



Règlement de contrôle Grand Cru

du 8 novembre 2005

vu les art. 96 et 97 de l'ordonnance cantonale du 17 mars 2004 sur la vigne et le vin;

Article premier But et Principes

¹ La démarche Grand Cru repose sur une base volontaire et vise à produire des vins de qualité supérieure qui mettent en évidence la typicité des terroirs et la spécificité des cépages autochtones et traditionnels du Valais.

² Les cépages destinés à produire des vins Grand Cru doivent être cultivés dans les secteurs d'encépagement pour lesquels ils sont particulièrement bien adaptés.

³ L'appellation Grand Cru comporte les mentions suivantes : Grand Cru et nom de la commune ou de la région.

⁴ La commune ou l'organisation déléguée peut commercialiser au maximum 4 cépages (vins) portant l'appellation Grand Cru.

Article 2 Portée

Les dispositions contenues dans les règlements communaux / régionaux doivent se conformer à celles du présent règlement.

Article 3 Règlement communal / régional

Chaque année pour le 15 novembre, l'Interprofession préavise à l'attention du Service le (s) règlement (s) communal (aux) / régional (aux) qui lui est (sont) soumis, ainsi que toute modification apportée à un règlement déjà homologué par le Conseil d'Etat.

Article 4 Suivi et contrôle des parcelles Grand Cru

¹ Chaque année pour le 30 juin, la commune ou l'organisation déléguée annonce à l'Interprofession les parcelles inscrites en Grand Cru.

² Elle fournit un plan avec les secteurs d'encépagement, ainsi que le registre des vignes avec les parcelles inscrites en Grand Cru.

³ L'Interprofession vérifie annuellement par sondage la mise en place du contrôle systématique à la vigne.

⁴ La commune ou l'organisation déléguée communique à l'Interprofession la période des contrôles et tient à sa disposition les enregistrements y relatifs (documents de contrôle, prestations écologiques requises).

⁵ Le personnel de l'Interprofession décide de la conformité ou non de la parcelle visitée sur la base des critères suivants :

- a) charge : les limites quantitatives de production Grand Cru sont respectées
- b) conduite de la vigne : la surface foliaire exposée par kilo de raisin produit est au minimum d'un mètre carré et la vigne (feuillage, sarments, raisins) est saine.

⁶ Si une parcelle n'est pas conforme, l'Interprofession notifie à l'exploitant / propriétaire une décision indiquant le déclassement de la parcelle pour l'appellation Grand Cru, par lettre signature, avec copie à la commune ou à l'organisation déléguée.

⁷ Chaque année pour le 30 septembre, la commune ou l'organisation déléguée établit un rapport à l'attention de l'Interprofession.

⁸ Chaque année pour le 30 octobre, l'Interprofession établit un rapport à l'attention du Service.

Article 5 Dégustation avant mise en bouteille

¹ Chaque année, la commune ou l'organisation déléguée annonce à l'Interprofession quand a lieu la (les) dégustation (s) avant mise en bouteille.

² Un membre de la Commission de dégustation de l'Interprofession y participe en qualité d'observateur, en vérifie la conformité et en fait rapport à la direction de l'Interprofession.

³ 10 jours après chaque dégustation, la commune ou l'organisation déléguée annonce à l'Interprofession quels vins ont droit à l'appellation Grand Cru.

Article 6 Dégustation après mise en bouteille

¹ 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.

² Les vins de chaque metteur en marché font l'objet d'un prélèvement, en principe au moins une fois tous les 4 ans.

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

⁴ Le personnel de l'Interprofession prélève au maximum 3 vins différents par visite.

⁵ Un procès-verbal est établi et signé par les deux parties.

⁶ Lorsqu'ils sont prélevés chez l'encaveur, les échantillons sont fournis gratuitement.

⁷ Le personnel de l'Interprofession assure la conservation des vins prélevés dans des conditions adéquates.

Article 7 Principes de dégustation

¹ La commission de dégustation de l'Interprofession déguste annuellement au minimum 5 vins par appellation Grand Cru.

² Un vin Grand Cru doit obtenir au minimum 84 sur les 100 points de la fiche d'appréciation IVV.

³ Pour le surplus, les dispositions prévues dans le règlement sur l'organisation et le fonctionnement de la commission de dégustation des vins d'appellation d'origine contrôlée Valais (AOC Valais) du 2 février 2005 s'appliquent.

Article 8 Traçabilité

¹ La commune ou l'organisation déléguée fournit une analyse pour chaque vin agréé et tient ces enregistrements à disposition de l'Interprofession.

² L'analyse porte au moins sur les paramètres suivants : masse volumique, alcool et teneur en sucre.

³ Si un vin est litigieux, le Laboratoire cantonal est le seul organe habilité à effectuer une contre-analyse.

⁴ La commune ou l'organisation déléguée conserve une bouteille-témoin de chaque vin agréé durant 18 mois au minimum.

Article 9 Prix indicatifs des raisins

¹ Les encaveurs participant à la démarche Grand Cru concluent un contrat de livraison de vendange avec leurs fournisseurs.

² Ce contrat contient notamment les dispositions relatives à la fixation, avant les vendanges, de la rémunération annuelle du viticulteur.

³ Chaque année, avant les vendanges, la commune ou l'organisation déléguée communique ces données à l'Interprofession.

Article 10 Prix indicatifs des vins

¹ La commune ou l'organisation déléguée fixe chaque année un prix indicatif pour les vins commercialisés en Grand Cru.

² Dès la mise en vente du millésime, la commune ou l'organisation déléguée communique ces données à l'Interprofession.

Article 11 Règles particulières concernant l'étiquetage

¹ Les dispositions prévues par l'article 70 de l'ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004 s'appliquent aux vins Grand Cru.

² L'étiquette porte obligatoirement les mentions suivantes :

- nom ou raison sociale du commerce
- Grand Cru
- commune (région de provenance si Grand Cru régional)
- dénomination du vin selon article 9.2
- AOC Valais / Appellation d'origine contrôlée Valais
- millésime
- teneur en alcool
- contenance
- « légèrement doux » ou « doux » pour les catégories suivantes :

Nom du vin	Teneur en sucre résiduel par litre
Fendant	supérieure à 4 grammes
Johannisberg / Ermitage / Humagne blanc	supérieure à 6 grammes
Amigne / Petite Arvine / Païen / Malvoisie / Rêze	supérieure à 8 grammes

³ Les marques, les noms de fantaisie et les appellations locales sont interdits pour les vins Grand Cru.

Article 12 Règles particulières concernant les dénominations

Seules les dénominations suivantes sont autorisées et doivent figurer sur l'étiquette :

- Fendant
- Johannisberg
- Amigne
- Petite Arvine
- Ermitage
- Païen / Heida
- Humagne blanc / Humagne blanche
- Malvoisie
- Rêze / Resi

- Pinot Noir
- Gamay
- Dôle
- Cornalin
- Humagne rouge
- Syrah

- Pour les assemblages de vins surmaturés : Grain Noble, suivi de la mention des cépages qui le composent, dans l'ordre pondéral décroissant.

Article 13 Dispositions relatives à la commercialisation

¹ Le signe distinctif et uniforme à la commercialisation des vins Grand Cru est la bouteille Valais, dont les droits sont détenus par l'Interprofession, à l'usage exclusif des vins Grand Cru.

² Les contenants autorisés sont : 37.5 cl, 75 cl, 150 cl.

³ Pour les communes Grand Cru au bénéfice des dispositions transitoires de l'article 114, al. 2 de l'ordonnance sur la vigne et le vin, cet article entre en vigueur pour les vins commercialisés dès le millésime 2007.

⁴ Les vins Grand Cru sont obligatoirement vinifiés et mis en bouteilles en Valais.

⁵ L'Interprofession délègue aux organismes chargés des contrôles de cave le contrôle relatif à la traçabilité des lots.

Article 14 Principes et modalités de financement

La commune ou l'organisation déléguée fixe les modalités de financement de son Grand Cru.

Article 15 Entrée en vigueur

Le présent règlement, homologué par le Conseil d'Etat le 14 décembre 2005, entre en vigueur immédiatement.