

Règlement « Grand Cru de la Commune de Saint-Léonard »

Bases juridiques

1. Base légale

Le règlement communal des vins d'appellation « Saint-Léonard Grand Cru » se fonde sur l'Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004 avec les modifications du 20 juin 2007 et sur le règlement de contrôle Grand Cru de l'Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais du 8 novembre 2005. Il se conforme à la loi sur l'agriculture et le développement rural du 8 février 2007.

2. But

Le présent règlement a pour but de promouvoir et de valoriser la qualité des vins d'Appellation d'origine contrôlée Valais issus de vendanges récoltées sur le territoire de la Commune de Saint-Léonard. Le « Saint-Léonard Grand Cru » met en évidence la typicité des terroirs et la spécificité des cépages suivants : Chasselas, Pinot Noir.

3. Cépages

Les cépages suivants sont pris en considération : Chasselas et Pinot noir.

4. Commission communale « Saint-Léonard Grand Cru »

- Elle est nommée par l'autorité communale sur proposition des partis.
- Elle est compétente pour l'application du présent règlement.
- Elle est l'organisme officiel du « Saint-Léonard Grand Cru ».

5. Délimitation du périmètre « Saint-Léonard Grand Cru »

Chasselas	:	Coteau de Saint-Léonard secteurs	A-B-C
Pinot Noir	:	Coteau de Saint-Léonard secteurs	A-B-C

Un plan est annexé au présent règlement.

6. Méthodes et systèmes de culture

- a. La vigne doit être âgée d'au moins 8 ans, année de plantation incluse.
- b. Densité de la plantation minimum/ha 7000 pieds.
- c. La surface foliaire exposée par kilo de raisin produit doit être au minimum d'un mètre carré.

- d. Les systèmes culturaux autorisés sont les suivants : gobelet, guyot, cordon permanent, culture à plan de palissage vertical. Les autres systèmes sont prohibés.
- e. Les prestations écologiques requises par le Service Cantonal de l'agriculture doivent être respectées.

7. Rendement maximum autorisé

Chasselas : 1,1 kg/m² ou 0,88 l/m² (moût)
Pinot noir : 0,8 kg/m² ou 0,64 l/m² (moût)

8. Teneur naturelle minimale en sucre

	% Brix	°Oe
Chasselas	18.8	77.6 oechsle
Pinot noir	22.0	91.9 oechsle

9. Etat sanitaire de la vendange

Etat sanitaire optimal. Le vigneron triera sa vendange sur la vigne au besoin.

10. Inscription des parcelles

Pour l'obtention de l'appellation « Saint-Léonard Grand Cru », les parcelles doivent être inscrites auprès de l'administration communale au plus tard pour fin mai de chaque année. Le propriétaire doit fournir le registre des vignes dans lequel il indiquera les parcelles destinées à l'appellation « Saint-Léonard Grand Cru ».

Ces données sont annoncées à l'IVV pour le 30 juin.

11. Contrôle du vignoble

La commission communale « Saint-Léonard Grand Cru » effectuera les contrôles de qualité et de respect des critères viticoles en application des articles 6, 7 et 9 du présent règlement. Ce contrôle systématique aura lieu dès la véraison en présence du vigneron. Elle tiendra également le registre des parcelles inscrites pour visa lors de la visite pré vendange. Lors de ce contrôle, le vigneron doit se présenter avec une copie du registre des vignes. Un sceau et une signature seront apposés sur ce registre des vignes par la commission communale « Saint-Léonard Grand Cru » lors de l'acceptation de la parcelle en « Saint-Léonard Grand Cru ». Le non-respect d'un des critères viticoles entraîne le déclassement de la parcelle pour l'appellation « Saint-Léonard Grand Cru ». Le vigneron a la possibilité de recourir instantanément lors du refus de la parcelle. Aucun recours ultérieur ne sera accepté.

Conformément à l'article 4 du Règlement de contrôle Grand Cru de l'Interprofession de la Vigne et du Vin du 8 novembre 2005, l'IVV procédera à des contrôles par sondage de la charge et de la conduite de la vigne.

En cas de non-conformité, l'IVV notifie à l'exploitant/propriétaire une décision indiquant le déclassement de la parcelle pour l'appellation Grand Cru, avec copie à la commission communale « Saint-Léonard Grand Cru ».

La commission communale « Saint-Léonard Grand Cru » communique à l'IVV la période des contrôles et met à sa disposition les renseignements y relatifs. Elle établit également chaque année pour le 30 septembre un rapport à l'intention de l'IVV.

12. Méthodes de vinification

- a. Les vins « Grand Cru » doivent obligatoirement être vinifiés et mis en bouteilles sur le territoire du canton du Valais.
- b. La chaptalisation est interdite.
- c. Pour les vins « Grand Cru », tout assemblage de millésimes est interdit.
- d. Tout coupage et toute adjonction sont interdits.

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).

14. Commission de dégustation

La commission de dégustation « Saint-Léonard Grand Cru » est composée au minimum de 3 personnes. Celle-ci est nommée par la commission communale « Saint-Léonard Grand Cru ».

Elle est chargée de déguster les vins avant et après la mise en bouteilles et de traiter les recours.

15. Fourniture des échantillons pour la dégustation avant la mise en bouteilles

Les encaveurs fournissent quatre bouteilles de 75 cl à titre d'échantillon avec nom de l'encaveur, désignation du vin, bulletin d'analyse, capacité et numéro de la cuve. La commission communale « Saint-Léonard Grand Cru » fournit une analyse pour chaque vin agréé et tient ces enregistrements à disposition de l'IVV. L'analyse porte au moins sur la masse volumique, alcool et teneur en sucre. Si un vin est litigieux, le laboratoire cantonal est le seul organe habilité à effectuer une contre-analyse. La commission communale « Saint-Léonard Grand Cru » conserve une bouteille témoin de chaque vin agréé durant 18 mois au minimum.

16. Dates de dégustation

La commission communale « Saint-Léonard Grand Cru », d'entente avec les encaveurs, fixe la date des dégustations et la communique à l'IVV.

17. Dégustations et nombre de points minimums lors de la dégustation

Pour qu'un vin accède au label « Saint-Léonard Grand Cru », il devra obtenir une note minimum de 84 points sur les 100 points de la fiche d'appréciation IVV.

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

La commission communale « Saint-Léonard Grand Cru » annonce à l'IVV, dans les dix jours qui suivent la dégustation, les vins ayant droit à l'appellation Grand Cru.

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. La commission communale « Saint-Léonard Grand Cru » annonce à l'Interprofession quels vins ont droit à l'appellation « Saint-Léonard Grand Cru ».

Le but de ces dégustations est d'assurer à l'appellation « Saint-Léonard Grand Cru » une crédibilité de qualité et d'authenticité auprès des consommateurs, c'est pourquoi, des contrôles de qualité peuvent être également effectués par la commission communale « Saint-Léonard Grand Cru » durant l'année. Si le vin ne correspond plus à la qualité Grand Cru, des sanctions peuvent être prises allant jusqu'au retrait de l'appellation Grand Cru.

18. Dégustations après la mise en bouteille

Tout vin « Saint-Léonard Grand Cru » mis en vente peut faire l'objet d'un prélèvement par le personnel de l'IVV 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'IVV 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'IVV assure la conservation des vins prélevés dans des conditions adéquates.

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'appliquent aux vins « Saint-Léonard Grand Cru ».

L'étiquette doit obligatoirement porter les mentions suivantes :

- Nom ou raison sociale du commerce
- Grand Cru
- Saint-Léonard
- Dénomination du vin : Fendant, Pinot Noir
- AOC Valais/Appellation d'origine contrôlée Valais
- Millésime

- Teneur en alcool
- Contenance
- « Légèrement doux » ou « doux » pour le fendant de teneur en sucre résiduel de plus de 4 grammes par litre
- Contient des sulfites

Les marques, les noms de fantaisie et les appellations locales sont interdits pour les vins « Saint-Léonard Grand Cru ».

20. Dispositions relatives à la commercialisation

Si tous les critères contenus dans ce règlement sont remplis, la vente peut se faire. Le signe distinctif et uniforme à la commercialisation de vins « Saint-Léonard Grand Cru » est la bouteille Valais, dont les droits sont détenus par l'Interprofession, à l'usage exclusif des vins Grand Cru. Les contenants autorisés sont : 37,5 cl, 75 cl, 150 cl. L'Interprofession délègue aux organismes chargés des contrôles de caves le contrôle relatif à la traçabilité des lots. Les ventes en vrac sont interdites sauf entre les membres du groupement du « Saint-Léonard Grand Cru ». Elles doivent être signalées à la commission communale « Saint-Léonard Grand Cru » par l'acquéreur.

21. Droit à l'appellation « Saint-Léonard Grand Cru »

Le non-respect d'un des critères vitivinicoles (art. 6, 7, 8, 9, 13 et 14) enlève le droit à l'appellation « Saint-Léonard Grand Cru ».

22. Contrat de livraison de vendange et prix indicatifs des vins

Les encaveurs participants à la démarche « Saint-Léonard Grand Cru » concluent un contrat de livraison de vendange avec leurs fournisseurs. Une copie du contrat est jointe au formulaire d'inscription des parcelles pour fin mai. Ce contrat contient notamment les dispositions relatives à la fixation de la rémunération annuelle du vigneron. La commission communale « Saint-Léonard Grand Cru » communique annuellement avant les vendanges ces données à l'IVV.

La commission communale « Saint-Léonard Grand Cru » fixe chaque année un prix indicatif pour les vins commercialisés en Grand Cru. Dès la mise en vente du millésime, la commission communale « Saint-Léonard Grand Cru » communique ces données à l'Interprofession.

23. Financement

40 centimes/m² pour les vignes inscrites à l'appellation « Saint-Léonard Grand Cru ». Ces cotisations sont à payer par l'encaveur pour le 30 juin de l'année en cours.

Ces montants gérés par la commission communale « Saint-Léonard Grand Cru » serviront à indemniser les diverses commissions, le solde servant à promouvoir et valoriser l'appellation « Saint-Léonard Grand Cru ».

24. Sanctions

Celui qui utilise l'indication « Saint-Léonard Grand Cru » ou obtient cette indication en contravention au présent règlement est passible d'une amende prononcée par la Commune de Saint-Léonard de CHF 500.- à CHF 10'000.-, sans préjudice des peines prévues par les autres dispositions cantonales ou fédérales.

La Commune de Saint-Léonard peut interdire au contrevenant de produire du « Saint-Léonard Grand Cru » durant 5 ans.

25. Divers

L'encaveur qui obtient l'indication qualité « Saint-Léonard Grand Cru » fournit annuellement le décompte des bouteilles produites à la commission communale « Saint-Léonard Grand Cru ».

Ce règlement peut être modifié conformément à l'art. 1 du présent règlement, selon décision de la commission communale « Saint-Léonard Grand Cru » et approbation par les organes compétents. Toute modification du règlement doit être soumise à l'IVV (art. 3 du Règlement de contrôle Grand Cru de l'IVV).

ADMINISTRATION COMMUNALE

Le président :	Le secrétaire :
 Claude-Alain BETRISEY	 Stéphane BETRISEY

Ainsi adopté par le Conseil municipal, le 9 juillet 2012

Approuvé par l'Assemblée primaire, le 17 décembre 2012

Homologué par le Conseil d'Etat, le 20 février 2013