



Règlement municipal des vins d'appellation

"Saillon Grand Cru"

BASES JURIDIQUES

1. Base légale

Le présent règlement se fonde sur l'ordonnance cantonale 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 des Vins du Valais (IVV) du 8 novembre 2005.

Il se conforme à la Loi sur l'agriculture et le développement rural du 8 février 2007 ainsi qu'aux législations cantonales et fédérales en vigueur.

Il se conforme à la Loi sur les communes du 5 février 2004.

2. But

Ce 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 Saillon en mettant en évidence la typicité de ses terroirs et la spécificité des cépages suivants : arvine, cornalin du Valais, humagne rouge et syrah.

3. Organes du Saillon Grand Cru

a) **L'assemblée générale du Saillon Grand Cru** est constituée exclusivement

- des vignerons producteurs de **Grand Cru**
- des caves qui vinifient et commercialisent le **Grand Cru**
- des membres de la commission **Grand Cru**

Tous les cotisants sont réputés membres. Si un membre ne cotise pas pendant plus de 2 ans, il n'est plus considéré comme membre.

L'assemblée générale est convoquée au moins une fois par année par la commission **Grand Cru** ou à la demande de la moitié des membres. Les décisions se prennent à la majorité des membres présents.

b) La commission Grand Cru est nommée par le conseil municipal de Saillon. Elle se compose de 5 membres soit 4 représentants de la profession et 1 représentant de la Commune de Saillon.

Elle nomme en son sein un président, un secrétaire et un caissier.

La commission Grand Cru nomme un responsable pour chacune des commissions.

Elle établit un cahier des charges précis pour les différentes commissions.

c) L'assemblée générale nomme à la majorité des membres présents :

- **la commission viticole** de 3 professionnels,
- **la commission de dégustation** de 5 membres
- **la commission de recours** de 3 membres avec au moins un vigneron et un encaveur professionnel

d) **Tous les mandats** sont de 4 ans et sont renouvelables.

CRITÈRES VITICOLES

4. Cépages et périmètres de Saillon Grand Cru

Les cépages et secteurs choisis :

Arvine **D + H + I**

Humagne rouge **C + D + H + I**

Cornalin du Valais **C + D + H + I**

Syrah **C + D + H + I**

Les cartes des périmètres Grand Cru font intégralement partie de ce règlement.

Un plan cadastral est annexé au présent règlement.

5. Méthodes de culture

- a) La vigne doit être âgée d'au moins 8 ans, année de plantation incluse.
- b) La densité de la plantation minimum à l'hectare est de 6'000 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) La méthode culturale répond aux normes de Vitival dans le respect des exigences de la production intégrée et des prestations écologiques requises.
- f) Les parcelles Grand Cru peuvent être enregistrées au réseau agro-environnemental de Saillon (RAE), comme surface de promotion de la biodiversité (SPB) imputable, donnant droit ou pas à des contributions ou cultivées par un exploitant membre du RAE Saillon. Dans tous les cas, les viticulteurs devront démontrer un réel engagement pour la biodiversité.

6. Rendement maximum autorisé

Arvine, cornalin du Valais, humagne rouge, syrah : 0,8 kg/m² ou 0,64 l/m² (64 hl/ha)

7. Teneurs naturelles minimales en sucre

Cépages	Oe min.	% Brix min.
Arvine	94.6	22.6
Humagne rouge	88.3	21.2
Cornalin du Valais	88.3	21.2
Syrah	88.3	21.2

8. Etat sanitaire de la vendange

Le vigneron mettra tout en œuvre pour produire des raisins de qualité optimale notamment le tri manuel de la vendange sur la vigne.

9. Inscription des parcelles

Pour l'obtention de l'appellation **Saillon Grand Cru**, les parcelles doivent être inscrites auprès de la commission **Grand Cru** au plus tard pour le 1er juin de chaque année. Le vigneron doit fournir le registre des vignes sur lequel il indiquera les parcelles destinées au **Grand Cru**.

La commission Grand Cru fournit à l'IVV un plan avec les secteurs d'encépagement, ainsi que le registre des vignes avec les parcelles inscrites en Saillon Grand Cru. Ces données sont annoncées à l'IVV pour le 30 juin.

10. Contrôle du vignoble

La commission viticole effectue les visites des vignes et contrôle le respect des critères viticoles en application des articles 5, 6 et 8 du présent règlement. Ce contrôle et le traitement des recours éventuels seront effectués au plus tard 3 semaines avant la récolte. Le vigneron peut accompagner les contrôleurs.

Lors du contrôle, le vigneron présente une copie du registre des vignes correspondant aux parcelles inscrites au **Grand Cru** ainsi qu'une copie des documents PER (Prestations écologiques requises).

Un sceau et une signature seront apposés sur ce registre des vignes par le responsable de la commission viticole lors de l'acceptation de la parcelle en **Saillon Grand Cru**.

Le non-respect d'un des critères viticoles entraîne le déclassement de la parcelle pour l'appellation **Saillon Grand Cru**. Le vigneron a la possibilité de recourir instantanément lors du refus de la parcelle en signant le registre des vignes ou au plus tard dans les 5 jours dès la notification de la décision. Aucun recours ultérieur ne sera accepté.

La commission viticole doit motiver son refus. La commission de recours se prononcera dans les délais les plus brefs. Sa décision sera sans appel.

La commission Grand Cru communique à l'IVV la période des contrôles et tient à sa disposition les enregistrements y relatifs (documents de contrôles, prestations écologiques requises). Chaque année pour le 30 septembre, la commission Grand Cru établit un rapport à l'attention de l'IVV.

Conformément à l'article 4 du Règlement de contrôle Grand Cru de l'IVV du 8 novembre 2005, l'IVV procédera à des contrôles par sondage. Si une parcelle n'est pas conforme, l'IVV notifie à l'exploitant une décision indiquant le déclassement de la parcelle pour l'appellation Saillon Grand Cru, par lettre signature, avec copie à la Commission Grand Cru.

CRITÈRES ŒNOLOGIQUES

11. Méthodes de vinification

Tout assemblage de millésimes, tout coupage et toutes adjonctions sont interdits. L'enrichissement du moût est autorisé jusqu'à 1% volume d'alcool.

12. Logement des vins

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

13. Dégustation avant mise en bouteilles

La commission de dégustation déguste systématiquement les vins avant la mise en bouteilles et, si nécessaire, également après mise.

Elle annonce en janvier un calendrier annuel des dégustations, qui tient compte des dates de mise en bouteilles usuelles et en avisera l'IVV.

Un membre de la commission de dégustation de l'IVV participe aux dégustations avant mise en qualité d'observateur, en vérifie la conformité et en fait rapport à sa direction.

Dix jours après chaque dégustation, la commission de dégustation notifie à l'IVV les vins qui ont droit à l'appellation Saillon Grand Cru.

La commission de recours est chargée de traiter les recours éventuels.

14. Fourniture des échantillons pour dégustation

Quatre échantillons de 75 cl par cuve de **Saillon Grand Cru**, avec nom de l'encaveur, désignation du vin, capacité et n° de la cuve.

La commission Grand Cru fournit une analyse pour chaque vin agréé et tient ces enregistrements à disposition de l'IVV.

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

Si un vin est litigieux, le Service de la consommation et des affaires vétérinaires est le seul organe habilité à effectuer une contre analyse.

La commission Grand Cru conserve une bouteille témoin de chaque vin agréé durant 18 mois au minimum

15. Dégustation après mise en bouteilles

Tout vin **Saillon 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. La commission de dégustation de l'IVV déguste annuellement au minimum 5 vins par appellation Grand Cru.

Les vins de chaque metteur en marché font l'objet d'un prélèvement, en principe au moins une fois tous les 4 ans. 2 échantillons de chaque vin, issus du même lot, sont prélevés.

Le personnel de l'IVV prélève au maximum 3 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.

16. Nombre de points minimum, critères de dégustation et traçabilité

Un vin obtient l'appellation **Saillon Grand Cru** avec 84 points sur 100 points selon la fiche d'appréciation utilisée par l'IVV. La commission de dégustation établira les références utiles.

Les vins ayant obtenu 76 points au minimum pourront faire l'objet d'une dégustation de recours dans les deux semaines qui suivent la dégustation.

Le but de ces dégustations est d'assurer à l'appellation **Saillon Grand Cru** une crédibilité de qualité auprès des consommateurs. C'est pourquoi des contrôles de qualité peuvent être également effectués durant l'année par la commission Grand Cru.

Si le vin ne correspond plus à la qualité du **Saillon Grand Cru**, des sanctions peuvent être prises allant jusqu'au retrait de l'attribution **Saillon Grand Cru**.

17. Dénomination et étiquetage

Les règles d'étiquetage et de dénomination doivent être conformes aux articles 70 de l'ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004 et 11 du règlement de contrôle Grand Cru de l'IVV du 8 novembre 2005.

L'étiquette porte obligatoirement les mentions suivantes :

- Nom ou raison sociale du commerce
- Adresse
- **Saillon Grand Cru**
- Dénomination du vin : Petite Arvine, Humagne rouge, Cornalin, Syrah
- AOC Valais / Appellation d'origine contrôlée Valais
- Millésime
- Teneur en alcool
- Contenance
- « doux » pour la Petite Arvine dont la teneur en sucre résiduel est supérieure à 8 grammes/l

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

18. Droit à l'appellation Saillon Grand Cru

L'appellation **Saillon Grand Cru** ne peut être utilisée que pour des vins issus de vendanges de Saillon, obligatoirement encavées et mises en bouteilles en Valais.

Le non-respect d'un des critères oenologiques empêche le droit à l'appellation **Saillon Grand Cru**.

19. Mise en bouteilles et commercialisation

Si tous les critères contenus dans ce règlement sont remplis, les **vins Saillon Grand Cru** seront mis en bouteilles dans la bouteille Valais, dont les droits sont détenus par l'IVV, à l'usage exclusif des vins Grand Cru.

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

La mise en marché des vins issus des cépages cornalin du Valais, humagne rouge et syrah ne peut s'effectuer avant le 1er avril de la deuxième année qui suit le millésime.

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

20. Prix indicatif des raisins et des vins

Les encaveurs du **Saillon Grand Cru** sont tenus de conclure un contrat de livraison de vendanges avec leurs fournisseurs. Ce contrat contient notamment les dispositions relatives à la fixation, avant les vendanges, de la rémunération annuelle du viticulteur.

Une copie du contrat sera jointe au formulaire d'inscription des parcelles au 1er juin. Ces données sont communiquées chaque année avant les vendanges à l'IVV.

La commission Grand Cru fixe chaque année avant les vendanges un prix indicatif pour les vins commercialisés en Saillon Grand Cru et communique ces données à l'IVV dès la mise en vente du millésime.

21. Financement

Le **Saillon Grand Cru** est financé comme suit :

- * 10 centimes/m² pour les vignes inscrites à l'appellation **Saillon Grand Cru**, avec une contribution annuelle minimale de fr. 150.- par vigneron
- * 20 centimes par bouteille commercialisée et ayant obtenu l'appellation **Saillon Grand Cru**, avec une contribution annuelle minimale de fr. 350.- par cave
- * Contributions communales, dons

Les cotisations pour les vignes inscrites doivent être payées pour le 30 juin de l'année en cours.

Les cotisations par bouteille commercialisée doivent être payées pour le 30 juin, dès l'année de la commercialisation.

Ces montants gérés contre rétribution par l'administration communale serviront à indemniser les différentes commissions et à promouvoir l'appellation **Saillon Grand Cru**.

Aucune inscription de nouvelles parcelles ne sera acceptée tant que les cotisations ne seront pas réglées.

DISPOSITIONS TRANSITOIRES ET FINALES

22. Contrevenants

Celui qui utilise sans droit l'appellation **Saillon Grand Cru** ou obtient cette appellation en contravention au présent règlement est passible d'une amende de fr. 500. — et plus, sans préjudice des peines prévues par les autres dispositions cantonales et fédérales.

23. Modification du règlement

Ce règlement peut être modifié en tout temps, conformément à la Loi sur les communes du 5 février 2004 sur proposition de l'assemblée générale de **Saillon Grand Cru**.

Conformément à l'article 3 du Règlement de contrôle Grand Cru de l'IVV du 8 novembre 2005, chaque année pour le 15 novembre l'IVV prévise à l'attention du Service de l'agriculture le règlement municipal qui lui est soumis, ainsi que toute modification apportée à un règlement déjà homologué par le conseil d'Etat.

24. Entrée en vigueur

Le présent règlement entre en force dès son homologation par le Conseil d'Etat.

Ainsi arrêté par le Conseil municipal en séance du 13 mai 2014

Approuvé par l'Assemblée Primaire du 10 juin 2014

Homologué par le Conseil d'Etat du Canton du Valais le 13.08.2014

ADMINISTRATION COMMUNALE



Charles-Henri Thurre
Président



Boris Clerc
Secrétaire

Modification des articles 5 et 21

Approuvé par le Conseil Municipal le 3 avril 2023

Approuvé par l'Assemblée primaire le 1^{er} juin 2023

Homologué par le Conseil d'Etat le **12 JUIL, 2023**



**CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS**

Présidence du Conseil d'Etat
Chancellerie d'Etat

Präsidium des Staatsrates
Staatskanzlei



2014.02916

Extrait du procès-verbal des séances du Conseil d'Etat

Vu la requête du 12 juin 2014 de la municipalité de Saillon sollicitant l'homologation du règlement des vins d'appellation Saillon Grand Cru;

Vu les articles 75 et 78 de la Constitution cantonale;

Vu les dispositions de la loi du 5 février 2004 sur les communes (LCo);

Vu l'article 88 de la loi du 6 octobre 1976 sur la procédure et la juridiction administratives (LPJA);

Vu les préavis des services cantonaux compétents;

Sur la proposition du Département des finances et des institutions,

le Conseil d'Etat

décide

d'homologuer le règlement des vins d'appellation Saillon Grand Cru tel qu'approuvé par l'assemblée primaire de Saillon le 10 juin 2014.

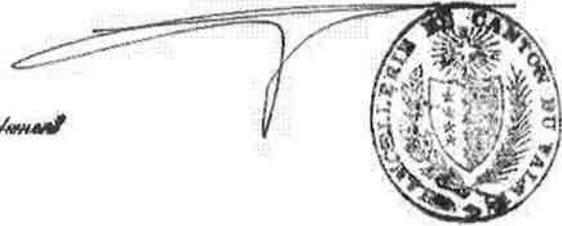
Séance du **13 AOUT 2014**

Emolument : Fr. 100.—
Timbre santé : Fr. 7.—

Distribution 5 extr. DFI:
1 extr. IF

Re notifié par le Département

Pour copie conforme,
Le Chancelier d'Etat





2023.02895



Le Conseil d'Etat
Der Staatsrat

CANTON DU VALAIS
KANTON WALLIS

Extrait du procès-verbal des séances du Conseil d'Etat

Vu la requête du 7 juin 2023 de la municipalité de Saillon sollicitant l'homologation de la modification des articles 5 et 21 du règlement municipal des vins d'appellation « Saillon Grand Cru »;

Vu les articles 75 et 78 de la Constitution du canton du Valais;

Vu les dispositions de la loi du 5 février 2004 sur les communes;

Vu l'article 88 de la loi du 6 octobre 1976 sur la procédure et la juridiction administratives;

Vu le préavis du service cantonal compétent;

Sur la proposition du Département des finances et des institutions,

le Conseil d'Etat

d é c i d e

d'homologuer la modification des articles 5 et 21 du règlement municipal des vins d'appellation « Saillon Grand Cru » telle qu'approuvée par l'assemblée primaire de Saillon le 1^{er} juin 2023.

Séance du **12 JUIL. 2023**

Emolument : Fr. 200.—
Timbre santé : Fr. 8.—

Au nom du Conseil d'Etat

Le président

Christophe Darbellay



La chancelière

Monique Albrecht

Distribution 5 extr. DFIS
1 extr. SCA
1 extr. IF

À notifier par le Département