

# Marc de Champagne ou Marc champenois ou Eau-de-vie de marc champenois

Eaux-de-vie de marc de raisin

## LE PRODUIT

Le Marc Champenois est une eau-de-vie ayant été vieillie en cuve ou en récipient de bois de chêne. Elle a été élaborée à partir de raisins égrappés (marcs) provenant des cépages cultivés dans le même territoire que celui de l'AOP Champagne. La distillation est réalisée au moyen d'alambics en cuivre.

## ARÔMES ET SAVEURS

Le Marc champenois est blanc et limpide lorsqu'il est vieilli en cuve. Dans le cas d'un vieillissement sous bois, il va plutôt se parer de couleur allant de jaune paille à ambré. Il se caractérise par des arômes de fleurs, de pulpes fraîches, jusqu'à des notes plus chaudes et chocolatées. Au cours de son vieillissement sous bois, il acquiert des notes boisées, vanillées.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Le Marc champenois provient de raisins égrappés, récoltés dans des vignes situées dans le même territoire que l'AOP Champagne. Le territoire est caractérisé par des coteaux, entre 90 et 300 mètres d'altitude et majoritairement crayeux. Il est suffisamment escarpé et vallonné pour une bonne maturité des raisins.

## UN PRODUIT RECONNU

Le marc champenois doit son originalité à l'implantation des vignes sur les pentes crayeuses champenoises. Le savoir-faire de distillation se transmet de génération en génération. Par leur savoir-faire, ces professionnels valorisent des marcs de qualité et perpétuent des traditions plus que centenaires.

### Le saviez-vous

Les raisins égrappés, matières solides restant après le pressurage, sont appelées dans le patois champenois des "aignes". Ces matières sont composées des rafles, des peaux et de la pulpe de raisin, des pépins et de jus.

# Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Contacts

## Organisme de défense et de gestion (ODG)

Association des producteurs de boissons spiritueuses à indication géographique champenoise

---

CIVC

5 rue Henry Martin

51200 EPERNAY

**Contact :** Adèle MICHAUD

**Tél. :** 0326513445 - 0699788386

**Mél. :** [odgbslcc@cvc.fr](mailto:odgbslcc@cvc.fr)

## Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Epernay

---

43 ter rue des Forges

51200 EPERNAY

**N°SIRET :** 13000270200145

**Tél. :** 03 26 55 95 00

**Fax :** 03 26 54 48 98

**Mél. :** [INAO-EPERNAY@inao.gouv.fr](mailto:INAO-EPERNAY@inao.gouv.fr)

## Organismes de contrôle (OC)

AIDAC

---

Siège

8 rue du Pré Bréda

51207 EPERNAY Cedex

FRANCE

CS 80254

**N°SIRET :** 50874214500024

**Contact :** Luc CHAMOURIN

**Tél. :** 03 26 54 07 58

**Fax :** 03 26 55 51 85

**Mél. :** [lchamourin@aidac.fr](mailto:lchamourin@aidac.fr)

---

**Source URL:**

*<https://www.inao.gouv.fr/produit/marc-de-champagne-ou-marc-champenois-ou-eau-de-vie-de-marc-champenois-23026>*

**List of links present in page**

1. <mailto:odgbsigc@civc.fr>
2. <mailto:INAO-EPERNAY@inao.gouv.fr>
3. <mailto:lchamourin@aidac.fr>