

PROJET DE RÈGLEMENT sur la désignation des vins vaudois (RDVV)

916.125.0

du . . .

LE CONSEIL D'ÉTAT DU CANTON DE VAUD

vu la loi du 21 novembre 1973 sur la viticulture

vu la loi fédérale du 29 avril 1998 sur l'agriculture

vu la loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires

vu la loi relative à l'exécution de la loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objet usuels

vu l'ordonnance du 14 novembre 2007 sur la viticulture et l'importation de vin

vu l'ordonnance du DFI 23 novembre 2005 sur les boissons alcooliques

vu les préavis du Département de l'économie (ci-après: le département) et du Département de la sécurité et de l'environnement

arrête

TITRE I APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉES

Chapitre I Canton, régions viticoles

SECTION I CANTON

Article premier Appellations d'origine contrôlée comportant les termes « vaudois » ou « Vaud »

¹ Seuls peuvent porter des appellations d'origine contrôlée comportant les termes « vaudois » ou « Vaud » les vins issus de vendanges récoltées dans le Canton de Vaud et qui satisfont aux exigences des art. 8 à 17. Les dispositions des art. 5 et 6 sont réservées.

² La mention « Pays de Vaud » n'est pas admise.

SECTION II RÉGIONS VITICOLES

Art. 2 Définition

Il faut entendre par région viticole l'ensemble des vignobles des communes viticoles ayant droit à une appellation géographique commune, présentant des caractéristiques géologiques et climatiques communes et dont les vins présentent des caractères organoleptiques analogues.

Art. 3 Délimitation

¹ Les six régions viticoles du vignoble vaudois sont délimitées ainsi:

- a. la région du Chablais comprend toutes les communes viticoles du district d'Aigle;
- b. la région de Lavaux comprend toutes les communes viticoles des districts de Lavaux-Oron et de la Riviera-Pays-d'Enhaut ainsi que la commune de Lausanne;

- c. la région de La Côte comprend toutes les communes viticoles des districts de l'Ouest lausannois, Nyon et Morges (hormis les communes de La Sarraz, Pompaples, Orny et Eclépens);
- d. la région des Côtes-de-l'Orbe comprend les communes de Agiez, Arnex-sur-Orbe, Baulmes, Bavois, Belmont-sur-Yverdon, Chamblon, Champvent, Chavornay, Corcelles-sur-Chavornay, Eclépens, Essert-sous-Champvent, La Sarraz, Mathod, Montcherand, Orbe, Orny, Pompaples, Rances, Suscévaz, Valeyres-sous-Rances, Villars-sous-Champvent, Yverdon-les-Bains et Yvonand.
- e. la région de Bonvillars comprend les communes de Bonvillars, Champagne, Concise, Corcelles-près-Concise, Fiez, Grandson, Montagny-près-Yverdon, Onnens et Valeyres-sous-Montagny.
- f. la région du Vully comprend toutes les communes viticoles du district de la Broye-Vully.

Art. 4 Appellation d'origine contrôlée de région viticole

Le vin issu des raisins récoltés sur le territoire d'une région viticole a droit à l'appellation d'origine contrôlée de cette région, savoir «Chablais», «Lavaux», «La Côte», «Côtes-de-l'Orbe», «Bonvillars», «Vully» ou «Vully vaudois».

Chapitre II Dénominations traditionnelles

Art. 5 Dénomination traditionnelle «Salvagnin»

¹ Seuls peuvent porter la dénomination traditionnelle «Salvagnin» les vins issus de vendanges de cépages rouges définis à l'art. 8 du présent règlement, récoltés dans le Canton de Vaud et qui ont atteint une teneur naturelle en sucre (% Brix) minimale de 17,0 (70°Oe).

² La dénomination traditionnelle « Salvagnin » doit être accompagnée des termes « vaudois » ou « Vaud », ou encore de la mention du lieu de production ou de la commune dont le vin est issu si les exigences de l'art. 12 sont remplies.

³ La dénomination traditionnelle « Salvagnin rosé » doit figurer sur l'étiquette des vins vinifiés en rosé, dans le même champ visuel que les autres mentions prescrites.

Art. 6 Dénomination traditionnelle «Dorin »

¹ Seuls peuvent porter la dénomination traditionnelle «Dorin» les vins issus de vendanges de chasselas récoltées dans le Canton de Vaud qui ont atteint les teneurs naturelles en sucre (% Brix) minimales de 15,2 (62°Oe).

² La dénomination traditionnelle « Dorin » doit être accompagnée des termes « vaudois » ou « Vaud », ou encore de la mention du lieu de production ou de la commune dont le vin est issu si les exigences de l'art. 12 sont remplies.

Art. 7 Droit à l'appellation d'origine contrôlée de vins comportant des dénominations traditionnelles

Les vins répondant aux exigences des art. 5 et 6 sont des vins d'appellation d'origine contrôlée.

Chapitre III Encépagement

Art. 8 Cépages admis

Seuls sont admis les cépages figurant à l'annexe du présent règlement, ainsi que d'autres cépages proposés par l'Interprofession et agréés par l'Office cantonal de la viticulture. Celui-ci en tient la liste à jour et la publie chaque année jusqu'au 31 juillet.

Chapitre IV Méthodes de culture

Art. 9 Généralités

Les méthodes de culture sont les méthodes traditionnelles recommandées par l'Office cantonal de la viticulture.

Art. 10 Densité de plantation

Quelle que soit la méthode de culture, la densité de plantation doit être suffisante pour garantir une surface foliaire utile d'un mètre carré par kilogramme de raisin.

Art. 11 Arrosage

¹ L'arrosage des vignes en production est en principe interdit.

² L'Office cantonal de la viticulture peut autoriser l'arrosage de parcelles sujettes à un déficit hydrique, ainsi que lors d'années de sécheresse.

³ En tous les cas, l'arrosage est interdit au-delà du 15 août.

Chapitre V Teneurs naturelles minimales en sucre

Art. 12 Exigences

¹ Seuls peuvent porter une appellation prévue aux art. 1, 4, 5 et 6 les vins issus de vendanges qui ont atteint les teneurs naturelles en sucre (% Brix) minimales suivantes, fixées par cépage et par lieu de production :

	Cépages blancs	Gamay	Autres cépages rouges
Villeneuve	15,8 (65° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Yvorne	15,8 (65° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Aigle	15,8 (65° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Ollon	15,8 (65° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Bex	15,8 (65° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Lutry	15,4 (63° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Villette	15,8 (65° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Epresses	15,8 (65° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Saint-Saphorin	15,8 (65° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Chardonne	15,8 (65° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Montreux	15,4 (63° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Vevey	15,4 (63° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Dézaley Grand cru	16,6 (70° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Calamin Grand cru	15,8 (67° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Morges	15,2 (62° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Aubonne	15,7 (64° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Perroy	15,7 (64° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Bursinel	15,7 (64° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Begnins	15,7 (64° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Féchy	15,7 (64° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Mont-sur-Rolle	15,7 (64° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Tartegnin	15,7 (64° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Coteau de Vincy	15,7 (64° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Vinzel	15,7 (64° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Luins	15,7 (64° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Nyon	15,2 (62° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Côtes-de-l'Orbe	15,2 (62° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Bonvillars	15,2 (62° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Concise	15,2 (62° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Grandson	15,2 (62° Oe)	17.0(70° Oe)	18,2 (75° Oe)

² Pour l'appellation "Vully vaudois", le % Brix minimum pour chaque cépage est celui fixé pour le Vully fribourgeois, par les autorités fribourgeoises

Art. 13 Paiement à la qualité

Le paiement de la vendange doit s'effectuer de manière à favoriser sa qualité.

Chapitre VI Rendements à l'unité de surface

Art. 14 Limitation de la production

Ne peuvent bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée que les vins issus de raisins dont la production a été limitée en application du règlement sur la limitation de la production et le contrôle officiel de la vendange.

Chapitre VII Procédés de vinification

Art. 15 Principe

¹ Les procédés de vinification doivent correspondre aux pratiques et traitements œnologiques admis par le droit fédéral.

² Le coupage ne peut être effectué qu'avec d'autres vins suisses de classe équivalente ou supérieure.

Chapitre VIII Conditions particulières

Art. 16 Désignation des appellations d'origine contrôlée

Les mentions «Appellation d'origine contrôlée» ou «AOC» doivent obligatoirement figurer sur l'étiquette à proximité immédiate de la mention de l'appellation.

Art. 17 Désignation des cépages blancs

¹ A droit à l'appellation d'origine contrôlée et sans désignation de cépage tout vin blanc issu d'au moins 90 % de chasselas.

² Pour les vins blancs d'appellation d'origine contrôlée issus d'un seul cépage autre que le chasselas, la désignation de ce cépage est obligatoire.

³ Pour les vins blancs issus d'un assemblage de cépages dont les noms ne figurent pas sur l'étiquette, la mention «assemblage de cépages» est obligatoire.

Chapitre IX Organisation administrative

Art. 18 Application

¹ Le département, en collaboration avec le Service de la consommation et des affaires vétérinaires, est l'autorité compétente pour contrôler l'application du présent règlement.

² Il peut édicter des directives d'application.

³ Il décide du retrait de l'appellation d'origine contrôlée aux vins qui ne satisfont pas aux conditions du présent règlement et de leur déclassement en classes inférieures.

Art. 19 Commission de dégustation AOC

¹ Il est constitué une commission de dégustation des vins d'appellation d'origine contrôlée (commission de dégustation AOC).

² Ses membres sont nommés pour la durée de la législature par le Conseil d'Etat, sur proposition des organisations professionnelles. Ils sont rééligibles.

³ Le département en fixe les règles d'organisation et de fonctionnement.

⁴ La commission procède à un nombre suffisant d'examen organoleptiques, lui permettant de contrôler une proportion représentative des vins AOC.

⁵ Le Service de la consommation et des affaires vétérinaires procède ou fait procéder aux analyses demandées par la commission de dégustation.

⁶ Lorsque la commission de dégustation décide que la qualité du vin est insuffisante après avoir procédé à son examen organoleptique et, le cas échéant, fait procéder à son analyse, elle en informe le département.

Art. 20 Prélèvement des échantillons

¹ Les échantillons de vin conditionnés dans leurs emballages définitifs sont prélevés par les soins du Service de la consommation et des affaires vétérinaires, ou par tout autre organe désigné par le département, chez le producteur, le négociant ou dans le commerce.

² La procédure de prélèvement est fixée par le département.

³ Lorsqu'ils sont prélevés à la source, les échantillons sont fournis en tous les cas sans contrepartie.

Art. 21 Exécution des contrôles

¹ Les contrôles effectués par le département, le Service de la consommation et des affaires vétérinaires et la commission de dégustation pour vérifier si un vin peut être reconnu d'appellation d'origine contrôlée donnent lieu à la perception d'émoluments auprès du fournisseur responsable.

² Le Service de la consommation et des affaires vétérinaires applique son tarif.

³ Les émoluments perçus par l'Office cantonal de la viticulture et la commission de dégustation font l'objet d'un tarif du Conseil d'Etat.

Art. 22 Recours

Les décisions du département retirant l'appellation d'origine contrôlée et ordonnant le déclassement peuvent faire l'objet d'un recours au Tribunal cantonal, Cour de droit administratif et public.

TITRE II DESIGNATIONS PARTICULIERES

Chapitre I Mentions de lieux de production

Art. 23 Définition

¹ Les régions viticoles du vignoble vaudois sont subdivisées en lieux de production.

² Il faut entendre par lieu de production l'ensemble des vignobles sis sur une ou plusieurs communes viticoles ou parties de celles-ci, présentant des caractéristiques géologiques, climatiques et agronomiques communes, dont les vins présentent des caractères organoleptiques analogues ou ayant acquis de longue date et selon des usages loyaux et constants la mention de ce lieu de production.

Art. 24 Droit à la mention du lieu de production

Ont droit à la mention d'un lieu de production les vins d'appellation d'origine contrôlée issus au moins à 60% de raisins récoltés sur un lieu de production et à 40% au plus de raisins provenant d'un autre lieu de production de la même région viticole.

² La mention d'un lieu de production supprime le droit à la mention conjointe du nom de la commune dont le vin est issu.

Art. 25 Lieux de production de la région du Chablais

La région du Chablais est subdivisée en lieux de production qui donnent droit aux mentions ci-après:

1. Mention «Aigle»: Commune d'Aigle.
2. Mention «Villeneuve»: Communes de Villeneuve et de Roche.
3. Mention «Yvorne»: Communes d'Yvorne et de Corbeyrier.
4. Mention «Ollon»: Commune d'Ollon.
5. Mention «Bex»: Communes de Bex et de Lavey.

Art. 26 Lieux de production de la région de Lavaux

La région de Lavaux est subdivisée en lieux de production qui donnent droit aux mentions ci-après:

1. Mention «Lutry»: Communes de Lutry, Pully, Paudex et Belmont (hormis le territoire sis à l'est du ruisseau de Bouteiller) et Lausanne.
2. Mention «Villette»: Communes de Villette, Grandvaux, Lutry (à l'est du ruisseau de Bouteiller) et Cully (à l'ouest du chemin de Chenaux).
3. Mention «Epesses»: Communes d'Epesses, Riex, Cully (à l'est du chemin de Chenaux) et Puidoux (hormis la zone délimitée «Dézaley» et les vignes de Puidoux faisant partie du lieu de production «Saint-Saphorin»).
4. Mention «Saint-Saphorin»: Communes de Saint-Saphorin, Rivaz et Chexbres ainsi que le territoire de la Commune de Puidoux situé au nord du chemin de la Dame et à l'ouest du ruisseau du Forestay, et le territoire de la Commune de Chardonne sis au sud des rochers du Louchy et limité à l'est par la Commune de Corseaux.
5. Mention «Chardonne»: Communes de Chardonne (hormis le territoire concédé au lieu de production Saint-Saphorin), de Corseaux, Jongny et Corsier.
6. Mention «Montreux» ou «Vevey»: Communes de Montreux, Vevey, Saint-Légier, Blonay, La Tour-de-Peilz et Veytaux.

Art. 27 Lieux de production de la région de La Côte

La région de La Côte est subdivisée en lieux de production qui donnent droit aux mentions ci-après:

1. Mention «Morges»: territoire viticole des communes de Aclens, Bremblens, Buchillon, Bussy-Chardonney, Chavannes-près-Renens, Chigny, Clarmont, Colombier, Crissier, Denens, Denges, Echandens, Echichens, Ecublens, Etoy, Gollion, Lavigny, Lonay, Lully, Lussy-sur-Morges, Mex, Monnaz, Morges, Préverenges, Prilly, Reverolle, Romanel-sur-Morges, Saint-Livres, Saint-Prex, Saint-Sulpice, Saint-Saphorin-sur-Morges, Villars-Sainte-Croix, Villars-sous-Yens, Vufflens-la-Ville, Vufflens-le-Château, Vullierens, Yens.
2. Mention «Aubonne»: le territoire de la Commune d'Aubonne, sis à l'ouest de la rivière l'Aubonne, hormis le territoire concédé au lieu de production «Féchy».
3. Mention «Perroy»: territoire des Communes de Perroy et d'Allaman, hormis le territoire de la Commune de Perroy concédé aux lieux de production «Mont-sur-Rolle» et «Féchy».
4. Mention «Féchy»: Communes de Féchy et de Bougy-Villars, ainsi que le territoire de la Commune de Perroy sis au nord de la route de l'Etraz, limité à l'ouest par le ruisseau de la Gaillarde prolongé par la route cantonale de Bougy; Commune d'Aubonne, le vignoble des «Curzilles» à l'ouest du ruisseau du Trévelin et au nord de la route de Chamberet.

5. Mention «Mont-sur-Rolle»: Communes de Mont-sur-Rolle, Rolle et d'Essertines-sur-Rolle, ainsi que le territoire de la Commune de Perroy sis au nord de la voie ferrée Lausanne-Genève hormis le territoire concédé au lieu de production «Féchy».
6. Mention «Tartegnin»: Commune de Tartegnin, ainsi que le territoire de la Commune de Gilly à l'est du ruisseau du Flon La Gillière et au nord de la voie ferrée Lausanne-Genève.

Le territoire de la Commune d'Essertines délimité à l'est par le chemin AF (Creux-du-Mars - Domaine de Roussillon), puis en droite ligne sur la jonction route de Bugnau - chemin de la Romma a droit à la mention «Mont-sur-Rolle» ou «Tartegnin».
7. Mention «Coteau de Vincy»: Commune de Gilly, hormis le territoire concédé au lieu de production «Tartegnin».
8. Mention «Bursinel»: Communes de Bursinel et de Dully.
9. Mention «Vinzell»: Communes de Vinzell et de Bursins.
10. Mention «Luins»: Commune de Luins, ainsi que le territoire de la Commune de Begnins à l'est du ruisseau du Nant et du vignoble des Sâles de la Commune de Gland, à l'est du fossé antichar.
11. Mention «Begnins»: territoire viticole des Communes de Begnins, Vich et Gland, hormis le territoire de la Commune de Begnins et de la Commune de Gland concédé au lieu de production «Luins».
12. Mention «Nyon»: territoire viticole des communes sises entre les rivières de la Sérine et de la Promenthouse d'une part et la frontière Vaud-Genève d'autre part.

Art. 28 Lieux de production de la région des Côtes-de-l'Orbe

La région des Côtes-de-l'Orbe constitue un seul lieu de production.

Art. 29 Lieux de production de la région de Bonvillars

La région de Bonvillars constitue un seul lieu de production.

Art. 30 Lieux de production de la région du Vully

La région du Vully ou Vully vaudois constitue un seul lieu de production.

Chapitre II Mentions communales

Art. 31 Droit à la mention d'un nom de commune

¹ Ont droit à la mention d'un nom de commune les vins d'appellation d'origine contrôlée issus au moins à 60% de raisins récoltés sur le territoire de cette commune et à 40% au plus de raisins provenant d'une autre commune appartenant au même lieu de production.

² La mention d'un nom de commune supprime le droit à la mention conjointe du lieu de production.

³ En dérogation au premier alinéa, la mention du nom de la commune de Champagne est réservée aux vins d'appellation d'origine contrôlée issus de raisins exclusivement récoltés sur le territoire de cette commune, et qui ne peuvent être coupés.

Chapitre III Mentions Dézaley Grand cru et Calamin Grand cru

Art. 32 Droit aux mentions Dézaley Grand cru et Calamin Grand cru

Les vins d'appellation d'origine contrôlée issus des raisins récoltés sur les aires viticoles délimitées ci-après ont droit aux mentions suivantes:

1. «Dézaley Grand cru»:

Territoire de la Commune de Puidoux délimité

- à l'ouest: par la coulisse de la Chenalettaz, jusqu'à la route de la Corniche et de là par la limite communale jusqu'au lac;
- au nord: par le chemin de la Tour de Marsens se prolongeant en ligne droite jusqu'à la Coulisse de la Chenalettaz, le chemin de la Chapotannaz, la route de la Corniche jusqu'au chemin de la Dame, et de là par ce chemin jusqu'au ruisseau du Forestay;

Les parcelles de vignes, situées au nord de la route de la Corniche, entre le chemin public de la Croix de notre Dame et la Chapotannaz, ont aussi droit à la mention «Dézaley Grand cru».

- à l'est: par le ruisseau du Forestay;
- au sud: par le lac.

La partie de cette aire sise au nord de la route de la Corniche entre le chemin de la Chapotannaz et la Coulisse de la Chenalettaz peut aussi porter la mention «Dézaley-Marsens Grand cru».

2. «Calamin Grand cru»:

Territoire de la Commune d'Epresses sis au sud de la route de la Corniche.

Chapitre IV Autres mentions

Art. 33 Clos

¹ La mention «clos...» s'applique à la récolte d'une ou plusieurs parcelles qui

- ou bien sont cadastrées comme telles. Dans les cas justifiés, la mention peut être étendue à une ou plusieurs parcelles contiguës aux vignes considérées, pour autant qu'elles bénéficient des mêmes conditions de sol et d'exposition.
- ou bien doivent être séparées des vignes voisines par une clôture, un mur, une haie vive, une falaise ou autre accident du terrain. La mention est alors formée du nom cadastral associé au mot «clos».

² Les vignobles en terrasses ne donnent pas droit à la mention «clos».

Art. 34 Château

¹ La mention «château...» s'applique à la récolte d'une ou plusieurs parcelles voisines, formant une unité d'exploitation homogène, faisant partie de la propriété comprenant un bâtiment historiquement ou traditionnellement désigné comme château.

² Elle peut également être utilisée pour des vignes qui ont fait partie de l'exploitation d'un bâtiment historiquement ou traditionnellement désigné comme château.

³ La mention est formée du terme «château» associé au nom historique ou traditionnel du bâtiment considéré.

Art. 35 Abbaye

Les dispositions de l'art. 34 sont applicables par analogie.

Art. 36 Domaine

¹ La mention «domaine...» s'applique à la récolte d'une ou plusieurs parcelles de même nature, situées dans le même lieu de production, et formant une unité d'exploitation homogène.

² La mention est formée du terme «domaine» associé: au nom du bâtiment d'exploitation, au nom du lieu-dit sur lequel se trouvent les vignes ou au nom cadastral de la ou des parcelles constituant la propriété.

³ Seule la mention d'un domaine répondant aux conditions précitées peut être formée avec le nom du propriétaire.

⁴ La mention «domaine...» ne peut être constituée avec les termes «clos», «château» ou «abbaye» que si toutes les parcelles constituant le domaine ont droit à cette désignation selon les art. 33, 34 ou 35.

Art. 37 Nom cadastral

La mention d'un nom cadastral s'applique à la récolte d'une ou plusieurs parcelles cadastrées sous ce nom.

Art. 38 Vinification et encavage des vins portant des mentions particulières

Les vins portant les mentions prévues aux articles 33 à 36 peuvent être vinifiés et encavés ailleurs que dans l'unité d'exploitation concernée, pour autant qu'ils le soient de manière distincte.

Art. 39 Mention du lieu de production

Un vin portant une des mentions prévues aux art. 33 à 37 peut également comporter la mention de la commune ou du lieu de production auquel le territoire viticole concerné appartient en totalité ou en majorité.

Art. 40 Noms de fantaisie

¹ L'emploi de noms de fantaisie (marques de commerce) constitués avec les mentions prévues aux articles 33 à 37 est prohibé.

² Un nom de fantaisie (marque de commerce) emprunté au nom cadastral sans renommée d'une parcelle viticole, ou qui en est dérivé, n'est autorisé que s'il est accompagné de l'indication «marque déposée» ou du sigle ®, associé à ce nom et nettement visible et lisible. Il en est de même des autres noms cadastraux qui ont fait l'objet d'un long usage paisible. Cet emploi est limité aux vins ayant droit à la mention du lieu de production.

Chapitre V Organisation administrative

Art. 41 Commission des désignations

¹ Il est constitué une commission des désignations.

² Ses membres sont nommés pour la durée de la législature par le Conseil d'Etat. Ils sont rééligibles.

³ Elle décide des cas d'interprétation du règlement, des cas d'extensions des mentions prévues aux art. 33 à 37, de chevauchement sur deux aires délimitées donnant droit à des mentions particulières ainsi que de situations qui résultent de la division des biens fonds viticoles.

⁴ La commission des désignations est saisie sur requête ou sur dénonciation. Elle peut également agir d'office.

⁵ Les décisions de la commission des désignations sont motivées. Elles peuvent faire l'objet d'un recours au Tribunal cantonal, Cour de droit administratif et public, en les formes et délais prévus par la loi sur la procédure administrative.

⁶ La commission des désignations perçoit un émoluments de Fr. 300.- à Fr. 2'000.- pour ses décisions, frais éventuels d'expertise non compris.

Art. 42 Mutations

Toute mutation intervenant pour une mention prévue aux art. 33 à 36, telle que changement de propriétaire, extension d'un domaine, etc., doit être annoncée sans tarder à l'Office cantonal de la viticulture, au plus tard avant la prochaine récolte.

TITRE III MENTIONS DE CRUS

Chapitre I Définitions

Art. 43 Grand cru

¹ La mention « Grand cru » est réservée aux vins bénéficiant d'une mention de lieu de production ou de commune et issus au moins à 90% de raisins récoltés sur le lieu de production ou la commune, et à 10% au plus de raisins provenant d'un autre lieu de production de la même région viticole.

² A l'exception du Dézaley Grand cru, du Calamin Grand cru et du Dézaley-Marsens Grand cru, les vins bénéficiant de la mention « Grand cru » doivent être issus de vendanges dont la teneur naturelle en sucre est supérieure de 2°Oe aux minima prévus à l'art. 12 du présent règlement.

³ Les vins bénéficiant de la mention « Grand cru » ne peuvent pas être coupés.

Art. 44 Premier grand cru

¹ La mention « Premier grand cru » est réservée aux vins bénéficiant d'une des mentions prévues aux art. 32 à 37. Son emploi est subordonné à une autorisation délivrée par la commission des premiers grands crus.

² Les conditions complémentaires donnant droit à la mention Premier grand cru sont définies par les art. 45 à 51.

Chapitre II Conditions d'octroi de la mention Premier grand cru

Art. 45 Dossier technique

¹ L'obtention de la mention Premier grand cru est subordonnée à la soumission d'un dossier technique portant :

- a. sur les critères pédo-climatiques tels que type de sol, microclimat, orientation, pente, altitude ;
- b. sur la notoriété du produit, notamment sur des références historiques qualitatives et sur l'obtention de distinctions ou de labels.

² Un dossier technique doit être fourni pour chaque parcelle faisant l'objet d'une demande d'attribution de la mention Premier grand cru.

Art. 46 Pratiques viticoles

¹ Les vins doivent être obtenus conformément au cahier des charges de la production intégrée, de la production biologique ou de pratiques équivalentes.

² La densité de plantation minimale est de 6'000 pieds par hectare.

³ Les vendanges doivent être effectuées manuellement.

Art. 47 Cépages admis

¹ Les cépages admis sont le chasselas, le pinot noir et le gamay.

² D'autres cépages peuvent être admis sur proposition d'une interprofession régionale pour autant que :

- a. la démonstration de leur importance qualitative puisse être apportée pour la région donnée ;
- b. une dégustation portant sur plusieurs millésimes et plusieurs producteurs fournisse des résultats probants.

Art. 48 Rendement

¹ Le rendement maximal, exprimé en litre de vin clair par mètre carré, est de 0,80 pour le chasselas et de 0,64 pour le pinot noir et le gamay.

² Les droits de production font l'objet d'un acquit spécifique.

Art. 49 Assemblage et coupage

¹ Seul l'assemblage des vins rouges est admis à hauteur de 5% avec d'autres vins rouges d'appellations d'origine contrôlées et provenant de la même région.

² Le coupage est interdit.

Art. 50 Teneurs naturelles minimales en sucre

Les vins bénéficiant de la mention « Premier grand cru » doivent être issus de vendanges dont la teneur naturelle en sucre est d'au moins 70°Oe pour le chasselas, 75°Oe pour le gamay et 80°Oe pour le pinot noir.

Art. 51 Dispositions particulières

¹ La vinification et la mise en bouteille doivent avoir intégralement lieu dans le canton de Vaud.

² Les bouteilles utilisées doivent être de forme vaudoise ou « fédérale », et de contenances suivantes : 35, 37.5, 70, 75, 140 ou 150 cl.

³ La mention du millésime est obligatoire.

⁴ Les vins doivent présenter une teneur en sucres résiduels inférieure à 4 grammes par litre.

Chapitre III Organisation administrative

Art. 52 Commission des Premiers grands crus

¹ Il est constitué une commission Premiers grands crus (commission PGC).

² Ses membres sont nommés pour la durée de la législature par le Conseil d'Etat, sur proposition des organisations professionnelles. Ils sont rééligibles.

³ Le département en fixe les règles d'organisation et de fonctionnement. Il peut déléguer des tâches à l'Interprofession.

⁴ Les décisions de la commission PGC sont motivées. Elles sont susceptibles d'un recours, dans un délai de 30 jours dès notification, devant le chef du département.

⁵ La commission PGC perçoit un émolument de Fr. 100.- à Fr 2'000.- pour ses décisions, frais éventuels d'expertise non compris.

Art. 53 Compétences de la commission PGC

¹ La commission PGC examine les dossiers déposés et se prononce sur l'octroi des mentions Premier grand cru.

² Elle organise les dégustations, les visites de vignobles et tous autres examens nécessaires à l'octroi ou au maintien de la mention Premier grand cru.

³ Lorsque les conditions requises ne sont plus réunies, elle en informe le département qui retire le droit à la mention Premier grand cru.

Art. 54 Prélèvement des échantillons et exécution des contrôles

Le prélèvement des échantillons et les contrôles sont effectués conformément aux dispositions des art. 20 et 21.

Art. 55 Recours

Les décisions du département retirant le droit à la mention Premier grand cru peuvent faire l'objet d'un recours au Tribunal cantonal, Cour de droit administratif et public, en les formes et délais prévus par la loi sur la procédure administrative.

TITRE IV AUTRES MENTIONS

Art. 56 Sélection de grains nobles

¹ La mention « Sélection de grains nobles » est réservée aux vins d'appellation d'origine contrôlée élaborés avec des raisins atteints par la pourriture noble.

² La teneur naturelle minimale en sucre est au minimum de 26,0 % Brix (110°Oe).

³ Tout enrichissement ou concentration est interdit.

Art. 57 Vendanges tardives

¹ La mention « Vendanges tardives » est réservée aux vins d'appellation d'origine contrôlée issus de raisins récoltés au moins 7 jours après la date des vendanges usuelles de l'appellation et du cépage considéré.

² La richesse naturelle en sucre doit être supérieure à la moyenne de l'année.

Art. 58 Vin doux naturel

¹ La mention « Vin doux naturel » est réservée aux vins de liqueur d'appellation d'origine contrôlée ayant une teneur en alcool d'au moins 15 % volume et d'au plus 22 % volume, obtenus à partir de moût de raisin, de moût de raisin en cours de fermentation ou de vin, par addition de vin ou d'alcool neutre d'origine vinique.

² Cette mention est réservée aux vins issus de raisins dont la production a été limitée en application du règlement sur la limitation de la production et le contrôle officiel de la vendange.

TITRE V DISPOSITIONS PÉNALES, TRANSITOIRES, ABROGATOIRES ET FINALES

Art. 59 Dispositions pénales

Les contraventions aux prescriptions du présent règlement sont réprimées conformément aux dispositions pénales de la loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels et à la loi relative à l'exécution de la loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels

Art. 60 Dispositions transitoires

¹ Les vins produits selon l'ancien droit peuvent être mis dans le commerce jusqu'à épuisement des stocks, ou utilisés comme vins de coupage.

² Dans des cas exceptionnels, les appellations et mentions conformes aux dispositions de l'ancien droit et qui ont fait l'objet d'un long usage paisible jusqu'à l'entrée en vigueur du présent règlement peuvent subsister.

Art. 61 Abrogation

Les règlements suivants sont abrogés :

- règlement du 19 juin 1985 sur les appellations d'origine des vins vaudois ;
- règlement du 21 août 1985 concernant la mise dans le commerce des vins vaudois ;
- règlement du 26 mars 1993 sur la qualité des vins vaudois ;
- règlement du 28 juin 1995 sur les appellations d'origine contrôlées des vins vaudois.

Art. 62 Exécution et entrée en vigueur

Le Département de l'économie et celui de la sécurité et de l'environnement sont chargés de l'exécution du présent règlement qui entre en vigueur le

Le Conseil d'Etat fixe l'entrée en vigueur des art. 44 à 55 par voie d'arrêté.

Annexe : Liste des cépages (art. 8)

1. Cépages blancs

1.	Aligoté	17.	Lafnetscha
2.	Amigne	18.	Marsanne blanche/Hermitage/Ermitage
3.	Arvine (petite)	19.	Müller-Thurgau
4.	Auxerrois	20.	Pinot gris/Malvoisie/Ruländer
5.	Chardonnay	21.	Pinot blanc
6.	Charmont	22.	Räuschling
7.	Chasselas/Gutedel	23.	Rèze
8.	Chenin blanc	24.	Riesling
9.	Completer	25.	Roussanne
10.	Doral	26.	Sauvignon blanc
11.	Elbling	27.	Sauvignon gris
12.	Freisamer/Freiburger	28.	Savagnin blanc
13.	Gewürztraminer	29.	Sémillon
14.	Gouais	30.	Seyval blanc
15.	Humagne blanc	31.	Sylvaner
16.	Kerner	32.	Viognier

2. Cépages rouges

1.	Ancelotta	14.	Gamay x reichensteiner C41
2.	Bondola	15.	Galotta
3.	Cabernet franc	16.	Garanoir
4.	Cabernet-Sauvignon	17.	Humagne rouge
5.	Carminoir	18.	Léon Millot
6.	Cornalin/Rouge du pays/Landroter	19.	Malbec
7.	Dakapo	20.	Maréchal Foch
8.	Diolinoir	21.	Mondeuse
9.	Dornfelder	22.	Merlot
10.	Dunkelfelder	23.	Pinot noir/Blauburgunder/Clevner
11.	Freisa	24.	Regent
12.	Gamaret	25.	Seibel 5455/Plantet
13.	Gamay	26.	Syrah