoituksen edellyttäen, että INAO, alkuperänimitysten suojelusta ja hallinnoinnista vastaava elin ja valtuutettu toimija ovat allekirjoittaneet D kohdan 8 alakohdan c alakohdassa ja D kohdan 1 kohdassa tarkoitetun sopimuksen. Tässä tuote-eritelmässä määrätyillä innovoinnin arviointimekanismeilla saatujen tislattujen alkoholijuomien osuus saa olla enintään 10 tilavuusprosenttia tislattujen alkoholijuomien erien sekoituksesta saatettaessa tuotteita kuluttajamarkkinoille ja tuotettaessa yhdistelmätuotteita.”

Yhteenveto syistä, joiden vuoksi muutos on tarpeen

Viinien ja raakatisleen lämmityksen arviointimekanismit ovat osa suojatun alkuperänimityksen ”Cognac” tavoitetta vähentää energiankulutusta ja kasvihuonekaasupäästöjä. Cognacin alueella käytettävä tislaus aiheuttaa merkittäviä kasvihuonekaasupäästöjä useista syistä, joita ovat muun muassa kertatislaus, käytettyjen tislauslaitteistojen rajallinen kuormituskyky, avotuli ja fossiilisten polttoaineiden käyttö. Tislauksen osuus konjakkiteollisuuden hiilidioksidiekvivalenttipäästöistä on 21 prosenttia, ja 83 prosenttia tästä osuudesta johtuu energiankulutuksesta. Arvioinnin kesto rajoitetaan sopimuksella kolmeen vuoteen.

Yhtenäisen asiakirjan tuotantomenetelmää kuvaavaa kohtaa on muutettu.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

”Eau-de-vie de Cognac / Eau-de-vie des Charentes / Cognac”

2. **Hakijamaa / hakijamaat**

Ranska

3. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

Suojattu maantieteellinen merkintä (SMM)

4. **Tislatun alkoholijuoman luokka/luokat**

4. Viinistä tislattu väkevä alkoholijuoma

4.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2208 – Denaturoimaton etyylialkoholi (etanoli), alkoholipitoisuus pienempi kuin 80 tilavuusprosenttia; väkevät alkoholijuomat, likööorit ja muut alkoholipitoiset juomat

5. **Tislatun alkoholijuoman kuvaus**

1. Tuotteen fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet Kuluttajamarkkinoille saatettavan tislatun alkoholijuoman alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina on vähintään 40 prosenttia, haihtuvien aineiden pitoisuus on vähintään 200 grammaa hehtolitrassa puhdasta alkoholia ja metanolin enimmäispitoisuus on alle 100 grammaa hehtolitrassa puhdasta alkoholia. Tuotteen väri vastaa absorbanssia, joka on vähintään 420/0,1 nm optisen etäisyyden ollessa 10 mm. 2. Aistinvaraiset ominaisuudet Eau-de-vie de Cognac -alkoholijuomalle on ominaista tasapainoisuus ja omanlaisensa aromi. Juoman aistiprofiili muovautuu ajan mittaan juoman vanhetessa, ja sitä luonnehtivat monimuotoisuus ja hienostuneisuus. Nuorimmissa alkoholijuomissa on kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita, kuten viiniköynnöksen tai akasian kukkien, viinirypäleiden, päärynöiden tai tiettyjen eksoottisten hedelmien vivahteita. Ollessaan kosketuksissa tammipuuhun juoma saa sille luonteenomaisia vivahteita, joista voidaan mainita vanilja, kookospähkinä ja paahtamiseen liittyvät vivahdukset. Vanhenemisen myötä juoman aromiprofiilikin runsastuu ja muuttuu yhä monimuotoisemmaksi. Mukana on muun muassa kandeerattujen hedelmien, mausteiden, metsän, tupakan ja kuivattujen hedelmien vivahteita. Kaikista näistä vivahteista syntyy aivan erityinen, monisyinen aromiprofiili, josta on käytetty kirjallisuudessa ilmaisua ”*rancio Charentais*” (teoksessa Flanzy, 1998; rancio tarkoittaa suomeksi lähinnä ”viipyilevä, kypsänmakea tuoksu”). Aromiprofiilin monipuolistumiseen yhdistyy makuelämyksen rikastuminen. Sen huomaa notkistuneessa suutuntumassa ja luonteenomaisen pyöreyden ja volyymin kehittymisessä sekä aromien säilymisessä merkittävästi aiempaa pidempään. Eri alueilta korjatuista rypäleistä tehtyjen viinien (*crus*) välillä on tiettyjä vivahde-eroja, joiden perusteella Coquand ryhmitteli viinejä 1800-luvun lopulla. – Grande Champagne -viinistä tislatut väkevät alkoholijuomat ovat erittäin hienostuneita, ja niille on leimallista selvästi erottuva, pitkään suussa viipyilevä maku ja pääosin kukkainen bouquet. Hitaasti kypsyvinä näitä alkoholijuomia on vanhennettava pitkään tammityynnyreissä, jotta ne saavuttavat täydellisen kypsyysasteensa. – Petite Champagne -viinistä tislatuilla väkevillä alkoholijuomilla on pääosin samat ominaisuudet kuin Grande Champagne -alkoholijuomilla, mutta ne saavuttavat parhaan mahdollisen laatunsa lyhyemmällä kypsytyksellä kuin Grande Champagne -alkoholijuomat. – Väkevät tislatut Cognac-alkoholijuomat, joiden merkintöihin liitetään täydentävä maantieteellinen nimitys ”Fine Champagne”, saa aistinvaraiset ominaisuutensa sekoituksesta, johon on tislattu Grand Champagnen ja Petite Champagnen alueiden viinejä, ensin mainittuja vähintään puolet. – Borderies'n alueen viineistä saadaan pyöreitä, runsastuoksuisia ja makeita tislattuja alkoholijuomia, joille on ominaista orvokin tuoksu. Niiden sanotaan saavuttavan parhaan mahdollisen laatunsa lyhyemmällä kypsytysajalla kuin Champagnen viineistä tislatut alkoholijuomat. – Fin Bois on suurin viininviljelyalue, jonka viineistä tuotetut alkoholijuomat ovat pyöreitä ja notkeita. Ne vanhenevat melko nopeasti, ja niiden hedelmäinen bouquet tuo mieleen puristetut rypäleet. – Bois'n alueen (Bons Bois, Bois Ordinaires tai Bois à terroirs) viineistä tuotetaan alkoholijuomia, joiden aromit ovat hedelmäisiä ja jotka vanhenevat nopeasti. Myös alkoholijuoman väri kehittyy vanhenemisen myötä. Väri voimistuu asteittain vaaleankeltaisesta ja saa ensin kullankeltaisia ja sitten meripihkan ja vanhimmilla alkoholijuomilla mahonginruskeita värisävyjä.

Esprit de Cognac -tuotteen alkoholipitoisuus on 80–85 tilavuusprosenttia.

6. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Tarkistetulla alkuperänimityksellä Cognac”, ”Eau-de-vie de Cognac” tai ”Eau-de-vie des Charentes” varustettavien tislattujen väkevien alkoholijuomien kaikki tuotantovaiheet on toteutettava maantieteellisellä alueella, jonka rajat määritettiin alun perin 1. toukokuuta 1909 annetulla asetuksella, sellaisena kuin se on muutettuna, ja joka käsittää 1. tammikuuta 2024 voimassa olleen virallisen geokoodin perusteella seuraavien kuntien alueet:

Charenten departementti:

Seuraavat kunnat kokonaisuudessaan:

Agris, Aigre, Ambérac, Anais, Angeac-Champagne, Angeac-Charente, Angeduc, Angoulême, Ars, Asnières-sur-Nouère, Aubeterre-sur-Dronne, Aunac-sur-Charente, Aussac-Vadalle, Baignes-Sainte-Radegonde, Balzac, Barbezières, Barbezieux-Saint-Hilaire, Bardenac, Barret, Bassac, Bazac, Bécheresse, Bellevigne, Bellon, Berneuil, Bessac, Bessé, Birac, Blanzaguet-Saint-Cybard, Boisbreteau, Boisné-La Tude, Bonnes, Bonneuil, Bors (Canton of Tude-et-Lavalette), Bors (Canton of Charente-Sud), Bouëx, Bourg-Charente, Bouteville, Boutiers-Saint-Trojan, Brettes, Bréville, Brie, Brie-sous-Barbezieux, Brie-sous-Chalais, Brossac, Bunzac, Cellettes, Chadurie, Chalais, Challignac, Champagne-Vigny, Champmillon, Champniers, Chantillac, La Chapelle, Charmé, Charras, Chassors, Châteaubernard, Châteauneuf-sur-Charente, Châtignac, Chazelles, Chenon, Chillac, Claix, Cognac, Combiers, Condéon, Coteaux-du-Blanzacais, Coulgens, Coulonges, Courbillac, Courcôme, Courgeac, Courlac, La Couronne, Criteuil-la-Magdeleine, Curac, Deviat, Dignac, Dirac, Douzat, Ébréon, Échallat, Édon, Les Essards, Étriac, Feuillade, Fléac, Fleurac, Fontenille, Fouquebrune, Fouqueure, Foussignac, Garat, Gardes-le-Pontaroux, Genac-Bignac, Gensac-la-Pallue, Genté, Gimeux, Gond-Pontouvre, Les Gours, Grassac, Graves-Saint-Amant, Guimps, Guizengeard, Gurat, Hiersac, Houlette, L'Isle-d'Espagnac, Jarnac, Jauldes, Javrezac, Juignac, Juillac-le-Coq, Juillé, Julienne, Lachaise, Ladiville, Lagarde-sur-le-Né, Laprade, Lichères, Ligné, Lignières-Ambleville, Linars, Longré, Lonnes, Louzac-Saint-André, Lupsault, Luxé, Magnac-Lavalette-Villars, Magnac-sur-Touvre, Maine-de-Boixe, Mainxe-Gondeville, Mainzac, Mansle-les-Fontaines, Marcillac-Lanville, Mareuil, Marsac, Marthon, Médillac, Mérignac, Merpins, Mesnac, Les Métairies, Mons, Montboyer, Montignac-Charente, Montignac-le-Coq, Montmérac, Montmoreau, Mornac, Mosnac-Saint-Simeux, Moulidars, Mouthiers-sur-Boëme, Mouton, Moutonneau, Nabinaud, Nanclars, Nercillac, Nersac, Nonac, Oradour, Oriolles, Orival, Palluaud, Passirac, Pérignac, Pillac, Plassac-Rouffiac, Poullignac, Poursac, Pranzac, Puymoyen, Puyréaux, Raix,

Ranville-Breuillaud, Reignac, Réparsac, Rioux-Martin, Rivières, La Rochette, Ronsenac, Rouffiac, Rougnac, Rouillac, Roullet-Saint-Estèphe, Ruelle-sur-Touvre, Saint-Amant-de-Boixe, Saint-Amant-de-Nouère, Saint-Aulais-la-Chapelle, Saint-Avit, Saint-Bonnet, Saint-Brice, Saint-Ciers-sur-Bonnieure, Saint-Cybardeaux, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-le-Né, Saint-Fraigne, Saint-Front, Saint-Genis-d'Hiersac, Saint-Germain-de-Montbron, Saint-Groux, Saint-Laurent-de-Cognac, Saint-Laurent-des-Combes, Saint-Martial, Saint-Médard, Saint-Même-les-Carrières, Saint-Michel, Saint-Palais-du-Né, Saint-Preuil, Saint-Quentin-de-Chalais, Saint-Romain, Saint-Saturnin, Sainte-Sévère, Saint-Séverin, Saint-Simon, Sainte-Souline, Saint-Vallier, Saint-Yrieix-sur-Charente, Salles-d'Angles, Salles-de-Barbezieux, Salles-de-Villefagnan, Salles-Lavalette, Sauvignac, Segonzac, Sers, Sigogne, Sireuil, Souffrignac, Souvigné, Soyaux, Le Tâtre, Torsac, Tourriers, Touvérac, Touvre, Triac-Lautrait, Trois-Palis, Tusson, Val-d'Auge, Val-de-Bonnieure, Val-de-Cognac, Val des Vignes, Valence, Vars, Vaux-Lavalette, Vaux-Rouillac, Verdille, Verrières, Verteuil-sur-Charente, Vervant, Vibrac, Vignolles, Villebois-Lavalette, Villefagnan, Villejoubert, Villognon, Vindelle, Vœuil-et-Giget, Vouharte, Voulgézac, Vouzan, Xambes ja Yviers

Seuraavat kunnat osittain:

Moulins-sur-Tardoire (osa, joka vastaa Rancognen liitoskunnan aluetta 1. tammikuuta 2019), La Rochefoucauld-en-Angoumois (osa, joka vastaa Saint-Projet-Saint-Constantin liitoskunnan aluetta 1. tammikuuta 2019).

Charente-Maritimen departementin kunnat:

Agudelle, Aigrefeuille-d'Aunis, Ile d'Aix, Allas-Bocage, Allas-Champagne, Anais, Angliers, Angoulins, Annepont, Annezay, Antezant-la-Chapelle, Arces, Archiac, Archingeay, Ardillières, Ars-en-Ré, Arthenac, Arvert, Asnières-la-Giraud, Aujac, Aulnay, Aumagne, Authon-Ébéon, Avy, Aytré, Bagnizeau, Balanzac, Ballans, Ballon, La Barde, Barzan, Bazauges, Beaugeay, Beauvais-sur-Matha, Bedenac, Belluire, Benon, Bercloux, Bernay-Saint-Martin, Berneuil, Beurlay, Bignay, Biron, Blanzac-lès-Matha, Blanzay-sur-Boutonne, Bois, Le Bois-Plage-en-Ré, Boisredon, Bords, Boresse-et-Martron, Boscamnant, Bougneau, Bouhet, Bourcefranc-le-Chapus, Bourgneuf, Boutenac-Touvent, Bran, La Brée-les-Bains, Bresdon, Breuil-la-Réorte, Breuillet, Breuil-Magné, Brie-sous-Archiac, Brie-sous-Matha, Brie-sous-Mortagne, Brives-sur-Charente, Brizambourg, La Brousse, Burie, Bussac-sur-Charente, Bussac-Forêt, Cabariot, Celles, Cercoux, Chadenac, Chaillevette, Chambon, Chamouillac, Champagnac, Champagne, Champagnolles, Champdolent, Chaniers, Chantemerle-sur-la-Soie, La Chapelle-des-Pots, Chartuzac, Le Château-d'Oléron, Châtelaillon-Plage, Chatenet, Chaunac, Le Chay, Chenac-Saint-Seurin-d'Uzet, Chepniers, Chérac, Cherbonnières, Chermignac, Chevanceaux, Chives, Cierzac, Ciré-d'Aunis, Clam, Clavette, Clérac, Clion, La Clisse, La Clotte, Coivert, Colombiers, Consac, Contré, Corignac, Corme-Écluse, Corme-Royal, La Couarde-sur-Mer, Coulonges, Courant, Courcelles, Courcerac, Courçon, Courcoury, Courpignac, Coux, Cozes, Cramchaban, Cravans, Crazannes, Cressé, Croix-Chapeau, La Croix-Comtesse, Dampierre-sur-Boutonne, La Devise, Dœuil-sur-le-Mignon, Dolus-d'Oléron, Dompierre-sur-Charente, Dompierre-sur-Mer, Le Douhet, Échebrune, Échillais, Écoyeux, Écurat, Les Éduts, Les Églises-d'Argenteuil, L'Éguille, Épargnes, Esnandes, Les Essards, Étaules, Expiremont, Fenioux, Ferrières, Fléac-sur-Seugne, Floirac, La Flotte, Fontaine-Chalendray, Fontaines-d'Ozillac, Fontcouverte, Fontenet, Forges, Le Fouilloux, Fouras, Geay, Gémozac, La Genétouze, Genouillé, Germignac, Gibourne, Le Gicq, Givrezac, Les Gonds, Gourvillette, Le Grand-Village-Plage, Grandjean, La Grève-sur-Mignon, Grézac, La Gripperie-Saint-Symphorien, Le Gua, Le Gué-d'Alleré, Guitinières, Haimps, L'Houmeau, La Jard, Jarnac-Champagne, La Jarne, La Jarrie, La Jarrie-Audouin, Jazennes, Jonzac, Juicq, Jussas, Lagord, La Laigne, Landes, Landrais, Léoville, Loire-les-Marais, Loiré-sur-Nie, Loix, Longèves, Lonzac, Lorignac, Loulay, Louzignac, Lozay, Luchat, Lussac, Lussant, Macqueville, Marennes-Hiers-Brouage, Marignac, Marsais, Marsilly, Massac, Matha, Les Mathes, Mazeray, Mazerolles, Médis, Mérignac, Meschers-sur-Gironde, Messac, Meursac, Meux, Migré, Migron, Mirambeau, Moëze, Mons, Montendre, Montguyon, Montils, Montlieu-la-Garde, Montpellier-de-Médillan, Montroy, Moragne, Mornac-sur-Seudre, Mortagne-sur-Gironde, Mortiers, Mosnac, Le Mung, Muron, Nachamps, Nancras, Nantillé, Néré, Neuillac, Neulles, Neuvicq, Neuvicq-le-Château, Nieul-lès-Saintes, Nieul-le-Virouil, Nieul-sur-Mer, Nieulle-sur-Seudre, Les Nouillers, Nuaillé-d'Aunis, Nuaillé-sur-Boutonne, Orignolles, Ozillac, Paillé, Pérignac, Périgny, Pessines, Le Pin, Essouvert, Pisany, Plassac, Plassay, Polignac, Pommiers-Moulons, Pons, Pont-l'Abbé-d'Arnoult, Port-d'Envaux, Port-des-Barques, Les Portes-en-Ré, Pouillac, Poursay-Garnaud, Préguillac, Prignac, Puilboreau, Puy-du-Lac, Puyravault, Puyrolland, Réaux sur Trèfle, Rétaud, Rivedoux-Plage, Rioux, Rochefort, La Rochelle, Romazières, Romegoux, Rouffiac, Rouffignac, Royan, Sablonceaux, Saint-Agnant, Saint-Aigulin, Saint-André-de-Lidon, Saint-Augustin, Saint-Bonnet-sur-Gironde, Saint-Bris-des-Bois, Saint-Césaire, Saint-Christophe, Saint-Ciers-Champagne, Saint-Ciers-du-Taillon, Saint-Clément-des-Baleines, Sainte-Colombe, Saint-Coutant-le-Grand, Saint-Crépin, Saint-Cyr-du-Doret, Saint-Denis-d'Oléron, Saint-Dizant-du-Bois, Saint-Dizant-du-Gua, Saint-Eugène, Saint-Félix, Saint-Fort-sur-Gironde, Saint-Froult, Sainte-Gemme, Saint-Genis-de-Saintonge, Saint-Georges-Antignac, Saint-Georges-de-Didonne, Saint-Georges-de-Longuepierre, Saint-Georges-des-Agoûts, Saint-Georges-des-Coteaux, Saint-Georges-d'Oléron, Saint-Georges-du-Bois, Saint-Germain-de-Lusignan, Saint-Germain-de-Vibrac,

Saint-Germain-du-Seudre, Saint-Grégoire-d'Ardennes, Saint-Hilaire-de-Villefranche, Saint-Hilaire-du-Bois, Saint-Hippolyte, Saint-Jean-d'Angély, Saint-Jean-d'Angle, Saint-Jean-de-Liversay, Saint-Julien-de-l'Escap, Saint-Just-Luzac, Saint-Laurent-de-la-Prée, Saint-Léger, Sainte-Lheurine, Saint-Loup, Saint-Maigrin, Saint-Mandé-sur-Brédoire, Saint-Mard, Sainte-Marie-de-Ré, Saint-Martial, Saint-Martial-de-Mirambeau, Saint-Martial-de-Vitaterne, Saint-Martial-sur-Né, Saint-Martin-d'Ary, Saint-Martin-de-Coux, Saint-Martin-de-Juillers, Saint-Martin-de-Ré, Saint-Médard, Saint-Médard-d'Aunis, Sainte-Même, Saint-Nazaire-sur-Charente, Saint-Ouen-d'Aunis, Saint-Ouen-la-Thène, Saint-Palais-de-Négrignac, Saint-Palais-de-Phiolin, Saint-Palais-sur-Mer, Saint-Pardoult, Saint-Pierre-La-Noue, Saint-Pierre-d'Amilly, Saint-Pierre-de-Juillers, Saint-Pierre-de-l'Isle, Saint-Pierre-d'Oléron, Saint-Pierre-du-Palais, Saint-Porchaire, Saint-Quantin-de-Rançanne, Sainte-Radegonde, Sainte-Ramée, Saint-Rogatien, Saint-Romain-de-Benet, Saint-Saturnin-du-Bois, Saint-Sauvant, Saint-Sauveur-d'Aunis, Saint-Savinien, Saint-Seurin-de-Palenne, Saint-Sever-de-Saintonge, Saint-Séverin-sur-Boutonne, Saint-Sigismond-de-Clermont, Saint-Simon-de-Bordes, Saint-Simon-de-Pellouaille, Saint-Sorlin-de-Conac, Saint-Sornin, Sainte-Soulle, Saint-Sulpice-d'Arnoult, Saint-Sulpice-de-Royan, Saint-Thomas-de-Conac, Saint-Trojan-les-Bains, Saint-Vaize, Saint-Vivien, Saint-Xandre, Saintes, Saleignes, Salignac-de-Mirambeau, Salignac-sur-Charente, Salles-sur-Mer, Saujon, Seigné, Semillac, Semoussac, Semussac, Le Seure, Siecq, Sonnac, Soubise, Soubran, Soulignonne, Souméras, Sousmoulins, Surgères, Taillant, Taillebourg, Talmont-sur-Gironde, Tanzac, Ternant, Tesson, Thaims, Thairé, Thénac, Thézac, Thors, Le Thou, Tonnay-Boutonne, Tonnay-Charente, Torxé, Les Touches-de-Périgny, La Tremblade, Trizay, Tugéras-Saint-Maurice, La Vallée, Vanzac, Varaize, Varzay, Vaux-sur-Mer, Vénérand, Vergeroux, Vergné, La Vergne, Vérines, Vervant, Vibrac, Villars-en-Pons, Villars-les-Bois, La Villedieu, Villedoux, Villemorin, Villeneuve-la-Comtesse, Villexavier, Villiers-Couture, Vinax, Virollet, Virson, Voissay, Vouhé ja Yves

Dordognen departementin kunnat:

Parcoul-Chenaud, La Roche-Chalais ja Saint Aulaye-Puymangou

Deux-Sèvresin departementin kunnat:

Beauvoir-sur-Niort, Le Bourdet, La Foye-Monjault, Granzay-Gript, Mauzé-sur-le-Mignon, Plaine-d'Argenson, Prin-Deyrançon, La Rochénard, Val-du-Mignon ja Le Vert.

Maantieteellistä aluetta kuvaaviin karttoihin voi tutustua Institut national de l'origine et de la qualité -laitoksen (INAO) internet-sivustolla.

7. **Tislatun alkoholijuoman valmistusmenetelmä**

Tislattujen alkoholijuomien valmistukseen tarkoitetut viinit saadaan seuraavista rypälelajikkeista:

— Colombard B, Folle Blanche B, Montils B, Sémillon B ja Ugni Blanc B

— Folignan B, jonka osuus rypälesekoituksesta on enintään 10 prosenttia

— Coutia B, Luminan B, Vidal B, sopeutumisen kannalta merkittävinä lajikkeina (*Variétés d'Intérêt à des Fins d'Adaptation* – VIFA), edellyttäen, että INAO, alkuperänimitysten suojelusta ja hallinnoinnista vastaava elin ja valtuutettu toimija ovat allekirjoittaneet sopimuksen toimivaltaisen kansallisen komitean 30. kesäkuuta 2023 hyväksymän viinistä kahteen kertaan tehtävällä pannutislauksella (*repasse*) saatua alkoholijuomaa koskevan puitesopimuksen mukaisesti.

Coutia B-, Luminan B- ja Vidal B -lajikkeiden osuus yhteenlaskettuna tai erikseen saa olla enintään 5 prosenttia tilan viiniköynnöslajikkeista.

Tilat, joiden koko on alle 20 hehtaaria, voivat poiketa tästä säännöstä siten, että sopeutumisen kannalta merkittäviä lajikkeita viljellään enintään 1 hehtaarilla ja niiden osuus on enintään 10 prosenttia viiniköynnöslajikkeista.

Viiniköynnöslajikkeiden vaatimustenmukaisuus arvioidaan kaikilla eau-de-vie de Cognac -alkoholijuomien tuotantoon tarkoitetuilla tilan lohkoilla.

a) Istutustiheys

Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 2 200 köynnöstä hehtaarilla.

b) Rivinvälit

Viiniköynnösrivien välinen enimmäisetäisyys on 3,50 metriä.

c) Leikkaustapa

Viiniköynnökset on leikattava joka vuosi. Kaikki leikkaustavat ovat sallittuja.

d) Köynnösten silmujen lukumäärä hehtaaria kohden

Köynnösten silmujen lukumäärä on enintään 80 000 hehtaaria kohden.

e) Nuorten viiniköynnösten ottaminen tuotantoon

Tarkistettu alkuperänimitys ”Cognac” voidaan myöntää ainoastaan tislatuille alkoholijuomille, jotka on tuotettu nuorista köynnöksistä saaduista rypäleistä toisena vuonna vuodesta, jona köynnökset on istutettu ennen 31. päivää heinäkuuta.

f) Kuolleet tai puuttuvat köynnökset

— Viinitarhoilla, joissa alkuperäinen istutustiheys tai viljelylohkon istutustiheys jalostustoimenpiteiden jälkeen on enintään 2 500 köynnöstä hehtaarilla, Ranskan maatalous- ja merikalastuslain (Code rural et de la pêche maritime) D.645-4 §:ssä tarkoitetuksi kuolleiden tai puuttuvien köynnösten osuudeksi vahvistetaan 20 prosenttia.

— Viinitarhoilla, joissa alkuperäinen istutustiheys tai viljelylohkon istutustiheys jalostustoimenpiteiden jälkeen on yli 2 500 köynnöstä hehtaarilla mutta enintään 2 900 köynnöstä hehtaarilla, Ranskan maatalous- ja merikalastuslain D.645-4 §:ssä tarkoitetuksi kuolleiden tai puuttuvien köynnösten osuudeksi vahvistetaan 25 prosenttia.

— Viinitarhoilla, joissa alkuperäinen istutustiheys tai viljelylohkon istutustiheys jalostustoimenpiteiden jälkeen on yli 2 900 köynnöstä hehtaarilla, Ranskan maatalous- ja merikalastuslain D.645-4 §:ssä tarkoitetuksi kuolleiden tai puuttuvien köynnösten osuudeksi vahvistetaan 35 prosenttia.

g) Maatalouden ympäristötoimenpiteet

Rikkakasvien täydellinen kemiallinen hävittäminen viljelylohkoilta on kiellettyä.

Rikkakasveja saa hävittää kemiallisesti vain kohoriviltä, jonka leveys on

— enintään kolmasosa köynnösrivien välisestä etäisyydestä, kun köynnösrivien väli on yli 2,5 metriä;

— enintään 80 cm, kun köynnösrivien väli on enintään 2,5 metriä.

Köynnösrivien väleissä olevan kylvetyn tai luontaisen kasvillisuuden hoidosta huolehditaan mekaanisin tai fysikaalisin keinoin.

Rikkakasvien kemiallinen hävittäminen pientareilta on kiellettyä.

Vuotuinen sallittu enimmäistuotos vastaa korjattujen rypäleiden enimmäismäärää hehtaaria kohden tai vastaavaa määrää viiniä tai rypälemehua hehtaaria kohden ilmaistuna hehtolitroina hehtaaria kohden viiniä, jonka viitealkoholipitoisuus on 10 tilavuusprosenttia. Enimmäistuotos vahvistetaan siten, että se on hehtaaria kohden enimmillään 160 hehtolitraa viiniä, jonka viitealkoholipitoisuus on 10 tilavuusprosenttia.

Keskipakopumpun käyttäminen rypälesadon siirtämiseen on kiellettyä.

Jatkuvatoimisen puristimen käyttö on kiellettyä.

Kaikki väkevöimismenetelmät ovat kiellettyjä.

Rikkidioksidin käyttö viiniyttämisen yhteydessä on käymisen aikana kiellettyä.

Tislauksen aikaan viinien alkoholipitoisuus on vähintään 7 ja enintään 12 tilavuusprosenttia. Haihtuvien happojen pitoisuus on enintään 12,25 milliekvivalenttia litrassa.

a) Tislausajankohta

Tarkistettu alkuperänimitys ”Cognac” voidaan myöntää ainoastaan alkoholijuomille, jotka on tislattu saman satovuoden viineistä.

Tislaus on lopetettava viimeistään 31. maaliskuuta sadonkorjuuvuotta seuraavana vuonna.

b) Tislausperiaate

Tislaus toteutetaan käyttämällä yksinkertaista panostislausta (eli kahteen kertaan tehtävää tislausta tai pannutislausta). Menetelmä käsittää kaksi peräkkäistä vaihetta eli keittoa:

— Ensimmäisellä keitolla tarkoitetaan viinin tislausta, jossa saadaan raakatisle eli *brouillis*.

— Toisella eli varsinaisella keitolla (*bonne chauffe*) tarkoitetaan raakatisleen tislausta, jossa saadaan eau-de-vie de Cognac -alkoholijuoma sen jälkeen, kun tislauksen alussa ja lopussa syntyvät tuotteet (esi- ja paluutisleet) on erotettu.

— Ensimmäisen tai toisen keiton yhteydessä viiniin tai raakatisleeseen voidaan lisätä edellisten tislausten alku- ja loppufraktiot, joita ei ole hyväksytty tislattuun eau-de-vie de Cognac -alkoholijuomaan.

c) Tislauslaitteisto

Niin sanottu Charenten tislauslaite (*charentais*) koostuu mahdollisesta viiniin esilämmittimestä, avotulella kuumennettavasta keittopannusta, hatusta, joutsenenkaulasta eli johdinputkesta ja spiraalin muotoisesta kondenssielementistä jäähdytystankissa.

Keittopannun, hatun, joutsenenkaulan, kondenssielementin ja avoimen alkoholimittaripidikkeen on ehdottomasti oltava valmistettu kuparista.

Sellaisten tislauslaitteiden käyttö, jotka eivät ole edellä mainittujen, kansallisen komitean 11. syyskuuta 2024 pitämässään kokouksessa hyväksymässä pöytäkirjassa vahvistettujen sääntöjen mukaisia, on kuitenkin sallittua arviointitarkoituksiin, edellyttäen, että INAO, alkuperänimitysten suojelusta ja hallinnoinnista vastaava elin ja valtuutettu toimija ovat allekirjoittaneet kansallisen komitean 11 päivänä syyskuuta 2024 hyväksymän sopimuksen ja että ne ovat direktiivin INAO-DIR-CNAOV-2023-01 mukaisia.

Keittopannun kokonaiskapasiteetti saa olla enintään 30 hehtolitraa (sallittu poikkeama 5 %) ja kertapanos keittoa kohden saa olla enintään 25 hehtolitraa (sallittu poikkeama 5 %).

Edellisessä kohdassa määritettyä enimmäiskapasiteettia suurempia keittopannuja voidaan kuitenkin käyttää edellyttäen, että niitä käytetään ainoastaan ensimmäiseen keittoon raakatisleen saamiseksi ja että pannun kokonaiskapasiteetti on enintään 140 hehtolitraa (sallittu poikkeama 5 %) ja että viinin määrä keittoa kohden on enintään 120 hehtolitraa (sallittu poikkeama 5 %).

d) Tislattujen väkevien alkoholijuomien alkoholipitoisuus

Tislattujen väkevien alkoholijuomien alkoholipitoisuus saa kahden tislauskerran jälkeen olla enintään 73,7 tilavuusprosenttia 20 °C:n lämpötilassa säiliössä, johon alkoholijuoma päivittäin kerätään.

e) Esprit de Cognac -alkoholijuoman valmistaminen

Tuote valmistetaan toisen keiton jälkeen edellä kuvatussa tislauslaitteessa tislaamalla tuote vielä kerran. Alkoholipitoisuuden on oltava 80–85 tilavuusprosenttia.

f) Tislauslaitteen käsittely siinä yhteydessä, kun vaihdetaan viinintuotantoaluetta (eri *crus*)

Sanalla *crus* tarkoitetaan täydentäviä maantieteellisiä nimityksiä, joiden maantieteellinen alue määritellään täydentäviä maantieteellisiä merkintöjä koskevassa osassa.

Kun tislataan eri alueilta saatavia laatuviinejä, varsinaisen keiton (*bonne chauffe*) alku- ja loppufraktioita saa lisätä eri alueen rypäleistä tuotettuun viiniin tai viinistä saatuun raakatisleeseen ainoastaan seuraavin edellytyksin:

— Viimeinen tislattava varsinainen keitto ennen vaihtoa on toteutettava käyttämällä enintään 33 prosenttia tislaamon panoskapasiteetista, jos tislaamossa on vähintään kolme tislauslaitetta.

— Varsinaisen keiton (*bonne chauffe*) alku- ja loppufraktioiden osuus käytettävän tislauslaitteen panosmäärästä saa olla enintään 8 prosenttia.

Cognac-alkoholijuoman valmistukseen kuuluu tapa sekoittaa eri-ikäisiä ja profiileiltaan erilaisia tislattuja alkoholijuomia. Näin pystytään jatkuvasti tuottamaan juomaa, jolla on täsmälleen tavoitellut, sopusointuiset aistinvaraiset ominaisuudet.

Kaikki toimijat voivat hankkia tislattuja alkoholijuomia, joiden tilavuudesta yli 10 prosenttia on saatu innovaatioiden arviointimekanismeilla, ja suorittaa sekoituksen edellyttäen, että INAO, alkuperänimitysten suojelusta ja hallinnoinnista vastaava elin ja valtuutettu toimija ovat allekirjoittaneet D kohdan 8 alakohdan c alakohdassa ja D kohdan 1 kohdassa tarkoitetun sopimuksen. Tässä tuote-eritelmässä määrätyillä innovoinnin arviointimekanismeilla saatujen tislattujen alkoholijuomien osuus saa olla enintään 10 tilavuusprosenttia tislattujen alkoholijuomien erien sekoituksesta saatettaessa tuotteita kuluttajamarkkinoille ja tuotettaessa yhdistelmätuotteita.

Ainoastaan seuraavat menetelmät ovat sallittuja:

— Juoman väriä tasataan sokerikulöörillä (E150a).

— Juoman maun viimeistelemiseksi juomaa saa makeuttaa käyttämällä asetuksen (EY) N:o 110/2008 liitteessä I olevan 3 kohdan a alakohdassa määritettyjä tuotteita.

— Tammipuun paloista keitetty hauduke lisätään tislattuun alkoholijuomaan.

Niiden vaikutus alkoholijuoman tummentamiseksi on enintään 4 tilavuusprosenttia. Tilavuusprosentteina ilmaistu tummentaminen saadaan laskemalla todellisen alkoholipitoisuuden ja kokonaisalkoholipitoisuuden erotus tilavuusprosentteina.

Tammipuun paloista keitetyn haudukkeen lisääminen on perinteinen menetelmä: käytettävä puulaji on sama kuin tuote-eritelmään kirjattu säilytysastioissa käytettävä puu, ja haudukkeen vaikutus stabilisoidaan tarvittaessa lisäämällä alkoholijuomaan sitä vastaava määrä samaa alkoholijuomaa.

Cognac-alkoholijuomia vanhennetaan keskeytyksettä yksinomaan tammisissa säiliöissä.

Suoraan kulutukseen toimitettavien alkoholijuomien jälkikäsittelyaika on vähintään kaksi vuotta, ja nämä ensimmäiset kaksi vuotta juomia vanhennetaan maantieteellisellä alueella.

8. **Pakkaamista koskevat erityissäännöt**

—

9. **Merkintöjä koskevat erityissäännöt**

9.1 *Yleiset säännöt*

Nimeä ”Cognac” saa käyttää ilman sanoja ”appellation contrôlée” (tarkistettu nimitys) siinä tapauksessa, että nimeen ei liitetä mitään täydentävää maantieteellistä nimitystä.

9.2 *Vanhentamista koskeva maininta*

Toimitettavien Cognac-alkoholijuomien vähimmäisiän on oltava seuraavien mainintojen mukainen:

— kaksi vuotta maininnoissa ”3 Etoiles”, ”Selektion”, VS”, ”De Lue”, ”Very Special” ja ”Millésime”,

— kolme vuotta maininnoissa ”Supérieur”, ”Cuvée Supérieure” ja ”Qualité Supérieure”,

— neljä vuotta maininnoissa ”V.S.O.P.”, ”Réserve”, ”Vieux”, ”Rare” ja ”Royal”,

— viisi vuotta maininnoissa ”Vieille Réserve”, ”Réserve Rare” ja ”Réserve Royale”,

— kuusi vuotta maininnoissa ”Napoléon”, ”Très Vieille Réserve”, ”Très Vieux”, ”Héritage”, ”Très Rare”, ”Excellence” ja ”Suprême”,

— kymmenen vuotta maininnoissa ”XO”, ”Hors d’âge”, ”Extra”, ”Ancestral”, ”Ancêtre”, ”Or”, ”Gold”, ”Impérial”, ”Extra Old”, ”XXO” ja ”Extra Extra Old”.

— Maininnat ”XXO” ja ”Extra Extra Old” ovat erikoismainintoja, jotka osoittavat, että alkoholijuomaa on vanhennettu vähintään 14 vuotta.

Ikäluokka ei muutu, vaikka merkinnöissä mainittaisiin useita samaan ikäluokkaan kuuluvia mainintoja, lukuun ottamatta edellä lueteltuja vanhentamista koskevia yhdistelmämainintoja, jotka yhdistetään tiettyyn ikäluokkaan.

Jos samassa etiketissä on useita eri ikäluokkiin viittaavia mainintoja, juoma on laskettava kuuluvaksi vanhimpaan mainittuun ikäluokkaan.

Vanhentamista koskevien mainintojen merkitseminen ja merkintöjen toteutustapa eivät saa olla luonteeltaan sellaisia, että ostaja tai kuluttaja olisi epätietoinen siitä, minkä ikäisestä Cognac-juomasta on kyse tai mitkä ovat juoman olennaisia laatuominaisuuksia.

10. **Kuvaus tislatun alkoholijuoman ja maantieteellisen alkuperän välisestä yhteydestä sekä tarvittaessa yhteyden perusteena olevat tuotekuvauksen tai valmistusmenetelmän erityispiirteet**

Eau-de-vie de Cognac -alkoholijuomalle on ominaista tasapainoisuus ja omanlaisensa aromi. Ne syntyvät siitä, että kaikkia nimitysten tuote-eritelmässä mainittuja vaatimuksia noudatetaan. Vaatimukset koskevat maantieteellistä alkuperää, rypälevalikoimaa, viiniköynnösten kasvatustapaa, viinien valmistustekniikoita, viinien tislausta ja alkoholijuomien vanhentamista.

1. *Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon ja ihmisiin liittyvät tekijät*

a) Ilmasto

Cognac-alkoholijuoman rajattu maantieteellinen alue kattaa lähes koko Charente-Maritimen, suuren osan Charentesta ja jotkin Dordognen ja Deux-Sèvresin kunnat. Se sijaitsee Atlantin valtameren reunamilla Akvitanian altaan (*Bassin Aquitain*) pohjoispuolella. Lännessä alue päättyy Girondejoen rantaan ja saarille (Ré ja Oléron) ja idässä, Angoulêmen suunnalla, Ranskan keskusylängön (*Massif Central*) ensimmäisiin kukkuloihin. Alueen läpi kulkee Charentejoki, johon laskee muutama pienempi joki, kuten Né, L'Antenne ja La Seugne.

Alueella vallitsee melko yhtenäinen lauhkea meri-ilmasto, lukuun ottamatta rannikkoalueita, jotka saavat enemmän auringonpaistetta ja joilla lämpötilavaihtelut ovat pienempiä. Valtameren läheisyydestä johtuu, että alueella voi sataa milloin tahansa vuoden mittaan, vaikka sateet ovatkin runsaampia talvella. Sen takia kuivuutta ei juurikaan esiinny, vaan viiniköynnökset saavat säännöllisesti kosteutta. Vuotuinen keskilämpötila on noin 13 °C, ja talvet ovat melko lauhoja. Lämpötila on riittävän korkea, jotta rypäleet kypsyvät hyvin, mutta ei niin korkea, että rypäleet palaisivat.

b) Viinitarhat

Geologian professori Henri Coquand (1811–1881) tutki 1800-luvun puolivälissä alueen maaperää ja luokitteli viininmaistajan kanssa eri alueet sen mukaan, minkä laatuista alkoholijuomaa niiden maaperästä pystyi tuottamaan.

Työnsä päätteeksi he luokittelivat vuoden 1860 paikkeilla eri viinintuotantoalueet (*crus*), ja sen perusteella annettiin 13. tammikuuta 1938 asetus, jossa nämä viinialueet rajattiin. Nimitystä "Cognac" täydentäviä perinteisiä maantieteellisiä nimityksiä käytetään edelleen: "Grande Champagne", "Petite Champagne", "Fine Champagne", "Borderies", "Fins Bois" ja "Bons Bois" sekä näiden lisäksi "Bois ordinaires" tai "Bois à terroir".

On syytä täsmentää, että täydentävä maantieteellinen nimitys "Fine Champagne" ei sinällään viittaa mihinkään alueeseen.

Sen käyttö onkin varattu yksinomaan kahteen täydentävään maantieteelliseen nimitykseen kuuluvien alkoholijuomien sekoitukselle. Ne ovat "Grande Champagne" ja "Petite Champagne", ja sekoituksessa on oltava Grande Champagnen viineistä tislattua alkoholijuomaa vähintään puolet.

Tuolloin tehtyjen tutkimusten perusteella nimityksiä luonnehtivaa vallitsevaa maaperää voidaan yksinkertaistetusti kuvata seuraavasti:

— Grande ja Petite Champagne: liitukauden pehmeän kalkkikiven päällä oleva ohut pintamaa on kalkkipitoista savea.

— Borderies: maaperä on piipitoista savea ja piikiveä kalkkikiven kulumisen takia.

— Fins Bois: pintamaa on pääosin erittäin kivistä savi-kalkkimaata (*groie*), jurakauden kovaa kalkkikiveä ja loppuosalta erittäin savista maata.

— Bois (Bons Bois, Bois ordinaires ja Bois à terroirs): rannikkoalueilla, tietyissä laaksoissa ja viininviljelyalueen koko eteläosassa on eroosion Ranskan keskusylängöltä kuljettamaa hiekkamaata.

Cognac-alkoholijuoman tuotannolle omistettu viininviljelyalue käsittää nykyisin noin 75 000 hehtaaria eli 95 prosenttia alueen viininviljelyalasta (rajatun alueen viljellystä alasta noin 9 prosenttia). Eniten on istutettu Ugni Blanc -rypälelajiketta, jonka osuus Cognac-juoman viininviljelyalasta on nykyisin lähes 98 prosenttia.

c) Talous ja ”Cognac”

Alueen talous on perinteisesti kytkeytynyt Cognac-alkoholijuoman menestykseen. Juoman ympärille on kehittynyt lukuisia liitännäisammatteja ja toimialoja. Näin on syntynyt ammatillinen yhteisö, joka on täysin keskittynyt Cognac-alkoholijuoman valmistukseen ja kauppaan.

Cognac-alkoholijuoman tuotantoon osallistuvat yritykset (noin 5 500 viininviljelijää, 110 ammattimaista tislaamoa ja 300 kauppiasta) muodostavat noin 12 000 henkilöä käsittävän vahvan ammatillisen yhteisön. Siihen kuuluu tynnyrintekijöitä, kupariseppiä, lasi-, kartonki-, painotyö- ja korkittamisalan yrityksiä, kuljetusyrityksiä, enologisia laboratorioita, kasvien lisäysaineiston tuottajia ynnä muita.

2. *Yhteyttä maantieteelliseen alueeseen koskevat historialliset tekijät*

Charenten ja Charente-Maritimen departementeissa tehdyt arkeologiset tutkimukset osoittavat, että ensimmäiset viinitarhat on perustettu 100-luvun lopulla jKr. Kaivauksissa on myös todistettu, että alueella oli runsaasti erityisesti viininviljelyyn liittyviä maatilarakennuksia, joten alueella on ollut viinintuotantoa jo Rooman keisarikunnan kukoistusaikaan.

Keskiajalla ilmapiiri alueella muuttui suotuisaksi kansainväliselle kauppavaihdolle Charentejoen ansiosta. Cognacin kaupunki oli 1000-luvulta alkaen tiedossa olleen suolavarastotoiminnan lisäksi jo tunnettu viinikaupastaan. Pohjanmeren rannikon maissa arvostettiin Poitoun viinialueen viinejä, joita Atlantin rannikon suolaa hakemaan tulleet hollantilaiset alukset kuljettivat muassaan.

Hollantilaiset päättivät 1500-luvulla alkaa tislata alueen viinejä niiden säilyvyyden parantamiseksi. Renessanssiaikaan kauppa kukoisti. Hollantilaiset alukset tulivat Cognaciin ja Charenten satamiin hakemaan tunnettuja laatuviinejä (*crus*) ”Champagne” ja ”Borderies”.

Viinien alkoholipitoisuus oli kuitenkin alhainen, eivätkä ne oikein kestäneet pitkiä merimatkoja. Hollantilaiset tunsivat tislaustaidon, ja he innostuivat omassa maassaan tislaamaan viiniä saadakseen sen säilymään aiempaa paremmin. He kutsuivat lopputulosta nimellä brandwijn (kirjaimellisesti ”poltettu viini”), ja siitä tulee nimitys *brandy*, viinistä tislattu alkoholijuoma.

Tislaus kahteen kertaan otetaan käyttöön 1600-luvun alussa, ja sen ansiosta tuotetta voitiin kuljettaa muuttumattomana viiniä paljon tiiviimmän tislatun alkoholijuoman muodossa. Hollantilaiset asensivat Charenteen ensimmäiset tislauslaitteet, joita muutettiin asteittain. Charenten asukkaat ottivat tekniikan haltuun ja paransivat sitä ottamalla käyttöön kahden tislauksen prosessin.

Syntyi useita kauppataloja, jotka ottivat 1800-luvun puolivaiheilla käyttöön tavan lähettää alkoholijuomat tynnyrien sijasta pulloissa.

Uusi kauppatapa johti puolestaan liitännäistoimialojen syntyyn: lasiteollisuutta (jossa kehitetään paikallista taitotietoa pullojen valmistusprosessin mekanisoimiseksi), laatikoiden ja korkkien valmistusta sekä painotyötä.

Vuonna 1875 Charenteen ilmestyi viinikirvoja (*Phylloxera vastatrix*). Ne ovat *Hemiptera*-lahkoon (nivelkärsäisiin) kuuluvia hyönteisiä, jotka tuhoavat viiniköynnöksiä imemällä nestettä niiden juuristosta. Viinikirva hävitti suurimman osan viinitarhoista: vuonna 1893 ne peittivät viljelyalasta enää 40 600 hehtaaria, kun viiniköynnöksen viljelyala oli ennen viinikirvakriisiä ollut 280 000 hehtaaria. Charenten viinitarhat elpyivät amerikkalaisten perusrunkojen ansiosta, samoin kuin muualla Euroopassa tapahtui. Tuho johti kuitenkin viininviljelykomitean perustamiseen vuonna 1888, ja vuonna 1892 siitä tuli viininviljelyn tutkimusasema (*station viticole*), Cognac-alkoholijuoman laatututkimusta tekevä toimialakohtainen elin.

Tutkimusasemalla panostettiin erityisesti lajikkeiden tutkimukseen. Tutkimustyön tuloksena Ugni Blanc -rypälelajikkeesta tulee 1900-luvun puolivälissä selvästi eniten viljelty lajike. Ugni Blanc osoittautui kestävämmäksi kuin ennen viinikirvakriisiä käytetyt perinteiset lajikkeet (muun muassa Colombard ja Folle Blanche), joita varttaminen heikensi.

Lajike on asetettu etusijalle myös sen vuoksi, että se on tuottoisa (keskituotos noin 120–130 hehtolitraa hehtaaria kohden), hapokas ja vähäsokerinen, joten lajikkeesta tuotetun viinin alkoholipitoisuus on alhainen. Lajike on italialaista alkuperää (tunnettu siellä nimellä ”Trebbiano Toscano”), ja se on täällä viljelyalueensa pohjoisrajalla rypäleiden kypsymistä ajatellen.

3. *Tuotteen maineeseen liittyvät historialliset seikat*

Jo 1600-luvun lopulla ja varsinkin seuraavalla vuosisadalla markkinat alkavat muotoutua, ja kaupankäynti järjestäytyy kysyntään vastaamiseksi. Alueen tärkeimpiin kaupunkeihin syntyy kiinteitä myyntipisteitä (*comptoirs*), joista osa oli anglosaksista alkuperää: esimerkiksi Martell vuonna 1715, Rémy Martin vuonna 1724, Delamain vuonna 1759, Hennessy vuonna 1765, Godet vuonna 1782, Hine vuonna 1791 ja Otard vuonna 1795.

Ranska ja Englanti allekirjoittivat 23. tammikuuta 1860 Napoleon III:n aloitteesta kauppasopimuksen, jonka ansiosta Cognac-juoman häikäisevä menestystarina alkoi. Sen suosio huipentui vuonna 1879. Tuona aikana syntyivät seuraavat kauppatalot: Bisquit vuonna 1819, Courvoisier vuonna 1843, Royer vuonna 1853, Meukow vuonna 1862, Camus ja Hardy vuonna 1863.

Cognac-juomaa koskevaa lainsäädäntöä annettiin 1900-luvun alkupuoliskolla paikallisten rehellisten ja pysyvien käytäntöjen vahvistamiseksi:

— 1909: Maantieteellinen tuotantoalue rajataan.

— 1936: Tarkistettu alkuperänimitys ”Cognac” hyväksytään.

— 1938: Alueelliset nimitykset rajataan (*crus* eli maantieteelliset nimitykset).

Cognac-varaston suojelemiseksi toisen maailmansodan aikana perustettiin *Bureau de répartition des vins et eaux-de-vie* (viinien ja väkevien alkoholijuomien jakovirasto). Viraston korvaa vuonna 1946 maan vapautumisen jälkeen *Bureau national interprofessionnel du Cognac* (BNIC; Cognac-alkoholijuomaa koskeva toimialakohtainen kansallinen virasto), johon liitetään vuonna 1948 viininviljelyn tutkimusasema. Cognac-alkoholijuoman viininviljelijät ja kauppiaat sopivat yhdessä BNIC:n yleistehtävästä, joka on kehittää Cognac-alkoholijuomaa sekä edustaa ja puolustaa toimialan yhteisiä etuja. BNIC toimii ennen kaikkea alkuperänimityksen ”Cognac” tunnettuuden lisäämiseksi sekä sen puolustamiseksi ja myynnin edistämiseksi, samoin kuin kauppiaiden ja viininviljelijöiden välisten suhteiden parantamiseksi. Lisäksi virastolla on julkisen palvelun tehtävä: se varmistaa Cognac-alkoholijuoman vanhentamisen seurannan, juoman ikää koskevat tarkastukset sekä laadunvalvonnan tuotantoketjun loppupäässä. Virasto myös myöntää tarvittavat vientitodistukset.

Cognac-alkoholijuoma on perinteinen vientituote, ja nykyisinkin siitä yli 95 prosenttia kulutetaan ulkomailla, lähes 160 maassa. Cognac-alkoholijuoman ihailijat pitävät niin Kaukoidässä kuin Amerikan mantereella samoin kuin Euroopassa juomaa erittäin laadukkaana tislattuna alkoholijuomana ja ranskalaisen elämäntaidon symbolina.

4. *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen tuotteen laatuun ja ominaisuuksiin*

Alueen rypälelajikkeille ja erityisesti Ugni Blanc -lajikkeelle on ominaista hyvä tuottavuus ja myöhäinen kypsyminen. Näillä seikoilla on merkittäviä etuja, kun halutaan tuottaa alkoholipitoisuudeltaan matalia ja hapokkaita viinejä tislausta varten, sillä viimeksi mainitut kaksi ominaisuutta ovat eau-de-vie de Cognac -alkoholijuomien lopullisen laadun kannalta ratkaisevia.

Eau-de-vie de Cognac -alkoholijuoman tuotantoon tarkoitetuilla viineillä on tosiasiassa erikoisominaisuus, jota on kuvattu samanlaisella tavalla jo yli vuosisadan ajan tieteellisessä ja teknisessä kirjallisuudessa.

Alkoholipitoisuudeltaan matalien ja hapokkaiden viinien tutkimus onkin eau-de-vie de Cognac -alkoholijuoman tuotannon pysyvä erityispiirre (Ravaz, 1900, Lafon ym., 1964 ja Lurton ym., 2011).

Hapokkuuden ansiosta viinit säilyvät luontaisesti talvikuukausien ajan tislaukseen asti, ja vähäisen alkoholipitoisuuden takia viinin aromit voivat rikastua toivotulla tavalla.

Heikkotuottoisissa viinitarhoissa viinien alkoholipitoisuus on taipuvainen nousemaan, kun taas rypäleiden hapokkuus ja typpipitoisuus vähenevät. Tuottoisuuden kasvu puolestaan merkitsee päinvastaista suuntausta: alkoholipitoisuus pienenee ja hapokkuus lisääntyy.

On kuitenkin huomattava, että viinitarhan tuotoksen liiallinen kasvu on haitaksi, koska silloin useat muut muuttujat heikentävät tislatun alkoholijuoman laatua. Tällaisia ovat omenahapon suhteellinen osuus, aromien vajavainen kypsyminen ja niiden liukeneminen sekä Botrytis-suvun homeiden yleistyminen.

Ihanteellinen tuotto määritellään siis edellä mainittujen muuttujien kokonaisuuden perusteella, ja se vaihtelee joka vuosi sadon ominaisuuksien mukaan.

Vuotuisen enimmäistuotoksen määrittäminen sen perusteella, miten nämä muuttujat kehittyvät, mahdollistaa parhaan mahdollisen tuottavuuden sitä silmällä pitäen, että eri muuttujien välillä vallitsee paras mahdollinen tasapaino ja voidaan tuottaa viinejä, joissa on eau-de-vie de Cognac -alkoholijuoman tuotantoon tarvittavat ominaisuudet. Vuotuiselle tuotokselle on siis määritetty vaihteluväli, jossa otetaan huomioon myös ilmastovarauma.

Sitä paitsi on olemassa vaara, että tuotettujen viinien laatu heikkenee, jos tuotanto kasvaa liiallisesti. Sen takia on otettu käyttöön täydentäviä toimenpiteitä, jotka koskevat viinitarhan tuottavuutta ja joista yksi on sallitun enimmäistuotoksen määrittäminen.

Tislatun alkoholijuoman aromikkuus riippuu suuressa määrin käytettävien viinien ominaisuuksista.

Nimityksen ”Cognac” tuote-eritelmässä on määritetty viinirypälevalikoima ja erityiset viiniyttämistä koskevat säännöt, joiden ansiosta tuotettavien viinien aromit ovat hienostuneita ja hienovaraisia. Se on välttämätöntä laadukkaan alkoholijuoman tuottamiseksi. Viineissä ei saa esiintyä juoman arvoa heikentäviä tekijöitä, kuten ruohon makua, liikaa asetaldehydia (hapettumista), korkeampia alkoholeja (raskautta) eikä tiettyjä yhdisteitä, jotka liittyvät viinien muuttumiseen säilytyksen aikana. Tuote-eritelmän ohella on annettu joukko suosituksia, jotka koskevat sadonkorjuuta ja rypäleiden puristamista, käymisen ohjaamista ja viinien säilyttämistä ennen tislausta. Suosituksia mukautetaan ja ajantasaistetaan säännöllisesti ja niitä levitetään laajalti tuotantoalueen viiniyttäjille.

Köynnösten leikkaamista ja rypäleiden viiniyttämistä koskeva taitotieto

Hapokkuutta ja vähäistä alkoholipitoisuutta vahvistetaan leikkaustavalla, jonka viininviljelijä valitsee useiden tekijöiden perusteella:

— rivien välinen etäisyys,

— rungon ja kasvillisuuden korkeus,

— viininviljelytapa: köynnösten pitkä juoksijaleikkaus, cordon-leikkaus (esim. korkea riippuva tai matala sidottu runko).

Rypäleet puristetaan välittömästi korjaamisen jälkeen perinteisellä vaakasuoralla levypuristimella tai pneumaattisella puristimella. Jatkuvatoimisen puristimen käyttö on kiellettyä. Saatu mehu laitetaan heti käymään. Kuivasokerointi on kiellettyä.

Puristusta ja käymistä on valvottava aktiivisesti, sillä niillä on ratkaiseva vaikutus alkoholijuoman lopulliseen laatuun. Tislaamalla saatavan alkoholijuoman laadun säilyttämiseksi tislattavaan viiniin ei käymisen aikana saa lisätä rikkidioksidia.

Tästä syystä Cognac-alkoholijuoman tuotantoon tarkoitettu valkoviini on tislattava viimeistään 31. maaliskuuta sadonkorjuuvuotta seuraavana vuonna, jotta viini varmasti säilyy hyvänä tislaukseen asti.

Tislaus:

Cognacin alueella tislausta leimaa määritetty tislausperiaate: panostislaus eli tislaus kahteen kertaan tai pannutislaus. Käytettävä tislauslaite on niin sanottu Charenten tislauslaite (*charentais*), jonka muoto, valmistusaine, kapasiteetti ja kuumennustapa on määritetty jo vuonna 1936 ja jonka ominaisuudet ovat ehdottomasti ratkaisevia tislatun alkoholijuoman laadun kannalta.

Laatuun vaikuttavia seikkoja:

— Laitteen muoto auttaa haihtuvien aineiden valikoinnissa ja karsimisessa.

— Kuumennus avotulella tuottaa toisiaan täydentävien aromien synteesin (sitoutumisen) sillä hetkellä, kun viini tulee kosketuksiin pannun pohjan kanssa.

— Kaikki tislauslaitteen osat, jotka joutuvat kosketuksiin viinin, höyryn tai tisleiden kanssa, ovat kokonaan kuparisia, mikä johtuu kyseisen metallin fysikaalisista ominaisuuksista (taottavuus, hyvä lämmönjohtokyky) ja sen kyvystä reagoida kemiallisesti viinin tiettyjen ainesosien kanssa.

Tämän tyyppistä tislauslaitetta käytettäessä jokaisen tislauksen yhteydessä toteutetaan hienovarainen operaatio (*coupe*): Valuva tisle jaetaan varsinaiseen tisleeseen (sydänosaan) ja seuraaviin tislauksiin kierrätettäviin osiin sen mukaan, mitkä ovat tisleen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina ja haihtuvien ainesosien koostumus. Tästä syystä ja koska toisen keiton panoskapasiteettia on rajoitettu, Cognac-juoman tislaus on edelleen tislaajan taitotiedon avulla hallittu käsiteollinen operaatio. Tislaaja arvioi tisleen jakamiseen sopivan ajankohdan ja kierrätystavan tislattavien viinien laadun (mm. viinisakan määrä, alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina ja hapokkuus) sekä omien laatutavoitteidensa perusteella.

Eri maantieteellisiin nimityksiin kuuluvien tislattujen alkoholijuomien ominaisuuksia

Tislauslaitteesta saatavalle alkoholijuomalle on leimaa-antavaa analyyttisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien suuri vaihtelu, joka johtuu erityisesti tislatun viinin alkuperästä. Vaihtelun takia käytetään erilaisia vanhentamistekniikoita ja vanhentamisen kestokin vaihtelee.

Grande Champagne:

Grande Champagne -viinistä tislatut väkevät alkoholijuomat ovat erittäin hienostuneita, ja niille on leimallista selvästi erottuva, pitkään suussa viipyilevä maku ja pääosin kukkainen *bouquet*. Hitaasti kypsyvinä näitä alkoholijuomia on vanhennettava pitkään tammitynnyreissä, jotta ne saavuttavat täydellisen kypsyysasteensa.

Petite Champagne:

Petite Champagne -viinistä tislatuilla väkevillä alkoholijuomilla on pääosin samat ominaisuudet kuin Grande Champagne -alkoholijuomilla, mutta ne eivät ole aivan niin täydellisen hienostuneita.

Fine Champagne:

Tislatut Cognac-alkoholijuomat, joiden merkintöihin liitetään nimitys ”Fine Champagne”, saavat aistinvaraiset ominaisuutensa sekoituksesta, johon on tislattu Grand Champagnen ja Petite Champagnen alueiden viinejä, ensin mainittuja vähintään puolet.

Borderies:

Viinialueen viineistä saadaan pyöreitä, runsastuoksuisia ja makeita tislattuja alkoholijuomia, joille on ominaista orvokin tuoksu. Niiden sanotaan saavuttavan parhaan mahdollisen laatunsa lyhyemmällä kypsytysajalla kuin Champagnen viineistä tislatut alkoholijuomat.

Fins Bois:

Fins Bois on laajin viininviljelyalue, ja alueen viineistä tislatut alkoholijuomat ovat pyöreitä ja notkeita. Ne vanhenevat melko nopeasti, ja niiden hedelmäinen bouquet tuo mieleen puristetut rypäleet.

Bois (Bons Bois, Bois ordinaires tai Bois à terroirs):

Bons Bois’n alueen viineistä tislattujen alkoholijuomien aromit ovat hedelmäisiä, ja juomat vanhenevat nopeasti.

Vanhentaminen

Tislauslaitteesta saatavan uuden alkoholijuoman laatu vastaa olennaisilta osin niiden viinien laatua, joista se on tislattu.

Tislattujen alkoholijuomien vanhentaminen on prosessi, jossa mahdollistetaan juomien kypsyminen, toisin sanoen kehitysvaihe, jolloin alkoholijuomien aistinvaraiset ominaisuudet ovat erityisen hyvin sopusoinnussa.

Vanhentaminen toteutetaan yksinomaan tammipuisissa säiliöissä, sillä ainoastaan niissä tuotteiden kypsyminen on mahdollista.

Vanhentamisen kesto määräytyy vanhennettavan alkoholijuoman ominaisuuksien ja tavoitellun tuotteen laatuprofiilin perusteella, mutta myös vanhentamiseen käytettävän tammipuisen säiliön tyypin ja iän mukaan.

Vanhentamiseen sisältyy puuyhdisteiden uuttuminen ja hapettuminen sekä joukko fysikaalis-kemiallisia ilmiöitä, joita tarvitaan vanhennetuille alkoholijuomille tyypillisten ominaisuuksien, kuten värityksen, aikaan saamiseksi.

Cognac-alkoholijuoman vanhentaminen on prosessi, jossa hyödynnetään samalla kertaa sekä alueelle ominaisia ilmasto-oloja että alueella historian kuluessa kehittynyttä taitotietoa. Vanhennettava uusi alkoholijuoma laitetaan useiksi vuosiksi (toisinaan useiksi vuosikymmeniksi) tammipuiseen säiliöön heti tislauksen jälkeen, ja sen jälkeen tapahtuu erilaisia fysikaalis-kemiallisia ilmiöitä: vettä ja alkoholia haihtuu, eri aineiden pitoisuudet kasvavat, puusta saatavia yhdisteitä uuttuu, alkoholijuoma hapettuu ja niin edelleen. Ilmiöihin vaikuttavat alkoholijuoman alkuperäiset ominaisuudet (alkoholipitoisuus ja hapokkuus), astia, jossa alkoholijuomaa säilytetään, ja sen kellarin fysikaaliset ominaisuudet, johon astia on sijoitettu (lämpötila, kosteusaste ja ilmastus).

Vanhentaminen Cognac-alkoholijuoman maantieteellisen alueen lauhkeassa meri-ilmastossa merkitsee pyrkimystä altistaa alkoholijuomat keskimääräisen kosteille olosuhteille ja vuodenaikojen vaihtelulle ääri-ilmiöitä vältellen. Kellarien sijainti ja rakenne on tehty siten, että luodaan tasapainoiset olosuhteet, jotta alkoholijuomasta tulee täyteläistä ja se vanhenee harmonisella tavalla.

Käytössä oleva tammityyppi riippuu käytännöistä. Voidaan valita joko Tronçais'n hienosyinen tammityyppi tai karkeasyisempi tammityyppi Limousinista, mutta puulaji (joko *Quercus petraea* eli talvitammi tai *Quercus robur* eli metsätammi) on valittu, koska puulaji "hengittää" pitkällä aikavälillä vuorovaikutuksessa alkoholijuoman ja ulkoisen ympäristön kanssa. Maantieteelliselle alueelle on syntynyt useita tynnyrinvalmistusyrityksiä, joilla on läheinen suhde Cognac-alkoholijuoman kellarimestareihin, joten tynnyrintekijät ovat kyenneet kehittämään osaamistaan ja valmistavat Cognac-alkoholijuoman vanhentamiseen parhaiten soveltuvia astioita. Kellarimestarit valitsevat uusien alkoholijuomien alkuperäisten ominaisuuksien, vanhentamisvaiheen ja omien laadullisten tavoitteidensa perusteella tarkoituksenmukaisimmat astiat.

Koko sen ajan, jonka Cognac-juoma on kosketuksissa tammipuuhun ja ilmaan, osa sen sisältämästä vedestä ja alkoholista vähitellen haihtuu. Nämä alkoholihöyryt (joista käytetään runollista sanontaa "*la part des anges*" [enkelten osuus]) vastaavat joka vuosi useita miljoonia pullollisia alkoholia. Höyryistä saa kellarin lähistöllä ravintonsa myös mikroskooppisen pieni sieni, *Torula compniacensis*, joka peittää ja mustuttaa alueen kiviseinät.

Cognac-juoman vanhentamista ei voi erottaa sekoittamisen taidosta, joka on Cognac-talojen kellarimestarin ammatin ydintaito. Kuten maalari väripaletiltaan kellarimestari valitsee eri lähteistä saatavat Cognac-juomaerät: eri viinialueiden viineistä (*crus*) tislattuja juomia, vaihtelevia vanhentamisasteita, uusia tai punaisia (Cognac-juomaa jo sisältäneitä) tynnyreitä vanhentamiseen, eri alkuperää ja erityyppisissä (kosteissa tai kuivissa) kellareissa säilytettyjä juomia.

Itse asiassa jokaisella alkoholijuomalla on oman vanhentamistapansa mukaan omat aistinvaraiset ominaisuudet, joita korostetaan niihin sekoitettavien muiden alkoholijuomien ominaisuuksilla.

Tällaista perusteellisesti harkittua sekoittamista ei sen monimutkaisuuden takia voida ajatella tehtävän pelkästään reseptejä soveltamalla. Kellarimestari nojautuu kokemuksensa tuomaan tietämykseen: tieto raaka-aineen monimuotoisuudesta ja nimityksen tyyppiominaisuuksista, kokemus raaka-aineen ja vanhentamistekijöiden vuorovaikutuksesta sekä tarvittavien tekniikoiden hallinta. Sekoitusten tekeminen edellyttää jatkuvaa tarkistamista maistelemalla ja tarkkaa aistinvaraista muistia eri valmistusvaiheissa olevista alkoholijuomista.

Tällainen osaaminen vaatii useiden vuosien opiskelua vanhempien mestarien johdolla, ja se on voinut eriytyä, säilyä ja siirtyä edelleen alueen tiheän yritysverkon ja nimityksen ammatillisessa yhteisössä kellarimestarien, viininviljelijöiden, kauppiaiden ja välittäjien välillä harrastetun tietojenvaihdon ansiosta.

Linkki tuote-eritelmään

https://info.agriculture.gouv.fr/boagri/document_administratif-284a164d-0a60-4ccf-90c0-80c0ee8c2b5d