

Cahier des charges de l'indication géographique  
« Marc des Côtes du Rhône » ou « Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône »  
homologué par l'[arrêté du 12 décembre 2014](#) relatif à l'indication géographique  
« Marc des Côtes du Rhône » ou « Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône », JORF du 21 décembre 2014

CAHIER DES CHARGES DE L'INDICATION GEOGRAPHIQUE  
« **Marc des Côtes du Rhône** » ou « **Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône** »

## **Partie I Fiche technique**

### **1. Nom et catégorie de la boisson spiritueuse portant l'indication géographique**

L'indication géographique « marc des Côtes du Rhône » ou « eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône » est enregistrée à l'annexe III du règlement (CE) n°110/2008 du Parlement européen et du Conseil du 15 janvier 2008 dans la catégorie de boissons spiritueuses « eau de vie de marc de raisin ou marc », Annexe II, point 6.

### **2. Description de la boisson spiritueuse**

En fonction des conditions d'élevage, l'indication géographique distingue deux types de produits : l'eau de vie de marc blanche et l'eau de vie de marc vieillie sous bois.

#### 2.1 Caractéristiques organoleptiques

L'eau de vie blanche développe des arômes de fruits (raisin, cerise) avec des notes florales.

L'eau de vie acquiert après vieillissement une couleur ambrée, des arômes de réglisse, de fruits secs et de tabac avec parfois des touches de vanille.

#### 2.2. Principales caractéristiques physiques et chimiques

L'eau de vie de marc présente une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique, de 500 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 %.

### **3. Définition de l'aire géographique**

Le stockage des marcs, leur fermentation et leur distillation ont lieu dans l'aire géographique.  
Les eaux-de-vie sont élevées dans l'aire géographique.

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

#### Département de l'Ardèche :

Alboussière, Andance, Ardoix, Arlebosc, Arras-sur-Rhône, Baix, Beauchastel, Bidon, Boffres, Bogy, Bourg-Saint-Andéol, Champagne, Champis, Charmes-sur-Rhône, Charnas, Châteaubourg, Cheminas, Colombier-le-Cardinal, Cornas, Eclassan, Etables, Félines, Flaviac, Gilhac-et-Bruzac, Glun, Gras, Guilhaud-Granges, Labastide-de-Virac, Lempis, Limony, Mauves, Ozon, Peaugres, Peyraud, Plats, Le Pouzin, Quintenas, Rompon, Saint-Barthélemy-le-Plain, Saint-Cierge-la-Serre, Saint-Cyr, Saint-Désirat, Saint-Etienne-de-Valoux, Saint-Georges-les-Bains, Saint-Jean-de-Muzols, Saint-Julien-en-Saint-Alban, Saint-Just-d'Ardèche, Saint-Laurent-du-Pape, Saint-Marcel-d'Ardèche, Saint-Martin-d'Ardèche, Saint-Montan, Saint-Péray, Saint-

Remèze, Saint-Romain-d'Ay, Saint-Romain-de-Lerps, Saint-Symphorien-sous-Chomérac, Saint-Vincent-de-Durfort, Sarras, Savas, Sécheras, Serrières, Soyons, Talencieux, Thorrenc, Toulaud, Tournon-sur-Rhône, Vallon Pont d'Arc, Vernosc-lès-Annonay, Vinzieux, Vion, La Voulte-sur-Rhône.

- Département de la Drôme :

Albon, Aleyrac, Alex, Amboinil, Andancette, Aubres, La Baume-de-Transit, Beaumont-Montoux, Beausemblant, Bénévay-Ollon, Bouchet, Bourg-lès-Valence, Chanos-Curson, Chantemerle-les-Blés, Châteauneuf-de-Bordette, Châteauneuf-sur-Isère, Chavannes, Clérieux, Colonzelle, Condorcet, Crozes-Hermitage, Donzère, Erôme, Etoile-sur-Rhône, La Garde-Adhémar, Gervans, Grane, Les Granges-Gontardes, Granges-les-Beaumont, Grignan, Larnage, Laveyron, Livron-sur-Drôme, Loriol-sur-Drôme, Mercuro, Méréndol-les-Oliviers, Mirabel-aux-Baronnies, Mollans-sur-Ouvèze, Montbrison-sur-Lez, Montjoux, Montoisson, Montségur-sur-Lauzon, Moras-en-Valloire, La Motte-de-Galaure, Nyons, Le Pègue, La Penne-sur-l'Ouvèze, Piégon, Pierrelatte, Pierrelongue, Les Pilles, Le Poët-Laval, Ponsas, Pont-de-l'Isère, Propiac, La Roche-de-Glun, Rochegude, Roche-Saint-Secret-Béconne, Roussas, Rousset-les-Vignes, Saint-Barthélemy-de-Vals, Saint-Gervais-sur-Roubion, Saint-Maurice-sur-Eygues, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Rambert-d'Albon, Saint-Restitut, Saint-Uze, Saint-Vallier, Salles-sous-Bois, Serves-sur-Rhône, Solérieux, Suze-la-Rousse, Tain-l'Hermitage, Taulignan, Teysnières, Triors, Tulette, Valence, Veunes, Venterol, Vinsobres ;

- Département du Gard :

Aiguèze, Les Angles, Aramon, Bagnols-sur-Cèze, La Bastide-d'Engras, La Capelle-et-Masmolène, Carsan, Castillon-du-Gard, Cavillargues, Chusclan, Codolet, Comps, Connaux, Cornillon, Cruviers-Lascours, Domazan, Estézargues, Flaux, Fournès, Le Garn, Gaujac, Goudargues, Issirac, Jonquières-Saint-Vincent, Laudun-l'Ardoise, Laval-Saint-Roman, Lirac, Meynes, Montfaucon, Montfrin, Orsan, Le Pin, Pont-Saint-Esprit, Pognadoresse, Pouzilhac, Pujaut, Remoulins, Rochefort-du-Gard, Roquemaure, La Roque-sur-Cèze, Sabran, Saint-Alexandre, Saint-André-de-Roquepertuis, Saint-André-d'Olérargues, Saint-Bonnet-du-Gard, Saint-Christol-de-Rodières, Saint-Etienne-des-Sorts, Saint-Géniès-de-Comolas, Saint-Gervais, Saint-Hilaire-d'Ozilhan, Saint-Julien-de-Peyrolas, Saint-Laurent-de-Carnols, Saint-Laurent-des-Arbres, Saint-Laurent-la-Vernède, Saint-Marcel-de-Careiret, Saint-Michel-d'Euzet, Saint-Nazaire, Saint-Paulet-de-Caisson, Saint-Paul-les-Fonts, Saint-Pons-la-Calm, Saint-Victor-la-Coste, Sauveterre, Saze, Salzac, Sernhac, Tavel, Théziers, Tresques, Vallabrix, Valliguières, Vauvert, Vénéjan, Verfeuil, Vers-Pont-du-Gard, Villeneuve-lès-Avignon ;

- Département de l'Isère :

Chonas-l'Amballan, Le-Péage-de-Roussillon, Reventin-Vaugris, Les Roches-de-Condrieu, Sablons, Saint-Alban-du-Rhône, Saint-Clair-du-Rhône, Saint-Maurice-l'Exil, Salaise-sur-Sanne, Seyssuel, Vienne ;

- Département de la Loire :

Bessey, La Chapelle-Villars, Chavanay, Chuyer, Lupé, Maclas, Malleval, Pélussin, Roisey, Saint-Michel-sur-Rhône, Saint-Pierre-de-Bœuf, Saint-Romain-en-Jarez, Vérin ;

- Département du Rhône :

Ampuis, Condrieu, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-le-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Tupin-et-Semons ;

- Département du Vaucluse :

Althen-des-Paluds, Aubignan, Avignon, Le Barroux, Beaumes-de-Venise, Beaumont-du-Ventoux, Bédarrides, Bollène, Buisson, Caderousse, Cairanne, Camaret-sur-Aigues, Caromb, Carpentras, Caumont-sur-Durance, Cavaillon, Châteauneuf-de-Gadagne, Châteauneuf-du-Pape, Courthézon, Crestet, Entraigues-sur-la-Sorgue, Entrechaux, Faucon, Gigondas, Grillon, Jonquerettes, Jonquières, Lafare, Lagarde-Paréol, Lamotte-du-Rhône, Lapalud, Loriol-du-Comtat, Malaucène, Maubec, Mazan, Mondragon, Montoux, Morières-lès-Avignon, Mornas, Orange, Pernes-les-Fontaines, Piolenc, Le Pontet, Puyméras, Rasteau, Richerenches, Roaix, La Roque-Alric, Sablet, Sainte-Cécile-les-Vignes, Saint-Hippolyte-le-Graveyron,

Saint-Léger-du-Ventoux, Saint-Marcellin-lès-Vaison, Saint-Romain-en-Viennois, Saint-Roman-de-Malegarde, Saint-Saturnin-lès-Avignon, Sarrians, Séguret, Sérignan-du-Comtat, Sorgues, Suzette, Le Thor, Travaillan, Uchaux, Vacqueyras, Vaison-la-Romaine, Valréas, Vedène, Villedieu, Violès, Visan.

Les marcs sont issus de raisins récoltés dans des vignes situées dans l'aire géographique de l'AOP Côtes du Rhône.

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

##### 4.1 Matière première

Les marcs proviennent de raisins mis en œuvre dans l'élaboration de vins susceptibles d'être revendiqués en appellation d'origine contrôlée « Côtes du Rhône » ou d'une appellation d'origine protégée de la région des Côtes du Rhône, à condition que l'eau de vie considérée provienne exclusivement de marcs issus de vendanges répondant aux conditions fixées par le cahier des charges de l'appellation considérée.

Au moment de la distillation, les marcs présentent un titre alcoométrique volumique supérieur à 5 % vol. d'alcool potentiel total.

##### 4.2 Conditionnement des marcs et conduite éventuelle de la fermentation

Les marcs issus d'une vinification en rouge peuvent être distillés sans être conditionnés, après le pressurage, dans un délai inférieur à 7 jours à partir de la date du pressurage. S'ils sont conditionnés, le conditionnement à l'abri de l'air doit intervenir dans un délai inférieur à 7 jours à partir de la date du pressurage.

Les marcs issus d'une vinification en rosé ou en blanc subissent une fermentation avant distillation. La fermentation est réalisée dans des silos à l'abri de l'air, en containers ou en cuves après ajout d'eau et le cas échéant de levures. Le conditionnement en silos, en containers ou en cuves est réalisé sitôt après le pressurage.

##### 4.3 Distillation

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

Le marc fermenté est distillé :

- soit selon le principe de distillation continue par entraînement à la vapeur, combinée à une distillation multi-étagée avec reflux continue ou non ;
- soit selon le principe de distillation discontinue en cascade, combinée à une distillation multiétagée avec reflux ;
- soit selon le principe de distillation discontinue simple ;
- soit selon le principe de distillation discontinue multi-étagée avec reflux ;
- soit selon le principe de distillation continue multiétagée avec reflux.

##### Distillation discontinue simple

La distillation est réalisée au moyen d'alambics composés d'une chaudière, d'un chapiteau, d'un col-de-cygne, avec ou sans condenseur à eau, d'un serpentín avec appareil réfrigérant.

La chaudière, le chapiteau, le col-de-cygne, le serpentín sont obligatoirement en cuivre.

La capacité totale de la chaudière ne doit pas dépasser 40 hectolitres.

Les vapeurs issues du marc fermenté s'élèvent et gagnent le chapiteau où elles se condensent partiellement. Une partie d'entre elles se condensent et refluent vers la chaudière tandis qu'une autre partie des vapeurs empruntent le col de cygne et se dirigent vers le réfrigérant à la sortie duquel le distillat va couler.

Au cours de la distillation, le titre alcoométrique du distillat diminue et sa composition en composés volatiles évolue. Les fractions de début et de fin de distillation peuvent être séparées de l'eau de vie en fonction de leur titre alcoométrique volumique puis recyclées ou éliminées.

Plusieurs distillations successives peuvent être réalisées.

#### Distillation continue par entraînement à la vapeur

La distillation est réalisée en deux étapes successives :

- la vapeur est injectée à contre-courant d'une alimentation continue de marc fermenté. Elle se charge en alcool au fur et à mesure que le marc s'épuise ;
- la vapeur est ensuite
  - soit dirigée vers une colonne de concentration pour être distillée selon le principe de distillation continue multiétagée ;
  - soit refroidie pour donner un condensat, qui est ensuite distillé selon la distillation multiétagée, soit en continu, soit en discontinu.

#### Distillation discontinue en cascade

La distillation est réalisée au moyen d'alambics constitués de plusieurs vases de distillation et le cas échéant d'un condenseur ou de colonnes de concentration.

Les colonnes sont obligatoirement en cuivre.

Le nombre maximal de vases est de 4. La capacité du vase ne doit pas dépasser 8 hectolitres.

La colonne ou l'ensemble des colonnes comprend au maximum 10 plateaux.

Le marc est introduit dans des paniers métalliques placés à l'intérieur du ou 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.

Le cas échéant, cette vapeur est introduite successivement dans un condenseur ou 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 condenseur.

Les vapeurs circulent ensuite dans un condenseur réfrigérant à la sortie duquel va couler le distillat.

#### Distillation discontinue multiétagée avec reflux

La distillation est réalisée au moyen d'alambics constitués d'une chaudière, d'une colonne et d'un condenseur réfrigérant.

La capacité totale de la chaudière ne doit pas dépasser 40 hectolitres.

La colonne comprend au maximum 10 plateaux qui sont obligatoirement en cuivre.

Les vapeurs issues du chauffage du marc fermenté, d'un condensat ou d'un distillat issu d'une première distillation des marcs s'élèvent puis traversent la colonne. Une partie des vapeurs alcooliques rétrograde en bas de la colonne tandis qu'une autre partie rejoint par le haut de la colonne le réfrigérant où elles sont condensées et à la sortie duquel va couler l'eau de vie.

Au cours de la distillation, le titre alcoométrique du distillat diminue. Les fractions de début et de fin de distillation peuvent être séparées de l'eau de vie en fonction de leur titre alcoométrique volumique puis recyclées ou éliminées.

#### Distillation continue multiétagée avec reflux

La distillation est réalisée au moyen de colonnes qui contiennent des plateaux horizontaux assurant grâce à des éléments de barbotage, en forme de tunnels ou de calottes, le contact entre les flux liquides et les flux gazeux qui les traversent à contre-courant. Les colonnes comprennent une zone d'épuisement au sein de

laquelle le liquide à distiller va s'appauvrir en alcool qui va passer en phase vapeur et une zone de concentration au sein de laquelle les vapeurs vont s'enrichir en alcool.

La condensation est réalisée par un ou plusieurs chauffe-vins ou condenseurs à eau. Les condensats issus de ces échangeurs thermiques sont dirigés soit vers le coulage du distillat, soit retrogradés en haut de la zone de concentration.

Les plateaux des colonnes de concentration sont obligatoirement en cuivre.

La capacité de distillation de chacun de ces appareils ne peut dépasser 85 hectolitres d'alcool pur par période de 24 heures.

La colonne est composée d'une zone de concentration comportant au plus 30 plateaux.

L'extraction des composés les plus volatils est réalisée sur les vapeurs de distillat, le cas échéant via un tronçon de dégazage.

Les huiles hautes et basses peuvent être extraites en phase liquide sur la colonne de concentration. Les colonnes de rectification sont interdites.

#### Dispositions communes

La capacité de distillation de chacun de ces appareils ne peut dépasser 100 tonnes de marc de raisin par période de 24 heures.

La quantité d'alcool obtenue après distillation doit être comprise entre 4,5 litres et 8,5 litres d'alcool pur pour 100 kg de marc mis en œuvre.

Les eaux-de-vie produites présentent dans le collecteur journalier, à l'issue du processus de distillation, un titre alcoométrique volumique inférieur ou égal à 72 %, à la température de 20°C.

#### 4.4 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 en bois d'une capacité inférieure ou égale à 2000 litres durant une période minimale de 3 ans à compter de la date de mise sous bois.

Les durées minimales définies ci-dessus sont réalisées sans interruption, à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration des produits.

#### 4.5 Finition

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

### **5. Éléments corroborant le lien avec le milieu géographique**

#### 5.1 Description des facteurs de l'aire géographique qui présentent un rapport avec l'eau de vie

- o facteurs naturels

L'aire géographique s'étend sur les deux rives du fleuve, entre Vienne au nord et la région d'Avignon au sud.

Cette vallée est née des incursions marines de l'ère tertiaire qui ont constitué une succession de bassins sédimentaires ouverts vers le Sud et encadrés par les reliefs de l'ère secondaire ou de l'ère primaire.

Après le retrait de la mer au quaternaire, sous l'action des phénomènes d'érosion, les principaux traits actuels de la morphologie du paysage se sont mis en place.

La vigne est implantée sur des sols de nature différente selon la roche-mère et dans des positions topographiques variées (coteaux bien exposés ou surfaces planes caillouteuses de différents niveaux).

Le cépage est implanté en fonction du terroir (sol et climat).

Le climat Rhodanien est marqué par la prépondérance du vent du Nord (mistral).

Ce vent, asséchant et souvent violent, souffle en moyenne 120 jours par an et favorise un grand ensoleillement (plus de 2500 heures par an), une luminosité exceptionnelle, même en plein hiver, et une protection naturelle contre les maladies cryptogamiques.

Les reliefs de bordure de la vallée du Rhône créent un effet de couloir renforçant la force du vent.

L'été et l'hiver sont les saisons les plus sèches.

L'été est marqué par des températures moyennes très élevées favorisant une maturité des raisins naturellement importante.

Pendant la période végétative de la vigne, l'évapotranspiration n'est compensée que par de rares précipitations, le plus souvent sous forme orageuse en été.

La pluviométrie annuelle est homogène sur l'ensemble de la zone.

- o facteurs humains

La « Côte du Rhône » naît au XV<sup>ème</sup> siècle sur les limites de l'ancien diocèse civil d'Uzès.

Au XVIII<sup>ème</sup> siècle, les lettres « CDR » sont brûlées sur les fûts pour témoigner de l'origine des vins.

L'appellation « Côtes du Rhône » est reconnue en 1937, parmi les premières appellations viticoles françaises.

La vallée du Rhône constitue le deuxième vignoble de France par sa superficie.

La production de l'appellation « Côtes du Rhône », en incluant ses appellations locales, avoisine les 2 millions d'hectolitres par récolte.

Elle est majoritairement produite dans la partie méridionale de l'aire géographique, la partie septentrionale étant plus particulièrement orientée vers les appellations locales des Côtes du Rhône.

Au total, ce sont plus de 6000 vigneron, dont 1000 en caves particulières, et 5000 dans les 65 caves coopératives, qui participent à cette activité économique et qui façonnent également les paysages de la vallée.

La production viticole est caractérisée par la diversité des cépages et par de faibles rendements moyens déclarés.

Les vigneron produisent, soit des eaux-de-vie des Côtes du Rhône, soit des eaux-de-vie élaborées à partir de raisins répondant aux conditions de production d'une des appellations de la région des Côtes du Rhône et vendues sous le nom de cette appellation.

## 5.2 Caractéristiques de l'eau de vie attribuable à l'aire géographique

Dans cette région viticole, les marcs ont parfois été distillés en vue de la production d'eau-de-vie.

Les distillateurs étaient ambulants, se déplaçant de village en village ou directement dans une propriété.

On peut lire dans « Maison rustique du XIX<sup>ème</sup> siècle » écrite en 1836, que parmi les eaux-de-vie, les plus estimées sont celles de Cognac, de La Rochelle, Marmande, Montpellier et Provence.

Cette notoriété a valu, par décret du 19 mars 1948, la reconnaissance des eaux-de-vie de marc des Côtes du Rhône en « Appellation d'origine réglementée ».

La plupart des marcs utilisés proviennent de vinification en vin rouge.  
La part des marcs issus de vinification en blanc ou rosé est plus faible.

L'élevage est le plus souvent effectué en fûts anciens. La part de fûts neufs reste faible. En effet, au cours de l'élevage, les phénomènes d'oxydation sont privilégiés par rapport à l'extraction des tanins.  
Les producteurs réguliers privilégient un élevage long et les vieux marcs contribuent à diversifier l'offre commerciale de qualité, particulièrement dans les appellations réputées des Côtes du Rhône.

Les eaux-de-vie blanches développent des arômes de fruits (raisin, cerise) avec des notes florales. Elles sont souvent présentées glacées.

Les eaux-de-vie vieilles sous bois et ambrées, acquièrent des arômes de réglisse, de fruits secs et de tabac, avec parfois des touches de vanille. Elles sont dégustées à température ambiante, réchauffées par la main sur le verre.

### 5.3 Lien causal

Le vignoble des Côtes du Rhône résulte de l'histoire géologique et de l'histoire humaine.

Ce qui fait la spécificité avant tout, c'est le climat ensoleillé de la vallée ouverte sur la Méditerranée et balayée par les vents du Nord.

Les cépages Grenache et Syrah sont ici dans leur terroir d'origine.

Les raisins sont produits à un rendement faible (30 à 50 hl/ha) ce qui contribue à la concentration des arômes que l'on retrouve dans les vins et dans les marcs.

Le pressurage des marcs destinés à être distillés est limité afin de conserver la richesse et la qualité du produit.

La distillation concentre ces arômes et l'élevage long apporte la finesse et la complexité grâce au savoir faire des opérateurs.

Le marc des Côtes du Rhône étant obtenu par distillation après décuaison, pressurage maîtrisé et sélection, il est imprégné des parfums du moût, lesquels sont marqués par le terroir naturel, par les usages de vinification et par les cépages spécifiques des Côtes du Rhône (essentiellement Grenache et Syrah).

Le marc des Côtes du Rhône désigne des eaux-de-vie blanches ou vieilles sous bois.

Le marc des Côtes du Rhône est essentiellement dégusté en digestif.

## **6. Exigences éventuelles à respecter en vertu de dispositions communautaire et/ou nationales**

### **7. Nom et adresse du demandeur**

Syndicat Général des Vignerons Réunis des Côtes du Rhône  
Maison des Vins  
6 rue des trois faucons – CS 90513  
84024 AVIGNON Cedex 1

### **8. Éventuelles indications géographiques ou règles d'étiquetage complémentaires**

- Dénominations géographiques complémentaires.

L'indication géographique peut être complétée sur les étiquetages par une dénomination géographique complémentaire pour les eaux de vie qui respectent les conditions définies au point 4.

- Vieillessement

Les mentions suivantes relatives à une durée de vieillissement ne peuvent compléter l'indication géographique qu'aux conditions ci-dessous :

- la mention « blanc » pour des eaux de vie de marc non vieilles sous bois ;
- la mention « vieux », pour des eaux de vie de marc vieilles au moins 5 ans sous bois ;
- la mention « hors d'âge » pour des eaux de vie de marc vieilles au moins 10 ans ;
- la mention de l'année de distillation pour des eaux de vie de marc vieilles au moins 10 ans.

## **Partie II Obligations déclaratives et registres**

### **1. Obligations déclaratives**

#### **Déclarations d'ouverture et de fin des travaux, d'interruption ou de reprise des travaux de distillation**

L'ouverture des travaux de distillation doit être déclarée auprès de l'organisme de contrôle avant toute opération de distillation des marcs destinés à être revendiqués en IG « Marc des Côtes du Rhône ». La déclaration indique la date d'ouverture des travaux ainsi que les références des matériels de distillation concernés.

La fermeture des travaux de distillation doit être déclarée auprès de l'organisme de contrôle à l'issue des opérations de distillation des marcs destinés à être revendiqués en IG « Marc des Côtes du Rhône ». La déclaration indique la date de fermeture des travaux ainsi que les références des matériels de distillation concernés.

Au cas où l'opérateur ne distille pas d'autres marcs que des marcs sous IG, la copie des déclarations souscrites auprès de la DGDDI tiendra lieu de déclaration et sera transmise auprès de l'organisme de contrôle.

#### **Déclaration de revendication**

Cette déclaration est transmise à l'organisme de défense et de gestion au plus tard 2 mois après la fermeture des travaux de distillation.

Chaque revendication comprend notamment les références suivantes pour l'IG revendiquée : Volume, Titre alcoométrique volumique.

#### **Déclaration de mise sous bois**

Cette déclaration est transmise à l'organisme de défense et de gestion au plus tard trente jours après réalisation de l'opération. Elle comprend notamment les dates et lieu de distillation des eaux-de-vie ainsi que l'adresse du chai, la capacité des logements utilisés, le volume et le titre alcoométrique volumique des eaux-de-vie à la mise sous bois.

### **2. Tenue de registres**

Les opérateurs tiennent à disposition en vue de la réalisation des opérations de contrôle, sous forme de registre papier ou de fichiers informatiques, les données suivantes :

#### **Conditionnement des marcs de raisin :**

Les opérateurs qui mettent en œuvre des marcs tiennent à jour les données suivantes :

- les coordonnées d'origine des marcs : coordonnées et n° CVI de la ou des caves ayant produit le marc, le cas échéant identification du centre de pressurage, référence du document de circulation qui accompagne le marc ;
- les caractéristiques du marc : AOC du vin, type de vinification (rouge, rosé ou blanc), égrappage ;
- la date de fin des opérations de pressurage ;
- la date de conditionnement du marc (le cas échéant).



### **Distillation**

Tout opérateur qui met en œuvre des marcs de raisins tient à jour les données suivantes :

- les coordonnées d'origine des marcs de raisins : coordonnées et n° CVI de la ou des caves ayant produit le marc, le cas échéant identification du centre de pressurage, référence du document de circulation qui accompagne le marc ;
- la quantité de marc mise en œuvre ;
- la date de distillation ;
- le volume et le TAV de l'eau-de-vie obtenue ;
- la destination de l'eau-de-vie obtenue (blanche ou vieillie) ;
- la date de sortie de l'eau de vie ;
- l'enregistrement de la date de nettoyage de l'alambic (en cas de condition de nettoyage).

### **Vieillessement**

Tout opérateur, détenteur d'un chai de vieillissement tient à jour les informations suivantes :

- l'identification des logements du chai et le descriptif de leur capacité ;
- les dates de mises sous bois des eaux-de-vie ;
- les volumes et TAV d'eaux-de-vie mises sous bois par contenant ;
- les sorties d'eaux-de-vie par contenant et par compte de vieillissement ;
- les quantités d'eaux de vie sous indication géographique détenues en stocks au 31 juillet, par compte de vieillissement.

Les registres et déclarations prévus par la réglementation générale notamment la Déclaration Récapitulative Mensuelle en Douanes (DRM), l'inventaire annuel ou les cahiers de comptabilité matière peuvent être utilisés pour la présentation de ces données.

### **Partie III Principaux points à contrôler**

<b>PRINCIPAUX POINTS A CONTRÔLER</b>	<b>METHODES D'EVALUATION</b>
<b>Règles structurelles</b>	
Localisation des sites de production	Examen documentaire (déclaration d'identification) et visuel (contrôle externe sur site)
Caractéristiques du matériel de distillation	Examen documentaire (déclaration d'identification) et visuel (contrôle externe sur site)
<b>Règles annuelles</b>	
Caractéristiques du marc de raisin	Examen documentaire (registre de conditionnement des marcs) et visuel (contrôle externe sur site pendant la période d'activité)
Respect des délais de traitement du marc	Examen documentaire (registres de conditionnement et de distillation des marcs)
Durée minimale de maturation ou de vieillissement de l'eau de vie	Examen documentaire (registre de vieillissement des eaux de vie)
<b>Produits</b>	
Caractéristiques organoleptiques du produit fini	Examen organoleptique

### **Références concernant les structures de contrôle**

#### **Institut National de l'Origine et de la Qualité (I.N.A.O.)**

12, rue Henri Rol-Tanguy

TSA 30003

93555 - MONTREUIL-SOUS-BOIS CEDEX

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : [info@inao.gouv.fr](mailto:info@inao.gouv.fr)

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

Le plan d'inspection rappelle les autocontrôles réalisés par les opérateurs sur leur propre activité et les contrôles internes réalisés sous la responsabilité de l'organisme de défense et de gestion. Il indique les contrôles externes réalisés par l'organisme tiers ainsi que les examens analytique et organoleptique.