



Commune de Sierre

**Règlement de l'Association
Sierre Grand Cru**

Règlement de l'Association Sierre Grand Cru

Chapitre premier : Base juridique

Art. 1 - Base légale

Le présent règlement se fonde sur les bases légales suivantes :

- 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 approuvé par le Comité de l'Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais (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 ».

Art. 2 - 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 : arvine, marsanne blanche (ermitage), cornalin du Valais et syrah.

Art. 3 - Organisation de l'Association « Sierre Grand Cru »

L'Association « Sierre Grand Cru » est une association au sens des articles 60ss du Code civil suisse, constituée des communes municipales de Sierre, Chermignon, Lens, Miège, Montana, Randogne, Venthône et Veyras, ainsi que des producteurs ayant adhéré à l'appellation « Sierre Grand Cru ».

Le comité élargi est composé de 14 membres (7 pour la commune de Sierre et 1 par commune pour les 7 communes voisines).

De ce comité élargi sont constituées les différentes commissions ainsi que le petit comité. Le petit comité est composé d'un président, d'un secrétaire et d'un caissier. Les Commissions viticoles et de recours en matière viticole sont composées toutes deux de trois professionnels et nommées pour une période de quatre ans. La Commission de dégustation est composée au minimum de 5 personnes. La Commission de recours en matière de dégustation est composée de 3 personnes.

Un règlement technique détaillé servira de base de travail pour les Commissions viticole et œnologique.

La gestion de la comptabilité de l'association devra se conformer aux articles 75 et 84 de la loi sur les communes.

Pour le surplus, le fonctionnement de l'Association est régi par ses statuts.

Chapitre II : Critères viticoles

Art. 4 - 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 est disponible pour consultation auprès de l'administration communale de la commune concernée.

Art. 5 - Cépages

L'appellation « Sierre Grand Cru » est réservée aux 4 cépages suivants :

- arvine
- marsanne blanche (ermitage)
- cornalin du Valais
- syrah

Art. 6 - 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.

Art. 7 - Surface foliaire

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

Art. 8 - Les systèmes culturaux autorisés sont :

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

Art. 9 - Rendement maximum autorisé et commercialisé

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

Art. 10 - Fumure et lutte anti-parasitaire

Les parcelles doivent répondre aux normes PER (**P**restations **E**cologiques **R**equises).

Art. 11 - 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 cette 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.

Art. 12 - Contrôle du vignoble

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.

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.

L'IVV effectue également 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 et/ou au propriétaire son déclassement par lettre signature avec copie à la Commission viticole.

Art. 13 - Suivi et contrôle des parcelles

L'Association « Sierre Grand Cru » fournit à l'IVV 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'IVV 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'IVV.

Chapitre III : Critères vinicoles

Art. 14 - Teneur naturelle minimale en sucre

- arvine : 22,6%Brix ; 94,6°Oe
- marsanne blanche (ermitage) : 22,6%Brix ; 94,6°Oe
- cornalin du Valais : 22,0%Brix ; 91,9°Oe
- syrah : 22,0%Brix ; 91,9°Oe

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

Art. 15 - Méthodes de vinification

Tout assemblage de millésimes est interdit.

Tout coupage et adjonction sont interdits.

La vente en vrac est autorisée à l'intérieur de l'Association « Sierre Grand Cru ».

Seules les vendanges Grand Cru provenant des communes de l'Association « Sierre Grand Cru » peuvent être assemblées.

Art. 16 - 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 Service de la Consommation et des affaires vétérinaires - SCAV).

Art. 17 - 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 SCAV 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.

Art. 18 - Dégustations avant mise en bouteille

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.

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'IVV les lieux et dates de dégustation en cours d'année.

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

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

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

Art. 19 - 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.

Art. 20 - Dégustation après mise en bouteille

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

Tout vin « Sierre 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.

Art. 21 - 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 « 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 ».

Art. 22 - 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'IVV, à l'usage exclusif des vins Grand Cru.

Liste des vins pouvant être commercialisés :

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

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.

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

Art. 23 - Contrat de livraison de vendanges et fixation des prix

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

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 1er 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'IVV.

L'Association « Sierre Grand Cru », par son comité élargi, fixe chaque année un prix indicatif pour les vins commercialisés en Grand Cru.

Dès la mise en vente du millésime, l'Association « Sierre Grand Cru » communique ces données à l'IVV.

Art. 24 - Financement

Une cotisation de base par cépage et une taxe par bouteille serviront 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.

Art. 25 - Modification du règlement

Ce règlement peut être modifié en tout 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 année pour le 15 novembre, l'IVV préavise à l'attention du Service le(s) règlements qui lui est (sont) soumis, ainsi que toute modification apportée à un règlement déjà homologué par le Conseil d'Etat.

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.

*Le Président de la municipalité : **François Genoud***
*Le Secrétaire de la municipalité : **Jérôme Crettol***

Approuvé par le Conseil général de Sierre
le 17 décembre 2014

*Le Président du Conseil général : **Raymond Zufferey***
*La Secrétaire du Conseil général : **Raymonde Pont Thuillard***

Homologué par le Conseil d'Etat
le 18 mars 2015