

Groupement des Encaveurs de Vétroz

Règlement communal

V É T R O Z  
L E S G R A N D S C R U S

---

Le Conseil municipal de Vétroz,

Vu la Loi sur l'agriculture et le développement rural (LcADR) du 8 février 2007,  
Vu l'Ordonnance sur la vigne et le vin (OVV) du 17 mars 2004 avec les modifications du 20 juin 2007,  
Vu le Règlement de contrôle Grand Cru de l'Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais (IVV) du 8 novembre 2005,

arrête :

## BASES JURIDIQUES

### **1. Base légale**

Conformément aux dispositions de l'Ordonnance (art. 86), le présent règlement est établi par le Groupement des Encaveurs de Vétroz et soumis à l'approbation de la Municipalité de Vétroz.

Les articles ci-après précisent certains points de l'Ordonnance et du Règlement.

### **2. But**

Le présent règlement a pour but de promouvoir la qualité des vins issus de vendanges récoltées sur le territoire de la commune de Vétroz.

« Vétroz Grand Cru » met en évidence la typicité des terroirs et la spécificité des cépages autochtones et traditionnels du Valais qui y sont produits.

## ORGANISATION

### **3. Groupement des Encaveurs de Vétroz**

Le comité du Groupement des Encaveurs de Vétroz est composé de cinq ou de sept membres : le président, le vice-président, le secrétaire, le caissier et le(s) membre(s). Elu pour une durée de deux ans, il est rééligible.

L'assemblée générale se réunit une fois par année et extraordinairement chaque fois que le comité le désire ou dès que la moitié des membres du Groupement en font la demande au comité, individuellement ou collectivement. L'assemblée générale est convoquée par écrit, quinze jours à l'avance par le comité, avec indication des objets portés à l'ordre du jour. Ses décisions sont prises à la majorité des membres présents.

L'assemblée générale est l'organe chargé de désigner la composition de la commission viticole, de la commission de dégustation et de la commission de recours. Les membres de ces trois commissions sont élus à la majorité des deux tiers des personnes présentes et pour une période de deux ans.

#### **4. Commission viticole**

La commission viticole est formée de trois professionnels. Elle effectuera systématiquement des contrôles de qualité et de respect des critères viticoles (cf. art. 9 et 10). Elle communique à l'AVV la période des contrôles et met à sa disposition les enregistrements y relatifs.

#### **5. Commission de dégustation**

La commission de dégustation est composée au minimum de cinq personnes. Comme son nom l'indique, elle est chargée de la dégustation des vins.

#### **6. Commission de recours**

La commission de recours est formée de trois membres. Elle siège en cas de recours auprès de la commission viticole ou de la commission de dégustation.

## **CRITÈRES VITICOLES**

#### **7. Cépages**

Sont pris en considération les cépages suivants : Chasselas (Fendant) . Amigne . Pinot Noir . Gamay.

Les vins retenus sont le Fendant, l'Amigne, le Pinot Noir et la Dôle.

Le Pinot Noir et le Gamay entrant dans la composition de la Dôle Grand Cru doivent respecter les exigences relatives aux vins rouges de la catégorie Grand Cru.

#### **8. Délimitation du périmètre « Vétroz Grand Cru »**

Amigne	:	Coteau de Vétroz secteurs	A-C-D-E-F
Chasselas	:	Coteau de Vétroz secteurs	A-B-C-D-E-F
Pinot Noir	:	Coteau et plaine de Vétroz secteurs	A-B-C-D-E-F-G-H
Gamay	:	Coteau et plaine de Vétroz secteurs	A-B-C-D-E-F-G-H

Un plan cadastral est disponible à l'Administration Communale.

#### **9. Méthodes de culture**

- a) La vigne doit être âgée de au moins huit ans, année de plantation incluse.
- b) La densité de la plantation doit être au moins de 6'000 pieds à l'hectare.
- c) La surface foliaire exposée par kilo de raisin produit doit être au minimum d'un mètre carré.
- d) Les systèmes culturaux autorisés sont les suivants : gobelet, guyot simple, cordon permanent, culture à plan de palissage vertical. Les autres systèmes sont prohibés.
- e) Les méthodes culturales doivent être adaptées selon les normes de Vitival, dans le respect des exigences de la production intégrée et des prestations écologiques requises.

## **10. Rendement**

Le rendement maximal autorisé pour chaque cépage est de :

Chasselas	:	88 hl/ha	/	1.1 kg/m <sup>2</sup>
Autres cépages blancs et rouges	:	64 hl/ha	/	0.8 kg/m <sup>2</sup>

La globalisation entre mêmes cépages ne peut se faire qu'à l'intérieur du « Vétroz Grand Cru ».

## **11. Etat sanitaire de la vendange**

L'état sanitaire doit être optimal. Le vigneron triera sa vendange sur la vigne.

## **12. Inscription des parcelles**

Pour l'obtention de l'appellation « Vétroz Grand Cru », les parcelles doivent être inscrites auprès de la commission viticole au plus tard pour le 15 juin de chaque année.

Le propriétaire doit fournir le registre des vignes dans lequel il indiquera les parcelles destinées au « Vétroz Grand Cru ».

Chaque année pour le 30 juin, la commission viticole de Vétroz annonce à l'IVV les parcelles inscrites en « Vétroz Grand Cru » et fournit un plan avec les secteurs de décapage, ainsi que le registre des vignes avec les parcelles inscrites en « Vétroz Grand Cru ».

## **13. Contrôle du vignoble**

La commission viticole de Vétroz établit chaque année pour le 30 septembre un rapport à l'attention de l'IVV. L'IVV effectue un contrôle par sondage de la charge et de la conduite de la vigne. Si une parcelle n'est pas conforme, l'IVV notifie à l'exploitant / au propriétaire son déclassement par lettre signature avec copie à la commission viticole.

Ce contrôle aura lieu dès la véraison, en présence du vigneron. La commission viticole tiendra le registre des parcelles inscrites pour visa lors de la visite pré-vendange.

Lors de ce contrôle, le vigneron doit se présenter avec une copie du registre des vignes correspondant aux parcelles inscrites en « Vétroz Grand Cru ».

Un sceau et une signature seront apposés sur ce registre des vignes par le responsable de la commission viticole lors de l'acceptation de la parcelle en « Vétroz Grand Cru ».

Le non-respect d'un des critères viticoles entraîne le déclassement de la parcelle pour l'appellation « Vétroz Grand Cru ». Le vigneron a la possibilité de recourir instantanément lors du refus de la parcelle en signant le registre des vignes. Aucun recours ultérieur ne sera accepté.

La commission viticole doit motiver son refus. La commission de recours se prononcera dans les délais les plus brefs. Sa décision sera sans appel.

## **14. Maturité**

La teneur minimale en sucre des cépages est de :

Chasselas	18.8 % Brix
Amigne	22.6 % Brix
Gamay	21.2 % Brix
Pinot Noir	22.0 % Brix

## CRITÈRES VINICOLES

### **15. Méthodes de vinification**

- a) L'enrichissement du moût est autorisé jusqu'à 1% vol. d'alcool.
- b) Tout assemblage de millésimes est interdit ; tout coupage, toute adjonction et toute édulcoration sont interdits.

### **16. Logement des vins**

Les vins sont logés dans des cuves séparées et toujours accompagnés des justificatifs nécessaires.

### **17. Dégustation**

La commission de dégustation est chargée de déguster les vins avant (systématiquement) et après la mise en bouteilles.

Dans les dix jours qui suivent la dégustation avant la mise en bouteille, la commission viticole de Vétroz annonce à lqVV les vins ayant droit à l'appellation.

### **18. Fourniture des échantillons pour dégustation et traçabilité**

Quatre échantillons de 75 cl dans une bouteille « Vétroz Grand Cru », avec nom de l'encaveur, désignation du vin, capacité et numéro de la cuve.

La commission de dégustation « Vétroz Grand Cru » fournit une analyse pour chaque vin agréé et tient ces enregistrements à disposition de lqVV.

L'analyse porte sur : alcool %vol., pH, acidité totale gr/l, sucre gr/l.

Si un vin est litigieux, le Service de la consommation et des affaires vétérinaires est le seul organe habilité à effectuer une contre-analyse.

La commission de dégustation « Vétroz Grand Cru » conserve une bouteille témoin de chaque vin agréé durant 18 mois au minimum.

### **19. Dates de dégustation**

En janvier, la commission de dégustation annonce un calendrier annuel des dégustations qui tient compte des dates de mise en bouteilles usuelles.

Ces dates sont communiquées à lqVV. Un membre de la commission de dégustation de lqVV participe à cette/ces dégustation(s) en tant qu'observateur.

### **20. Nombre de points minimums lors de la dégustation**

18 points sur 20 sont nécessaires pour obtenir l'appellation « Vétroz Grand Cru ». La commission de dégustation établira les références utiles.

Les vins ayant obtenu 17 points au minimum pourront faire l'objet d'une dégustation de recours dans les deux semaines qui suivent la première dégustation.

Le but de ces dégustations est d'assurer à l'appellation « Vétroz Grand Cru » une crédibilité de qualité auprès des consommateurs, c'est pourquoi des contrôles de qualité seront également effectués durant l'année.

Si le vin ne correspond plus à la qualité « Vétroz Grand Cru », des sanctions peuvent être prises allant jusqu'au retrait de l'appellation « Vétroz Grand Cru ».

## 21. Dégustation après mise en bouteille

Tout vin Grand Cru mis en vente peut faire l'objet d'un prélèvement par le personnel de l'interprofession chez le producteur, le négociant ou dans le commerce, en Valais et à l'extérieur du canton.

Les vins de chaque metteur en marché font l'objet d'un prélèvement, en principe au moins une fois tous les quatre ans.

Deux échantillons de chaque vin, issus du même lot, sont prélevés.

Le personnel de l'interprofession prélève au maximum trois vins différents par visite.

Un procès-verbal est établi et signé par les deux parties.

Lorsqu'ils sont prélevés chez l'encaveur, les échantillons sont fournis gratuitement.

Le personnel de l'interprofession assure la conservation des vins prélevés dans des conditions adéquates.

## 22. Dénomination et étiquetage

La mention Grand Cru, la commune, le millésime, la teneur en alcool, la contenance doivent figurer sur l'étiquette. La mention AOC Valais doit également figurer sur l'étiquette principale.

Seules les dénominations suivantes sont autorisées et doivent figurer sur l'étiquette : Fendant . Amigne . Dôle . Pinot noir.

L'utilisation de marques et de noms de fantaisie est prohibée (cf. art. 11 du règlement Grand Cru de l'IVV).

Concernant l'Amigne, il est obligatoire de mentionner la teneur en sucre par l'apposition du signe distinctif des abeilles, soit sur l'étiquette soit par un macaron :



une abeille : sec / 0-8 gr/lit de sucre résiduel



deux abeilles : légèrement doux / 8.01-25 gr/lit de sucre résiduel



trois abeilles : doux / plus de 25 gr/lit de sucre résiduel

## 23. Droit à l'appellation « Vétroz Grand Cru »

Pour avoir droit à l'appellation « Vétroz Grand Cru », la vendange doit être obligatoirement encavée et mise en bouteilles en Valais par un membre du Groupement des Encaveurs de Vétroz.

Le non-respect d'un des critères vitivinicoles enlève le droit à l'appellation « Vétroz Grand Cru ».

## 24. Commercialisation

Le signe distinctif et uniforme à la commercialisation des vins « Vétroz Grand Cru » est la bouteille Valais, dont les droits sont détenus par l'interprofession à l'usage exclusif des vins Grand Cru.

Les contenants autorisés selon le règlement Grand Cru de l'IVV du 8 novembre 2005 (art. 13 al. 2) sont : 37.5 cl, 75 cl, 150 cl.

Les ventes en vrac sont interdites, sauf pour les commercialisations entre les membres du Groupement des Encaveurs de Vétroz.

L'interprofession délègue aux organismes chargés des contrôles de cave le contrôle relatif à la traçabilité des lots.

## **25. Prix indicatif de vente par bouteille**

Un prix de vente indicatif est discuté chaque année.

Ces prix doivent être communiqués à l'IVV par le comité du Groupement des Encaveurs de Vétroz dès la mise en vente du millésime.

## **26. Prix indicatifs des raisins**

Les encaveurs participant à la démarche « Vétroz Grand Cru » concluent un contrat de livraison de vendange avec leurs fournisseurs.

Ce contrat contient notamment les dispositions relatives à la fixation, avant les vendanges, de la rémunération annuelle du viticulteur.

Chaque année, avant les vendanges, la commission viticole de Vétroz communique ces données à l'interprofession.

## **27. Financement**

- 10 centimes par mètre carré pour les vignes inscrites à l'appellation « Vétroz Grand Cru ».
- 20 centimes par bouteille commercialisée et ayant obtenu l'appellation « Vétroz Grand Cru ».

Le montant minimum est de Fr. 1'000.-- par année et par exploitation.

Les cotisations sont à payer par l'encaveur pour le 30 juin de l'année en cours.

Ces montants gérés par le Groupement des Encaveurs de Vétroz serviront à indemniser les commissions viticole, de dégustation et de recours, le solde servant à promouvoir l'appellation « Vétroz Grand Cru ».

Aucune inscription de nouvelles parcelles ne sera acceptée tant que les cotisations ne seront pas réglées.

## **28. Contrevenants**

Celui qui utilise sans droit l'indication « Vétroz Grand Cru » ou obtient cette indication en contravention au présent règlement est passible d'une amende de Fr. 500.-- et plus, sans préjudice des peines prévues par les autres dispositions cantonales et fédérales.

## **29. Modification possible du règlement**

Ce règlement peut être modifié en tout temps, selon décision de l'assemblée générale du Groupement des Encaveurs de Vétroz, approbation par l'organe communal compétent et homologation du Conseil d'Etat.

Il doit être adapté à la législation cantonale et fédérale.

Toutes modifications du règlement doivent être soumises à l'IVV, qui les préavise à l'attention du Service de l'agriculture pour le 15 novembre de chaque année.

**Adopté par le Conseil municipal de Vétroz en séance du 21 octobre 2015**

Le Président

Le Secrétaire

Stéphane Germanier

Laurent Seppey

**Approuvé par le Conseil général de Vétroz en séance du 16 novembre 2015**

Le Président

Le Secrétaire

Nicolas Huser

Jean-François Favre

**Homologué par le Conseil d'Etat en séance du 2 mars 2016**