

Le COAM

MASTERCLASS · LE CARNET

Les vins de liqueur

Pineau, Floc, Macvin… l'autre visage du terroir

Pineau des Charentes · Floc de Gascogne · Macvin du Jura · Ratafia champenois

---

Le carnet de la masterclass : mutage, distillation, fiches d'identité, dégustation et service.
Données vérifiées dans les cahiers des charges en vigueur (novembre 2026).

LE CARNET

Sommaire

01 Entrer dans la famille : un mot, deux définitions

02 Le mutage : avant, pendant, après

03 La distillation : l'eau-de-vie fait le produit

04 Le panorama : les quatre en un coup d'œil

05 Fiches d'identité : Pineau des Charentes et Floc de Gascogne

06 Fiches d'identité : Macvin du Jura et Ratafia champenois

07 Voisins, cousins et pièges à éviter

08 Déguster, servir, accorder

09 Révision express et sources

L'essentiel en une page

1

Le **moment du mutage** décide de tout : le sucre, les arômes et la catégorie.

2

« Vin de liqueur » a **deux périmètres** : européen (tous les vins mutés, VDN compris) et français (les mistelles).

3

Une **liqueur part d'un alcool**, un vin de liqueur part d'un moût. Le ratafia champenois est, en droit, une liqueur.

4

L'eau-de-vie signe le produit : cognac effacé, armagnac présent, marc végétal.

5

Jeune à l'apéritif, vieux en fin de repas : c'est l'âge et l'élevage qui décident.

6

Pour reconnaître les quatre à l'aveugle : **oubliez le fruit, cherchez l'alcool**.

Les vins de liqueur sont nés là où l'on distille : ce que l'on goûte n'est pas un terroir, c'est un alambic.

Un mot, deux définitions

Un vin de liqueur est d'abord un vin muté : on ajoute un alcool d'origine viticole à un moût ou à un vin. Avant ou pendant la fermentation, on arrête les levures et on garde le sucre du raisin.

EU Le sens européen

Règlement (UE) 1308/2013, annexe VII, partie II, point 3.

- 15 à 22 % vol acquis, 17,5 % vol total minimum
- Alcool d'addition obligatoirement viticole
- À partir d'un moût, d'un moût en fermentation ou d'un vin
- Toute la famille des vins mutés y entre, **vins doux naturels compris**

FR Le sens français

Une distinction nationale, d'origine fiscale (CGI, art. 416, 417 et 417 bis).

- **Vin de liqueur** : muté sur moût, avant la fermentation (la mistelle)
- **Vin doux naturel** : muté pendant la fermentation (Banyuls, Rivesaltes, muscats…)
- C'est un usage, pas une catégorie européenne

Vin de liqueur ou liqueur ?

	Vin de liqueur	Liqueur
Texte	Règlement (UE) 1308/2013 : produits de la vigne	Règlement (UE) 2019/787 : boissons spiritueuses, catégorie 33
Point de départ	Un moût ou un vin	Un alcool d'origine agricole
Degré	15 à 22 % vol acquis	15 % vol minimum
Sucre	Celui du raisin, non fermenté	100 g/l minimum de produits édulcorants
Arômes ajoutés	Non	Oui, c'est le principe

Du raisin auquel on ajoute de l'alcool, contre de l'alcool auquel on ajoute du sucre et un arôme.

⚠️ Le cas du ratafia champenois

Fait de moût et d'alcool comme une mistelle, il est pourtant enregistré comme **indication géographique de boisson spiritueuse, catégorie « liqueur »** : « aromatisation d'un alcool d'origine viticole avec du moût de raisins » (cahier des charges, arrêté du 20 juin 2022). Même geste, autre case juridique.

💡 Le mot

« Muter », c'est rendre « muet » le moût en arrêtant son bouillonnement. Le procédé est traditionnellement attribué à Arnaud de Villeneuve, médecin montpelliérain de la fin du XIII^{e} siècle.

Avant, pendant, après

Les levures décrochent vers 15-16 % vol. On apporte donc une eau-de-vie de 52 à 96 % vol pour franchir ce seuil net : un mutage mou laisse la fermentation repartir. Une seule variable change tout : le moment.

Le curseur du mutage

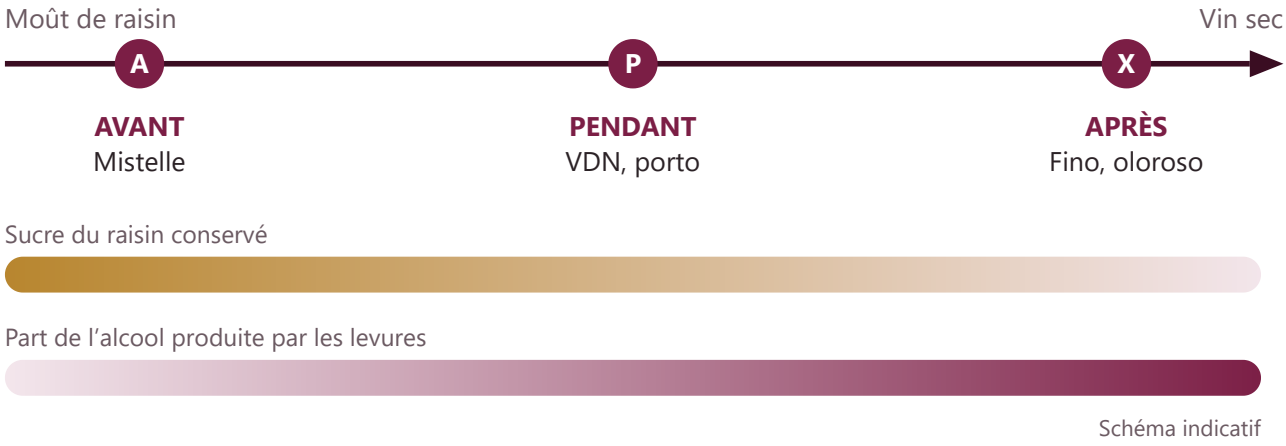


Schéma indicatif

Moment	Alcool	Sucre résiduel	Catégorie	Exemples	Dans le verre
Avant	100 % apporté	Très élevé (≈ 110-170 g/l)	Mistelle, vin de liqueur au sens français	Pineau, floc, macvin, carthagène, mistela	Raisin frais, aucun arôme fermentaire, eau-de-vie lisible
Pendant	Mixte	Élevé à moyen (≈ 45-120 g/l)	VDN en France, vin de liqueur en droit européen	Banyuls, Maury, Rivesaltes, porto, Setúbal	Fruit vineux, arômes fermentaires, alcool fondu
Après	Mixte, sur vin sec	Nul (sauf ajout)	Vin fortifié sec	Fino, oloroso, Sercial, Marsala Vergine	Sec, salin, oxydatif, amande, flor

Au tout début de la fermentation

Pineau, floc et macvin tolèrent un début de fermentation. Le macvin doit être muté tant qu'il reste **au moins 153 g/l** de sucre ; pineau et floc demandent plus de 170 g/l au mutage.

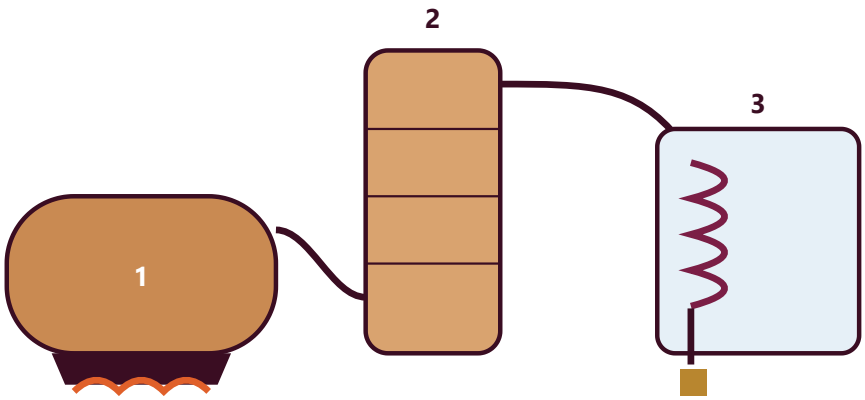
Après : fino ou oloroso

Fino fortifié à **15 %** : le voile de flor survit. Oloroso à **17 % et plus** : la flor est tuée, l'élevage devient oxydatif. Moins de 5 g/l de sucre dans les deux cas.

Plus on mute tôt, plus il reste de sucre, et plus l'eau-de-vie se sent.

L’eau-de-vie fait le produit

L’éthanol bout vers 78 °C, l’eau à 100 °C : les vapeurs qui s’échappent d’un vin chauffé sont plus riches en alcool que lui. On les condense, et l’on obtient une eau-de-vie.



1 La chaudière : le vin bout

2 Le chapiteau ou la colonne les vapeurs s’enrichissent

3 Le serpentin : elles se condensent dans l’eau froide

> 💡 **La règle d’or**
>
> Plus on distille **haut**, plus l’alcool est neutre. Plus on distille **bas**, plus il garde le goût du vin d’origine. Le cuivre fixe les composés soufrés ; les coupes (têtes, cœur, queues) dosent arômes et défauts.

Les eaux-de-vie de mutage

Eau-de-vie	Matière	Alambic	Exigences du cahier des charges	Caractère	Pour
Cognac	Vin	Charentais, double chauffe	AOC, 60 % vol min., rassis, même exploitation	Fin, épuré, peu intrusif	Pineau
Armagnac	Vin	Armagnacais à colonne, une passe	AOC, 52 % vol min., élevé jusqu’au 1er avril suivant	Puissant, prune, épices	Floc
Marc du Jura	Marc	Alambic jurassien	AOC, 52 % vol min., 14 mois de fût, même exploitation	Végétal, fumé, poivré	Macvin
Champenois	Vin, lies ou marc	Alambic champenois	Eau-de-vie de vin, de marc (20 % max. de l’alcool) ou distillat	Fine droite, marc terrien	Ratafia

Fine ou marc ?

Une **fine** est une eau-de-vie de vin (parfois de lies) ; un **marc**, une eau-de-vie de pellicules, pépins et rafles. Le mot « fine » ne s’emploie jamais seul. Cognac et armagnac sont techniquement des fines.

⚠ Le piège

« Fine Champagne » sur un cognac n’a rien à voir avec la Champagne : c’est un assemblage de Grande et de Petite Champagne, les deux premiers crus charentais.

Les quatre en un coup d'œil

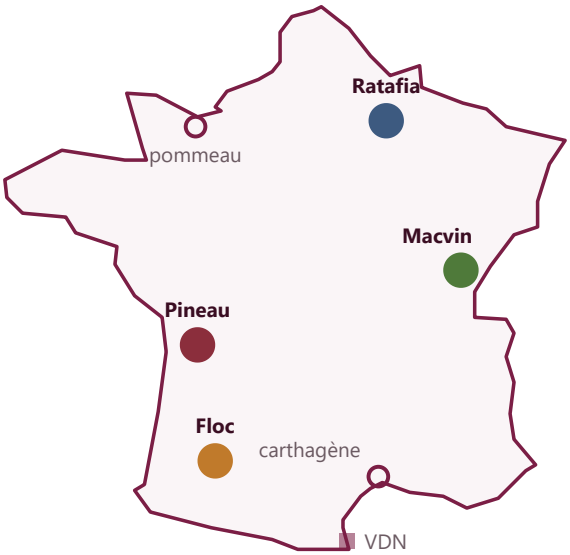


Schéma indicatif

Une géographie de l'alambic

Chaque vin de liqueur protégé est né sur l'aire d'une grande eau-de-vie : le pineau sur celle du cognac, le floc sur celle de l'armagnac, le macvin dans le Jura qui distille son marc, le ratafia en Champagne.

Sans indication géographique

- **Carthagène** du Languedoc : ≈ 80 % de moût, 20 % d'eau-de-vie de vin, ≈ 2 000 hl par an
- **Ratafia de Bourgogne** : moût muté au marc ou à la fine
- Vins de liqueur de producteurs isolés

Frontignan, la double appellation

Le Muscat de Frontignan prévoit des vins doux naturels et des vins de liqueur : une appellation, deux moments de mutage.

Le tableau comparatif

	Pineau des Charentes	Floc de Gascogne	Macvin du Jura	Ratafia champenois
Statut	AOC 1945 · vin de liqueur	AOC 1990 · vin de liqueur	AOC 1991 · vin de liqueur	IG 2015 · boisson spiritueuse (liqueur)
Alcool	Cognac	Armagnac	Marc du Jura	Eau-de-vie de vin, de marc ou distillat
Proportions	≈ 3/4 moût, 1/4 cognac	≈ 2/3 moût, 1/3 armagnac	≈ 2/3 moût, 1/3 marc	Moût champenois + alcool
Sucre	Moût > 170 g/l au mutage	Moût ≥ 170 g/l au mutage	Moût ≥ 153 g/l au mutage	≥ 110 g/l dans le produit
Titre	16 à 22 % vol	16 à 18 % vol	16 à 22 % vol	16 à 22 % vol
Élevage	Blanc 18 mois dont 12 en fût · rouge 12 dont 8 · rosé jusqu'au 1er mars	Jusqu'au 1er mars suivant la récolte	10 mois sous bois · vente dès le 1er septembre	10 mois en cuve ou fût, ou 3 ans sous bois
Même exploitation	Oui	Oui	Oui	Non exigé

Pineau et Floc

Pineau des Charentes · l'otage du cognac

Aire	Charente et Charente-Maritime, avec des communes de Dordogne et des Deux-Sèvres : l'aire du cognac, délimitée en 1909. Climat océanique ; calcaires crayeux, groies, argilo-calcaires.
Élaboration	Moût de plus de 170 g/l (un début de fermentation est toléré), muté pendant les vendanges au cognac AOC de l'exploitation (60 % vol min., rassis). Titre final 16 à 22 % vol. Aucune filtration, aucun enrichissement.
Élevage	Blanc : 18 mois dont 12 en fût de chêne · rouge : 12 mois dont 8 en fût · rosé : jusqu'au 1er mars qui suit la récolte.
Mentions	« Vieux » : plus de 7 ans en fût · « Très vieux » ou « Extra vieux » : plus de 12 ans. Dénominations « Île de Ré » et « Île d'Oléron », à 49 hl/ha.
Cépages	Blancs : ugni blanc, colombard, folle blanche, montils, sémillon, sauvignon, meslier Saint-François… · Rosés et rouges : cabernet franc, cabernet-sauvignon, merlot noir, cot.
Chiffres	807 ha revendiqués, 49 546 hl en 2024 (57 118 hl en 2021). Environ 75 % consommés en France.

Dans le verre : blanc jeune, raisin frais, fleurs blanches, miel, agrumes · rosé et rouge, fraise, griotte, cassis · vieux, rancio, noix, figue, cacao, finale légèrement amère.

Floc de Gascogne · le plus spiritueux des quatre

Aire	Gers (75 à 80 % de la production), Landes, Lot-et-Garonne : l'aire de l'armagnac. Influences océanique, continentale et méditerranéenne ; argilo-calcaires et sables fauves.
Élaboration	Moût d'au moins 170 g/l, muté pendant les vendanges à l'armagnac AOC de l'exploitation (52 % vol min.). Rosés par égouttage ou saignée, pressurage interdit. Titre final 16 à 18 % vol.
Élevage	Au moins jusqu'au 1er mars qui suit la récolte. Il se boit jeune.
Cépages	Blanc, toujours en assemblage : colombard, gros manseng, ugni blanc · Rosé : cabernet franc, cabernet-sauvignon, cot, fer, merlot, tannat (jamais seul).
Chiffres	≈ 780 ha d'aire mobilisable selon la filière, mais 66,8 ha déclarés et 3 572 hl en 2024 : deux chiffres exacts qui ne mesurent pas la même chose.
Le nom	Forgé en 1954 ; « floc » signifie « bouquet de fleurs » en occitan.

Dans le verre : blanc, raisin frais, agrumes, pêche, exubérance du gros manseng · rosé, fraise, framboise, violette · toujours la prune et la chaleur de l'armagnac.

Macvin et Ratafia

Macvin du Jura · le seul muté au marc

Aire	Le vignoble du Jura (aire des AOC Arbois, Château-Chalon, L'Étoile, Côtes du Jura). Climat continental ; marnes du Lias et du Trias.
Élaboration	Raisins à 170 g/l minimum ; moûts mutés pendant les vendanges, au fur et à mesure, tant qu'ils gardent au moins 153 g/l. Eau-de-vie : Marc du Jura AOC de l'exploitation, 52 % vol min., 14 mois de fût. Titre final 16 à 22 % vol.
Élevage	Au moins 10 mois sous bois ; mise en marché à partir du 1er septembre de l'année qui suit la récolte.
Cépages	Blanc : chardonnay, savagnin · Rouge et rosé : pinot noir, poulsard, trousseau.
Chiffres	63,45 ha et 3 055 hl en 2023 : 83 % de blanc, 15 % de rouge, 2 % de rosé. 5 000 pieds/ha minimum.
Histoire	Attesté sous les noms de « maquevin » ou « marc-vin » ; AOC depuis 1991.

Dans le verre : raisin, miel, coing, écorce d'orange, fruits secs, et la signature du marc : végétal, fumé, poivré. L'amertume finale empêche l'écœurement.

Ratafia champenois · l'apéritif du vigneron

Statut	Indication géographique de boisson spiritueuse, catégorie « liqueur » : arrêté du 22 janvier 2015 ; cahier des charges actuel homologué le 20 juin 2022.
Matière	Moûts de raisins aptes à l'AOP Champagne, jusqu'à 2 666 litres pour 4 000 kg (le champagne s'arrête à 2 550) : d'où la tradition de la rebêche. Enrichissement interdit.
Élaboration	Dans les 20 jours qui suivent le pressurage, avec une eau-de-vie de vin, de marc (20 % max. de l'alcool) ou un distillat champenois. Maturation de 10 mois min. en cuve ou fût (ou 3 ans sous bois). Copeaux interdits.
Normes	16 à 22 % vol · au moins 110 g/l de sucre · acidité totale < 10 g/l (H2SO4) · SO2 < 80 mg/l.
Cépages	Les cépages champenois : pinot noir, meunier, chardonnay.

Dans le verre : jeune, raisin, pomme, fleurs · élevé en fût, fruits confits, pruneau, pain d'épices, tons cuivrés · toujours une acidité plus vive que les trois autres.

La famille élargie

🍏 Le pommeau

≈ 3/4 de moût de pommes à cidre, 1/4 de calvados. AOC Pommeau de Normandie depuis 1991, existe aussi en Bretagne et dans le Maine. Techniquement une mistelle, juridiquement un **apéritif à base de cidre**, hors vins de liqueur.

🚫 Les faux amis

Vins de noix, vins d'orange, vins de pêche, vermouths : des **produits vinicoles aromatisés** (règlement (UE) 251/2014). On aromatise un vin, on ne mute pas un moût.

Les cousins du monde

Pays	Produits	Moment du mutage
ES Espagne	Mistela (DO Valencia, DO Alicante), à base de moscatel	Avant
PT Portugal	Jeropiga ; porto, Moscatel de Setúbal, abafado ; madère	Avant / pendant
ES Espagne	Fino, manzanilla, oloroso de Jerez ; Málaga	Après / pendant
IT Italie	Marsala (la mistella, ou « sifone », y sert d'ingrédient)	Pendant / après
ZA Afrique du Sud	Jerepigo, héritier de la jeropiga	Avant

Les pièges à éviter

Idée reçue	Ce qui est juste
« Les VDN ne sont pas des vins de liqueur. »	En droit européen, si. La distinction est française et fiscale.
« Le ratafia champenois est un vin de liqueur. »	Non : une boisson spiritueuse de la catégorie « liqueur ».
« Une mistelle n'a jamais fermenté. »	Pineau, floc et macvin tolèrent un début de fermentation.
« On ajoute du sucre. »	Jamais au mutage : le sucre du raisin est conservé.
« Pineau vieux = 5 ans de fût. »	Plus de 7 ans pour « Vieux », plus de 12 ans pour « Très vieux ».
« Le floc, c'est 780 ha. »	C'est l'aire mobilisable ; 66,8 ha déclarés en 2024.
« Fine Champagne, c'est de la Champagne. »	Un assemblage de Grande et de Petite Champagne (cognac).

💡 Le bon réflexe

Avant de classer un produit : quel fruit ? à quel moment l'alcool a-t-il été ajouté ? ajoute-t-on des arômes ? Les trois réponses suffisent presque toujours.

Apéritif par tradition, dessert par logique

🕵️ Les reconnaître à l'aveugle : oubliez le fruit, cherchez l'alcool

Si vous percevez…	… pensez à
Une note de marc : végétale, fumée, poivrée, âcre en finale	**Macvin du Jura**, l'indice le plus fiable
Prune, pruneau, alcool très présent au nez	**Floc de Gascogne**, l'armagnac distillé bas
Un alcool discret et fondu, raisin frais et miel	**Pineau des Charentes**, le cognac distillé haut
Une acidité nettement plus vive, pomme et agrumes	**Ratafia champenois**, les cépages champenois
Peau de pomme, odeur de verger, astringence	**Pommeau**, le seul qui ne vient pas du raisin

🌡️ Service

- Mistelles jeunes : **8 à 10 °C**
- Vieux pineau, vieux macvin, carthagène de solera : **12 à 14 °C**
- Verre tulipe, jamais de verre à liqueur
- Pas de glaçons : on refroidit la bouteille

🚪 Conservation

- Ouverte : plusieurs semaines au réfrigérateur
- L'alcool et le sucre protègent : l'argument du service au verre
- Ne gagne pas à vieillir en bouteille : tout se joue sous bois

🍽️ Les accords

Produit	Moment	Accords
Pineau blanc jeune	Apéritif	Melon charentais, fruits de mer, chèvre frais, foie gras mi-cuit
Vieux pineau	Fin de repas	Foie gras poêlé, roquefort, desserts caramel-noisette, chocolat noir
Floc blanc / rosé	Apéritif, dessert	Melon, tapas, charcuteries gasconnes, desserts aux fruits rouges
Macvin du Jura	Apéritif, fin de repas	Comté vieux, bleu de Gex, desserts aux noix ; volaille aux morilles
Ratafia champenois	Apéritif, dessert	Foie gras, biscuit rose de Reims, pain d'épices
Pommeau	Apéritif, dessert	Terrines, camembert, livarot, tarte aux pommes

🍹 Trois cocktails

Pineau tonic : 6 cl de pineau blanc, 12 cl de tonic, zeste d'orange · **Floc rosé pétillant** : 6 cl de floc rosé, 10 cl d'eau pétillante, framboises, menthe · **Ratafia tonic** : 5 cl de ratafia, 12 cl de tonic, citron et pomme. En cocktail, la glace est permise.

Vingt questions, vingt réponses

Cachez la réponse en gras, répondez à voix haute, vérifiez.

Muter, c'est… **ajouter un alcool viticole pour arrêter la fermentation.**

Les levures décrochent vers… **15-16 % vol.**

Titre acquis d'un vin de liqueur (UE) ? **15 à 22 % vol.**

Les VDN sont-ils des vins de liqueur en droit européen ? **Oui.**

D'où vient l'alcool d'une mistelle ? **À 100 % de l'eau-de-vie.**

Plus on mute tôt… **plus il reste de sucre.**

Fino fortifié à… **15 %, pour garder la flor.**

La règle d'or de la distillation ? **Haut = neutre, bas = goût du vin.**

Fine ou marc ? **Eau-de-vie de vin ou de résidus de pressurage.**

Alcool du pineau ? **Cognac AOC, 60 % vol min.**

Pineau « Vieux » ? **Plus de 7 ans en fût.**

Nouvelles dénominations du pineau ? **Île de Ré, Île d'Oléron.**

Titre du floc ? **16 à 18 % vol.**

« Floc » en occitan ? **Bouquet de fleurs.**

Sucre du macvin au mutage ? **153 g/l minimum.**

Élevage du macvin ? **10 mois sous bois.**

Statut du ratafia champenois ? **IG de boisson spiritueuse, catégorie liqueur.**

Sucre du ratafia ? **110 g/l minimum.**

Le pommeau est… **un apéritif à base de cidre.**

Mistelle jeune servie à… **8 à 10 °C, sans glaçons.**

Sources réglementaires

Cahier des charges de l'AOC Pineau des Charentes, homologué par arrêté du 1er juillet 2025 (JORF du 3 juillet 2025) · Cahier des charges de l'AOC Macvin du Jura, homologué par arrêté du 1er décembre 2025 (JORF du 5 décembre 2025) · Cahier des charges de l'AOC Floc de Gascogne, version homologuée en 2011 (une révision a été adoptée par l'INAO en juin 2026) · Cahier des charges de l'IG Ratafia champenois, homologué par arrêté du 20 juin 2022 (JORF du 1er juillet 2022) · Règlements (UE) 1308/2013, 2019/787 et 251/2014. Chiffres de production : déclarations de récolte publiées (2023-2024).

Mes notes