C/2025/6666

11.12.2025

Publication d'une demande de modification conformément à l'article 26, paragraphe 2, du règlement (UE) 2019/787 du Parlement européen et du Conseil concernant la définition, la désignation, la présentation et l'étiquetage des boissons spiritueuses, l'utilisation des noms de boissons spiritueuses dans la présentation et l'étiquetage d'autres denrées alimentaires, la protection des indications géographiques relatives aux boissons spiritueuses, ainsi que l'utilisation de l'alcool éthylique et des distillats d'origine agricole dans les boissons alcoolisées, et abrogeant le règlement (CE) nº 110/2008

(C/2025/6666)

Dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication, les autorités d'un État membre ou d'un pays tiers, ou une personne physique ou morale ayant un intérêt légitime et étant établie ou résidant dans un pays tiers, peuvent, conformément à l'article 17 du règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil [1], former opposition auprès de la Commission.

DEMANDE D'APPROBATION DE LA MODIFICATION AU NIVEAU DE L'UNION

«Marc de Champagne / Eau-de-vie de marc de Champagne»

N°UE: PGI-FR-02063-AM01

Date de la demande: 23.1.2020

1. **Demandeur et intérêt légitime**

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoises

2. **Rubrique du cahier des charges faisant l'objet de la ou des modifications**

☒ Dénomination du produit

☐ Catégorie ou dénomination légale de la boisson spiritueuse

☐ Lien

☐ Restrictions à la commercialisation

☒ Autre: Règles spécifiques concenant l'étiquetage

3. **Descriptions et motifs de la ou des modification(s)**

3.1. *Motifs pour lesquels la (les) modification (s) répond(ent) à la définition d'une modification à l'échelle de l'Union visée à l'article 31, du règlement délégué (UE) 2019/787*

La demande implique un changement de dénomination de l'indication géographique enregistrée au titre du règlement (EU) 2019/787 puisqu'elle évolue en «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois».

3.2. *Description et motifs de la modification*

Dénomination ou utilisation de la dénomination

Description

Les dénominations enregistrées «Marc de Champagne» et «Eau-de-vie de marc de Champagne» deviennent respectivement «Marc champenois» et «Eau-de-vie de marc champenois».

[1] Règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil du 11 avril 2024 concernant les indications géographiques relatives au vin, aux boissons spiritueuses et aux produits agricoles, ainsi que les spécialités traditionnelles garanties et les mentions de qualité facultatives pour les produits agricoles, modifiant les règlements (UE) nº 1308/2013, (UE) 2019/787 et (UE) 2019/1753 et abrogeant le règlement (UE) nº 1151/2012 (JO L, 2024/1143 du 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Justification

1) Substitution de la dénomination «Marc de Champagne / Eau-de-vie de marc de Champagne» par «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois». À l'occasion de la transmission à la Commission européenne de la fiche technique de l'IG, conformément à l'article 20 du règlement n°110/2008, les producteurs ont exprimé le souhait que la dénomination de l'IG évolue en «Marc champenois / Eau de vie de marc champenois» afin d'informer clairement les consommateurs du lien entre cette boisson spiritueuse et la région viticole champenoise tout en laissant à l'AOP «Champagne» l'exclusivité de cette dénomination. Le mot «Champagne» a en effet été réservé progressivement aux vins effervescents. Ainsi les vins tranquilles produits dans l'aire géographique qui s'appelaient historiquement «vins natures de Champagne» ont été reconnus en appellation d'origine en 1974, et plus récemment enregistrés en AOP, sous le nom «Coteaux champenois».

Les dénominations «Marc de Champagne» et «Eau-de-vie de marc de Champagne» ont été remplacées par les dénominations «Marc champenois» et «Eau-de-vie de marc champenois» à chaque fois qu'elles figuraient dans la fiche technique. Elles ont fait l'objet d'une reconnaissance nationale par un arrêté du 30 décembre 2014, modifié le 12 février 2015, qui est subordonnée à leur approbation au niveau de l'Union Européenne.

2) Règles spécifiques concernant l'étiquetage:

La substitution de dénomination rend obsolète l'utilisation des mentions complémentaires «Marc champenois» et «Eau-de-vie de marc champenois» au point de la fiche technique relatif aux règles d'étiquetage, celle-ci est donc supprimée.

DOCUMENT UNIQUE

1. **Dénomination(s)**

«Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois»

2. **État membre dont fait partie la zone géographique**

France

3. **Type d'indication géographique**

Indication géographique

4. **Catégorie(s) de la boisson spiritueuse**

6. Eau-de-vie de marc de raisin

Code de nomenclature combinée

22 — BOISSONS, LIQUIDES ALCOOLIQUES ET VINAIGRES

2208 — Alcool éthylique non dénaturé d'un titre alcoométrique volumique de moins de 80 % vol; eaux-de-vie, liqueurs et autres boissons spiritueuses

5. **Description de la boisson spiritueuse**

Le «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» est blanc et limpide. Lorsque le «Marc champenois» est vieilli sous bois, il prend une couleur allant de jaune paille à ambré.

Le «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» se caractérise par des arômes complexes pouvant allier des notes florales et de pulpes fraîches, jusqu'à des notes plus chaudes et chocolatées. Au cours de son vieillissement, il acquiert des notes boisées, vanillées.

Sa teneur en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique est au minimum de 300 grammes par hectolitre d'alcool pur. Au moment de la vente au consommateur, l'eau-de-vie de marc présente un titre alcoométrique volumique minimal de 40 %.

Le «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» est une eau-de-vie obtenue par la distillation de marc de raisins destinés à l'élaboration de vins effervescents en AOP «Champagne», à un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 71 %.

En fonction des conditions d'élevage, l'indication géographique «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» distingue deux types de produits: l'eau-de-vie de marc blanche et l'eau-de-vie de marc vieillie sous bois.

La conduite douce et progressive du pressurage des raisins ainsi que le faible rendement d'extraction des jus destinés à l'AOP «Champagne» donnent des marcs plus humides, dont la distillation conduit dans le «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» à l'expression d'une richesse et d'une complexité aromatique allant des notes florales et de pulpes fraîches, jusqu'à des notes plus chaudes et chocolatées. Au cours de son vieillissement sous bois, il acquiert des notes boisées, vanillées.

6. **Délimitation de la zone géographique**

La récolte des raisins, le pressurage, le stockage et la fermentation des marcs, la distillation ainsi que l'élevage (la phase de repos et, le cas échéant, le vieillissement) du «Marc champenois/ Eau-de-vie de marc champenois» sont assurés sur les territoires délimités par l'article V de la loi du 22 juillet 1927 relative à l'appellation d'origine contrôlée «Champagne», abrogeant et remplaçant l'article 17 de la loi du 6 mai 1919, sous réserve des dispositions suivantes:

— Dans l'arrondissement de Vitry-le-François (Département de la Marne), l'aire parcellaire délimitée est celle approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors de la séance des 7 et 8 novembre 1990 et dont les plans sont déposés dans les mairies concernées;

— Dans les communes suivantes du département de l'Aube: Arsonval, Cunfin, Dolancourt, Jaucourt, l'aire parcellaire délimitée est celle approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances des 23 juin 1994, 8 septembre 1994 et 19 mai 1995 et dont les plans sont déposés dans les mairies des communes concernées;

— Dans les communes suivantes du département de l'Aube: Marcilly-le-Hayer et La Villeneuve-au-Châtelot, aucune parcelle n'a été retenue conformément à la décision du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance du 10 septembre 1997;

— Dans les communes suivantes du département de l'Aube: Brienne-le-Chateau, Epagne, Précy-Saint-Martin et Saint-Léger-sous-Brienne et dans les communes suivantes du département de la Marne: Esclavolle-Lurey, Potangis, Saint-Quentin-le-Verger et Villiers-aux-Corneilles, aucune parcelle n'a été retenue conformément aux décisions du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 23 et 24 juin 1994, 7 et 8 septembre 1994, 18 et 19 mai 1995 et 6 et 7 septembre 1995;

— Dans la commune du département de la Marne de Fontaine-sur-Aÿ, l'aire parcellaire délimitée est celle approuvée par le comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 9 et 10 septembre 1999 et dont les plans sont déposés dans la mairie de la commune concernée;

— Dans les communes suivantes du département de la Marne: Corfélix, Corrobert, Le Thoult-Trosnay, Verdon, Reuves et Broussy-le-Petit, aucune parcelle n'a été retenue conformément à la décision du comité national compétent de l'Institut national de l'origine et de la qualité en séance des 5 et 6 septembre 2001.

7. **Méthode de production de la boisson spiritueuse**

Matière première

Les marcs de raisin sont issus de la vinification de raisins répondant aux conditions de production (encépagement, conduite du vignoble, récolte, maturité des raisins et pressurage) fixées dans le cahier des charges de l'AOP «Champagne».

Conditionnement des marcs et conduite éventuelle de la fermentation

Les marcs de raisins subissent une fermentation avant distillation. Le conditionnement en silo est réalisé dans un délai inférieur à 72 heures à partir du pressurage. La fermentation est réalisée à l'abri de l'air.

L'enrichissement des marcs ainsi que tout apport de conservateur sont interdits.

Distillation

Des lies peuvent être ajoutées dans la limite de 20 % du poids du marc de raisins.

La capacité de distillation de chacun des appareils ne peut dépasser 70 hectolitres d'alcool pur par période de 24 heures.

La distillation des marcs de raisins pour une campagne donnée, est effectuée au plus tard le 31 mai suivant la récolte viticole.

L'eau-de-vie produite est limpide et présente dans le collecteur journalier, à l'issue du processus de distillation, un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 71 %, à la température de 20 °C.

La quantité d'alcool obtenue après distillation doit être comprise entre, au minimum 28 litres d'alcool pur et au maximum 35 litres d'alcool pur pour 4 000 kilogrammes de raisins pressurés.

Le marc fermenté est distillé:

— soit selon le principe de distillation discontinue simple à la repasse;

— soit selon le principe de distillation discontinue à vases en cascade, combinée à une distillation multi-étagée avec reflux;

— soit selon le principe de distillation continue par entraînement à la vapeur, combinée à une distillation multi-étagée avec reflux.

Les chaudières, les chapiteaux, les cols de cygne et les serpentins des alambics utilisés en distillation discontinue simple à la repasse ainsi que les colonnes utilisées dans les autres modes de distillation sont en cuivre.

Selon les principes de distillation, une limitation de la capacité de charge ou le cas échéant du dimensionnement des appareils à colonne sont précisés:

— 25hl pour la chaudière en distillation simple à la repasse;

— 20hl pour les vases dont le nombre est limité à 5, en distillation discontinue en cascade

Le nombre maximal de plateaux est fixé à

— 15 plateaux par colonne dont le nombre est limité à 2, en distillation discontinue en cascade;

— 25 plateaux en zone d'épuisement et 30 plateaux en zone de concentration, en distillation continue multi-étagée.

Élevage

L'eau-de-vie «blanche» est maturée en cuves après distillation durant une période minimale de 3 mois avant sa commercialisation.

La maturation est réalisée dans des récipients inertes afin d'empêcher toute coloration.

L'eau-de-vie vieillie est élevée en récipient de bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 10 hectolitres durant une période minimale de 24 mois à compter de la date de mise sous bois.

L'emploi de copeaux de bois est interdit.

Finition

L'adaptation de la coloration par du caramel ainsi que l'édulcoration en vue de compléter le goût final sont autorisées de telle sorte que leur effet sur l'obscuration de l'eau-de-vie soit inférieur à 4 %. L'obscuration, exprimée en %, est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut.

8. **Règles spécifiques applicables au conditionnement**

—

9. **Règles spécifiques concernant l'étiquetage**

9.1. *Règles pour l'apposition du nom de l'indication géographique*

Les eaux-de-vie pour lesquelles est revendiquée l'indication géographique «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» ne peuvent être déclarées pour la fabrication ou commercialisées sans que, sur les titres de mouvements, déclarations, prospectus, étiquettes, contenants ne soit inscrite l'indication géographique «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» suivie de la mention «indication géographique».

Aucun des termes composant le nom de l'indication géographique «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» ne pourra figurer isolément, de manière à toujours former un tout indissociable.

9.2. *Mentions de vieillissement*

Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter l'indication géographique «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» qu'aux conditions ci-dessous:

— la mention «Vieux» pour des eaux-de-vie de marc vieillies au moins 4 ans;

— la mention «Très vieux» ou «VSOP» pour des eaux-de-vie de marc vieillies au moins 8 ans;

— la mention «Hors d'âge» ou «XO» pour des eaux-de-vie de marc vieillies au moins 10 ans.

Ces mentions facultatives doivent être mentionnées sur l'étiquetage avant ou après le nom de l'indication géographique et en caractères de taille, aussi bien en hauteur qu'en largeur, inférieure ou égale.

10. **Description du lien entre la boisson spiritueuse et son origine géographique**

Caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse imputables à la zone géographique

Le «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» est blanc et limpide. Lorsque le «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» est vieilli sous bois, il prend une couleur allant de jaune paille à ambré.

La conduite douce et progressive du pressurage des raisins ainsi que le faible rendement d'extraction des jus destinés à l'AOP «Champagne» donnent des marcs plus humides, dont la distillation conduit à l'expression d'une richesse et d'une complexité aromatique allant des notes florales et de pulpes fraîches, jusqu'à des notes plus chaudes et chocolatées. Au cours de son vieillissement sous bois, le «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» acquiert des notes boisées, vanillées.

Informations détaillées sur la zone géographique ou l'origine pertinentes pour le lien

Facteurs naturels

L'aire géographique qui correspond à celle de l'appellation d'origine «Champagne» se situe au nord-est du territoire français, et s'étend sur des communes réparties sur les départements de l'Aisne, de l'Aube, de la Haute-Marne, de la Marne et de la Seine-et-Marne.

Son paysage se caractérise par un vignoble de coteaux reposant sur trois structures géomorphologiques imposantes: la Côte d'Île-de-France, la Côte de Champagne et la Côte des Bar, majoritairement crayeux et exposés de préférence à l'est et au sud.

Le vignoble dont l'originalité tient à sa situation septentrionale est soumis à une double influence climatique:

— océanique, apportant de l'eau en quantité régulière avec des contrastes thermiques peu marqués d'une saison à l'autre;

— continentale, responsable de gelées parfois destructrices et d'un ensoleillement favorable à la maturité des raisins l'été.

Facteurs humains

Le «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» est traditionnellement élaboré à partir de marcs issus du pressurage des raisins produisant l'AOC «Champagne», principalement les trois cépages champenois: le chardonnay B, le pinot noir N et le meunier N qui présentent un bon équilibre entre acidité et alcool potentiel.

La qualité de cette matière première profite directement des conditions particulières de production de l'appellation d'origine «Champagne». La qualité de la grappe fraîche est préservée jusqu'au pressoir par la récolte en grappe entière et le pressurage doux, selon les conditions définies dans le cahier des charges de l'AOP Champagne, préserve dans le marc un certain nombre de composés aromatiques. Du fait des conditions de récolte et de transport des raisins ainsi que du délai rapide entre le pressurage et la mise en silo des marcs, les marcs subissent un minimum d'oxydation avant leur fermentation qui se déroule en anaérobie puisqu'ils proviennent principalement de la vinification de jus blanc.

La distillation est réalisée soit par des distillateurs à poste fixe, installés au cœur des vignobles, distillant, élevant et commercialisant eux-mêmes et par l'intermédiaire de vignerons ou de négociants champenois, soit par des distillateurs ambulants travaillant à façon pour le compte de viticulteurs.

Lien causal

Le «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» tire ses principales caractéristiques de sa matière première issue de raisins destinés à l'AOC «Champagne». Le lien avec l'aire géographique du «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» repose sur:

La qualité particulière de la vendange produite en Champagne:

L'originalité du vignoble champenois tient à sa situation septentrionale. Les conditions pédoclimatiques de l'aire géographique ont induit le développement d'un mode de conduite du vignoble bien particulier qui se traduit notamment au travers du choix des cépages. Les trois cépages principaux sont le chardonnay B (29 % du vignoble), le pinot noir N (38 %) et le meunier N (32 %). Ces cépages en interaction avec les conditions de l'aire apportent une matière première présentant un bon équilibre entre acidité et alcool potentiel qui est favorable à l'élaboration des eaux-de-vie.

Le soin apporté au traitement des raisins:

Les pratiques locales pour la cueillette et le pressurage des raisins sont tournées vers l'élaboration d'un vin effervescent. Pour cela, selon les conditions de production de l'Appellation d'Origine «Champagne», la récolte est réalisée en grappes entières et leur transport est effectué en caisses percées. Les raisins, dont une large proportion est issue de cépages à peau noire, sont majoritairement pressurés de façon à donner des jus blancs. La technique champenoise de pressurage doux ainsi que l'obtention de jus blancs permettent d'obtenir des marcs d'une qualité spécifique en particulier parce qu'un certain nombre de composés aromatiques ne sont pas extraits lors de ces opérations. Du fait des conditions de récolte et de transport des raisins ainsi que du délai rapide entre le pressurage et la mise en silo des marcs, ils ont subi un minimum d'oxydation.

La conservation anaérobie des marcs assure une fermentation dans de bonnes conditions en vue de la distillation.

Le savoir-faire des distillateurs et des maîtres de chai contribue à ce que le «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» exprime pleinement les arômes tirés de cette matière première que ce soit pour les marcs blancs avec des notes très florales, de pulpes fraîches pouvant aller jusqu'à des notes plus chaudes et chocolatées ou pour les marcs vieillis en fonction des différents stades de vieillissement au cours duquel le «Marc champenois / Eau-de-vie de marc champenois» acquiert des notes vanillées et boisées.

Lien vers le cahier des charges du produit

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-86676e69-a69d-40ab-bb0e-acfabbcf1d0f