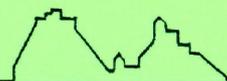




VILLE DE SION



Règlement Grand Cru

Ville de Sion

Homologué par le Conseil d'Etat le 6 juin 2012

Règlement Grand Cru Ville de Sion

Le Conseil général de Sion

Vu :

- la Loi sur l'agriculture et le développement rural du 8 février 2007,
- l'Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004 avec les modifications du 20 juin 2007,
- le Règlement de contrôle Grand Cru de l'Interprofession du 8 novembre 2005.

Arrête :

1. Bases légales

Champ

d'application

Article 1.1

Le présent règlement se fonde sur la Loi sur l'agriculture et le développement rural du 8 février 2007, sur l'Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004 avec les modifications du 20 juin 2007, chapitre 11, Grand Cru, et sur le Règlement de contrôle Grand Cru de l'Interprofession du 8 novembre 2005.

Conformément aux dispositions de l'ordonnance (art. 86), le présent règlement est établi par l'Association des Encaveurs de Sion et soumis à l'approbation de la Ville de Sion.

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

2. But

Promotion

Valorisation

Article 2.1

Le présent règlement a pour but de promouvoir et de valoriser les vins d'appellation d'origine contrôlée Valais issus de vendanges récoltées sur le territoire de la commune de Sion. Le Grand Cru Ville de Sion met en évidence la typicité des terroirs et la spécificité des vins qui y sont produits.

3. Commission Grand Cru Ville de Sion

Composition

Article 3.1

La commission est composée de 5 membres, désignés par l'Association des Encaveurs de Sion et agréés par la Ville de Sion, dont 3 membres au moins de l'Association des Encaveurs de Sion et 1 représentant de la Ville de Sion qui en assume le secrétariat.

Cette commission s'organise elle-même.

Tous ses membres sont tenus au secret de fonction.

Pour des décisions particulières, la commission peut s'adjoindre l'avis d'un spécialiste, disposant d'une voix consultative.

Compétences Article 3.2

Etablir le cadastre viticole Grand Cru Ville de Sion.

Définir les cépages et les vins ayant droit à l'appellation Grand Cru Ville de Sion.

Avaliser l'inscription des parcelles Grand Cru Ville de Sion.

Décider des mesures de financement.

Nommer pour 2 ans les 5 membres au minimum de la commission de dégustation.

Contrôler les achats : contrat et prix d'achat de la vendange.

Contrôler les ventes : prix de vente, ventes en vrac.

Dénoncer les infractions à l'autorité compétente.

4. Encépagement

Cépages Article 4.1

Les cépages suivants sont pris en considération :

Cépages blancs : Chasselas, Marsanne blanche

Cépages rouges : Gamay, Pinot Noir, Syrah

Sélection Article 4.2

Seuls 4 vins, élaborés à partir des cépages pris en considération (article 4.1), sont homologués pour le Grand Cru Ville de Sion.

Les vins retenus sont le Fendant, l'Ermitage, la Dôle, la Syrah.

5. Cadastre viticole

Cadastre Article 5.1

Seules les parcelles situées dans le cadastre viticole Grand Cru Ville de Sion établi par la commission Grand Cru Ville de Sion peuvent prétendre à l'indication de qualité Grand Cru Ville de Sion.

Ce cadastre sera établi en tenant compte des secteurs d'encépagement.

Ce cadastre sera revu tous les 5 ans.

Délimitation

Article 5.2

Le cadastre viticole Grand Cru Ville de Sion est délimité selon les secteurs d'encépagement (voir plans annexés) :

- Secteurs A B C D G J : Chasselas, Syrah.
- Secteurs A B C D J : Marsanne blanche.
- Secteurs A B C D E G J : Pinot Noir, Gamay.

6. Critères viticoles

Maturité

Article 6.1

La teneur minimale en sucre des cépages est de :

	% Brix	ou	°Oe
- Chasselas	18.8		78.0
- Marsanne blanche	22.6		95.0
- Vins surmaturés	30.2		130.0
- Gamay, Syrah	21.2		88.3
- Pinot Noir	22.0		91.9

Le vin surmaturé est un vin doux issu exclusivement du cépage Marsanne blanche. Toute réduction de la teneur naturelle minimale en sucre est exclue.

Rendement

Article 6.2

Le rendement maximal autorisé pour chaque cépage est de :

	hl/ha	ou	kg/m ²
- Chasselas :	88		1.1
- Autres cépages blancs et rouges :	64		0.8

La globalisation entre mêmes cépages ne peut se faire qu'à l'intérieur d'un même Grand Cru Ville de Sion.

Culture

Article 6.3

Les exigences culturelles relatives à l'appellation Grand Cru Ville de Sion sont :

- Les prestations écologiques requises par le Service Cantonal de l'Agriculture doivent être respectées.
- La vigne doit être âgée d'au moins 8 ans, année de plantation incluse.
- La densité de plantation de la vigne doit être au moins de 6'000 pieds hectare.
- Les systèmes de culture autorisés sont le gobelet, le cordon de Royat, la guyot, la culture à plan de palissage vertical; les autres systèmes sont prohibés.

- La surface foliaire exposée par kilo de raisin produit doit être au minimum d'un mètre carré.

Pour le vin surmaturé, le flétrissement sur souche est obligatoire.

7. Critères vinicoles

Vinification

Article 7.1

Les méthodes de vinification suivantes doivent être respectées :

- Tout assemblage est exclu sauf pour l'élaboration de la Dôle Grand Cru Ville de Sion.
- Tous les cépages entrant dans la composition de la Dôle Grand Cru Ville de Sion doivent respecter les exigences relatives aux vins rouges de la catégorie Grand Cru Ville de Sion.
- Tout coupage et toute adjonction sont interdits.
- Pour le vin surmaturé, toute méthode d'enrichissement des raisins et des moûts est prohibée.

Etiquetage

Article 7.2

Les règles d'étiquetage et de dénomination doivent être conformes à l'article 11 du règlement de contrôle de l'Interprofession, ainsi qu'à l'ODAI (ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires).

L'étiquette porte obligatoirement les mentions suivantes :

- Nom ou raison sociale du commerce.
- Grand Cru Ville de Sion.
- Dénomination du vin : Fendant - Ermitage - Dôle - Syrah.
- AOC VS / appellation d'origine contrôlée Valais.
- Millésime.
- Teneur en alcool.
- Contenance.
- Légèrement doux ou doux pour l'Ermitage si la teneur en sucre résiduel par litre est supérieure à 6 g.

Utilisation prohibée de marques, de noms de fantaisie et d'appellations locales.

Dégustation

Article 7.3

Avant mise en bouteille, les vins Grand Cru Ville de Sion font l'objet d'une dégustation systématique, par la commission de dégustation.

La commission Grand Cru Ville de Sion annonce chaque année à l'IVV la date de la/des dégustation(s) avant la mise en bouteille.

Un membre de la commission de dégustation de l'Interprofession y participe en qualité d'observateur.

Un vin Grand Cru Ville de Sion doit obtenir au minimum 84 points sur 100 de la fiche d'appréciation de l'Interprofession.

La commission de dégustation établira les références utiles.

Si le vin n'obtient pas 84 points, le producteur a la possibilité de le présenter une deuxième fois.

Au plus tard 10 jours après chaque dégustation, la commission Grand Cru Ville de Sion annonce à l'Interprofession quels vins ont droit à l'appellation Grand Cru Ville de Sion.

Après mise en bouteille, des contrôles par échantillonnage sont effectués par l'Interprofession, selon les règles de l'article 6 du règlement de contrôle de l'Interprofession.

8. Contrôles

Organisation

Article 8.1

Le suivi et le contrôle systématique des parcelles Grand Cru Ville de Sion sont effectués par la Commission Grand Cru Ville de Sion.

Les critères sont :

- Charge de la vigne selon les normes Grand Cru
- Conduite de la vigne
- Etat sanitaire de la vigne.

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/propriétaire une décision indiquant le déclassement de la parcelle pour l'appellation Grand Cru Ville de Sion, par lettre signature, avec copie à la commission Grand Cru Ville de Sion.

La commission Grand Cru Ville de Sion établit chaque année pour le 30 septembre un rapport à l'attention de l'IVV.

Traçabilité

Article 8.2

La commission Grand Cru Ville de Sion assure la traçabilité de chaque vin selon les principes de l'article 8 du règlement de contrôle de l'Interprofession.

9. Administration

Inscription

Article 9.1

Tout encaveur qui désire élaborer un Grand Cru Ville de Sion doit s'inscrire auprès de la commission Grand Cru Ville de Sion, au plus tard pour le 1er juin de l'année de production.

A cette occasion, il devra déposer la liste des contrats au sens de l'article 10.2, ainsi que la liste des parcelles accompagnée du registre des vignes.

La commission Grand Cru Ville de Sion annonce à l'IVV pour le 30 juin les parcelles inscrites en Grand Cru Ville de Sion accompagnées du plan des secteurs d'encépagement et du registre des vignes des parcelles inscrites.

Financement Article 9.2

La commission Grand Cru Ville de Sion a le droit de percevoir un émolument annuel destiné à couvrir les dépenses occasionnées par son fonctionnement, par les contrôles qu'elle effectue et par la promotion nécessaire à la mise en valeur de l'indication de qualité Grand Cru Ville de Sion.

La commission Grand Cru Ville de Sion établit les barèmes des émoluments en tenant compte des dépenses effectives, des surfaces inscrites et du nombre de bouteilles commercialisées par chaque encaveur.

La commission Grand Cru Ville de Sion délègue la perception des émoluments à la Ville de Sion :

- Le montant minimum perçu par année et par encaveur est de Fr. 1'000.--.
- Les cotisations sont à payer par l'encaveur pour le 30 juin de l'année en cours.

La Ville de Sion s'engage à mettre à disposition de la commission Grand Cru Ville de Sion un montant identique à celui perçu auprès des différents encaveurs, mais au plus Fr. 25'000.- par année pour une période promotionnelle de 5 ans.

La majorité des contributions financières sont attribuées à la promotion Grand Cru Ville de Sion.

L'encaveur qui obtient l'indication de qualité Grand Cru Ville de Sion fournit annuellement le décompte des bouteilles produites.

10. Commercialisation

Autorisation Article 10.1

Tout encaveur qui désire commercialiser un Grand Cru Ville de Sion doit obtenir l'autorisation de la commission Grand Cru Ville de Sion.

L'étiquetage et la dénomination du vin sont soumis aux conditions de l'article 7.2.

Raisins Article 10.2

Les encaveurs participant à la démarche Grand Cru Ville de Sion concluent un contrat de livraison de vendange avec leurs fournisseurs. Celui-ci doit être conclu avant le 1er juin de l'année de production.

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 Grand Cru Ville de Sion communique ces données à l'Interprofession.

Vins

Article 10.3

La commission Grand Cru Ville de Sion fixe pour chaque millésime et chaque vin un prix de vente indicatif.

Dès la mise en vente du millésime, la commission Grand Cru Ville de Sion communique ces données à l'Interprofession.

Vrac

Article 10.4

La vente en vrac n'est autorisée qu'entre producteurs ayant inscrit au moins une parcelle comme Grand Cru Ville de Sion. Elle doit être signalée à la commission Grand Cru Ville de Sion par l'acquéreur.

Bouteilles

Article 10.5

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

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

Le bouchon synthétique n'est pas admis.

Les vins Grand Cru Ville de Sion sont obligatoirement vinifiés et mis en bouteilles en Valais.

La mise sur le marché des vins issus du cépage Syrah ne peut s'effectuer avant le 1er avril de la deuxième année qui suit le millésime.

11. Dispositions finales

Infractions

Article 11.1

Celui qui utilise l'indication Grand Cru Ville de Sion ou obtient cette indication en contravention au présent règlement est passible d'une amende prononcée par le Conseil municipal de Fr. 500.- à Fr. 10'000.-, selon la procédure prévue aux articles 34 h et ss de la LPJA.

Demeurent réservées les infractions prévues par les législations fédérale et cantonale et relevant de la compétence des autorités concernées.

De surcroît, le Conseil municipal peut faire interdiction au contrevenant de produire des Grands Crus Ville de Sion durant 5 ans.

*Modification
du règlement*

Article 11.2

Ce règlement peut être modifié, conformément à l'art. 1er du présent règlement, selon décision de l'Association des Encaveurs de Sion et approbation par les organes compétents.

Chaque année pour le 15 novembre, l'IVV préavise à l'intention du Service le(s) règlements(s) Grand Cru qui lui est (sont) soumis, ainsi que toute modification apportée à un règlement déjà homologué par le Conseil d'Etat.

VILLE DE SION

Le Président :

Le Secrétaire :

Marcel MAURER

Philippe DUCREY

Ainsi approuvé par le Conseil général de Sion le 22 mai 2012.
Homologué par le Conseil d'Etat le 6 juin 2012.

Annexes :

- Loi sur l'agriculture et le développement rural du 8 février 2007, titre 4, chapitre 5, appellation Grand Cru.
- Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004 avec les modifications du 20 juin 2007, chapitre 11, Grand Cru.
- Règlement de contrôle Grand Cru de l'Interprofession du 8 novembre 2005.
- Cadastre viticole Grand Cru Ville de Sion et plan de situation.

Annexes :

- 1) Loi sur l'agriculture et le développement rural du 8 février 2007, titre 4, chapitre 5, appellation Grand Cru.

- 2) Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004 avec les modifications du 20 juin 2007, chapitre 11, Grand Cru.

- 3) Règlement de contrôle Grand Cru de l'Interprofession du 8 novembre 2005.

- 4) Cadastre viticole Grand Cru Ville de Sion et plan de situation.

Annexe 1

Loi sur l'agriculture et le développement rural du 8 février 2007, titre 4,
chapitre 5, appellation Grand Cru

Loi sur l'agriculture et le développement rural (loi sur l'agriculture; LcADR)

du 8 février 2007

Le Grand Conseil du canton du Valais

vu l'article 104 de la Constitution fédérale;
vu l'article 178 de la loi fédérale sur l'agriculture du 29 avril 1998;
vu les articles 702 et 703 du code civil suisse du 10 décembre 1907;
vu les articles 31 alinéa 1 chiffre 1 et 42 alinéa 1 de la Constitution cantonale;
sur la proposition du Conseil d'Etat,

ordonne:

Titre 4: Viti-viniculture

Chapitre 5: Appellation Grand Cru

Art. 41 Dispositions générales

¹ Un vin d'appellation Grand Cru est un vin d'appellation d'origine contrôlée Valais de qualité supérieure mettant en évidence la typicité des terroirs et la spécificité des cépages autochtones et traditionnels.

² Un terroir est un périmètre vinicole dont les caractéristiques pédoclimatiques permettent d'élaborer un vin original, typé et distinct de ceux issus d'autres provenances.

Art. 42 Règlement

¹ Les exigences relatives aux vins d'appellation Grand Cru doivent être définies par un règlement communal ou par un règlement établi par une organisation considérée comme représentative par le Département et soumis à l'approbation de l'organe législatif communal.

² Le Conseil d'Etat définit le contenu, la procédure d'adoption et homologue le règlement.

³ Plusieurs communes peuvent adopter un règlement commun, à condition qu'elles présentent des conditions pédoclimatiques homogènes.

⁴ Il ne peut y avoir qu'un seul règlement par commune ou association de communes.

Art. 43 Cépages

¹ Le Conseil d'Etat fixe les cépages pouvant bénéficier de l'appellation Grand Cru.

² Le règlement détermine un nombre maximum de quatre cépages, respectivement quatre vins, donnant droit à l'appellation Grand Cru.

³ Il détermine un ou des terroirs dans lesquels les cépages retenus sont considérés comme particulièrement bien adaptés.

⁴ Un cépage particulièrement bien adapté est un cépage ayant fait la preuve de sa parfaite adéquation aux conditions pédoclimatiques locales et permettant d'élaborer un vin original, typé et distinct de ceux issus d'autres provenances.

Art. 44 Exigences

¹ Le Conseil d'Etat fixe notamment les teneurs naturelles minimales en sucre, les limites quantitatives de production, les méthodes de culture, les règles de vinification, les dénominations ainsi que les règles d'étiquetage, de commercialisation et de contrôle.

² L'utilisation de l'appellation Grand Cru est interdite pour des vins ne correspondant pas aux critères de règlements homologués.

³ Seules les communes dont les secteurs d'encépagement existants ont été revus, affinés et homologués peuvent bénéficier de l'appellation Grand Cru.

Annexe 2

Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004 avec les modifications du
20 juin 2007, chapitre 11, Grand Cru

Ordonnance sur la vigne et le vin

du 17 mars 2004

Le Conseil d'Etat du canton du Valais

vu la loi fédérale du 29 avril 1998 sur l'agriculture;
vu l'ordonnance fédérale du 7 décembre 1998 sur la viticulture et l'importation de vin;
vu la loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels et l'ordonnance fédérale du 1^{er} mars 1995 sur les denrées alimentaires;
vu l'ordonnance du Conseil fédéral du 28 mai 1997 sur le contrôle du commerce des vins;
vu la loi cantonale du 28 septembre 1993 sur l'agriculture;
vu la loi cantonale du 28 juin 1984 concernant la protection des données à caractère personnel;
sur proposition du département des finances, de l'agriculture et des affaires extérieures;

arrête:

Chapitre 11: Grand Cru

Art. 85¹ Définition et conditions générales

¹On entend par «Grand Cru» (GC) un vin de qualité supérieure qui met en évidence la typicité des terroirs et la spécificité des cépages autochtones et traditionnels du Valais.

²L'appellation Grand Cru désigne des vins AOC qui remplissent les conditions minimales prévues par le présent chapitre et qui:

- a) sont issus de vendanges provenant d'une aire limitée à une commune ayant décidé d'adopter l'appellation Grand Cru;
- b) satisfont en outre à des exigences supplémentaires définies au moins dans les domaines suivants:
 - cépage(s) selon le terroir spécifique;
 - délimitation des périmètres de production;
 - règles de dénomination et d'étiquetage;
 - dispositions de contrôle;
 - mode de financement.

Art. 86 Règlement

¹Les exigences relatives aux Grands Crus communaux ou régionaux doivent obligatoirement être définies par un règlement communal ou par un règlement établi par une organisation et soumis à approbation de la ou des communes.

²Plusieurs communes peuvent adopter un règlement commun, à condition qu'elles présentent des conditions pédoclimatiques homogènes.

³Ce règlement doit être homologué par le Conseil d'Etat.

⁴Il ne peut y avoir qu'un seul règlement par commune ou par région Grand Cru.

⁵Des exigences plus restrictives que celles prévues dans la présente ordonnance peuvent être prises.

Art. 87 Dispositions applicables

Les dispositions relatives à la catégorie I (AOC) sont applicables au Grand Cru, sous réserve des dispositions particulières prévues dans le présent chapitre.

Art. 88¹ Cépages

¹ L'appellation Grand Cru est réservée aux cépages suivants:

a) Cépages blancs

Chasselas (Fendant), Sylvaner (Rhin ou gros Rhin), Amigne, Petite Arvine, Marsanne blanche (Ermitage) et Roussanne, Savagnin blanc (Païen ou Heida), Humagne blanc, Pinot gris (Malvoisie), Rèze;

b) Cépages rouges

Pinot noir, Gamay, Cornalin, Humagne rouge, Syrah.

² Abrogé

Art. 89¹ Périmètres de production

¹ Les cépages doivent être cultivés dans les secteurs d'encépagement pour lesquels ils sont particulièrement bien adaptés et qui sont réputés produire des vins de grande qualité.

² Les communes ou associations de communes déterminent ces secteurs selon la même procédure que les secteurs d'encépagement généraux.

³ Les vendanges provenant de deux communes ne peuvent être assemblées, sauf si celles-ci sont associées dans le même Grand Cru régional.

⁴ La vente en vrac est autorisée à l'intérieur d'un même Grand Cru.

Art. 90 Teneur naturelle minimale en sucre

¹ Les degrés minima des cépages blancs et rouges sont fixés comme suit:

	°Oe	% Brix
<u>Cépages blancs</u>		
Chasselas	78,0	18,8
Humagne blanc, Rèze	85,6	20,6
Amigne, Petite Arvine, Marsanne blanche, Roussanne, Pinot gris, Savagnin blanc, Sylvaner	95,0	22,6
Vin surmaturé	130,0	30,2
<u>Cépages rouges</u>		
Pinot noir	91,9	22,0
Cornalin, Gamay, Humagne rouge, Syrah	88,3	21,2

² Le vin surmaturé est un vin doux issu des cépages suivants: Petite Arvine, Amigne, Sylvaner, Pinot gris, Marsanne blanche, Roussanne, Savagnin blanc.

³ En dérogation à l'article 41 alinéa 3, toute réduction de la teneur naturelle minimale en sucre est exclue.

Art. 91 Limites quantitatives de production (LQP)

¹ Les limites quantitatives de production (LQP) à l'unité de surface sont fixées comme suit:

- a) Chasselas: 1,1 kg/m² ou 0,88 l/m² (moût)
- b) Sylvaner: 1,0 kg/m² ou 0,80 l/m² (moût)
- c) Autres cépages blancs et rouges: 0,8 kg/m² ou 0,64 l/m² (moût)

² Pour les vins Grand Cru, un acquit spécifique est délivré pour chaque cépage. Les acquits spécifiques ne peuvent être globalisés entre eux.

³ La globalisation entre mêmes cépages ne peut se faire qu'à l'intérieur d'un même Grand Cru.

Art. 92 Méthodes de culture

¹ Les exigences culturelles relatives à l'appellation Grand Cru sont les suivantes:

- a) les prestations écologiques requises par le Service doivent être respectées;
- b) la vigne doit être âgée d'au moins huit ans, année de plantation incluse;
- c) les systèmes de culture autorisés sont les suivants: gobelet, cordon de Royat (permanent/fixe), guyot, culture à plan de palissage vertical; les autres systèmes sont prohibés;
- d) la surface foliaire exposée par kilo de raisin produit doit être au minimum d'un mètre carré.

² Pour les vins surmaturés, le flétrissement sur souche est obligatoire.

Art. 93 Vinification

¹ Les vins Grand Cru doivent obligatoirement être vinifiés et mis en bouteille sur le territoire du canton du Valais.

² Pour les vins Grand Cru tout assemblage est exclu, sous réserve des alinéas 3 et 4.

³ Les vins surmaturés peuvent être assemblés à condition que chaque cépage les composant soient inclus dans la liste de l'appellation Grand Cru.

⁴ Tous les cépages entrant dans la composition de la Dôle Grand Cru doivent respecter les exigences relatives aux vins rouges de la catégorie Grand Cru.

⁵ La Dôle blanche, l'Œil de Perdrix et le Rosé du Valais ne peuvent bénéficier de l'appellation Grand Cru.

⁶ Tout assemblage de millésimes est interdit.

⁷ Tout coupage et toute adjonction sont interdits.

⁸ Pour les vins surmaturés, toute méthode d'enrichissement des raisins et des moûts est prohibée.

Art. 94 Dénomination et étiquetage

¹ L'appellation Grand Cru ne peut être utilisée qu'en rapport avec le nom de la commune ou de la région d'où provient la vendange.

² L'appellation «Grand Cru Valais» est interdite de même que toute appellation locale.

³ Outre les règles applicables à tous les vins AOC, les mentions «Grand Cru», la commune ou région de provenance ainsi que le millésime doivent figurer sur l'étiquette.

⁴ L'emploi d'expressions telles que «premier cru», «cru classé», «grand cru classé», «grand cru valaisan», «grand cru du Valais», etc. est prohibé.

⁵ Pour le surplus, l'Interprofession fixe des règles uniformes d'étiquetage.

Art. 95 Commercialisation

La mise en marché des vins issus des cépages Cornalin, Humagne rouge et Syrah ne peut s'effectuer avant le 1^{er} avril de la deuxième année qui suit le millésime.

Art. 96 Contrôles

¹ L'Interprofession est chargée de l'harmonisation du contrôle et des exigences spécifiques relatives à l'appellation Grand Cru.

² Pour les parcelles destinées à produire un vin d'appellation Grand Cru, l'Interprofession instaure un contrôle systématique de la vigne.

³ Les vins Grand Cru doivent faire l'objet d'une dégustation systématique avant mise en bouteille. Des contrôles par échantillonnage seront également effectués après mise en bouteille.

⁴ Lorsqu'un vin n'atteint pas la qualité exigée, il ne reçoit pas le droit à l'appellation «Grand Cru».

⁵ L'Interprofession est chargée du contrôle relatif à la traçabilité des lots et à l'identification du produit fini par un signe distinctif et uniforme à la commercialisation.

Art. 97 Règlement de contrôle

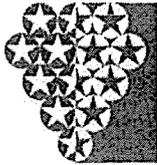
¹ L'Interprofession établit un règlement de contrôle et le soumet pour acceptation au Département.

² Ce règlement comprend notamment les éléments suivants:

- a) les dispositions relatives au suivi et au contrôle des parcelles Grand Cru;
- b) la composition de la Commission de dégustation et les possibilités de recours;
- c) les principes de dégustation;
- d) les règles particulières concernant l'étiquetage;
- e) les dispositions relatives au contrôle de la commercialisation;
- f) les principes et les modalités de financement.

Annexe 3

Règlement de contrôle Grand Cru de l'Interprofession du 8 novembre 2005



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 :

<i>Nom du vin</i>	<i>Teneur en sucre résiduel par litre</i>
Fendant	supérieure à 4 grammes
Johannisberg / Ermitage / Humagne blanc	supérieure à 6 grammes
Amigne / Petite Arvine / Païen / Malvoisie / Rèze	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
- Rèze / 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.

Annexe 4

Cadastre viticole Grand Cru Ville de Sion et plan de situation

Cadastre viticole Grand Cru Ville de Sion

Basé sur les secteurs d'encépagement

Secteur A Comprenant les noms locaux suivants :

Genévriers / Diolly / Roua / Lentine / Pellier / Sionne / Olive / Pagane /
Chanterie / Gasse / Gravelone / Pré d'Amédée / Planta d'en haut / Follie.

Cépages adaptés :

Cépages blancs : Chasselas, Marsanne blanche

Cépages rouges : Gamay, Pinot Noir, Syrah

Secteur B Comprenant les noms locaux suivants :

Pont-de-la-Morge / Crêtes de Mont d'Orge / Mont d'Orge (partiel) /
Corbassières (nord).

Cépages adaptés :

Cépages blancs : Chasselas, Marsanne blanche

Cépages rouges : Gamay, Pinot Noir, Syrah

Secteur C Comprenant les noms locaux suivants :

Comba-Bernard (partiel) / Batassé (partiel) / Cochetta / Clavoz / Mazaretta /
Brûle-Fer / Mont / Platta d'en haut (partiel) / Bayard / Moulins / Tourbillon
(partiel) / Platta d'en bas.

Cépages adaptés :

Cépages blancs : Chasselas, Marsanne blanche

Cépages rouges : Gamay, Pinot Noir, Syrah

Secteur D Comprenant les noms locaux suivants :

Uvrier / Maya / Combe d'Uvrier / Vulpière / Batassé (partiel) / Grandinat /
Molignon / Comba-Bernard (partiel) / Combe des Serpents.

Cépages adaptés :

Cépages blancs : Chasselas, Marsanne blanche

Cépages rouges : Gamay, Pinot Noir, Syrah

- Secteur E Comprenant les noms locaux suivants sis entre les routes : Chemin du vignoble (n° 285) / Chemin de Corban (n° 287) / Chemin du Consortage (n° 291) / Chemin de Nax (n° 304).
- Côte du Levant (partiel)/ Côte du Couchant (partiel) / Jalon (partiel) / Corban (partiel) / Longeborgne (partiel).
- Cépages adaptés :
- Cépages rouges : Gamay, Pinot Noir
-
- Secteur G Comprenant les noms locaux suivants :
- Ballettes / Quartériés / Creusa / Entre Deux Torrents / Platrières / Combe de la Mura.
- Cépages adaptés :
- Cépages blancs : Chasselas
Cépages rouges : Gamay, Pinot Noir, Syrah
-
- Secteur J Comprenant les noms locaux suivants :
- Châteauneuf
- Cépages adaptés :
- Cépages blancs : Chasselas, Marsanne blanche
Cépages rouges : Gamay, Pinot Noir, Syrah



Ville de Sion

Plan du cadastre viticole et des secteurs d'encépagement

Vue d'ensemble



VILLE DE SION
Service des
Travaux publics

Objet :

Plan du cadastre viticole et des secteurs d'encépagement

Élément :
Vue d'ensemble

Légende

Plan du cadastre viticole

 Plan du cadastre viticole

Aire vinicole

 Secteur A

 Secteur B

 Secteur C

 Secteur D

 Secteur E

 Secteur F

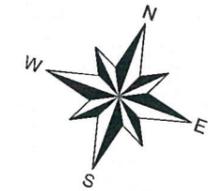
 Secteur G

 Secteur H

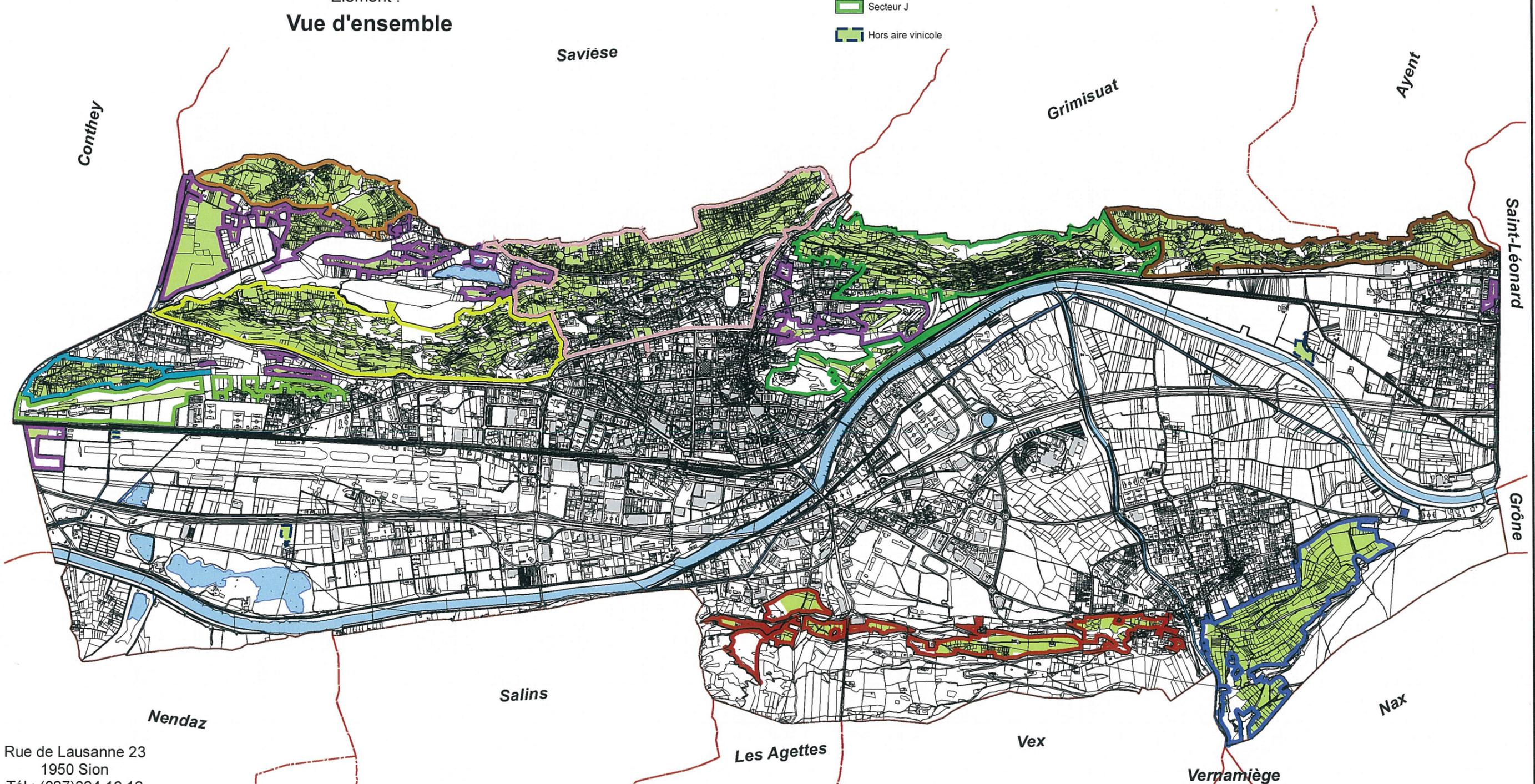
 Secteur I

 Secteur J

 Hors aire vinicole



0 255 510 1'020 1'530 2'040 Mètres



Rue de Lausanne 23
1950 Sion
Tél : (027)324 16 12
Fax: (027)324 16 88

Sion, mai 2010