

Les LIQUEURS

Pour l'appellation Crémant de Bourgogne



L'importance de rappeler les principales règles de composition des liqueurs de tirage et d'expédition.
Source : Annexe II du règlement CE N° 606 2009 du 24 juillet 2009



La liqueur de tirage destinée à l'élaboration d'un vin mousseux de qualité à AOP ne peut être composée que:

- a) de saccharose,
- b) de moût de raisins concentré,
- c) de moût de raisins concentré rectifié,

et de :

- a) moût de raisins,
- b) moût de raisins partiellement fermenté,
- c) vin,

aptes à donner le même vin mousseux ou le même vin mousseux de qualité à appellation d'origine protégée que celui auquel la liqueur de tirage est ajoutée.

L'adjonction de la liqueur de tirage n'est pas considérée, ni comme enrichissement ni comme édulcoration. L'adjonction de la liqueur de tirage ne peut entraîner une augmentation du titre alcoométrique volumique total de la cuvée de plus de 1,5 % vol. Cette augmentation est mesurée en calculant l'écart entre le titre alcoométrique volumique total de la cuvée et le titre alcoométrique volumique total du vin mousseux avant l'adjonction éventuelle de la liqueur d'expédition.

Par dérogation, les vins mousseux de qualité à AOP (Crémant de Bourgogne) contenus dans des récipients fermés d'une capacité inférieure à 25 centilitres peuvent présenter, lorsqu'ils sont conservés à la température de 20° C une surpression minimale de 3 bars.

La tenue d'un registre de tirage est obligatoire et doit préciser (selon les dispositions du cahier des charges de l'appellation Crémant de Bourgogne) :

- la date du début de tirage
- la date de fin de tirage
- le volume mis en œuvre
- la constitution de la cuvée
- le numéro de tirage

Un cahier de tirage est à disposition à l'UPECB.



La liqueur d'expédition ne peut être composée que:

- de saccharose,
- de moût de raisins,
- de moût de raisins partiellement fermenté,
- de moût de raisins concentré,
- de moût de raisins concentré rectifié,
- de vin ou
- de leur mélange, éventuellement additionnés de distillat de vin.

L'adjonction de la liqueur d'expédition est effectuée de manière à ne pas augmenter de plus de 0,5 % vol le titre alcoométrique volumique acquis des vins mousseux.

Le titre alcoométrique volumique acquis des vins mousseux de qualité à appellation d'origine protégée, y compris l'alcool contenu dans la liqueur d'expédition éventuellement ajoutée, est au minimum de 10 % vol.

La tenue d'un registre de dégorgement est obligatoire. Tout opérateur tient à jour un registre pour chaque opération de dégorgement. Ce registre indique notamment : (selon les dispositions du cahier des charges de l'appellation Crémant de Bourgogne) :

- la date de début de l'opération ;
- le ou les numéros de tirage du ou des lots concernés avec le volume correspondant ;
- la ou les dates de tirage ;
- le volume du vin, exprimé en nombre de cols, à l'issue du dégorgement ;
- le numéro du lot, à l'issue du dégorgement.

Un cahier de dégorgement est à disposition à l'UPECB.