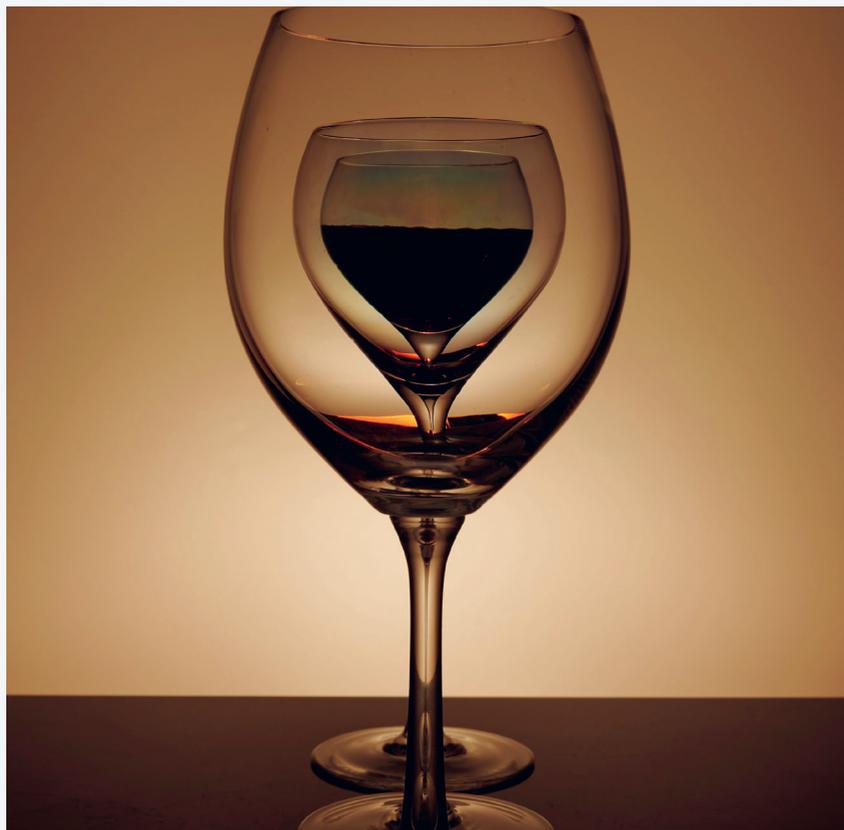


INNOVATION ET TRADITION : LES AOC VAUDOISES DE DEMAIN



CIVV

UN NOUVEL HORIZON POUR LES VINS VAUDOIS

Découlant d'une étude réalisée en 2023, ce projet élaboré par la CIVV pose les bases d'une modernisation du système d'appellations existant, visant à remodeler l'offre viticole. Elle encourage l'innovation au sein de l'AOC Vaud, consolide les critères pour l'AOC Région, et renforce l'authenticité de l'AOC Grand Cru. Nécessitant un aménagement du Règlement des vins vaudois (RVV), les modifications présentées dans ce fascicule doivent être validées par le Conseil d'État du Canton de Vaud.

AOC Vaud

Écrin pour l'innovation et la créativité, l'AOC Vaud jouira d'une grande marge de manœuvre (méthodes de vinification, cépages autorisés, types de vins, etc.) pour produire des vins qui s'écartent des vins traditionnels avec des raisins produits sur l'ensemble du territoire cantonal.

AOC Région

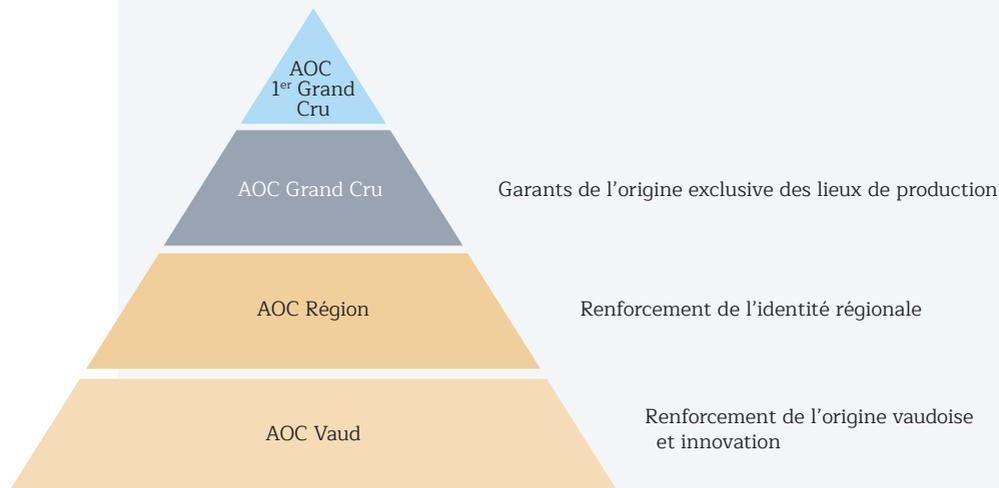
Les exigences de cette appellation demeurent presque inchangées. Ainsi, les règles de coupage, d'assemblage et le périmètres des AOC régionales ne subissent aucune modification de portée générale.

AOC Grand Cru

La mention Grand Cru exigera l'utilisation exclusive de cépages traditionnels et l'utilisation de raisin provenant d'un unique lieu de production. Vinifiés et embouteillés dans le canton, les Grands Crus seront soumis à une dégustation d'agrément.

AOC Premier Grand Cru

Le cahier des charges des Premiers Grands Crus n'est pas touché par ce projet.



LES OPPORTUNITÉS D'UNE MODERNISATION DU RÈGLEMENT

Tout changement de législation possède ses avantages et ses inconvénients. Dans cette nouvelle mouture du RVV proposée par la CIVV, et qui doit être confirmée par le Conseil d'État, les premiers surpassent largement les seconds. Voici les principaux arguments qui plaident en faveur d'une application rapide de ces propositions.

- Préserver les acquis en maintenant les principales règles en vigueur pour les appellations régionales – en particulier le « 60/40 » – sous lesquelles une part significative de la production cantonale est valorisée.
- Éviter une longue et coûteuse redéfinition des lieux de production.
- Renforcer la capacité du vignoble vaudois à tirer parti des nouvelles tendances de consommation, en assouplissant les règles régissant l'AOC Vaud de manière à favoriser l'identité cantonale et l'innovation.
- Améliorer la capacité des vignerons à répondre aux exigences environnementales par la possibilité de valoriser davantage les cépages résistants en vins d'appellation.
- Permettre une approche pragmatique et dynamique de l'évolution de l'encépagement en permettant l'utilisation facilitée de cépages résistants.
- Donner une crédibilité nouvelle aux Grands Crus, avec l'introduction d'une dégustation d'agrément.
- Renforcer la cohérence de la pyramide qualitative des vins vaudois.
- Faciliter et rendre plus percutant le travail de communication et de promotion des vins vaudois auprès des consommateurs.



AOC VAUD

Creuset des vins innovants, l’AOC Vaud se base sur une large palette de cépages.

Les principaux changements de l’AOC Vaud concernent la liste des cépages autorisés, qui inclut les cépages en expérimentation, ainsi que

l’utilisation de certaines pratiques œnologiques telles que la gazéification ou l’emploi de copeaux ou de morceaux de chêne.

CE QUI CHANGE

Cépages

La liste des cépages autorisés en AOC Vaud a été élargie (voir page 7).

Les vins élaborés avec des « **Cépages en expérimentation** » peuvent porter l’AOC Vaud. La liste dynamique de ces cépages résistants, dans laquelle les plants testés pourront rester au maximum 15 ans avant d’être acceptés en AOC ou exclus définitivement, sera régulièrement tenue à jour.

Pratiques œnologiques

La **gazéification** est autorisée pour les mousseux de l’AOC Vaud.

L’usage des **copeaux** ou des morceaux de chêne est autorisé pour tous les vins de l’AOC Vaud.

En ce qui concerne les pratiques œnologiques, l’AOC Vaud n’implique **aucune contrainte supplémentaire** par rapport au droit fédéral. **L’édulcoration** est ainsi permise par décision cantonale.

Étiquetage

L’usage des dénominations valorisantes – clos, abbaye, domaine, château, nom cadastral – est autorisé pour autant que le vin réponde aux exigences du RVV en la matière.

CE QUI NE CHANGE PAS

La législation actuelle, notamment les articles suivants du RVV, reste en vigueur :

- Art. 16 Densité de plantation
Quelle que soit la méthode de culture, la densité de plantation doit être suffisante pour garantir

une surface foliaire utile d’un mètre carré par kilogramme de raisin.

- Art. 18 Exigences
Les teneurs naturelles minimales en sucre (% Brix) sont les suivantes :

	Cépages blancs	Gamay	Autres cépages rouges
Chablais & Lavaux	15,9 (65° Oe)	17,0 (70° Oe)	18,2 (75° Oe)
La Côte, Côtes de l’Orbe & Bonvillars	15,7 (64° Oe)	17,0 (70° Oe)	18,2 (75° Oe)
Dézaley Grand cru & Calamin Grand cru	17,3 (71° Oe) 	19,3 (80° Oe)	20,5 (85° Oe) 

AOC RÉGION

Deuxième étage de la pyramide des vins vaudois, l'AOC Région, qui conserve les lieux de production et l'assemblage dit « 60/40 », renforce les vins vaudois traditionnels.

Les modifications dans la liste de cépages entraînent certaines restrictions, mais laissent toutefois une large marge de manœuvre.

À noter que le **Vully**, dont l'AOC intercantonale dépend de Fribourg, n'est pas concerné par ces modifications.

CE QUI CHANGE

Cépages

Les vins avec une AOC Région sont élaborés avec les cépages autorisés dans la liste en page 7.

Les vins avec une AOC Région peuvent intégrer 15%, respectivement 10% pour le Chasselas, de cépages hors liste « AOC Région » selon les modalités suivantes :

- Maximum de 15%, respectivement 10% pour le Chasselas, de vins issus de cépages de la liste « AOC Vaud ».

- Maximum de 5% de vins issus de « Cépages en expérimentation ».

- Le cumul ne doit pas dépasser 15%, respectivement 10% pour le Chasselas.

Coupage

Le coupage qui reste à 10% de vins de classe équivalente n'est possible qu'avec des **vins vaudois**.

CE QUI NE CHANGE PAS

Délimitation géographique

La délimitation des AOC régionales n'est pas modifiée.

Mention du lieu de production

Le lieu de production peut être mentionné sur le vin composé de 60% au moins de raisins récoltés sur un lieu de production et de 40% au plus de raisins provenant d'un autre lieu de production de la même région.

Pratiques œnologiques

L'usage des copeaux ou morceaux de chêne à des fins d'aromatisation est interdite.

Les mousseux élaborés selon les méthodes traditionnelles et en cuve close peuvent arborer l'AOC Région.

AOC GRAND CRU

Le renforcement des exigences pour l'appellation AOC Grand Cru passe par une limitation du nombre de cépages autorisés et une dégustation d'agrément.

Avec le nouveau règlement, l'AOC Grand Cru serait renforcée sur le plan qualitatif, tandis que moins de vins pourraient prétendre à cette appellation ambitieuse. Les effervescents, les vins doux et les rosés ne pourraient pas arborer cette appellation qui vise à la reconnaissance des terroirs

Type de vins

Seuls des **vins secs rouges et blancs** peuvent porter la mention Grand Cru. Cette dénomination n'est pas autorisée pour les rosés, les vins doux et les mousseux.

La mention Grand Cru est réservée aux vins présentant une teneur en sucres résiduels égale ou inférieure à **4 grammes par litre**.

Viticulture

Les PER ou un cahier des charges jugé au moins équivalent par le Canton doit être respecté.

Cépages

Les vins avec une AOC Grand Cru sont élaborés avec les cépages autorisés dans la liste en page 7.

Les régions peuvent décider d'adopter une liste plus restrictive de cépages autorisés pour leurs Grands Crus.

Les vins avec une AOC Grand Cru peuvent intégrer 15%, respectivement 10% pour le Chasselas, de cépages hors liste « AOC Grand Cru » selon les modalités suivantes :

vaudois. Pour les vins tranquilles secs blancs et rouges, la dénomination AOC Grand Cru devra être validée par une **dégustation d'agrément** (en cuve ou en bouteilles non étiquetées). Cette exigence vaut aussi pour les vins des AOC Grand Cru Dézaley, Calamin et Dézaley Marsens.

- Maximum de 15%, respectivement 10% pour le Chasselas, de vins issus de cépages de la liste « AOC Région ».
- Maximum de 5% de vins issus de cépages des listes « AOC Vaud » ou « Cépages en expérimentation ».
- Le cumul ne doit pas dépasser 15%, respectivement 10% pour le Chasselas.

Vinification

Les vins AOC Grand Cru doivent provenir à **100%** du même lieu de production.

L'ensemble de la production, du pressurage au **conditionnement**, doit être réalisé dans le canton de Vaud.

L'usage des copeaux ou morceaux de chêne à des fins d'aromatisation est interdite.

Contenant

La mention du **millésime** est obligatoire.

Le vin doit être conditionné dans **des bouteilles en verre**.

LISTE DES CÉPAGES AUTORISÉS

Si l'AOC Vaud se caractérise par une large ouverture, les autres étages du nouveau système d'AOC se distinguent par des restrictions au niveau des cépages autorisés.

À l'heure actuelle, les vignerons vaudois peuvent cultiver 30 cépages blancs et 31 cépages rouges. Avec le nouveau système, à chaque étage de la pyramide correspond une liste de cépages. À noter que les cépages autorisés dans une

catégorie peuvent être utilisés dans toutes les catégories inférieures. De plus, la liste « Cépages en expérimentation », remise à jour à intervalles réguliers, permet d'intégrer les évolutions de l'encépagement.

AOC Grand Cru



Chasselas



Pinot noir et Servagnin, Galotta, Gamaret, Gamay et Plant Robert, Garanoir, Merlot

AOC Région



Altesse, Chardonnay, Charmont, Chenin blanc, Divona, Doral, Gewürztraminer, Johanniter, Müller Thurgau, Pinot blanc, Pinot gris, Riesling, Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Savagnin blanc, Solaris, Souvignier gris, Sylvaner, Viognier



Ancellotta, Cabernello, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Carminoir, Cornarello, Dakapo, Diolinoir, Divico, Dornfelder, Dunkelfelder, Gamarello, Mara, Merello, Mondeuse noire, Nerolo, Syrah

AOC Vaud



Aligoté, Amigne, Arvine (petite), Auxerrois, Freisamer, Kerner, Marsanne blanche, Muscaris, Muscat et Muscat Ottonel, Sauvignac, Sémillon blanc, Seyval blanc



Cabernet Jura, Cabernet noir, Cornalin, Humagne rouge, Malbec, Regent, Trousseau

Cépages en expérimentation

- Les cépages en expérimentation seront ceux que les viticulteurs auront annoncés comme tel dans le Registre des vignes (VV20).
- Au terme d'une durée d'expérimentation de 15 ans au plus, ces cépages seront soit intégrés à la liste « AOC Vaud » soit exclus de la possibilité d'être vinifiés en vins d'appellation.



**LES PRÉSIDENTS DES COMMUNAUTÉS
INTERPROFESSIONNELLES RÉGIONALES MENTIONNÉES
CI-DESSOUS SE TIENNENT À DISPOSITION
POUR RÉPONDRE AUX QUESTIONS EN RAPPORT
AU CONTENU DU PRÉSENT FASCICULE.**

Alain Emery, Aigle

079 797 88 31, alain.emery@cave-emery.ch

Président de la Communauté interprofessionnelle
des vins du Chablais vaudois

Simon Guignard, Champagne

079 333 33 14, si.guignard@outlook.com

Président de la Communauté interprofessionnelle
des vins de Bonvillars et des Côtes de l'Orbe

Fabio Bongulielmi, Cully

079 362 21 44, fb@domainebovard.com

Président de la Communauté de la vigne et
des vins de Lavaux

Tristan Perey, Echandens

079 325 05 74, tristan@vins-perey.ch

Président de la Communauté interprofessionnelle
des vins de La Côte

CIVV