

# Marc de Bourgogne

Eaux-de-vie de marc de raisin

## LE PRODUIT

L'AOC Marc de Bourgogne est une eau-de-vie ambrée, vieillie sous bois. Elle naît de la distillation de ce qu'il reste du pressurage des raisins lors de la vinification des vins d'appellation d'origine de Bourgogne.

## ARÔMES ET SAVEURS

Le Marc de Bourgogne se caractérise par une couleur jaune ambré 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.

## UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

La zone de production est la même que celle des vins d'appellation d'origine de la grande Bourgogne viticole dans les départements du nord au sud de l'Yonne, de la Côte-d'Or, de la Saône-et-Loire et du Rhône.

## UN PRODUIT RECONNUS

La production de la matière première, sa distillation et le vieillissement obligatoire sous bois ont lieu dans la même aire géographique. L'eau-de-vie est de renommée très ancienne. Elle a été reconnue en AOC dès 1942.

### Le saviez-vous

Le Marc de Bourgogne est utilisé principalement en digestif, mais il peut également être servi en apéritif, mélangé à la crème de cassis. Il est également utilisé pour le lavage de la croûte du fromage d'appellation d'origine Epoisses, à laquelle il confère ses arômes caractéristiques.

# Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[\*\*Aire géographique\*\*](#)

Contacts

**Organisme de défense et de gestion (ODG)**

Syndicat de défense et de promotion des eaux-de-vie et du ratafia de Bourgogne

---

132-134 Route de Dijon

21207 BEAUNE CEDEX

BP 80266

**Contact :** L. BOULMONT (Secrétaire de l'ODG)

**Tél. :** 03 80 25 00 22/07 77 49 22 07

**Mél. :** [odg.marc-fine@cavb.fr](mailto:odg.marc-fine@cavb.fr) et [l.boulmont@cavb.fr](mailto:l.boulmont@cavb.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](mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr)

Organismes de contrôle (OC)

SIQCERT

---

Siège

132 route de Dijon

21200 BEAUNE

**N°SIRET :** 50066766200018

**Contact :** Sophie MARINIER

**Tél. :** 03 80 25 09 50

**Fax** : 03 80 24 63 23

**Mél.** : [mariniersophie@siqocert.fr](mailto:mariniersophie@siqocert.fr)

SIQOCERT

---

520 Av du Maréchal Lattre de Tassigny

71000 Mâcon

**Tél.** : 03 85 38 96 99

**Fax** : 03 85 22 03 31

**Mél.** : [macon@siqocert.fr](mailto:macon@siqocert.fr)

SIQOCERT

---

210 Bd Victor Vermorel

69659 VILLEFRANCHE S/SAONE Cédex

CS 70260

**Tél.** : 04 74 02 22 60

**Fax** : 04 74 02 22 69

**Mél.** : [villefranche@siqocert.fr](mailto:villefranche@siqocert.fr)

---

**Source URL:** <https://www.inao.gouv.fr/produit/marc-de-bourgogne-24570>

#### **List of links present in page**

1. [https://www.inao.gouv.fr/var/inao\\_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IG\\_MarcdeBourgogne\\_A\\_201303.pdf](https://www.inao.gouv.fr/var/inao_site/storage/repository/editeur/files/pdf/Cartes/IG_MarcdeBourgogne_A_201303.pdf)
2. mailto:odg.marc-fine@cavb.fr et l.boulmont@cavb.fr
3. mailto:INAO-DIJON@inao.gouv.fr
4. mailto:mariniersophie@siqocert.fr
5. mailto:macon@siqocert.fr
6. mailto:villefranche@siqocert.fr