

# Transmission d'une indication géographique établie pour une boisson spiritueuse

Whisky d'Alsace  
N°UE: PGI-FR-01982  
Transmis le 11-10-2017  
PGI

## 1. FICHE TECHNIQUE

### 1.1. Dénomination et type

#### 1.1.1. Dénomination(s)

Whisky d'Alsace (fr)

Whisky alsacien (fr)

#### 1.1.2. Catégorie

2. Whisky or Whiskey

#### 1.1.3. Pays du demandeur

France

#### 1.1.4. Langue de la demande:

Français

#### 1.1.5. Type d'indication géographique:

IGP - Indication géographique protégée

### 1.2. Coordonnées

#### 1.2.1. Nom et titre du demandeur

Nom et titre du demandeur	Syndicat des distillateurs et des liquoristes d'Alsace
Statut juridique, taille et composition (dans le cas de personnes morales)	Syndicat professionnel composé de producteurs de fruits, de négociants en fruits, de brasseurs et de distillateurs

	impliqués dans l'élaboration d'eaux-de-vie d'Alsace
Nationalité	France
Adresse	12, avenue de la Foire aux vins 68 000 COLMAR FRANCE
Pays	France
Téléphone	(33) (0) 783312437
Adresse(s) électronique(s)	syndicatdistillateursalsace@gmail.com

### 1.2.2. Coordonnées de l'intermédiaire

Nom de l'intermédiaire	Ministère de l'agriculture et de l'Alimentation
Adresse	Direction Générale de la Performance Économique et Environnementale des Entreprises (DGPE)  Bureau du vin et des autres boissons  3 Rue Barbet de Jouy  75349 Paris Cedex 07 SP  France
Pays	France
Téléphone	(33)(0)149554955
Adresse(s) électronique(s)	liste-cdc-vin-aop-DGPAAT@agriculture.gouv.fr

### 1.2.3. Coordonnées des parties intéressées

### 1.2.4. Informations détaillées sur l'autorité de contrôle compétente

Nom de l'autorité de contrôle compétente	Institut national de l'origine et de la qualité (INAO)
Adresse	12 rue Henri Rol-Tanguy

	93555 Montreuil-sous-Bois France
Pays	France
Téléphone	(33)(0)173303800
Adresse(s) électronique(s)	info@inao.gouv.fr

*1.2.5. Informations détaillées sur les organismes de contrôle*

**1.3. Description de la boisson spiritueuse**

Titre - Nom du produit	Whisky d'Alsace
Caractéristiques physiques, chimiques et/ou organoleptiques	<p>1 Caractéristiques organoleptiques : Le « Whisky d'Alsace » est limpide, brillant. Les arômes évoquent les notes de cuir, de torréfaction, de malt, de boisé et de fruit. Jeune, les notes aromatiques du « Whisky d'Alsace » sont franches et assez marquées. En fonction de la durée de vieillissement et du type de bois utilisé, ces notes aromatiques vont se complexifier et sa couleur va varier du jaune doré à l'ambré.</p> <p>2 Caractéristiques physico-chimiques : Au moment de la vente au consommateur, le « Whisky d'Alsace » présente un titre alcoométrique volumique compris entre au moins 40% et au plus 65%.</p> <p>La teneur en substances volatiles est supérieure ou égale à 150 grammes par hectolitre d'alcool pur.</p>
Caractéristiques spécifiques (en comparaison avec d'autres boissons spiritueuses de la même catégorie)	Le « Whisky d'Alsace » est produit exclusivement à partir d'orge maltée saccharifiée sous l'action de la seule diastase du malt, sans ajout d'enzymes exogènes. L'orge, du fait de sa richesse en amidon est une céréale extrêmement intéressante pour l'élaboration du

	<p>whisky. La saccharification de l'amidon sous l'action de la seule diastase permet de préserver la spécificité aromatique de cette céréale. L'orge maltée développe dans le moût des précurseurs d'arômes spécifiques qui vont caractériser l'eau-de-vie par des notes maltées.</p> <p>Le moût ne comporte que de l'orge maltée, de l'eau et des levures, sans chauffage ni addition de produits chimiques pour accélérer ou retarder la fermentation. La réalisation de la fermentation dans ces conditions permet de disposer d'un moût au potentiel aromatique fruité et malté souhaité. Les caractéristiques de l'eau ajoutée lors du brassage sont utilisées par chacun des opérateurs afin d'optimiser ce potentiel. Le moût fermenté est ensuite distillé selon le principe de la distillation discontinue, avec des alambics dont la partie en contact avec les vapeurs en amont du col-de-cygne est en cuivre, à un titre alcoométrique volumique compris entre 60 % et 80 % d'alcool pur.</p> <p>La distillation discontinue conserve l'essentiel des arômes du moût fermenté évoquant le malt et le fruit tout en écartant certaines fractions comportant des notes inappropriées. De même les propriétés catalytiques du cuivre permettent l'élimination de certains composés indésirables. La distillation à un TAV limité garantit une teneur élevée en substances volatiles spécifiques (supérieures à 150 g/HAP), responsables de la complexité aromatique des eaux-de-vie, de leur aptitude au vieillissement et de leur persistance en bouche.</p> <p>Ce vieillissement en fûts de chêne dans les conditions climatiques alsaciennes</p>
--	--

	<p>apporte au « whisky d'Alsace » sa couleur et de nouvelles notes aromatiques de cuir, de torréfaction, de boisé qui vont se complexifier proportionnellement à la durée du séjour sous bois tandis que l'eau-de-vie va s'assouplir. L'absence de toute coloration par le caramel permet de préserver la couleur obtenue par le seul effet du bois.</p> <p>Les opérations de réduction, le cas échéant, sont réalisées, avec de l'eau puisée dans l'aire pour ramener le titre alcoométrique entre 40 et 65 %, niveau permettant de mieux mettre en valeur les arômes. Les savoir-faire des distillateurs et des éleveurs pour abaisser le titre alcoométrique de l'eau-de-vie au niveau souhaité en fonction des caractéristiques de l'eau est déterminant pour atteindre les critères organoleptiques recherchés.</p>
--	--

#### **1.4. Définir la zone géographique**

##### *1.4.1. Description de la zone géographique définie*

Le concassage de l'orge maltée, le brassage de la mouture, la fermentation du moût, la distillation du moût fermenté, le vieillissement des eaux-de-vie et la réduction sont effectués dans l'aire géographique. L'eau utilisée pour le brassage, la fermentation du moût et la réduction du titre alcoométrique volumique de l'eau-de-vie est puisée au sein de l'aire géographique.

L'aire géographique est constituée par le territoire de l'ensemble des communes de la région Alsace répartie sur les deux départements :

- Bas-Rhin ;
- Haut-Rhin.

#### 1.4.2. Zone NUTS

FR	FRANCE
FR4	EST
FR42	Alsace
FR421	Bas-Rhin
FR422	Haut-Rhin

#### 1.5. Méthode d'obtention de la boisson spiritueuse

Titre - Type de méthode	Matière première
Méthode	<p>Les matières premières utilisées pour le « Whisky d'Alsace » sont exclusivement l'orge maltée, l'eau et la levure.</p> <p>Les variétés d'orge transgéniques sont interdites.</p>

Titre - Type de méthode	Concassage et brassage
Méthode	<p>Les grains sont concassés pour obtenir une mouture grossière.</p> <p>Cette mouture, brassée avec de l'eau, subit une saccharification sous l'action de la diastase du malt. Le recours aux enzymes exogènes pour la saccharification de l'orge maltée est interdit.</p>

Titre - Type de méthode	Fermentation
Méthode	<p>L'ajout de levure est autorisé pour la fermentation du moût de malt.</p> <p>Le moût est fermenté sans chauffage ni</p>

	<p>addition de produit chimique destiné à accélérer ou à retarder la fermentation.</p> <p>Tout ajout ou toute concentration visant à augmenter la teneur naturelle en sucre du moût sont interdits.</p>
--	---

Titre - Type de méthode	Distillation
Méthode	<p>Le moût fermenté est distillé selon le principe de la distillation discontinue, soit simple, soit multi-étagée avec reflux.</p> <p>1 Distillation discontinue simple avec ou sans reflux externe</p> <p>- Description des matériels de distillation :</p> <p>L'alambic est composé d'une chaudière dite cucurbite, d'un chapiteau, d'un col-de-cygne, avec ou sans condenseur à eau, et d'un serpentín avec appareil réfrigérant.</p> <p>Toutes les parties en contact avec les vapeurs en amont du col-de-cygne sont obligatoirement en cuivre : cucurbite et chapiteau.</p> <p>La capacité totale de l'alambic ne doit pas dépasser 25 hectolitres.</p> <p>La présence d'un catalyseur au cuivre est autorisée afin de piéger le carbamate d'éthyle.</p> <p>- Mode de chauffage :</p> <p>Le moût fermenté est chauffé dans la cucurbite au feu nu ou par introduction de vapeur d'eau dans une double</p>

	<p>enveloppe extérieure.</p> <p>- Description du procédé :</p> <p>Les vapeurs issues du moût fermenté s'élèvent et gagnent le chapiteau où elles se condensent partiellement. Une partie d'entre elles se condense et reflue vers la cucurbite tandis qu'une autre partie des vapeurs emprunte le col-de-cygne et se dirige vers le réfrigérant à la sortie duquel va couler le distillat (c'est le phénomène de rétrogradation).</p> <p>Cette méthode consiste en une succession de plusieurs distillations :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les premières consistent en la distillation du moût fermenté et permettent d'obtenir le brouillis qui peut être à nouveau distillé ;</li> <li>• la dernière consiste en la distillation du brouillis et permet d'obtenir l'eau-de-vie.</li> </ul> <p>- Titre alcoométrique volumique maximal :</p> <p>Le titre alcoométrique du distillat diminue au cours de la distillation et les fractions de début et de fin de distillation peuvent être séparées en fonction de leur titre alcoométrique volumique. Lors de la dernière distillation, les fractions de début de distillation sont systématiquement éliminées et les fractions de fin de distillations sont séparées de l'eau-de-vie et peuvent être réintroduites avec le moût fermenté ou avec le brouillis lors de l'une des distillations suivantes.</p> <p>Ce mode de distillation est autorisé pour le « Whisky d'Alsace » « single malt ».</p>
--	---



	<p>À la sortie de l'alambic et à la fin du processus de distillation, l'eau-de-vie présente un titre alcoométrique volumique supérieur ou égal à 60 % et inférieur ou égal à 80 % d'alcool pur.</p> <p>2 Distillation discontinue multi-étagée avec reflux</p> <p>- Description des matériels de distillation :</p> <p>La distillation est réalisée au moyen d'alambics constitués d'une chaudière dite cucurbite et d'une colonne munie de 3 plateaux au plus. La colonne est surmontée d'un échangeur à eau puis d'un col-de-cygne relié à un condenseur-réfrigérant.</p> <p>Toutes les parties en contact avec les vapeurs en amont du col-de-cygne sont obligatoirement en cuivre : cucurbite, colonne et plateaux.</p> <p>La présence d'un catalyseur au cuivre est autorisée afin de piéger le carbamate d'éthyle.</p> <p>Les plateaux peuvent être débrayés et dans ce cas, comme les plateaux ne peuvent retenir de liquide et permettre le barbotage des vapeurs, la distillation multi-étagée se transforme en une distillation simple.</p> <p>La capacité totale de l'alambic ne doit pas dépasser 25 hectolitres.</p> <p>- Mode de chauffage :</p>
--	--

	<p>Le moût fermenté est chauffé dans la cucurbite au feu nu ou par introduction de vapeur d'eau dans une double enveloppe.</p> <p>- Description du procédé :</p> <p>Les vapeurs issues du moût fermenté s'élèvent et gagnent les plateaux où elles se condensent partiellement. Les vapeurs progressent ensuite vers le col-de-cygne, une partie d'entre elles reflue vers l'échangeur à eau où elle se condense puis redescend dans la colonne tandis qu'une autre partie des vapeurs se dirige vers le réfrigérant à la sortie duquel va couler le distillat.</p> <p>Cette méthode consiste en une succession de plusieurs distillations :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les premières consistent en la distillation du moût fermenté et permettent d'obtenir le brouillis qui peut être à nouveau distillé ;</li> <li>• la dernière distillation est effectuée avec les plateaux et l'échangeur obligatoirement embrayés. Elle consiste en la distillation du brouillis et permet d'obtenir l'eau-de-vie.</li> </ul> <p>- Titre alcoométrique volumique maximal :</p> <p>Au cours de la distillation, le titre alcoométrique du distillat diminue. Les fractions de début et de fin de distillations sont séparées de l'eau-de-vie. Les fractions de début de distillation sont éliminées tandis que les fractions de fin de distillation peuvent être réintroduites avec le moût fermenté lors de l'une des distillations suivantes.</p> <p>Ce mode de distillation est autorisé pour</p>
--	--

	<p>le « Whisky d'Alsace » « single malt » avec les plateaux débrayés.</p> <p>À la sortie de l'alambic et à la fin du processus de distillation, l'eau-de-vie présente un titre alcoométrique volumique supérieur ou égal à 60 % et inférieur ou égal à 80 % d'alcool pur.</p>
--	---

Titre - Type de méthode	Viellissement
Méthode	<p>Les eaux-de-vie sont vieilles dans des chais de vieillissement dont l'hygrométrie et la température sont régulées naturellement sans installation autre que l'isolation et la ventilation des locaux.</p> <p>Les eaux-de-vie sont vieilles en récipients de bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale à 700 litres durant une période minimale de 3 ans à compter de la date de mise sous bois.</p> <p>L'élevage au-delà des 3 ans peut se faire dans des récipients de bois d'autres essences.</p> <p>La durée minimale définie ci-dessus est réalisée sans interruption, à l'exception des manipulations nécessaires à l'élaboration des produits.</p>

Titre - Type de méthode	Réduction
Méthode	<p>Le titre alcoométrique des eaux-de-vie est réduit par ajout d'eau pour atteindre un titre alcoométrique volumique compris entre 40 % et 65 %.</p>

Titre - Type de méthode	Finition
Méthode	<p data-bbox="799 215 1145 241">La coloration est interdite.</p> <p data-bbox="799 349 1329 600">Le « Whisky d'Alsace » présente une valeur d'obscuration inférieure ou égale à 2 % vol. L'obscuration, exprimée en % vol., est obtenue par la différence entre le titre alcoométrique volumique réel et le titre alcoométrique volumique brut.</p> <p data-bbox="799 707 1329 882">Conformément à la réglementation européenne et aux dispositions du présent cahier des charges, le whisky ne doit pas être édulcoré ou aromatisé ni contenir aucun additif.</p>

### 1.6. Lien avec l'environnement géographique d'origine ou l'origine géographique

Titre - Nom du produit	
Informations détaillées sur la zone géographique ou l'origine pertinentes pour le lien	<p data-bbox="799 1240 1209 1267">Les facteurs physiques du lien :</p> <p data-bbox="799 1375 1329 1518">Le caractère dominant du relief en Alsace réside dans l'important contraste topographique entre la plaine rhénane et le versant oriental du massif vosgien.</p> <p data-bbox="799 1559 1329 1697">Le climat tempéré semi-continental alsacien est caractérisé par de fortes amplitudes thermiques et pluviométriques.</p> <p data-bbox="799 1738 1329 2018">Ce climat alsacien est renforcé par l'effet d'abri des Vosges qui accentue un peu la continentalité de la zone et contribue à des modifications majeures des conditions de ventilation. Cet effet d'abri est accentué lors d'un phénomène météorologique bien particulier qui va limiter les précipitations : le foehn «</p>

	<p>vent fort chaud et sec » qui est créé par la rencontre de la circulation atmosphérique (le vent) et du relief (la chaîne des Vosges).</p> <p>L'Alsace dispose d'une ressource inépuisable : l'eau. À travers ses cours d'eau et ses réserves souterraines, elle a modelé les paysages et donné naissance à des milieux naturels divers.</p> <p>Les facteurs humains du lien :</p> <p>La première brasserie alsacienne est fondée en 1260. Grâce à la production de céréales et l'abondance de l'eau dans la région, l'activité brassicole, d'abord artisanale, se développe pour atteindre une dimension industrielle au début du XIXe siècle. Aujourd'hui, les brasseries alsaciennes composées d'entreprises familiales, dont certaines ont intégré de grands groupes, et de micro-brasseries, produisent plus de 50 % de la production française de bière.</p> <p>L'histoire de la distillation en Alsace remonte au XVe siècle (première mention d'une eau-de-vie alsacienne dans les comptes de l'œuvre Notre Dame) et est liée dans un premier temps à la matière première que l'on trouve en abondance dans la région. Elle a commencé par les fruits, les petites baies et les plantes aromatiques. D'autres produits ont été plus récemment utilisés : c'est le cas du moût de malt. C'est le long des cours d'eau que les distillateurs se sont installés et se sont développés. Influencés par les pratiques écossaises et irlandaises, introduites par les moines en Alsace, lors des différentes vagues d'évangélisation, les distillateurs alsaciens ont su profiter du savoir faire</p>
--	---

	<p>des brasseries régionales pour donner naissance au « Whisky d'Alsace ». Sa production s'est surtout développée à partir des années 1990.</p> <p>On compte 5 distilleries en 2012 qui produisent du « Whisky d'Alsace », atteignant ensemble une production équivalente à 7 000 litres d'alcool pur, en progression constante.</p> <p>Le Whisky d'Alsace est obtenu exclusivement à partir d'orge malté, d'eau et de levures. Le concassage de l'orge malté est réalisé par le brasseur avant la saccharification. La fermentation du moût doit s'effectuer sans chauffage ni addition de produit chimique destiné à accélérer ou retarder la fermentation. Ce sont uniquement les sucres de la céréale maltée qui sont fermentés (l'enrichissement est interdit).</p> <p>Les outils de distillation utilisés découlent de cet héritage de distillation des eaux-de-vie-de fruits. On trouve des alambics traditionnels à distillation discontinue simple et des alambics à colonne avec 3 plateaux maximum, à distillation discontinue multi-étagée à reflux. La méthode de distillation consiste en une succession de plusieurs distillations. Les parties situées en amont du col-de-cygne, au contact du produit, sont en cuivre. Ils ont une capacité de 2 500 litres maximum.</p> <p>Les eaux-de-vie de malt sont vieillies dans des chais de vieillissement dont l'hygrométrie et la température sont régulées naturellement sans installation autre que l'isolation et la ventilation des locaux. Elles sont vieillies exclusivement en récipient de bois de chêne d'une capacité inférieure ou égale</p>
--	---

	<p>à 700 litres durant une période minimale de 3 ans à compter de la date de mise sous bois. Le vieillissement au-delà des 3 ans peut se faire dans des récipients de bois d'autres essences.</p>
<p>Caractéristiques spécifiques de la boisson spiritueuse imputables à la zone géographique</p>	<p>Le « Whisky d'Alsace » est limpide, brillant. Les arômes évoquent les notes de cuir, de torréfaction, de malt, de boisé et de fruit. Jeune, les notes aromatiques du « Whisky d'Alsace » sont franches et assez marquées. En fonction de la durée de vieillissement et du type de bois utilisé, ces notes aromatiques vont se complexifier et sa couleur va varier du jaune doré à l'ambéré.</p> <p>Le « Whisky d'Alsace » présente, lors de la commercialisation à destination du consommateur, un titre alcoométrique volumique compris entre 40 % et 65 %.</p> <p>La réputation du whisky d'Alsace</p> <p>Le « Whisky d'Alsace » jouit d'une très bonne notoriété, aussi bien sur le plan national qu'international. Ces appréciations très positives se retrouvent dans la presse spécialisée (Whisky magazine, Spirit business...) ou lors de manifestations liées au whisky tel le « Whisky Live » à Paris.</p> <p>Le Whisky alsacien est désormais ancré dans les traditions régionales comme en témoigne l'historien Roland Oberlé dans son ouvrage « L'Alsace, les saveurs d'un terroir » qui dédie un chapitre aux eaux-de-vie et Whisky d'Alsace.</p>

<p>Lien causal entre la zone géographique et le produit</p>	<p>Le « Whisky d'Alsace » résulte de la rencontre de deux savoir-faire historiques en Alsace : l'activité brassicole et la distillation qui occupent encore aujourd'hui une place prépondérante dans l'économie de la région.</p> <p>Le dénominateur commun de ces deux activités est l'eau : elle est utilisée comme ingrédient de base pour l'élaboration du moût de malt, mais également et en grande quantité pour le refroidissement des distillats, et bien sûr elle permet la réduction du whisky pour sa commercialisation. L'Alsace présente naturellement une abondance en eaux de surface et de réserve souterraine indispensable à une activité brassicole et de distillation de qualité.</p> <p>La qualité du moût, réalisé sans enrichissement à partir d'orge malté concassé dans l'aire, additionné d'eau, va permettre la transformation des sucres de l'orge en alcool éthylique, excellent support pour les composés aromatiques caractérisant l'orge malté.</p> <p>La succession de plusieurs distillations va permettre de concentrer le degré d'alcool et d'isoler les composés aromatiques recherchés pour le « Whisky alsacien ».</p> <p>Les alambics utilisés ainsi que la méthode de distillation sont particuliers à la région Alsace. Par sa taille et la présence de cuivre pour certaines parties, l'alambic permet de préserver la qualité du moût de malt. Issue de l'héritage très ancien de la distillation dans la région et influencée par la</p>
---	---



	<p>proximité de l'Allemagne, la haute maîtrise de leur outil par les distillateurs alsaciens permet d'obtenir une eau-de-vie d'orge malté aux caractéristiques particulières et à la persistance des arômes.</p> <p>Le vieillissement dans des fûts de chêne, pendant 3 années, va impacter naturellement la couleur du « Whisky d'Alsace » et ses caractéristiques organoleptiques. La taille limitée de ces contenants permet de favoriser les échanges. Les écarts de température propres à l'Alsace sont propices à la maturité du « Whisky d'Alsace » et favorisent l'évolution des composants aromatiques recherchés dans le « Whisky d'Alsace ». Dans le whisky jeune, les notes de cuir, de torréfaction, de malt, de boisé et de fruit sont franches et assez marquées. La durée de vieillissement et le type de bois utilisé, va complexifier ces arômes.</p> <p>Enfin, la réduction du « Whisky d'Alsace » permet de ramener son titre alcoométrique volumique de consommation entre 40 et 65 %, niveau permettant de mieux mettre en valeur les arômes.</p> <p>La réputation et la prospérité du « Whisky d'Alsace » tiennent aussi au fait que la région possède une culture culinaire très riche et a su intégrer cette eau-de-vie dans sa gastronomie en tant que boisson mais aussi comme ingrédient dans des recettes.</p>
--	---

**1.7. Exigences européennes, nationales ou régionales**

**1.8. Elément complémentaire à l'indication géographique**

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

Titre	Single malt
Description de la règle	<p>L'identification des produits bénéficiant de l'Indication Géographique « Whisky d'Alsace » ou « Whisky alsacien » peut être précisée d'une mention complémentaire spécifique figurant à côté de l'Indication Géographique et dans la même typographie : la mention « single malt » peut être utilisée lorsque le « Whisky d'Alsace » ou « Whisky alsacien » est issu d'un moût brassé et fermenté dans un même lieu et distillé dans une seule et même distillerie.</p> <p>L'utilisation de cette mention est réservée aux « Whisky d'Alsace » issus d'une distillation discontinue simple.</p>

Titre	Mention de l'âge
Description de la règle	La mention de l'âge du whisky n'est possible qu'à partir d'une durée minimale de vieillissement de 6 ans.

**2. AUTRES INFORMATIONS**

**2.1. Pièces justificatives**

Nom du dossier:	CdC IG Whisky Alsace BO.pdf
Description	Cahier des charges de l'IG Whisky d'Alsace
Type de document	Cahier des charges:

Nom du dossier:	WhiskyAlsace_joe_20150114_0026.pdf
Description	Arrêté d'homologation de l'IG Whisky d'Alsace
Type de document	Cahier des charges:

Nom du dossier:	NAF WhiskyAlsace 20171004.doc
Description	Note des autorités françaises
Type de document	Cahier des charges:

Nom du dossier:	CDC_whiskydAlsace_octobre2017.doc
Description	Proposition de cahier des charges modifié
Type de document	Cahier des charges:

## **2.2. Lien vers le cahier des charges du produit**

Lien:	<a href="https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-24f8f547-8609-4e4e-be81-306cbba67730">https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-24f8f547-8609-4e4e-be81-306cbba67730</a>
-------	---