

Catégories de boissons spiritueuses

Martin Heiri, Sonia Petignat-Keller
www.destillate.agroscope.ch



- Eau-de-vie de fruit** obtenue par fermentation alcoolique et distillation d'un fruit frais à pépins ou à noyau ou d'une baie, ou d'un moût de ce fruit, en présence ou non de noyaux
- Eau-de-vie de marc de fruit** obtenue par fermentation et distillation de marc de fruit, à l'exclusion du marc de raisins
- Eau-de-vie de vin** obtenue exclusivement par distillation du vin
- Brandy** obtenu à partir d'eaux-de-vie de vin, vieilli pendant au moins 1 an en récipients de chêne ou au moins 6 mois dans des fûts de chêne de moins de 1000 litres
- Eau-de-vie de lies** obtenue par la distillation de lies de vin ou d'un mélange composé de lies de vin et de reliquats de vin
- Eau-de-vie de marc de raisin** *grappa (TI) ou marc*; obtenue à partir de marcs de raisin fermentés, avec adjonction autorisée d'au maximum 25 kg de lies par 100 kg de moût de raisin
- Eau-de-vie de raisin** obtenue à partir de raisin fermenté
- Eau-de-vie de bière** élaborée à partir d'un distillat de bière fraîche
- Eau-de-vie de céréales** *boisson spiritueuse de céréales*; obtenue par distillation d'un moût fermenté de céréales, saccharifiée par la diastase du malt et fermentée sous l'action de la levure
- Whisky** eau-de vie de céréales vieillie pendant au moins 3 ans dans des fûts de bois d'une capacité inférieure ou égale à 700 litres
- Rhum** obtenu par fermentation et distillation de mélasses ou de sirops provenant de sucre de canne
- Vodka** obtenue à partir d'alcool de bouche* ou par filtration de boissons spiritueuses sur charbon actif suivie éventuellement d'une distillation simple, pouvant être aromatisée pour atténuer ses propriétés organoleptiques
- Boisson spiritueuse au genièvre, gin** obtenue par aromatisation d'alcool de bouche* avec des baies de genièvre ou d'autres substances aromatiques; «London Gin»: obtenu par redistillation d'alcool de bouche aromatisé
- Eau-de-vie de gentiane** élaborée à partir d'un distillat de gentiane, lui-même obtenu par fermentation de racines de gentianes avec ou sans addition d'alcool de bouche*
- Absinthe** élaborée à partir d'alcool de bouche* ou de distillat, aromatisée avec de l'absinthe et d'autres plantes, amère, devant présenter l'odeur d'anis ou de fenouil, louchissant après addition d'eau
- Eau-de-vie d'herbes** obtenue par distillation d'alcool de bouche* dans lequel des herbes ont macéré ou par addition d'un extrait d'herbes à de l'alcool de bouche, pouvant être colorée au moyen d'extraits végétaux ou additionnée d'huiles essentielles
- Eau-de-vie de baies** obtenue par foulage (macération) de baies partiellement ou non fermentées dans de l'alcool de bouche* ou un distillat, puis distillée; 100 kg de fruits au minimum par 20 litres d'alcool pur; peut également être obtenue uniquement par foulage (sans macération) et distillation (mention sur l'étiquette)
- Esprit** obtenu par foulage (macération) de baies entières non fermentées dans de l'alcool de bouche*, suivi d'une distillation; 100 kg de fruits au minimum par 20 litres d'alcool pur
- Liqueur** obtenue par aromatisation et édulcoration d'alcool de bouche*, de distillats ou de boissons spiritueuses, ayant une teneur en sucre minimale de 100 g par litre (dérogations possibles), pouvant être additionnée d'ingrédients d'origine agricole (par ex. lait, œufs); la teneur en alcool d'une liqueur dénommée d'après une boisson spiritueuse déterminée (liqueur de kirsch, liqueur d'eau-de-vie de poire Williams, etc.) doit provenir uniquement de cette boisson spiritueuse
- Vieille** obtenue de la même manière que la liqueur, ayant une teneur en sucre minimale de 20 g par litre, colorée au moyen de bois, de caramel, d'extraits d'écorces ou de fruits lyophilisés



* Alcool éthylique d'origine agricole obtenu par fermentation alcoolique, puis distillation de produits agricoles; ne peut pas être consommé directement.

Teneur en alcool minimale des boissons spiritueuses	Teneur en sucre minimale d'une liqueur
Whisky, eau-de-vie de pommes de terre, absinthe 40,0 %	«Vieille ...» 20 g/l
Eau-de-vie de lies ou de bière 38,0 %	Liqueur de kirsch 70 g/l
Eau-de-vie de vin, de fruit, de gentiane ou d'herbes, gin, rhum et vodka 37,5 %	Liqueur de gentiane 80 g/l
Boisson spiritueuse ou eau-de-vie de céréales, boisson spiritueuse anisée 35,0 %	Liqueur à base d'œufs 150 g/l
Liqueur, boisson spiritueuse anisée, amer 15,0 %	«Crème de ...» 250 g/l
Liqueur à base d'œufs 14,0 %	Crème de cassis 400 g/l

Sources

- *Spiritueux et autres boissons assimilées* – bases légales, dispositions et catégories: www.eav.admin.ch (Documentation > Publications > Varia)
- Ordonnance du DFI sur les boissons alcooliques (état au 1^{er} janvier 2011) : www.admin.ch