



Cassis de Bourgogne

Crème de cassis

LE PRODUIT

Le Cassis de Bourgogne est une liqueur produite dans une zone géographique définie de l'ancienne région Bourgogne. Cette crème de cassis est élaborée à partir des seuls cassis récoltés dans leur terroir bourguignon d'origine. L'usage de baies entières avec une charge minimale en fruit permet de concentrer les arômes du cassis.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Cassis de Bourgogne se caractérise par une grande puissance aromatique alliant finesse, velouté et longueur en bouche. Sa concentration en fruit s'exprime par ailleurs par sa robe grenat très dense et sa grande viscosité : il « colle au verre ».

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

L'interdiction de toute autre substance que le cassis fruit, l'alcool et le sucre blanc, met en valeur les arômes spécifiques des deux variétés locales utilisées : le « Noir de Bourgogne » et le « Royal de Naples ». Les fruits sont obligatoirement récoltés dans certaines communes de Côte d'Or ou de Saône-et-Loire.

UN PRODUIT RECONNU

Le cassis et la crème de cassis sont emblématiques de la région depuis la deuxième moitié du XIXème siècle. La région est le premier producteur mondial de la variété "Noir de Bourgogne".

Le saviez-vous

L'apéritif composé de crème de cassis de Bourgogne et d'Aligoté de Bourgogne est mondialement connu. Il existe également de nombreuses recettes de cocktails, de plats raffinés et de pâtisserie utilisant la crème de cassis de Bourgogne

Informations techniques

[Cahier des charges](#)

[Contenu Cahier des charges](#)

[Textes réglementaires](#)

[Contenu Textes réglementaires](#)

[Aire géographique](#)

[Carte](#)

[**Aire géographique**](#)

[Contacts](#)

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat Interprofessionnel de défense du Cassis en Bourgogne

Chambre Régionale d'agriculture de Bourgogne

1 rue des Coulots

21110 BRETENIERE

N°SIRET : 527 600 613 000

Tél. : 06 73 08 53 53

Mél. : sldcb@cote-dor.chambagri.fr

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

Parc du Golf - Bâtiment Bogey
16 rue du Golf
21800 QUETIGNY

N°SIRET : 13000270200327
Tél. : 03 80 78 71 90
Fax : 03 80 73 35 10
Mél. : INAO-DIJON@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)
CERTIPAQ

Siège
84 boulevard Montparnasse
75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094
Contact : Gaël du CHELAS
Tél. : 01 45 30 92 92
Fax : 01 45 30 93 00
Mél. : certipa@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 03 88 19 16 79
Fax : 03 88 19 55 29
Mél. : certipa@certipaq.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 50 88 18 78
Fax : 04 50 88 18 78
Mél. : certipa@certipaq.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine

72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 43 14 21 11

Fax : 02 43 14 27 32

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles

84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 04 90 22 78 12

Fax : 04 90 22 78 27

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est

10 rue des Frères Lumière

63100 CLERMONT-FERRAND

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80

Fax : (33) (0)4 73 29 03 96

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège

56, rue Salengro

85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024

Contact : Loïk GALLOIS

Tél. : 02 51 05 14 92

Fax : 02 51 36 84 63

Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ
rue de la délivrande
14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36
Fax : 02 31 53 26 58
Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/cassis-de-bourgogne-22319>

List of links present in page

1. https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IG_CassisdeBG_202502.pdf
2. <mailto:sidcb@cote-dor.chambagri.fr>
3. <mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr>
4. <mailto:certipaq@certipaq.com>
5. <mailto:certipaq@certipaq.com>
6. <mailto:certipaq@certipaq.com>
7. <mailto:certipaq@certipaq.com>
8. <mailto:certipaq@certipaq.com>
9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:certipaq@certipaq.com>
11. <mailto:certipaq@certipaq.com>
12. <mailto:slepesteur@certipaq.com>