

V20

**CAHIER DES CHARGES
DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE**

« MARC DE BOURGOGNE »

CHAPITRE PREMIER

Conditions de production et lien à l'origine

A. NOM DE L'APPELLATION

« Marc de Bourgogne »

B. DESCRIPTION DE LA BOISSON SPIRITUEUSE

Le « Marc de Bourgogne » est une eau-de-vie de marc de raisin ou marc telle que définie au point 6 de l'annexe II du Règlement (CE) n°110-2008 du 15 janvier 2008.

L'appellation d'origine contrôlée « Marc de Bourgogne » désigne des eaux-de-vie ayant été élevées sous bois au minimum 2 ans, à l'exception des quantités destinées aux usages industriels et à l'élaboration des produits composés qui peuvent ne pas être vieilles.

Les eaux-de-vie présentent une teneur minimale en substances volatiles autres que les alcools éthylique et méthylique de 500 g/hl d'alcool pur.

Au moment de la vente au consommateur, les eaux-de-vie produites doivent présenter un titre alcoométrique volumique minimum de 40%.

C. DEFINITION DE LA ZONE GEOGRAPHIQUE CONCERNEE

La provenance des marcs de raisin, leur stockage, la distillation ainsi que le vieillissement des eaux-de-vie sont réalisés à l'intérieur de l'aire géographique de la Bourgogne viticole constituée par les territoires des communes suivantes :

Dans le département de la Côte-d'Or :

Aloxe-Corton, Ancy, Arcenant, Auxey-Duresses, Baubigny, Beaune, Belan-sur-Ource, Bévy, Bissey-la-Côte, Bligny-lès-Beaune, Boncourt-le-Bois, Bouix, Bouze-lès-Beaune, Brion-sur-Ource, Brochon, Chambolle-Musigny, Charrey-sur-seine, Chassagne-Montrachet, Chaumont-le-Bois, Chaux, Chenôve, Chevannes, Chorey, Collonges-lès-Bévy, Comblanchien, Corcelles-les-Monts, Corgoloin, Cormot-le-Grand, Corpeau, Couchey, Curtil-Vergy, Daix, Dijon, Echevonne, L'Etang-Vergy, Fixin, Flagey-Echezeaux, Fussey, Gevrey-Chambertin, Gilly-lès-Cîteaux, Gomméville, Griselles, Ladoix-Serrigny, Larrey, Magny-lès-Villers, Mâlain, Marcenay, Marsannay-la-Côte, Massingy, Mavilly-Mandelot, Marey-lès-Fussey, Meloisey, Messanges, Meuilley, Meursault, Molesmes, Monthelie, Montliot-et-Courcelles, Morey-Saint-Denis, Mosson, Nantoux, Noiron-sur-Seine, Nolay, Nuits-Saint-Georges, Obtrée, Pernand-Vergelesses, Plombières-lès-Dijon, Poinçon-lès-Larrey, Pommard, Pothières, Premeaux-Prissey, Puligny-Montrachet, Reulle-Vergy, La Rochepot, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-lès-Beaune, Segrois, Talant, Thoirs, Vannaire, Vauchignon, Villars-Fontaine, Villedieu, Villers-la-Faye, Villers-Patras, Vix, Volnay, Vosne-Romanée, Vougeot.

Dans le département du Rhône :

Alix, Anse, L'Arbresle, Les Ardillats, Arnas, Bagnols, Beaujeu, Belleville, Belmont, Blacé, Le Bois-d'Oingt, Le Breuil, Bully, Cercié, Chambost-Allières, Chamelet, Charentay, Charnay, Châtillon, Chazay-d'Azergues, Chénas, Chessy, Chiroubles, Cogny, Corcelles-en-Beaujolais, Dareizé, Denicé, Emeringes, Fleurie, Frontenas, Gleizé, Jarnioux, Juliéas, Jullié, Lacenas, Lachassagne, Lancié, Lantignié, Légny, Létra, Liergues, Limas, Lozanne, Lucenay, Marchamp, Marcy, Moiré, Montmelas-Saint-Sorlin, Morancé, Nuelles, Odenas, Oingt, Les Olmes, Le Perréon, Pommiers, Pouilly-le-Monial, Quincié-en-Beaujolais, Régnié-Durette, Rivolet, Salles-Arbuissonnas-en-Beaujolais, Saint-Clément-sur-Valsonne, Saint-Cyr-le-Chatoux, Saint-Didier-sur-Beaujeu, Saint-Etienne-des-Oullières, Saint-Etienne-la-Varenne, Saint-Germain-sur-l'Arbresle, Saint-Georges-de-Reneins, Saint-Jean-d'Ardières, Saint-Jean-des-Vignes, Saint-Julien, Saint-Just-d'Avray, Saint-Lager, Saint-Laurent-d'Oingt, Saint-Loup, Sainte-Paule, Saint-Romain-de-Popey, Saint-

Vérand, Sarcey, Ternand, Theizé, Vaux-en-Beaujolais, Vauxrenard, Vernay, Ville-sur-Jarnioux, Villié-Morgon.

Dans le département de Saône-et-Loire :

Aluze, Ameugny, Azé, Barizey, Berzé-la-Ville, Berzé-le-Châtel, Bissey-sous-Crucchaud, Bissy-la-Mâconnaise, Bissy-sous-Uxelles, Bissy-sur-Fley, Blanot, Bonnay, Bouzeron, Boyer, Burgy, Burnand, Bussièrès, Buxy, Bray, Bresse-sur-Grosne, Cersot, Chagny, Chaintré, Chamilly, Champagny-sous-Uxelles, Chânes, Change, Chapaize, La Chapelle-de-Guinchay, La Chapelle-sous-Brancion, Charbonnières, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Charrecey, Chasselas, Chasse-le-Camp, Château, Cheilly-lès-Maranges, Chenôves, Chevagny-les-Chevrières, Chissey-lès-Mâcon, Clessé, Cortambert, Cortevaix, Couches, Crêches-sur-Saône, Créot, Cruzille, Culles-les-Roches, Curtil-sous-Burnand, Davayé, Dennevy, Dezize-lès-Maranges, Donzy-le-National, Dracy-lès-Couches, Dracy-le-Fort, Eperthully, Etrigny, Farges-lès-Mâcon, Fleurville, Fley, Fontaines, Fuissé, Genouilly, Germagny, Givry, Grevilly, Hurigny, Igé, Jalogny, Jambles, Jugy, Jully-lès-Buxy, Lacrost, Laives, Laizé, Leynes, Lournand, Lugny, Mâcon, Malay, Mancey, Martailly-lès-Brancion, Massy, Mellecey, Mercurey, Milly-Lamartine, Montagny-lès-Buxy, Montbellet, Montceaux-Ragny, Moroges, Nanton, Ozenay, Paris-l'Hôpital, Péronne, Pierreclos, Plottes, Préty, Prissé, Pruzilly, Remigny, La Roche-Vineuse, Romanèche-Thorins, Rosey, Royer, Rully, Saint-Albain, Saint-Amour-Bellevue, Saint-Boil, Saint-Clément-sur-Guye, Saint-Denis-de-Vaux, Saint-Désert, Saint-Gengoux-de-Scissé, Saint-Gengoux-le-National, Saint-Gilles, Saint-Jean-de-Trézy, Saint-Jean-de-Vaux, Saint-Léger-sur-Dheune, Saint-Mard-de-Vaux, Saint-Martin-Belle-Roche, Saint-Martin-du-Tartre, Saint-Martin-sous-Montaigu, Saint-Maurice-des-Champs, Saint-Maurice-de-Satonnay, Saint-Maurice-lès-Couches, Saint-Pierre-de-Varennes, Saint-Sernin-du-Plain, Saint-Symphorien-d'Ancelles, Saint-Vallerin, Saint-Vérand, Saint-Ythaire, La Salle, Salornay-sur-Guye, Sampigny-lès-Maranges, Santilly, Sassangy, Saules, Savigny-sur-Grosne, Sennecey-le-Grand, Senozan, Sercy, Serrières, Sigy-le-Châtel, Sologny, Solutré-Pouilly, Tournus, Uchizy, Vaux-en-Pré, Vergisson, Vers, Verzé, Le Villars, La Vineuse, Vinzelles, Viré.

Dans le département de l'Yonne :

Accolay, Asquins, Augy, Auxerre, Beine, Bernouil, Béru, Bleigny-le-Carreau, Chablis, Champvallon, La Chapelle-Vaupelteigne, Charentenay, Chemilly-sur-Serein, Cheney, Chichée, Chitry, Collan, Coulanges-la-Vineuse, Courgis, Cravant, Dannemoine, Dyé, Epineuil, Escolives-Sainte-Camille, Fleys, Fontenay-près-Chablis, Irancy, Joigny, Junay, Jussy, Lignorelles, Ligny-le-Châtel, Maligny, Migé, Molosmes, Mouffy, Poilly-sur-Serein, Quenne, Saint-Bris-le-Vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Saint-Père, Serrigny, Tharoiseau, Tonnerre, Tronchoy, Val-de-Mercy, Venoy, Vermenton, Vézelay, Vézennes, Villy, Vincelottes, Viviers, Volgré.

D. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION

Toutes les conditions de production qui concourent à l'obtention de l'appellation d'origine contrôlée « Marc de Bourgogne » sont détaillées ci-dessous.

1. Matière première

Les marcs de raisins sont issus de la vinification des vins ayant été revendiqués dans une des appellations d'origine contrôlées situées dans les communes listées au point I C ci-dessus.

Les marcs sont issus de raisins blancs, rouges ou des deux mis en œuvre simultanément à partir des cépages suivants : aligoté B, César N, chardonnay B, gamay N, gamay de Bouze N, gamay de Chaudenay N, melon B, pinot noir N, pinot gris G, pinot blanc B, sacy B, sauvignon B, tressot R.

2. Conditionnement des marcs et conduite de la fermentation

Les marcs sont conditionnés de façon à éviter les altérations dues aux fermentations aérobies. Ils restent conditionnés jusqu'à leur distillation, à l'abri de l'air, dans des contenants fermés, d'une capacité comprise entre 100 litres et 200 hectolitres.

Les marcs issus d'une vinification en blanc sont conditionnés au plus tard dans les 18 heures après la fin du pressurage.

Les marcs issus d'une vinification en rouge sont conditionnés au plus tard dans les 24 heures après la fin du pressurage.

L'enrichissement des marcs et l'ajout de conservateurs sont interdits.

3. Rendements

La quantité maximale de marcs mis en œuvre doit être inférieure ou égale à 35 kilogrammes en poids brut par hectolitre de vin ayant été revendiqués dans une des appellations d'origine contrôlée de la Bourgogne viticole telle que définie au point I C.

La quantité d'alcool obtenue après distillation pour 100 kilogrammes de marcs mis en œuvre doit être :

- supérieure ou égale à 5 litres et inférieure ou égale à 8 litres d'alcool pur pour les marcs issus d'une vinification en rouge,
- supérieure ou égale à 4 litres et inférieure ou égale à 7 litres d'alcool pur pour les marcs issus d'une vinification en blanc.

4. Distillation

- **Période de distillation**

Les marcs de raisins sont distillés avant le 31 mars de l'année suivant la vendange, sauf proposition d'une date avancée par le Comité national compétent après avis de l'Organisme de Défense et de Gestion.

Les marcs issus de raisins non égrappés doivent avoir été distillés au plus tard 60 jours après la date de leur conditionnement.

- **Déroulement de la distillation**

Après ouverture du conditionnement en vue de la distillation, le marc stocké est maintenu à l'abri de l'air afin d'éviter les altérations microbiennes ou fongiques.

Les marcs de raisins sont distillés selon le procédé de distillation discontinu multiétagé à l'aide d'alambics constitués de vases de distillation et de colonnes de concentration.

Les alambics utilisés sont constitués de trois vases maximum à chargement successif et d'au maximum trois colonnes de concentration montées en série.

Les vases de distillation sont en cuivre. Ils présentent chacun un volume maximum de 630 litres et sont chauffés à feu nu ou par injection de vapeur.

Les colonnes sont en cuivre. Chaque colonne présente une hauteur inférieure ou égale à 1,50 mètre. Le nombre total de plateaux pour l'ensemble des colonnes est au maximum de 7.

Toute distillation doit être précédée d'un nettoyage de l'alambic, à la vapeur ou à l'eau bouillante.

Les eaux-de-vie produites doivent présenter à la sortie de l'alambic, à la température de 20°C, un titre alcoométrique volumique inférieur ou égale à 72%.

5. Vieillessement

Les eaux-de-vie revendiquées en appellation d'origine « Marc de Bourgogne » doivent être vieilleses au sein de chais de vieillessement dont l'hygrométrie et la température sont régulées naturellement sans installation autre que l'isolation et la ventilation des locaux.

Les eaux-de-vie revendiquées en appellation d'origine « Marc de Bourgogne » doivent être logées après distillation dans des contenants en bois de chêne pendant une période minimale de 2 ans sans interruption à compter de la mise sous bois. Durant cette période, la capacité des logements est inférieure ou égale à 60 hl.

6. Diverses méthodes d'élaboration (méthodes traditionnelles)

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

E. MESURES TRANSITOIRES

Les eaux-de-vie répondant aux conditions de production fixées par le présent cahier des charges pour lesquelles a été délivré antérieurement à la date d'homologation du présent cahier des charges un certificat d'agrément peuvent bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée « Marc de Bourgogne », si elles ont fait l'objet d'une déclaration de revendication telle que définie au chapitre II du présent cahier des charges au plus tard 12 mois après la date d'homologation du présent cahier des charges.

F. REGLES DE PRESENTATION ET D'ETIQUETAGE

Les eaux-de-vie pour lesquelles, aux termes du présent cahier des charges, est revendiquée l'appellation d'origine contrôlée « Marc de Bourgogne » ne peuvent être déclarées pour la fabrication, offertes aux consommateurs, expédiées, mises en vente ou vendues sans que, sur les titres de mouvement, les documents déclaratifs, dans les annonces, sur les prospectus, étiquettes, factures, récipients quelconques, sans que l'appellation soit inscrite et accompagnée de la mention « appellation d'origine contrôlée », le tout en caractères très apparents.

La mention facultative « vieux » désigne des eaux-de-vie ayant été vieilles au minimum 3 ans et qui répondent aux conditions de production du présent cahier des charges.

La mention facultative « très vieux » désigne des eaux-de-vie ayant été vieilles au minimum 6 ans et qui répondent aux conditions de production du présent cahier des charges.

La mention facultative « hors d'âge » désigne des eaux-de-vie ayant été vieilles au minimum 10 ans et qui répondent aux conditions de production du présent cahier des charges.

Dans l'étiquetage, ces mentions facultatives doivent être inscrites avant ou après le nom de l'appellation d'origine contrôlée et en caractères de taille inférieure ou égale.

Le nom de l'appellation d'origine contrôlée « Marc de Bourgogne » ne peut être complété par aucune mention complémentaire faisant référence au cépage ou à une mention géographique « Bourgogne ».

G. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC LE MILIEU GEOGRAPHIQUE

I- Spécificité de l'aire géographique

a) Facteurs naturels

L'aire géographique des eaux-de-vie de Bourgogne correspond à celle de la Bourgogne viticole répartie sur les départements de l'Yonne (89), la Côte d'or (21), la Saône et Loire (71) et le Rhône (69). Le vignoble principal s'étend sur la côte bourguignonne, à l'ouest du val de Saône, depuis le nord de Lyon et jusqu'à Dijon. Il constitue une bande viticole continue de 200 kilomètres de long sur quelques kilomètres de large (seulement 800 mètres sur la Côte de Nuits). La région du Beaujolais à l'extrémité sud, fait partie intégrante de cet ensemble.

Cette entité géographique bien circonscrite bénéficie d'un climat continental aux hivers froids et rigoureux, avec des gelées parfois tardives, mais aux étés chauds et ensoleillés. L'arrière saison, généralement très clémente favorise une parfaite maturation des raisins et permet de les récolter sous de bonnes conditions climatiques.

La pluviométrie sur le vignoble bourguignon est assez régulière sur l'année, mais demeure relativement faible par rapport à la pluviométrie régionale, avec des cumuls annuels voisins de 800-850 mm, parfois moins. Cet abaissement des précipitations sur la côte viticole est dû à un effet de foëne engendré par la présence des reliefs du haut Beaujolais, du haut Mâconnais et du Morvan à l'ouest qui assèchent les masses d'airs océaniques et diminuent l'effet des précipitations sur les piémonts est. L'exposition globale des coteaux vers l'est permet de bénéficier des premières chaleurs matinales du soleil et d'assécher rapidement l'humidité résiduelle de la nuit.

La géologie est à dominante de roches calcaires de l'ère secondaire à l'exception du nord du Beaujolais constitué de roches cristallines. Le passé périglaciaire de la côte bourguignonne a induit une intense gélifraction des roches constitutives, ce qui a permis la formation de sols caillouteux sur les versants, très favorables à la culture de la vigne.

b) Facteurs humains

Le tissu professionnel du marc de Bourgogne est constitué à peu près des mêmes opérateurs que celui de la Fine de Bourgogne. Une petite partie des viticulteurs de l'aire (environ 200, soit 5 % des viticulteurs de l'aire), attachée à cette production spécifique, conditionnent des marcs en vue de leur distillation. Une partie d'entre eux (une cinquantaine) font distiller leur marc et élèvent eux même leur eau-de-vie, tandis que la majeure partie vendent le marc à des négociants issus de la sphère des spiritueux (liqueurs, eaux-de-vie de marc, vins de liqueur ...) qui le font distiller. La distillation est réalisée par 12 entreprises (8 distillateurs ambulants et 4 distillateurs à poste fixe) disposant chacune d'un alambic et qui travaillent soit pour le compte des viticulteurs soit pour celui des négociants.

En Bourgogne, les marcs sont issus d'une grande diversité de raisins et de mode de vinification. Sur les Côtes de Nuits, de Beaune et Chalonnaise, la vendange est généralement égrappée alors qu'en Beaujolais, les marcs sont le plus souvent issus de vendange non égrappée. On conserve le marc tassé et stocké à l'abri de l'air en cuve fermée par un film plastique et du sable ou en grands sacs étanches qui ne seront ouverts qu'au moment d'alimenter l'alambic. Dans le Beaujolais, pour éviter les altérations, les marcs non égrappés sont distillés dans un court délai.

Les alambics en fonctionnement dans la région sont conçus sur le même modèle : une chaudière à injection de vapeur, généralement trois vases dans lesquels sont placés le marc, une petite colonne de concentration, et un réfrigérant. Les vases sont en cuivre et de faible contenance. La succession des trois vases, très répandue au nord de l'appellation permet de placer le premier en préchauffage tandis que le deuxième est en distillation et le troisième en épuisement. La plupart de ces alambics sont centenaires et se sont transmis de génération en génération. Les alambics sont généralement mobiles au nord de Mâcon et souvent fixes et installés dans un atelier dans le Beaujolais. La rencontre autour de l'alambic lors de la distillation constitue toujours un important moment de convivialité de la vie des villages bourguignons.

Les chais abritent des logements de capacité variable : depuis la pièce correspondant en Bourgogne à un fût de 228 litres, couramment utilisée chez les viticulteurs à des foudres de plusieurs dizaines d'hectolitres, rencontrés davantage chez les négociants. La proportion de fûts neufs est toujours relativement faible car l'objectif n'est pas d'extraire des tannins mais de privilégier les phénomènes d'oxydation. La conduite du vieillissement est assurée par le viticulteur ou, dans les domaines importants, par le régisseur. Chez les négociants éleveurs importants elle est assurée par le propriétaire ou un maître de chai. Celui-ci orientera la sélection des eaux-de-vie destinées à vieillir ainsi que l'entretien et le renouvellement de la futaille. La façon dont est conduit le vieillissement des eaux-de-vie est fonction des qualités intrinsèques des différents lots et de l'outil de vieillissement ainsi que du savoir-faire du maître de chais. Mais en tout état de cause les premières années du vieillissement sont assurées en foudre de capacité limitée (inférieur ou égal à 60hl) et non ouillés afin de garantir une surface d'échange suffisante avec l'air.

c) Eléments historiques concernant les facteurs du lien au terroir

Le vignoble date de l'époque gallo-romaine mais il fut abandonné pendant de longues années et ce sont les moines de l'abbaye de Cîteaux (Cisterciens) qui au moyen âge défrichèrent et mirent en valeur ce vignoble. En Bourgogne, comme dans les autres régions viticoles, les résidus de la vinification étaient réutilisés.

C'était le cas du marc, appelé « *genne* » en Bourgogne, sur lequel on passait un peu d'eau pour en faire une boisson rafraîchissante et de faible goût, le *râpé*.

Si le procédé de distillation est connu en France depuis le XIII^{ème} siècle, la distillation ne se répandit en Bourgogne pour être appliquée au marc que plus tard. Pour Legrand d'Aussy (*Histoire de la vie privée du Français – 1782*, « ce n'est que la vers la fin du XVII^{ème} siècle que fut imaginé de tirer un eau-de-vie du marc de raisins ». La Bourgogne s'y employa dès cette époque puisque l'intendant de Lorraine fournit au Duc de Bourgogne en 1698 un « *Mémoire su l'état de sa généralité* » dans lequel il mentionne cette pratique par laquelle « on tire un assez bon grand produit d'une chose qui n'était bonne qu'à brûler ».

Dès le XVIII^{ème} siècle, la qualité des eaux-de-vie de vin de Bourgogne créa une demande qui peut difficilement être satisfaite du fait du manque de vins de distillation, les vins bourguignons étant encore plus appréciés que les eaux-de-vie. Ainsi, P. Poncelet, récoltant, relate en 1740 dans la « *Chimie du goût et de l'odorat ou principe pour composer facilement, et à peu de frais, les liqueurs à boire, et les eaux de senteurs* » que les vins de Bourgogne sont trop bons et d'un trop médiocre rendement pour faire de l'eau-de-vie de vin. De ce fait, la distillation des marcs va se développer.

II Qualité et caractéristiques du produit

a) Typicité liée au terroir

Le marc de Bourgogne étant obtenu par distillation de la pulpe et des peaux des raisins après décuaison et pressage, il est imprégné des parfums du moût. Le marc de Bourgogne se caractérise par une couleur jaune ambrée et des arômes légèrement fruités avec des notes de caramel. S'il présente un bon équilibre des saveurs, il conserve une légère âpreté qui prolonge sa longueur en bouche.

Le marc de Bourgogne est utilisé principalement en digestif ; mais également en apéritif, mélangé à la crème de cassis (en *mélécass*) ; utilisé comme ingrédient *en cuisine* ainsi que pour le lavage de la croûte du fromage d'appellation d'origine « Epoisses » à laquelle il confère ses arômes caractéristiques.

Chaque année depuis 1991, se déroule le concours national des eaux-de-vie de vin et de marc de Bourgogne de la Foire Internationale et Gastronomique de Dijon, au cours duquel un jury composé d'une vingtaine de récoltants, producteurs, distillateurs, négociants et représentants des administrations juge les meilleurs Marc de Bourgogne. Les Marcs de Bourgogne sont également présentés au concours des eaux-de-vie de Metz et au concours général agricole de Paris.

b) Eléments historiques liés à la réputation

Les différents recensements effectués à partir du début du XIX^{ème} siècle montrent que des quantités significatives sont produites dont une partie exportée. Ainsi en 1827, M. Cavoleau dans son « *Œnologie française ou statistique de tous les vignobles de France* » mentionne « qu'en Côte d'or quelques propriétaires et un assez grand nombre de bouilleurs fabriquent 1 476 hectolitres d'alcool pur d'eau-de-vie qui est consommée dans les cabarets ou exportée en Suisse. » ; en Saône et Loire, 738 hl d'alcool pur dont une partie est consommée dans le pays ; le reste est expédié en Suisse où on l'emploie à la fabrication de la liqueur d'Absinthe, dans l'Yonne : 393,60 hl d'alcool pur. Lors de l'Exposition Universelle de 1867 à Paris, Michel Chevalier mentionne que la fabrication des eaux-de-vie de marc de Bourgogne se localise dans trois départements : Côte d'Or, Saône et Loire et Yonne et qu'elle varie pour les trois départements entre 8 et 10 000 hectolitres d'alcool pur. » Lors du concours régional agricole de 1899, R. Danguy note que « l'industrie des eaux-de-vie de marc a pris depuis un certain nombre d'années un très grand développement ... ». En 1901, Paul Taquet, dans « *La distillerie dans le monde entier, souvenir de l'exposition de 1900* » mentionne que « Les eaux-de-vie de marc sont très recherchées. Certains consommateurs les préfèrent aux eaux-de-vie de vin ordinaires. Les principales eaux-de-vie de marc sont celles de la Bourgogne. La Bourgogne consomme presque exclusivement de l'eau-de-vie de marc. Elle jouit, dans cette région et les contrées environnantes, d'une vogue due à son bouquet. La renommée de l'eau-de-vie de marc de Bourgogne est universelle. A Paris, on trouve de ces eaux-de-vie qui, à 50°, se payent au même taux que des cognacs de haute valeur... »

Dans la première moitié du XX^{ème} siècle, le marc de Bourgogne est associé à plusieurs œuvres artistiques de grand renom. On peut citer la toile de Pablo Picasso de 1913, intitulée « Bouteille de marc de Bourgogne, verre, journal », mais aussi plusieurs romans qui mentionnent le marc de Bourgogne comme en 1922, « La chaussée des géants » de Pierre Benoît ou en 1946, « Un homme à la côte » d'Henri Quéfellec.

A partir de 1941, une vaste campagne de réquisition des eaux-de-vie est lancée par les autorités allemandes. A l'exception des eaux de vie des hospices de Beaune, exceptionnellement exemptées, tous les produits de la distillerie bourguignonne sont concernés. Les professionnels vont réaliser un travail incessant de pression pour faire reconnaître « le marc de Bourgogne » en Appellation d'Origine Réglementée (AOR) et ainsi la soustraire à la réquisition. C'est ce qui fut obtenu par le décret daté du 23 février 1942 qui confère au « marc de Bourgogne » l'appellation d'origine réglementée.

Dans la Rubrique « marc » de l'encyclopédie des Vins et des Alcools (1993), Alexis Lichine mentionne que si la plupart des régions viticoles produisent du marc, celui de Bourgogne est le plus connu... Enfin dans le dictionnaire « Petit Robert » édition 2009, à la rubrique « marc », seul le Marc de Bourgogne est cité.

Le prix de vente se situe généralement autour de 30 € la bouteille jusqu'à plus de 100€ pour certains millésimes.

III Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

Les marcs, ou plus encore les raisins bourguignons, qui bénéficient de l'influence de l'ensemble des facteurs du terroir (milieu physique, biologique et humain), agissent sur la spécificité des eaux-de-vie, car la finesse des tanins, la complexité aromatique et la fraîcheur des vins bourguignons se retrouvent dans les distillats. Le soin apporté à la conservation des marcs, à l'abri de l'air et de la lumière contribue à préserver leur potentiel qualitatif.

Les savoir-faire de distillation, adaptés à des matériels dont la conception est définie depuis plus d'un siècle se transmettent de génération en génération. Ils reposent sur la connaissance des matières premières mises en œuvre, sur la maîtrise du fonctionnement, en hiver, des alambics traditionnels à vases et en cuivre. Ces alambics nécessitent du fait de leur simplicité, une matière première de grande qualité mais permettent notamment en raison de leur faible capacité, un suivi très précis de la qualité des distillats et le réglage en conséquence des paramètres de température et de débit. Cette interaction entre la qualité des vins, les matériels et les savoir-faire est déterminante dans la qualité des distillats.

En dernier lieu, le vieillissement, notamment grâce à l'ambiance climatique continentale de la Bourgogne qui favorise une diminution relativement faible du titre alcoométrique, au développement des réactions d'oxydation du fait des importantes surfaces d'échange avec l'air de l'eau de vie dans la futaille et à la faible utilisation de bois neuf qui permet de préserver une part des arômes fruités et floraux des eaux de vie nouvelles, participe incontestablement à la qualité finale du Marc de Bourgogne.

CHAPITRE II Obligations déclaratives et tenue de registres

A. OBLIGATIONS DECLARATIVES**1 - Déclaration d'ouverture et de fermeture des travaux de distillation**

L'ouverture des travaux de distillation doit être déclarée auprès de l'organisme de contrôle agréé avant toute opération de distillation d'eaux de vie destinée à être revendiquée en AOC marc de Bourgogne. La déclaration indique le nom de l'AOC, 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 agréé à l'issue des opérations de distillation des eaux de vie destinées à être revendiquée en AOC marc de Bourgogne. La déclaration indique le nom de l'AOC, 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 eaux de vie que l'une des AOC de Bourgogne, la copie des déclarations souscrites auprès de la DGDDI tiendra lieu de déclaration et sera transmise auprès de l'organisme de contrôle agréé.

2 - Déclaration de revendication

La déclaration de revendication doit être adressée à l'organisme de défense et de gestion au plus tard 1 mois après la fermeture des travaux de distillation. Elle précise notamment :

- l'appellation revendiquée
- les quantités distillées (volume et TAV).

3 - - Déclaration de mise sous bois

Cette déclaration est transmise à l'organisme de défense et de gestion au plus tard 30 jours après réalisation de l'opération. Elle peut être associée à la déclaration de revendication. Elle comprend notamment les dates et lieu de distillation des eaux de vie ainsi que l'adresse du chai, la capacité des logements utilisés, la date de mise sous bois ainsi que le volume et le titre alcoométrique volumique des eaux de vie à la mise sous bois.

4 - Déclaration de stocks

Tout opérateur disposant d'un chai de vieillissement doit transmettre à l'organisme de défense et de gestion chaque année, au plus tard dans les trois mois qui suivent la clôture de son exercice fiscal, le résultat de l'inventaire physique des stocks détenus dans chacun de ses chais identifiés par compte d'âge de vieillissement tels que définis en B.3.

B. REGISTRES**1 - Conditionnement du marc**

La mention de la désignation du produit sur le document d'accompagnement des marcs durant leurs transports entre le viticulteur et le distillateur précisera l'AOC revendiquée.

Tout opérateur conditionnant des marcs tient à jour un registre de conditionnement des marcs où figurent notamment les informations suivantes :

- Les coordonnées et identification du ou des viticulteurs ayant produit le marc
- Les caractéristiques des raisins desquels le marc est issu : couleur, égrappage ou non,
- la date et l'heure de la fin des opérations de pressurage,
- la date et l'heure de conditionnement du marc.

2 - Distillation

Tout distillateur tient à jour un registre de distillation où figurent notamment les informations suivantes :

- l'AOC revendiquée,
- les coordonnées et l'identification de l'opérateur ayant conditionné le marc,
- la référence au document de circulation qui accompagne le marc, le cas échéant,

- les caractéristiques des raisins desquels le marc est issu : couleur, égrappage ou non.
- les horaires de début et de fin de la procédure de nettoyage,
- la date et l'heure de distillation,
- la quantité et le TAV de l'eau-de-vie obtenue,
- la destination de l'eau-de-vie obtenue (mise en vieillissement ou autre).

3 - Vieillissement

Les Marcs de Bourgogne sont prises en charge dans la comptabilité matière de l'opérateur à l'un des comptes de vieillissement suivants :

- 0 pour les eaux-de-vie au 1er avril de l'année qui suit la mise sous bois ;
- 1 pour les eaux-de-vie ayant plus d'un an de vieillissement ;
- 2 pour les eaux-de-vie ayant plus de deux ans de vieillissement ;
- 3 pour les eaux-de-vie ayant plus de trois ans de vieillissement ;
- 4 pour les eaux-de-vie ayant plus de quatre ans de vieillissement ;
- 5 pour les eaux-de-vie ayant plus de cinq ans de vieillissement ;
- 6 pour les eaux-de-vie ayant plus de six ans de vieillissement ;
- 7 pour les eaux-de-vie ayant plus de sept ans de vieillissement ;
- 8 pour les eaux-de-vie ayant plus de huit ans de vieillissement ;
- 9 pour les eaux-de-vie ayant plus de neuf ans de vieillissement ;
- 10 pour les eaux-de-vie ayant plus de dix ans de vieillissement ;

Au 1er avril de chaque année, les restes de chacun des comptes 0 à 9 sont respectivement intégrés dans le compte immédiatement supérieur.

Tout opérateur 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 distillées,
- les quantités d'eaux-de-vie distillées mises sous bois par contenant,
- les autres entrées d'eaux-de-vie par contenant et par compte de vieillissement,
- les sorties d'eaux-de-vie par contenant et par compte de vieillissement.

CHAPITRE III
Principaux points à contrôler et méthode d'évaluation

Points clés	Méthode d'évaluation
A) Règles structurelles	
Localisation des sites de production	Examen documentaire
Caractéristiques descriptives du matériel de distillation	Contrôle sur site et/ou Examen documentaire
B) Règles annuelles	
Délai entre pressurage et mise en œuvre du marc	Examen Documentaire
Modalités de stockage du marc	Contrôle sur site
Rendements du vin en marc et du marc en alcool	Examen documentaire
Délais et période de distillation	Contrôle sur site et/ou Examen Documentaire
TAV maximal du distillat	Mesure
Durée minimale de vieillissement	Contrôle sur site et/ou Examen Documentaire
Caractéristiques des logements	Contrôle sur site
C) Produits	
Caractéristiques organoleptiques du produit fini	Examen organoleptique
Caractéristiques analytiques du produit fini	Examen analytique