

Les Spiritueux

Le terme spiritueux, regroupe l'ensemble des boissons contenant de l'alcool (vins, apéritifs, eaux-de-vie, liqueurs).

• Les eaux-de-vie

Les Eaux-de-vie sont des substances liquides obtenues par une ou plusieurs distillations, soit de fruits, soit de vin, soit de grains.

- Les grandes eaux-de-vie d'appellation contrôlée
 - Cognac (à partir de vin blanc)
 - Grande champagne
 - Bons bois
 - Petite champagne
 - Fine champagne
 - Borderies
 - Cognac
 - Fins bois
 - Armagnac (à partir de vin blanc)
 - Bas armagnac
 - Tenareze
 - Haut armagnac
 - Calvados (distillation de cidre)
 - Calvados de la vallée d'auge
- Les eaux-de-vie de cidre et de poire (distillation de cidre et de Poiret)
 - Eaux-de-vie de cidre de Normandie
 - Eaux-de-vie de cidre de Bretagne
 - Eaux-de-vie de cidre du Maine
 - Eaux-de-vie de Poiret de Normandie
 - Eaux-de-vie de Poiret de Bretagne
 - Eaux-de-vie de Poiret du Maine
- Les eaux-de-vie de vin (obtenue par distillation de vin)
 - Fine Bordeaux
 - Fine Champagne
 - Fine du Languedoc, etc.
- Les Eaux-de-vie de Marc (obtenue par distillation des résidus de raisins passés pour en extraire le jus).
 - Marc de Champagne
 - Marc de Bourgogne
 - Marc du Languedoc, etc.
- La mirabelle de Lorraine (seule eau-de-vie à bénéficier d'une appellation réglementée)
- Les Eaux-de-vie de fruits sans appellation réglementée
 - Kirsch (fermentation et distillation de cerises ou de merises)
 - Kirsch pur (obtenu à partir d'une distillation de cerises macérées)

- Kirsch de commerce (contient 10 à 70% de kirsch pur)
- Kirsch fantaisie (réalisé à partir d'alcool neutre auquel a été ajouté une petite quantité de kirsch pur et de l'extrait de noyau)
- Quetsche d'Alsace
- Les Eaux-de-vie étrangères
 - Whiskies
 - Pur malt (distillation d'orge malté)
 - De grains (Écosse et Irlande) distillation d'une bouillie d'orge maltée et d'autres céréales
 - Les blends préparés à partir d'assemblage de whisky de grains et de whisky pur malt
 - Whiskey (Irlande) distillation d'orge maltée, avoine, blé, seigle.
 - Bourbon (usa) distillation de maïs, orge, seigle.
 - Rye (Canada) obtenu par distillation de seigle
 - Gin (Hollande, Angleterre) obtenu par distillation et rectification d'orge maltée, de seigle ou de maïs et aromatisé de genièvre, coriandre, cannelle, etc.
 - Vodka (Europe de l'est) distillation de blé, seigle, orge et eau adoucie.
 - Marasquin (Italie) distillation de cerises amères appelées marasques
 - Rhum
 - Rhum agricole issu du vésou (jus de canne à sucre)
 - Rhum industriel obtenu par la distillation des mélasses ou sirop issus de la fabrication du sucre

• Les liqueurs

Les liqueurs sont des produits obtenus, soit par distillation, soit par infusion, après macération d'une substance aromatique dans l'alcool.

- Liqueurs de fruits
 - Cherry (à base de cerises)
 - Crème de cassis (à base de cassis)
 - Liqueurs de framboises, d'abricots, de mandarine, etc.
- Liqueurs d'écorces :
 - Cointreau (à base d'écorces d'oranges amères des Antilles et d'écorces douces du Maroc et d'Italie macérées dans l'alcool)
 - Grand Marnier (à base d'écorces d'oranges amères vertes d'Haïti)
 - Curaçao (écorce d'oranges, sucre et alcool)
- Liqueurs de plantes et de graines
 - Chartreuse (à base de plantes)
 - Bénédictine (plantes, écorces de citron, gousses de vanille, Eau-de-vie de vin)
 - Izarra (à base de plante)
 - Vieille cure (à base de plantes et de diverses Eaux-de-vie)
 - Marie-Brizard (liqueur de graines d'anis et de fenouil macérés dans l'alcool)

• Les alcools gélifiés

○ Appellation

- En France : produits à base d'alcool impropres à la consommation en l'état et destiné à des usages alimentaires
- CEE : extrait aromatisant pour denrées alimentaires
- USA : matières première pour l'industrie

Législation : En France : ils doivent être conformes aux instructions du Bulletin officiel de la direction générale des impôts. N° 48 du 24/03/86 et à l'article 169A de l'annexe III du code général des impôts. Cette législation a fixée à 395F par hectolitre d'alcool pur le tarif du droit de fabrication pour les alcools et produits à base d'alcool impropres à la consommation en l'état et utilisés pour élaborer des produits destinés à l'alimentation humaine.

Afin d'obtenir la procédure d'agrément et de contrôle des produits destinés par le laboratoire central du département des finances, ils sont soumis à deux critères techniques :

- Critère d'opacité : le produit doit présenter une opacité évidente.
- Critère de viscosité : le taux de viscosité est fixé à 1000 m Pa. S. (1000 mili pascal seconde), ce taux étant déterminé à la température de 20°C.

Il faut préciser que le procédé de gélification n'est pas exclusif, mais qu'il constitue un procédé de dénaturation parmi d'autres.

• Les vins

En France, la classification des vins et des différentes catégories de vins est ainsi répartie :

- Les vins de table (de 8.5° à 15°)
- Les vins de pays
- VQPRD vins de qualité produits dans les régions déterminées
 - VAOC vins de qualité d'origine contrôlée
 - VDQS vins délimités de qualité supérieure
- Vins doux naturels (muscat)
- Vins doux de liqueurs (vins cuits)
- Vins mousseux
- Vins mousseux gazéifiés
 - En bouteille
 - En cuve close
 - Méthode champenoise
- Vins de Champagne
 - NM négociant manipulant
 - RM récoltant manipulant
 - CM ou MC coopérative de manipulation
- Porto (vin portugais additionné d'eau de vie de vin)
- Xérès (vin espagnol additionné d'eau de vie de vin)