

REGLEMENT

DE L'ASSOCIATION

SIERRE GRAND CRU

BASE JURIDIQUE

Base légale

Le présent règlement se fonde sur les bases légales suivantes :

- 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 approuvé par le Comité de l'IVV le 8 novembre 2005 et homologué par le Conseil d'Etat le 14 décembre 2005.
- l'homologation par le Conseil d'Etat des plans du cadastre viticole et des secteurs d'encépagement des 8 communes concernées par l'appellation Sierre Grand Cru.
- La loi sur l'agriculture et le développement rural du 8 février 2007.

But

Le présent règlement a pour but de promouvoir la qualité des vins d'appellation d'origine contrôlée Valais issus de vendanges récoltées sur le territoire de la Commune de Sierre et des Communes environnantes. L'appellation SIERRE GRAND CRU met en évidence la typicité des terroirs et la spécificité des cépages suivants : petite arvine, ermitage (marsanne), cornalin et syrah.

Article 1

Délimitation du périmètre « Sierre Grand Cru »

- Le périmètre de « Sierre Grand Cru » est délimité par la Commune de Sierre ainsi que par les 7 communes voisines, à savoir : Chermignon, Lens, Miège, Montana, Randogne, Venthône et Veyras.
- Les parcelles doivent être situées dans un secteur d'encépagement « particulièrement bien adapté » pour les cépages demandés.
- Chaque parcelle devra être agréée par la Commission viticole « Sierre Grand Cru ».
- Le dossier du cadastre viticole et des secteurs d'encépagement relatif à une commune doit en principe être disponible pour consultation auprès de l'administration communale de la commune concernée

Article 2

Cépages

- L'appellation « Sierre Grand Cru » est réservée aux 4 cépages suivants :
 - Petite Arvine
 - Ermitage (marsanne)
 - Cornalin
 - Syrah

Article 3

Méthode et système de culture

- La vigne doit être âgée d'au moins 8 ans, année de plantation incluse.
- Densité de plantation : au minimum 6000 pieds / hectare.

Article 4

Surface foliaire

- La surface foliaire doit être de 1m² par kg (1 m² de feuilles par kg de raisin).

Article 5

Les systèmes culturels autorisés sont :

- Le gobelet
- La guyot
- Le cordon de Royat (permanent ou fixe)
- Culture à plan de palissage vertical
- Les autres systèmes sont prohibés

Article 6

Rendement maximum autorisé et commercialisé

- La limite quantitative de production est fixée à 50 hl/ha maximum ou 0,8 kg/m².

Article 7

Fumure et lutte anti-parasitaire

- Les parcelles doivent répondre aux normes PER (Prestations Ecologiques Requises).

Article 8

Inscription des parcelles.

- Pour l'obtention de l'appellation « Sierre Grand Cru », les parcelles doivent être inscrites auprès de la Commission viticole au plus tard pour fin mai de chaque année. Un formulaire spécifique sera établi par la Commission.
- Le propriétaire et/ou l'exploitant doit fournir le registre des vignes sur lequel il indiquera les parcelles destinées aux grands crus, en précisant le système cultural, la surface foliaire et le nom de l'encaveur.
- Ces données sont annoncées à l'IVV pour le 30 juin.

Article 9

Contrôle du vignoble

- Une Commission viticole ainsi qu'une Commission de recours, toutes deux composées de trois professionnels, seront nommées pour une période de quatre ans par le Comité élargi de l'Association « Sierre Grand Cru ».
- La Commission viticole effectuera les contrôles de qualité et de respect des critères viticoles ainsi que l'agrément des parcelles.
- Ce contrôle systématique aura lieu une 1^{ère} fois mi-juillet et une 2^{ème} fois début septembre au plus tard trois semaines avant la date prévisible des vendanges, en présence du vigneron. 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. (cf. Règlement contrôle Grand Cru de l'IVV art.4 al.4 à 7).
- Le cadastre de Sierre tiendra le registre des parcelles inscrites pour visa lors de la visite pré-vendange. Lors de ce contrôle, le vigneron en personne doit se présenter avec une copie du registre des vignes correspondant aux parcelles inscrites en « Sierre Grand Cru ».
- Une signature sera apposée sur ce registre par le responsable de la Commission viticole lors de l'acceptation de la parcelle en « Sierre Grand Cru ».
- Le non-respect d'un des critères viticoles entraîne le déclassement de la parcelle pour l'appellation « Sierre Grand Cru ». Le vigneron a la possibilité de recourir instantanément lors du refus de la parcelle. Aucun recours ultérieur ne sera accepté.

Article 10

Suivi et contrôle des parcelles

- L'association « Sierre Grand Cru » fournit à l'Interprofession un plan avec les Secteurs d'encépagement, ainsi que le registre des vignes avec les parcelles inscrites en « Sierre Grand Cru ».
- Elle communique à l'Interprofession la période des contrôles et tient à sa disposition les enregistrements y relatifs (documents de contrôle, prestations écologiques requises).
- Chaque année pour le 30 septembre, l'Association « Sierre Grand Cru » établit un rapport à l'attention de l'Interprofession.

CRITERES VINICOLES

Article 11

Teneur naturelle minimale en sucre

- Petite Arvine	: 22,6%Brix ; 94,6°Oe
- Ermitage (marsanne)	: 22,6%Brix ; 94,6°Oe
- Cornalin	: 22 %Brix ; 91,9°Oe
- Syrah	: 22 %Brix ; 91,9°Oe

Toute amélioration du moût par concentration, chaptalisation et autre procédé est interdite.

Article 12

Droit de coupage

Tout coupage, adjonction et assemblage sont interdits.

Article 13

Logement des vins

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

(Copie du registre des vignes et attestations du contrôle de vendange du laboratoire cantonal).

Article 14

Commission de dégustation

Composée au minimum de 5 personnes pour la Commission de dégustation et de 3 personnes pour la Commission de recours. Ces Commissions sont nommées par le Comité élargi de l'Association « Sierre Grand Cru ».

Article 15

Fourniture des échantillons pour dégustation avant mise en bouteilles

Trois échantillons de 75 cl directement tirés à la cuve, avec nom de l'encaveur, désignation du vin, capacité et n° de la cuve accompagnés d'un bulletin d'analyse indiquant l'alcool, la teneur en sucre, l'acidité totale le SO2 total et la masse volumique.

L'Association Sierre Grand Cru fournit une analyse pour chaque vin agréé et met ces enregistrements à disposition de l'IVV.

En cas de litige seul le laboratoire cantonal est habilité à effectuer une analyse chimique.

L'Association « Sierre Grand Cru » conserve une bouteille témoin de chaque vin agréé durant 18 mois au minimum.

Article 16

Dégustations

Le but de ces dégustations systématiques est d'assurer à l'appellation « Sierre Grand Cru » une crédibilité de qualité et d'authenticité auprès des consommateurs. Des contrôles de qualité seront effectués chaque année.

Dans les 10 jours qui suivent la dégustation, l'Association Sierre Grand Cru annonce à l'IVV les vins ayant droit à l'appellation

Pour qu'un vin accède au label « Sierre Grand Cru », il devra obtenir une note minimum de 86 points sur la fiche OIV.

Si le vin ne correspond plus aux normes qualitatives exigées, des sanctions peuvent être prises, allant jusqu'au retrait de l'attribution « Sierre Grand Cru ».

Un délai de 2 semaines est octroyé au producteur, pour adresser un recours au comité de l'Association « Sierre Grand Cru ».

L'Association « Sierre Grand Cru » annonce à l'Interprofession les lieux et dates de dégustation en cours d'année.

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

Le comité « Sierre Grand Cru » est souverain après avoir entendu la Commission de dégustation et la Commission de recours.

Article 17

Mises en bouteilles

Les vins doivent être vinifiés et mis en bouteilles en Valais.
Les flaconnages autorisés sont : 1500 ml, 750 ml et 375 ml.

Article 18

Dégustation après mise en bouteille

Tout vin « Sierre 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.

Article 19

Dénomination et étiquetage

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

L'étiquette doit obligatoirement porter les mentions suivantes :

- Nom ou raison sociale du commerce
- Adresse
- Grand Cru
- Sierre
- Dénomination du vin : petite arvine, ermitage, cornalin, syrah
- AOC Valais / Appellation d'origine contrôlée Valais
- Millésime
- Teneur en alcool
- Contenance
- « légèrement doux » ou « doux » pour l'Ermitage et la Petite Arvine de teneur en sucre résiduel de plus de 6 grammes respectivement de plus de 8 grammes par litre.

Les lieux dits, les marques et les noms fantaisie sont interdits pour les vins d'appellation « Sierre Grand Cru ».

Article 20

Dispositions relatives à la commercialisation

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

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

Article 21

Contrat de livraison de vendanges

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

Ce contrat contient notamment les dispositions relatives à la fixation de la rémunération annuelle du vigneron.

Une copie du contrat est jointe au formulaire d'inscription des parcelles au 1^{er} juin.

Le revenu viticole du « Sierre Grand Cru » doit être supérieur à celui de l'AOC de base (kg/m² autorisé x prix au kg pour le cépage concerné).

Chaque année, avant les vendanges, l'Association « Sierre Grand Cru » communique ces données à l'Interprofession.

Article 22

Commercialisation

Si tous les critères contenus dans ce règlement sont remplis, la vente peut se faire :

- Pour les rouges, dès le début avril, deux ans après la récolte.
- Pour les blancs, dès le début septembre de l'année suivant la récolte.

Liste des vins pouvant être commercialisés :

- Petite Arvine Sierre Grand Cru
- Ermitage Sierre Grand Cru
- Cornalin Sierre Grand Cru
- Syrah Sierre Grand Cru

Les règles de vinification à savoir :

- La vente en vrac est autorisée à l'intérieur de l'association.
- les vendanges Grand Cru provenant des communes de l'association Sierre Grand Cru peuvent être assemblées.
- Interdiction d'assembler des millésimes.

Les principes de dégustation de l'IVV, à savoir :

- Dégustation par la Commission de dégustation de l'IVV d'au moins 5 vins par appellation Grand Cru.
- Obtention d'un minimum de 84 points sur les 100 de la fiche d'appréciation de l'IVV.
- Le prix indicatif des vins (voir art. 10 du Règlement de contrôle Grand Cru de l'IVV).

Article 23

Financement

Une cotisation de base par cépage et une taxe par bouteille servira à financer la promotion de « Sierre Grand Cru ».

Les frais administratifs seront pris en charge par les 8 Communes ayant adhéré à « Sierre Grand Cru » en proportion des surfaces homologuées.

Article 24

Divers

- Ce règlement peut être modifié en tous temps selon décision de l'assemblée générale « Sierre Grand Cru ». Il devra cependant être en conformité avec la législation communale, cantonale et fédérale et obtenir l'aval des communes membres de l'Association Sierre Grand Cru ainsi que du Conseil d'Etat.

- Chaque producteur ayant adhéré à l'appellation « Sierre Grand Cru » pourra participer à l'assemblée générale.
- Un règlement technique détaillé servira de base de travail pour les Commissions viticoles et œnologiques.
- Un comité élargi sera composé de 14 membres (7 pour la commune de Sierre et 1 par commune pour les 7 communes voisines).
- De ce comité élargi seront constituées les différentes commissions ainsi que le petit comité.
- Chaque année pour le 15 novembre, l'IVV préavise à l'attention du Service le(s) règlement(s) qui lui est (sont) soumis, ainsi que toute modification apportée à un règlement déjà homologué par le Conseil d'Etat.
- Organigramme :
 - a. Petit comité : président, secrétaire et caissier.
 - b. Commissions viticoles.
 - c. Commissions œnologiques.
 - d. Commission de recours.

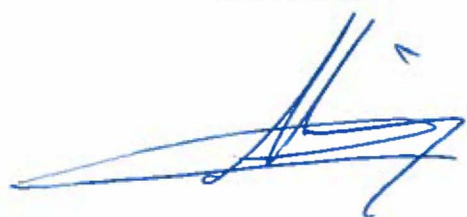
Les exigences qui ne sont pas précisées dans le présent règlement doivent être appliquées en conformité avec le Règlement de Contrôle Grand Cru homologué par le Conseil d'Etat le 14 décembre 2005.

Sierre, octobre 2013

Approuvé par l'Assemblée primaire de Venthône le 16 décembre 2013.

COMMUNE DE VENTHÔNE

Le Président




Le Secrétaire



Homologué par le Conseil d'Etat le 18.3.2015