

# RÈGLEMENT

## sur les vins vaudois

### (RVV)

916.125.2

du 27 mai 2009

LE CONSEIL D'ÉTAT DU CANTON DE VAUD

vu la loi du 21 novembre 1973 sur la viticulture <sup>A</sup>

vu la loi fédérale du 29 avril 1998 sur l'agriculture <sup>B</sup>

vu la loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires <sup>C</sup>

vu la loi du 12 décembre 1994 relative à l'exécution de la loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels <sup>D</sup>

vu l'ordonnance du 14 novembre 2007 sur la viticulture et l'importation de vin <sup>E</sup>

vu l'ordonnance du DFI du 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 AIRES GEOGRAPHIQUES DES VINS VAUDOIS

### Chapitre I Canton

#### Art. 1 Appellations d'origine contrôlée comportant les termes "vaudois" ou "Vaud" <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Les vins issus de raisins récoltés sur le territoire du Canton de Vaud et qui satisfont aux exigences des articles 14 à 21 ont droit à l'appellation d'origine contrôlée "Vaud" ou comportant le terme "vaudois" associé à un ou plusieurs noms de cépages.

<sup>2</sup> La mention "Pays de Vaud" n'est pas admise.

### Chapitre II Régions viticoles

#### Art. 2 Définition

<sup>1</sup> Il faut entendre par région viticole l'ensemble des vignobles des communes viticoles ayant droit à une appellation géographique commune, dont les vins présentent des caractéristiques dues essentiellement à un milieu géographique particulier et des caractères organoleptiques analogues.

#### Art. 3 Délimitation <sup>3</sup>

<sup>1</sup> Les huit 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, Method, 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 la commune viticole vaudoise de Vully-les-Lacs et les communes viticoles déterminées par la législation fribourgeoise, soit Bas-Vully et Haut-Vully ;
- g. la région du Dézaley comprend le 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, appartiennent également à la région du Dézaley ;
  - à l'est, par le ruisseau du Forestay ;
  - au sud, par le lac ;
- h. la région du Calamin comprend le territoire de la commune d'Epesses sis au sud de la route de la Corniche.

#### **Art. 4 Appellation d'origine contrôlée de région viticole**

<sup>1</sup> 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", "Dézaley Grand cru" ou "Calamin Grand cru" pour autant qu'il réponde aux exigences des articles 14 à 21.

<sup>2</sup> Le vin issu des raisins récoltés sur le territoire de la commune de Puidoux sis au nord de la route de la Corniche entre le chemin de la Chapotannaz et la coulisse de la Chenalettaz a également droit à l'appellation d'origine contrôlée "Dézaley-Marsens Grand cru", pour autant qu'il réponde aux exigences des articles 14 à 21.

<sup>3</sup> Les vins provenant des régions du Dézaley ou de Calamin ont droit à l'appellation Lavaux. Le Dézaley peut exclusivement porter la mention communale "Puidoux" et le Calamin "Epesses", au sens de l'article 32.

### **Chapitre III Lieux de production**

#### **Art. 5 Définition**

<sup>1</sup> Les régions viticoles du vignoble vaudois sont subdivisées en lieux de production.

<sup>2</sup> 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 et climatiques 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. 6 Droit à la mention du lieu de production**

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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. 7 Lieux de production de la région du Chablais**

<sup>1</sup> 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. 8 Lieux de production de la région de Lavaux**

<sup>1</sup> La région de Lavaux est subdivisée en lieux de production qui donnent droit aux mentions ci-après :

1. Mention "Lutry" : communes de Lutry (hormis le territoire appartenant au lieu de production "Villette"), Pully, Paudex et Belmont (hormis le territoire sis à l'est du ruisseau de Bouteiller) et Lausanne.
2. Mention "Villette" : communes de Villette, Grandvaux (hormis le territoire appartenant au lieu de production "Epesses") et Lutry (à l'est du ruisseau de Bouteiller).
3. Mention "Epesses" : communes d'Epesses, Rieux, Cully, territoires des communes de Grandvaux limité à l'ouest par le ruisseau de Champ-Noé, la route de la Trossière, le sentier de Prahis, la route de la Jamaire, le chemin du Grabe et le chemin de la Segnire en direction de Cully et Puidoux (hormis le territoire 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 de l'autoroute et limité à l'Est par la commune de Corseaux et par la coulisse de la Fin.
5. Mention "Chardonne" : communes de Chardonne (hormis le territoire appartenant 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.
7. ...

8. ...

#### **Art. 9 Lieux de production de la région de La Côte**

<sup>1</sup> 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, Tolochenaz, Villars-Sainte-Croix, Vaux-sur-Morges, 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 Bugnauz - 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 "Vinzel" : communes de Vinzel 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. 10 Lieux de production de la région des Côtes-de-l'Orbe**

<sup>1</sup> La région des Côtes-de-l'Orbe constitue un seul lieu de production.

#### **Art. 11 Lieux de production de la région de Bonvillars**

<sup>1</sup> La région de Bonvillars constitue un seul lieu de production.

#### **Art. 12 Lieux de production de la région du Vully <sup>3</sup>**

<sup>1</sup> Le vignoble du Vully constitue un seul lieu de production.

#### **Art. 12a Lieux de production de la région du Dézaley**

<sup>1</sup> La région du Dézaley Grand cru constitue un seul lieu de production.

#### **Art. 12b Lieux de production de la région du Calamin**

<sup>1</sup> La région du Calamin Grand cru constitue un seul lieu de production.

## **TITRE II APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉES**

### **Chapitre I Exigences**

#### **Art. 13**

<sup>1</sup> Seuls peuvent porter une des appellations d'origine contrôlée prévue aux articles 1, 4, 24 et 25 les vins issus de vendanges répondant aux exigences des articles 14 à 21.

## Chapitre II Encépagement

### Art. 14 Cépages admis<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Seuls sont admis les cépages figurant à l'annexe du présent règlement, ainsi que d'autres cépages proposés par l'Interprofession et agréés par le service en charge de la viticulture (ci-après : le service)<sup>A</sup>. Celui-ci en tient la liste à jour et la publie chaque année jusqu'au 31 juillet.

<sup>2</sup> Pour le vignoble du Vully, seuls sont admis les cépages figurant à l'annexe de l'ordonnance fribourgeoise du 1er octobre 2009 sur la vigne et le vin.

## Chapitre III Méthodes de culture

### Art. 15 Généralités

<sup>1</sup> Les méthodes de culture sont celles qui sont reconnues par le service.

### Art. 16 Densité de plantation

<sup>1</sup> 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. 17 Arrosage<sup>3</sup>

<sup>1</sup> L'arrosage des vignes en production est en principe interdit, hormis pour le vignoble du Vully.

<sup>2</sup> Le service peut autoriser l'arrosage de parcelles sujettes à un déficit hydrique, ainsi que lors d'années de sécheresse.

<sup>3</sup> En tous les cas, l'arrosage est interdit au-delà de la véraison.

## Chapitre IV Teneurs naturelles minimales en sucre

### Art. 18 Exigences<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Les teneurs naturelles minimales en sucre (% Brix) sont les suivantes :

	Cépages blancs	Gamay	Autres cépages rouges
Chablais	15,9 (65° Oe)	17,0 (70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Lavaux	15,9 (65° Oe)	17,0 (70° Oe)	18,2 (75° Oe)
La Côte	15,7 (64° Oe)	17,0 (70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Côtes-de-l'Orbe	15,7 (64° Oe)	17,0 (70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Bonvillars	15,7 (64° Oe)	17,0 (70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Dézaley Grand cru	17,3 (71° Oe)	19,3 (80° Oe)	20,5 (85° Oe)
Calamin Grand cru	17,3 (71° Oe)	19,3 (80° Oe)	20,5 (85° Oe)

<sup>2</sup> Pour la région du Vully, les teneurs naturelles minimales en sucre (% Brix) sont les suivantes :

Chasselas	15,7 (64° Oe)
Autres blancs	17,0 (70° Oe)
Pinot noir	18,2 (75° Oe)
Autres rouges	17,0 (70° Oe)

### Art. 19 Paiement à la qualité

<sup>1</sup> Le paiement de la vendange doit s'effectuer de manière à favoriser sa qualité.

## Chapitre V Rendements à l'unité de surface

### Art. 20 Limitation de la production

<sup>1</sup> 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 VI Procédés de vinification

### Art. 21 Principe<sup>3</sup>

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

<sup>2</sup> Le coupage des vins blancs d'appellation d'origine contrôlée ne peut être effectué qu'avec d'autres vins blancs vaudois de classe équivalente. Pour le vignoble du Vully, le coupage avec des vins blancs suisses de classe équivalente est admis.

<sup>3</sup> Le coupage des vins rouges d'appellation d'origine contrôlée ne peut être effectué qu'avec d'autres vins rouges suisses de classe équivalente.

<sup>4</sup> L'utilisation de morceaux ou de copeaux de chêne à des fins d'aromatization ainsi que l'édulcoration sont interdites pour les vins d'appellation d'origine contrôlée.

#### **Art. 21a Enrichissement des vins tranquilles**

<sup>1</sup> Les opérations d'enrichissement pour les vins AOC peuvent élever le titre alcoométrique total des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté, du vin nouveau encore en fermentation ou du vin :

- a. pour le vin blanc, jusqu'à 14,5 pourcent vol ;
- b. pour le vin rouge et le vin rosé, jusqu'à 15 pourcent vol.

<sup>2</sup> L'augmentation du titre alcoométrique volumique naturel ne peut dépasser 2.5 pourcent vol.

#### **Art. 21b Teneur en anhydride sulfureux**

<sup>1</sup> La teneur totale en anhydride sulfureux peut être portée jusqu'à 400 mg/l pour les vins AOC de types vins doux, vendanges tardives et sélection de grains nobles.

<sup>2</sup> On entend par vins doux, les vins AOC qui ont une teneur en sucre exprimée par la somme glucose et fructose égale ou supérieure à 45 g/l.

<sup>3</sup> Pour le surplus, l'appendice 9 de l'annexe 2 de l'ordonnance fédérale sur les boissons alcooliques s'applique.

#### **Art. 21c Teneur en acidité volatile**

<sup>1</sup> Les vins AOC qui ont un titre alcoométrique volumique total égal ou supérieur à 13 pourcent vol. et qui ont, soit subi une période de vieillissement d'au moins deux ans, soit été élaborés selon des méthodes particulières, ne peuvent avoir une teneur en acidité volatile supérieure à :

- a. pour les vins blancs, rouges et rosés, 20 milliéquivalents par litre ou 1.2 g/l exprimé en acide acétique ;
- b. pour les liquoreux, 27 milliéquivalents par litre ou 1,6 g/l exprimé en acide acétique.

<sup>2</sup> On entend par méthodes particulières les productions de vins doux tels que définis par l'article 21b du présent règlement, de vendanges tardives et de sélection de grains nobles.

<sup>3</sup> Pour le surplus, l'appendice 10 de l'annexe 2 de l'ordonnance fédérale sur les boissons alcooliques s'applique.

#### **Art. 21d Edulcoration des vins**

<sup>1</sup> Pour les vins AOC, l'édulcoration à l'aide de moût de raisins, de moût de raisins concentré, de moût de raisins concentré rectifié ou tout autre produit similaire est interdite.

#### **Art. 21e Vins mousseux**

<sup>1</sup> L'utilisation de moût concentré rectifié est admise pour l'élaboration de liqueur de tirage ou d'expédition.

### **Chapitre VII Conditions particulières**

#### **Art. 22 Désignation des appellations d'origine contrôlée**

<sup>1</sup> La mention "Appellation d'origine contrôlée" doit figurer en toutes lettres sur l'étiquette.

#### **Art. 23 Désignation des cépages blancs**

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

<sup>2</sup> Pour les autres cépages et lorsqu'il y a désignation d'un cépage unique, celui-ci doit prédominer dans une proportion d'au moins 85%.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> En cas de mention de plusieurs cépages, ceux-ci doivent être énumérés dans l'ordre d'importance pondérale décroissant.

<sup>5</sup> L'ensemble des cépages mentionnés doit représenter au moins 85% de l'assemblage.

<sup>6</sup> La mention d'un cépage n'est autorisée que s'il représente au moins 15% de l'assemblage, à l'exception des vins du Vully, pour lesquels cette proportion peut être inférieure.

#### **Art. 23a Désignation des cépages rouges**

<sup>1</sup> Lorsqu'il y a désignation d'un cépage unique, celui-ci doit prédominer dans une proportion d'au moins 85%.

<sup>2</sup> En cas de mention de plusieurs cépages, ceux-ci doivent être énumérés dans l'ordre d'importance pondérale décroissant.

<sup>3</sup> L'ensemble des cépages mentionnés doit représenter au moins 85% de l'assemblage.

<sup>4</sup> La mention d'un cépage n'est autorisée que s'il représente au moins 15% de l'assemblage, à l'exception des vins du Vully, pour lesquels cette proportion peut être inférieure.

#### **Art. 23b Désignation des cépages rosés**

<sup>1</sup> Lorsqu'il y a désignation d'un cépage unique, celui-ci doit prédominer dans une proportion d'au moins 85%.

<sup>2</sup> En cas de mention de plusieurs cépages, ceux-ci doivent être énumérés dans l'ordre d'importance pondérale décroissant.

<sup>3</sup> L'ensemble des cépages mentionnés doit représenter au moins 85% de l'assemblage.

<sup>4</sup> La mention d'un cépage n'est autorisée que s'il représente au moins 15% de l'assemblage, à l'exception des vins du Vully, pour lesquels cette proportion peut être inférieure.

<sup>5</sup> A l'exception des vins du Vully, pour lesquels le coupage est interdit, les vins rosés vaudois peuvent être coupés avec des vins blancs vaudois jusqu'à concurrence de 10%.

<sup>6</sup> L'"œil de Perdrix", vin rosé issu de raisins du cépage Pinot noir, peut être coupé uniquement avec du Pinot gris ou du Pinot blanc, jusqu'à concurrence de 10%.

## Chapitre VIII Dénominations traditionnelles

### Art. 24 Dénomination traditionnelle "Salvagnin" <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Seuls peuvent porter la dénomination traditionnelle "Salvagnin" les vins issus de vendanges de cépages rouges définis à l'article 14 du présent règlement, récoltés dans le Canton de Vaud et qui ont atteint une teneur naturelle en sucre conforme aux exigences de l'article 18.

<sup>2</sup> La dénomination traditionnelle "Salvagnin" peut être accompagnée des termes "vaudois" ou "Vaud", ou encore de la mention de la région viticole, du lieu de production ou de la commune dont le vin est issu.

<sup>3</sup> 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. 25 Dénomination traditionnelle "Dorin"

<sup>1</sup> 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 conformes aux exigences de l'article 18.

<sup>2</sup> La dénomination traditionnelle "Dorin" peut être accompagnée des termes "vaudois" ou "Vaud", ou encore de la mention de la région viticole dont le vin est issu.

### Art. 26 Droit à l'appellation d'origine contrôlée de vins comportant des dénominations traditionnelles

<sup>1</sup> Les vins mentionnés aux articles 24 et 25 doivent répondre aux exigences des articles 14 à 21 et sont des vins d'appellation d'origine contrôlée.

## Chapitre IX Organisation administrative

### Art. 27 Application

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Il peut édicter des directives d'application.

<sup>3</sup> 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. 28 Commission de dégustation AOC <sup>3</sup>

<sup>1</sup> Il est constitué une commission de dégustation des vins d'appellation d'origine contrôlée (Commission de dégustation AOC).

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

<sup>3</sup> Le département en fixe les règles d'organisation et de fonctionnement.

<sup>4</sup> Elle procède à un nombre suffisant d'examen organoleptiques, lui permettant de contrôler une proportion représentative des vins d'appellation d'origine contrôlée.

<sup>5</sup> Le Service de la consommation et des affaires vétérinaires procède ou fait procéder aux analyses demandées par la Commission de dégustation.

<sup>6</sup> Lorsque elle 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.

<sup>7</sup> Pour l'examen organoleptique des vins du Vully, l'organisme désigné par la législation fribourgeoise exerce les fonctions réservées à la commission de dégustation, notamment celles prévues aux alinéas 5 et 6 du présent article.

### Art. 29 Prélèvement des échantillons

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> La procédure de prélèvement est fixée par le département.

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

**Art. 30 Exécution des contrôles**

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Le Service de la consommation et des affaires vétérinaires applique son tarif.

<sup>3</sup> Les émoluments perçus par le service et la commission de dégustation font l'objet d'un tarif du Conseil d'Etat.

**Art. 31 Recours**

<sup>1</sup> 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 III DESIGNATIONS PARTICULIERES****Chapitre I Mentions communales****Art. 32 Droit à la mention d'un nom de commune <sup>2</sup>**

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> La mention d'un nom de commune supprime le droit à la mention conjointe du lieu de production. Lorsque la mention du lieu de production et de la commune sont les mêmes, le droit à la mention du nom de la commune dont le vin est issu est supprimé.

<sup>3</sup> 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.

<sup>4</sup> Les noms des communes ici visés sont ceux des communes existantes au 1er juin 2009. Lorsque des communes viticoles ont fusionné, le vin qui est issu du nouveau territoire peut également porter le nom de la nouvelle commune.

**Chapitre II Autres mentions****Art. 33 Clos <sup>2</sup>**

<sup>1</sup> La mention "clos..." s'applique à la récolte d'une ou plusieurs parcelles qui

- a. 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
- b. 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".

**Art. 34 Château**

<sup>1</sup> 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.

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

<sup>3</sup> La mention est formée du terme "château" associé au nom historique ou traditionnel du bâtiment considéré.

**Art. 35 Abbaye**

<sup>1</sup> Les dispositions de l'article 34 sont applicables par analogie.

**Art. 36 Domaine**

<sup>1</sup> La mention "domaine..." s'applique à la récolte d'une ou plusieurs parcelles de même nature, situées en principe dans le même lieu de production, et formant une unité d'exploitation homogène.

<sup>2</sup> 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.

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

<sup>4</sup> 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 articles 33, 34 ou 35.

**Art. 37 Nom cadastral**

<sup>1</sup> La mention d'un nom cadastral (nom géographique de la mensuration officielle) 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**

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Les indications telles que par exemple "vinification au château" ou "mise en bouteilles au domaine" doivent être conformes à la réalité.

**Art. 39 Mention du lieu de production**

<sup>1</sup> Un vin portant une des mentions prévues aux articles 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**

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

<sup>2</sup> Un nom de fantaisie (marque de commerce) emprunté au nom cadastral (nom géographique de la mensuration officielle) 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 III Organisation administrative****Art. 41 Commission des désignations <sup>2</sup>**

<sup>1</sup> Il est constitué une commission des désignations.

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

<sup>3</sup> Elle décide des cas d'interprétation du règlement, des cas d'extensions des mentions prévues aux titres I et III, 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.

<sup>4</sup> La Commission des désignations est saisie sur requête ou sur dénonciation. Elle peut également agir d'office.

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> La Commission des désignations perçoit un émolument de Fr. 300.- à Fr. 2'000.- pour ses décisions, frais éventuels d'expertise non compris.

**Art. 42 Mutations**

<sup>1</sup> Toute mutation intervenant pour une mention prévue aux articles 33 à 36, telle que changement de propriétaire, extension d'un domaine, etc., doit être annoncée sans tarder au service, au plus tard avant la prochaine récolte.

**TITRE IV MENTIONS DE CRUS****Chapitre I Définitions****Art. 43 Grand cru**

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> Les vins bénéficiant de la mention "Grand cru" doivent être entièrement issus de vendanges dont la teneur naturelle en sucre est supérieure de 5° Oe aux minima prévus à l'article 18 du présent règlement.

<sup>2bis</sup> Pour le Dézaley Grand cru et le Calamin Grand cru, toutes les vendanges mises en oeuvre doivent respecter les teneurs en sucre fixées à l'article 18.

<sup>3</sup> Les vins bénéficiant de la mention "Grand cru" ne peuvent pas être coupés.

<sup>4</sup> La mention du millésime est obligatoire.

**Art. 44 Premier grand cru <sup>2</sup>**

<sup>1</sup> La mention "Premier grand cru" est réservée aux vins bénéficiant d'une des mentions prévues aux articles 33 à 37 ou du lieu-dit dont ils sont issus. Son emploi est subordonné à une autorisation délivrée par la Commission des Premiers grands crus.

<sup>2</sup> Les conditions complémentaires donnant droit à la mention Premier grand cru sont définies par les articles 45 à 51.



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

### Art. 45 Dossier technique

<sup>1</sup> 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.

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

### Art. 46 Pratiques viticoles

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

<sup>2</sup> La densité de plantation minimale est de 6'000 pieds par hectare.

<sup>3</sup> Les vendanges doivent être effectuées manuellement.

### Art. 47 Cépages admis <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Les cépages admis sont le chasselas, le pinot noir, le gamay, le merlot, le gamaret et le garanoir.

<sup>2</sup> D'autres cépages peuvent être admis par le service sur proposition de l'Interprofession pour autant que :

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

<sup>3</sup> Peuvent aussi bénéficier de la mention "Premier grand cru" les vins issus d'une parcelle comportant, outre les cépages rouges admis, 5% d'autres cépages rouges.

### Art. 47a Assemblages admis <sup>2</sup>

<sup>1</sup> L'assemblage entre les vins issus des cépages rouges admis est autorisé.

<sup>2</sup> La Commission des Premiers grands crus se détermine quant aux assemblages de cépages nouvellement admis.

### Art. 48 Rendement

<sup>1</sup> Le rendement maximal, exprimé en litre de vin clair par mètre carré, est de 0,80 pour le chasselas et de 0,64 pour les cépages rouges admis.

<sup>2</sup> Les droits de production font l'objet d'un acquit spécifique.

### Art. 49 Assemblage et coupage

<sup>1</sup> L'assemblage et le coupage avec d'autres vins sont interdits.

### Art. 50 Teneurs naturelles minimales en sucre

<sup>1</sup> Les vins bénéficiant de la mention "Premier grand cru" doivent être issus de vendanges dont la teneur naturelle en sucre est d'au moins 18,2% Brix (75° Oe) pour le chasselas, 19,3% Brix (80° Oe) pour le gamay et 20,5% Brix (85° Oe) pour les autres cépages rouges.

### Art. 51 Dispositions particulières

<sup>1</sup> La vinification et la mise en bouteille doivent avoir intégralement lieu dans le Canton de Vaud.

<sup>2</sup> Les bouteilles utilisées doivent être de forme vaudoise et de contenances suivantes : 35, 37.5, 70, 75, 140 ou 150 cl.

<sup>3</sup> La mention du millésime est obligatoire.

<sup>4</sup> 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

<sup>1</sup> Il est constitué une commission des Premiers grands crus (ci-après : Commission PGC).

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

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

<sup>4</sup> 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.

<sup>5</sup> 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**

<sup>1</sup> La Commission PGC examine les dossiers déposés et se prononce sur l'octroi des mentions Premier grand cru.

<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 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**

<sup>1</sup> Le prélèvement des échantillons et les contrôles sont effectués conformément aux dispositions des articles 29 et 30.

**Art. 55 Recours**

<sup>1</sup> 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 V TERMES VINICOLES SPECIFIQUES****Art. 56 Sélection de grains nobles**

<sup>1</sup> La mention "Sélection de grains nobles" est réservée aux vins d'appellation d'origine contrôlée élaborés avec des raisins atteints par la pourriture noble.

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

<sup>3</sup> Les opérations d'enrichissement ou de concentration du moût sont interdites.

**Art. 57 Vendanges tardives**

<sup>1</sup> La mention "Vendanges tardives" est réservée aux vins d'appellation d'origine contrôlée issus de raisins récoltés au moins 14 jours après la date usuelle des vendanges de l'appellation et du cépage considéré.

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

<sup>3</sup> Les opérations d'enrichissement ou de concentration du moût sont interdites.

**Art. 58 Vin doux naturel**

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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 VI DISPOSITIONS PÉNALES, TRANSITOIRES, ABROGATOIRES ET FINALES****Art. 59 Dispositions pénales**

<sup>1</sup> 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**

<sup>1</sup> Les vins issus des vendanges 2008 ou antérieures peuvent être mis dans le commerce jusqu'à épuisement des stocks, ou utilisés comme vins de coupage et d'assemblage de cépages ou de millésimes.

<sup>2</sup> Dans des cas exceptionnels, les 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**

<sup>1</sup> 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**

<sup>1</sup> 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 1er juin 2009, à l'exception des articles 44 à 55 dont l'entrée en vigueur sera fixée ultérieurement.

*Les articles 44 à 55 sont entrés en vigueur le 15 novembre 2010 (FAO 19.11.2010).*

### **Cépages admis pour l'appellation d'origine contrôlée**

En application de l'article 14, alinéa 1 du règlement sur les vins vaudois du 27 mai 2009, la liste des cépages admis pour l'appellation d'origine contrôlée s'établit comme suit:

#### **Cépages blancs**

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

#### **Cépages rouges**

1. Ancellotta
2. Bondola
3. Cabernet Dorsa
4. Cabernet franc
5. Cabernet Sauvignon
6. Carminoir
7. Cornalin
8. Dakapo
9. Diolinoir
10. Divico \*
11. Dornfelder
12. Dunkelfelder
13. Freisa
14. Galotta
15. Gamaret
16. Gamay / Plant Robert Robez Robaz
17. Garanoir
18. Humagne rouge
19. Léon Millot
20. Malbec
21. Mara
22. Maréchal Foch
23. Merlot
24. Mondeuse
25. Pinot noir / Servagnin
26. Regent
27. Seibel 5455/Plantet
28. Syrah
29. Trousseau

\* Cépage nouvellement admis

Cette liste entre en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 2013.

**Pour le vignoble du Vully**, conformément à l'article 14, alinéa 2 du règlement précité, seuls sont admis les cépages figurant à l'annexe de l'ordonnance fribourgeoise du 1<sup>er</sup> octobre 2009 sur la vigne et le vin.

FAO du 28.06.2013.

**Office cantonal de la viticulture et de la promotion**

---