

Rapport sur le projet de

Réforme des AOC Viticoles Vaudoises, phase II

Destinataire : Mme Valérie Dittli, Conseillère d'État, cheffe du Département des finances et de l'agriculture

De : Luc Thomas, Chef de projet, CIVV

Date : Décembre 2024

Table des Matières

1. Préambule
2. Mandat du Canton
3. Contexte et Enjeux
4. Objectifs
5. Organisation du projet
6. Processus de travail
 - 6.1 Réunions et délibérations du Comité d'accompagnement
 - 6.2 Réunion du groupe de travail
 - 6.3 Comité et Assemblée des délégués de la CIVV du 27 novembre 2024
7. Résultats
 - 7.1 Listes de cépages
 - 7.2 AOC Vaud
 - 7.3 AOC Région
 - 7.4 Grand Cru
 - 7.5 Synthèse
 - 7.5.1 AOC Vaud
 - 7.5.2 AOC Région
 - 7.5.2 Grand Cru
8. Prochaines Étapes
9. Conclusions

Annexe 1 : Liste des membres du Comité d'accompagnement

Annexe 2 : Liste de cépages « Grands Crus »

Annexe 3 : Liste de cépages « AOC Région »

Annexe 4 : Liste de cépages « AOC Vaud »

1. Préambule

Adopté en 2022, le plan de relance vitivinicole vaudois a fait l'objet d'une convention par laquelle la CIVV s'est engagée à étudier l'opportunité de réformer le système des AOC viticoles en place depuis 2009. L'objectif est de renforcer la création de valeur au sein de la branche et de jeter les bases d'un système qui puisse être, si besoin était, compatible avec les règles des AOP.

Cette étude a débouché en janvier 2024 sur rapport circonstancié - Réforme des AOC viticoles vaudoises, phase I - qui conclut à la nécessité d'une réglementation permettant non seulement de continuer à valoriser le terroir et ses traditions mais également de favoriser l'innovation, afin de répondre à une demande qui se diversifie notamment du côté des jeunes consommateurs. Le rapport a aussi mis en évidence qu'une remise en question des règles actuelles d'assemblage et de coupage au sein des appellations régionales priverait la branche de la flexibilité nécessaire et lui ferait perdre des parts de marché. Dans ce cas en effet, les lieux de production bénéficiant de la plus grande notoriété se trouverait dans l'impossibilité de satisfaire la demande du marché

A la lumière de ce qui précède, la CIVV a décidé le 1er novembre 2023 d'une stratégie de renforcement du positionnement des vins vaudois en optant pour (extraits du rapport) :

- Le maintien de la structure de la pyramide actuelle, fondée sur les appellations régionales associées aux possibilités de coupage et d'assemblage actuelles, mais avec des adaptations à ses deux extrémités.
- A la base de la pyramide, une plus grande flexibilité pour définir les règles de l'AOC Vaud – appellation orpheline de mission actuellement – de façon à faire de cette appellation cantonale le réceptacle de l'innovation pour la viticulture vaudoise (cépages résistants, vins pétillants, rosés, etc.). Des opportunités de marché existent et il sera plus facile de les saisir avec la possibilité de vendre les produits correspondants en vin d'appellation plutôt qu'en vin de pays, comme les règles actuelles contraignent de le faire.
- En haut de la pyramide, une adaptation des règles régissant les Grands Crus de façon à en faire les garants de l'origine exclusive du lieu de production. En fonction des décisions prise à ce niveau, l'impact sur les Premiers Grand Crus devra être examiné.

2. Mandat du Canton

En février 2024, la cheffe du Département de l'agriculture a fait connaître à la CIVV sa position sur le rapport précité. Elle salue l'analyse et les réflexions faites par la CIVV et prend acte de ses décisions et propositions concernant l'évolution des AOC vaudoises.

Se référant à la convention de 2022, elle indique qu'il appartient désormais à la CIVV de concrétiser la stratégie définie dans le rapport en établissant les cahiers des charges spécifiques aux différentes catégories de vins AOC, de l'AOC Vaud au Grand Cru, en vue de l'adaptation du RVV .

Le mandat consiste donc à définir ces différents cahiers des charges en sollicitant activement la branche de façon que les règles qui seront retenues repose sur un large consensus.

Des points de vue parfois divergents se sont d'ores et déjà exprimés au sein de la CIVV sur la manière de concrétiser les principes généraux sur lesquels la profession est parvenue à se mettre d'accord dans le cadre de la phase I du plan de relance.

Il s'agira donc de parvenir à surmonter ces divergences pour définir les règles les plus aptes à servir l'intérêt général de la branche qui est, rappelons-le, de renforcer l'aptitude des différentes régions et catégories d'acteurs du marché à créer de la valeur.

3. Contexte et Enjeux

L'évolution des goûts et des comportements d'achat des consommateurs tout comme la concurrence croissante des vins étrangers imposent un renforcement de l'identité des vins vaudois de même qu'une flexibilité accrue face aux évolutions du marché. En outre, les effets du changement climatique obligent les vigneron à s'adapter rapidement et à modifier certaines pratiques viticoles.

L'enjeu de la réforme est donc en premier lieu de nature économique. Il s'agit de créer un cadre et définir des règles permettant de dynamiser l'ensemble de la filière vitivinicole en renforçant la compétitivité des vins vaudois sur le marché et leur aptitude à saisir de nouvelles opportunités commerciales. Pour cela, la pyramide des AOC doit être adaptée et clarifiée pour garantir une meilleure distinction entre les AOC Vaud, Région et Grand Cru et améliorer leur positionnement.

De surcroît, cette réforme doit répondre à la nécessité de promouvoir des pratiques viticoles durables, dont la mise en place est rendue complexe par l'évolution du climat. L'intégration progressive de cépages résistants permet de réduire l'utilisation de produits phytosanitaires et d'encourager une production respectueuse de l'environnement. Cette approche s'inscrit dans une logique d'adaptation aux contraintes climatiques et devrait contribuer à réduire l'empreinte climatique du secteur.

4. Objectifs

La réforme des AOC viticoles vaudoises poursuit des objectifs visant à répondre aux défis actuels et futurs du secteur vitivinicole que l'on peut résumer ainsi :

1. **Renforcement de l'origine vaudoise et innovation durable**
 - Renforcer la capacité du vignoble vaudois à tirer parti des nouvelles tendances de consommation en assouplissant les règles de l'AOC Vaud de manière à favoriser l'identité cantonale et l'innovation
 - Améliorer la capacité des vigneron·ne·s 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 facilitant l'utilisation de cépages résistants, de manière à promouvoir une viticulture respectueuse de l'environnement.
 2. **Préservation de l'identité régionale**
 - Préserver les acquis en maintenant les principales règles en vigueur pour les appellations régionales - en particulier le « 60/40 et le périmètre des régions - sous lesquelles une part significative de la production cantonale est valorisée.
 3. **Excellence des Grands Crus :**
 - Garantir l'origine exclusive des lieux de production
 - Satisfaire à des normes propres à offrir de manière constante la qualité irréprochable que l'on est en droit d'attendre d'un Grand Cru.
 4. **Transparence et traçabilité :**
 - Renforcer la confiance des consommateurs grâce à une hiérarchisation claire des AOC.
 - Ce faisant, faciliter et rendre plus percutant le travail de communication et de promotion des vins vaudois auprès des consommateurs.
-

5. Organisation du projet

Le projet met en œuvre plusieurs organes ayant des rôles spécifiques, garantissant une approche collaborative et une prise de décision partagée. Ce sont :

- **L'assemblée des délégués** de la CIVV qui est l'organe décisionnel
- Le **comité de la CIVV** qui fait office de comité de pilotage
- Un **chef de projet** qui rapporte au comité de pilotage. Il peut compter sur l'appui de la Direction générale de l'agriculture et de la viticulture (DGAV) et solliciter au besoin le concours ou l'avis de spécialistes de son choix.
- Un **Comité d'accompagnement** formé des représentants des différentes régions et familles de production, sur lequel le chef de projet doit s'appuyer pour élaborer le contenu de la réforme.

6. Processus de travail

Le travail s'est déroulé en plusieurs étapes clés, impliquant des consultations régulières et une coordination étroite entre les différents organes du projet. Ce processus a permis de garantir une approche collaborative et d'assurer que les décisions prises soient soutenues unanimement ou très majoritairement par les représentants des régions et des familles de production.

6.1 Réunions et délibérations du Comité d'accompagnement

Le Comité d'accompagnement a été un élément central de cette réforme, assurant un suivi rigoureux et une consultation élargie des professionnels du secteur. Trois principales réunions ont marqué ce processus :

- **18 juin 2024 :**
 - Présentation de la réglementation en vigueur et des éléments à débattre pour les catégories d'AOC et les Grands Crus.
 - Consultation des régions sur les conclusions de séance
- **11 septembre 2024 :**
 - Identification des points de divergences et des éléments à approfondir, en tenant compte du retour des régions
 - Désignation d'un groupe de travail chargé d'élaborer des propositions pour les listes de cépages et le cahier des charges des Grands Crus
- **22 novembre 2024 :**
 - Examen et approbation des propositions du groupe de travail concernant les listes de cépages et le cahier des charges des Grands Crus
 - Validation des propositions de réforme à soumettre au Comité et à l'Assemblée des délégués de la CIVV

6.2 Réunion du groupe de travail

Un groupe de travail spécialisé, dirigé par M. Axel Jaquerod et composé de représentants des différentes régions viticoles ainsi que des représentants de la DGAV, a été mandaté pour établir les listes de cépages par catégorie d'appellation et élaborer le cahier des charges des Grands Crus. Ce travail a été effectué dans le cadre d'une séance qui s'est tenue le 1^{er} novembre 2024 et dont les conclusions ont été rapportées au Comité d'accompagnement le 22 novembre 2024.

6.3 Comité et Assemblée des délégués de la CIVV du 27 novembre 2024

Les propositions de réforme des appellations ont été présentées et débattues au Comité puis à l'Assemblée des délégués de la CIVV qui se sont tous deux réunis le 27 novembre 2024.

A l'issue de leur délibération, ces instances ont :

- Adopter à l'unanimité les propositions de réforme qui leur ont été soumises
- Mandater le chef de projet pour élaborer - outre le rapport destiné à la cheffe du Département - une brochure de présentation de la réforme et organiser sa diffusion auprès des acteurs du terrain d'ici fin 2024

- Confirmer la participation de la CIVV à la tournée d'information dans les régions mise sur pied à la demande de la cheffe du Département. Le président et le chef de projet participeront aux quatre séances régionales qui se tiendront entre le 22 janvier et le 13 février.
-

7. Résultats

Ce chapitre contient les propositions relatives aux cépages de même que les modifications envisagées pour chaque catégorie d'appellation. Dans les tableaux ci-après, ces modifications sont mises en regard des dispositions de la réglementation actuelle (RVV) de façon à faciliter la compréhension de ce qui changerait et de ce qui ne serait pas modifié.

7.1 Listes de cépages

Le Comité d'accompagnement a pris l'option de renoncer à une liste de cépages unique pour toutes les catégories d'appellation au profit de listes distinctes pour chaque catégorie d'appellation et pour les Grands Crus. Un groupe de travail a été chargé de mener la réflexion dans ce sens.

Dans l'élaboration de ses propositions de listes, le groupe a retenu les options suivantes :

- Mettre en valeur les cépages traditionnellement cultivés dans le canton en hiérarchisant leur utilisation : les plus importants du point de vue des surfaces et de la tradition pour les Grands Crus ; ceux moins traditionnels ou plus récents - y compris des résistants et des teinturiers - pour autant que leur culture revête une importance minimale dans l'AOC région ; la plupart des autres cépages dans l'AOC Vaud, même s'ils sont cultivés de façon plus anecdotique.
- Permettre l'intégration de cépages résistants dans les différentes catégories d'AOC et les Grands Crus, ceci afin de favoriser l'innovation et le respect des règles environnementales.
- Permettre l'évolution de la liste des cépages en expérimentations en autorisant dans certaines limites leur intégration par assemblage dans les différentes catégories d'AOC et les Grands Crus.

Il en est résulté les trois listes « AOC Vaud », « AOC Région » et « Grands Crus » qui figurent en annexe.

S'agissant de l'usage des cépages, les principes suivants ont été retenus :

- Pour la bonne compréhension, on retiendra l'existence de trois catégories hiérarchisées comme suit : Grands Crus > AOC Région > AOC Vaud
- Les cépages autorisés dans une catégorie donnée le sont également pour les catégories inférieures.
- Une catégorie donnée peut intégrer par assemblage jusqu'à maximum 15 % de cépages figurant dans la catégorie qui lui est inférieure. Cette possibilité est limitée à 10 % pour le Chasselas afin d'en garantir la typicité.
- Afin de faciliter l'intégration de nouveaux cépages, notamment les nouveaux cépages résistants, une liste de cépages en expérimentation sera tenue à jour par la DGAV, sur la base des annonces des viticulteurs dans le Registre des vignes (VV20). Ces cépages bénéficieront de l'AOC Vaud et pourront être intégrés au maximum :
 - ✓ A hauteur de 15 % en assemblage dans l'AOC Région (compris dans les 15 % max intégrés aux AOC Région). Cette possibilité est limitée à 10 % pour le Chasselas ;
 - ✓ A hauteur de 5 % en assemblage dans les Grands Crus (compris dans les 15 % max intégrés aux Grands Crus) ;

- 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

7.2 AOC Vaud

	Réglementation actuelle	Propositions d'adaptations
Aire de production	Territoire cantonal	Sans changement
Cépages	Liste des cépages AOC (61)	Liste de cépages « AOC Vaud » Les cépages en expérimentation ont droit à l'appellation AOC Vaud
Coupage d'origine	Pas nécessaire Rouge : 10 % CH Blanc : 0% CH	Sans changement
Droit d'assemblage de cépages	Pour mention cépage unique : Chasselas : 90/10 Autres cépages 85/15	Sans changement
Mention millésime	85/15 (=droit fédéral)	Sans changement
Sondage minimal	Selon RVV	Sans changement
Quota	Décision annuelle	Sans changement
Pratiques œnologiques	Copeaux à des fins d'aromatisation interdits Édulcoration des vins tranquilles interdite Vins perlés et pétillants n'ont pas droit à l'AOC	Pas de restriction aux possibilités prévues par le droit fédéral, respectivement usage des marges de manœuvre que ce droit laisse aux cantons. Morceaux et copeaux de chêne autorisés, y compris à des fins d'aromatisation. Liberté technologique pour la production de vin effervescent
Etiquetage	Nom de fantaisie ou de marque possibles Mentions Clos, Domaine, Château, etc. possibles moyennant le respect des exigences de provenance de la récolte	Sans changement

Points ayant fait l'objet de discussions

- Maintien ou non de la **possibilité de coupage** des vins rouges avec des vins suisses de même catégorie, à raison de 10 % au maximum. Il a été jugé contreproductif de se priver de cet élément de souplesse prévu par le droit fédéral
- Utilité ou non d'introduire le principe de **quotas différenciés** par catégorie d'appellation. Cette question a été brièvement abordée mais la conclusion s'est rapidement imposée qu'une telle différenciation serait impraticable et inopportune.
- L'AOC Vaud étant destinée à favoriser l'innovation, un consensus s'est dégagé pour considérer que les **pratiques œnologiques** autorisées devaient être celles définies par le droit fédéral,

sans restriction cantonale particulière. Il en résulte notamment que l'usage des copeaux / morceaux de chêne est autorisé, y compris à des fins d'aromatization.

- L'usage des **mentions** Clos, Domaine, Château, etc en AOC Vaud a fait l'objet d'une discussion nourrie. De prime abord, de telles mentions, qui sont contraignantes s'agissant de la provenance de la récolte et limitent les droits de coupage, devraient coïncider avec une valorisation en AOC Région ou en Grand Cru. Il est toutefois apparu nécessaire d'autoriser ces mentions en AOC Vaud également afin de ne pas priver des producteurs dont la notoriété repose sur ces mentions d'innover avec des choix de cépages et/ou de pratiques œnologiques qui ne sont pas admises en AOC Région ou en Grand Cru.
- Les possibilité et limites de l'usage des **moûts concentrés rectifiés (MCR)** pour les vins tranquilles et les mousseux a fait débat sans toutefois déboucher sur des conclusions précises, la portée des dispositions légales du droit fédéral – qui renvoie au droit européen – devant encore être clarifiée. La ligne retenue est toutefois que pour cette question des MCR comme pour les pratiques œnologiques en général, il n'y a pas lieu de restreindre ce qui est prévu par le droit fédéral.

7.3 AOC Région

	Règlementation actuelle	Propositions d'adaptations
Aire de production	8 régions 23 lieux de production	Pas de changement
Cépages	Liste cépages AOC (61)	Liste de cépages « AOC Région » Assemblage max. 15 % (Chasselas 10%) cépages AOC Vaud et 5 % cépages en expérimentation
Coupage d'origine	Rouge : 10 % CH Blanc : 10% VD	Raisin de provenance exclusivement vaudoise → Rouge et Blanc : 10 % VD
Droit d'assemblage de cépages	Pour mention cépage unique : Chasselas : 90/10 Autres cépages 85/15	Sans changement
Mention millésime	85/15 (=droit fédéral)	Sans changement
Sondage minimal	Selon RVV	Sans changement
Quota	Décision annuelle	Sans changement
Pratiques œnologiques	Copeaux à des fins d'aromatization interdits Édulcoration des vins tranquilles interdite Vins perlés et pétillants n'ont pas droit à l'AOC	Production de mousseux selon la méthode traditionnelle et cuve close possible Usage morceaux de chêne à des fins autres que l'aromatization maintenue
Etiquetage	Nom de fantaisie ou de marque possibles Mentions Clos, Domaine, Château, etc. possibles moyennant le respect des exigences de provenance de la récolte	Sans changement Dans le cas de la mention d'un lieu de production dans un nom de fantaisie, le principe du 60/40 s'applique → 60 % au moins de la production doit être issue du lieu de production dont le nom de fantaisie fait état.

Point ayant fait l'objet d'une discussion

- Le maintien ou non de la **possibilité de coupage** des vins rouges avec des vins suisses de même catégorie, à raison de 10 % au maximum, a été débattue. Certains souhaitaient son maintien et d'autres militaient au contraire pour renoncer à toute possibilité de coupage, que ce soit de provenance suisse ou d'une autre région vaudoise. Il a finalement été jugé opportun de se limiter à garantir une origine 100 % vaudoise des raisins valorisés en AOC Région, et donc de renoncer à la possibilité, pour le vin rouge, d'un coupage à 10 % max. avec des vins suisse de même catégorie.

7.4 Grand Cru

	Règlementation actuelle	Propositions d'adaptations
Aire de production	Dézaley, Calamin, Lieux de production	Sans changement
Cépages	Liste cépages AOC (61)	Voir cahier des charges
Coupage d'origine	10 % au sein de la même aire d'appel.	Voir cahier des charges
Droit d'assemblage de cépages	Pour mention cépage unique : Chasselas : 90/10 Autres cépages 85/15	Sans changement + Voir cahier des charges
Mention millésime	Obligatoire 85/15 (=droit fédéral)	Sans changement
Sondage minimal	Selon RVV	Sans changement
Pratiques œnologiques	Ord. CH sur les boissons alcooliques Copeaux interdits	Voir cahier des charges
Etiquetage	Art. 22, 23 et 40 RVV, 75 et 76 ord. DFI boissons Nom de fantaisie possible	Sans changement
Garantie qualitative	--	Voir cahier des charges

Cahier des charges « Grand Cru »	
i.	Culture
<p>Liste de cépages La liste des cépages « Grands Crus » est une liste qui comprend les cépages les plus importants du point de vue des surfaces et de la tradition. Les régions de production, pas l'intermédiaire de leur interprofession peuvent requérir du Canton que cette liste soit restreinte pour leur région.</p>	
<p>Environnement Les PER ou un autre cahier des charges jugé au moins équivalent par le Canton doit être respecté.</p>	
<p>Qualité du raisin Maintien des taux de sucres actuellement en vigueur pour la production de Grands Crus, soit 5 °Oe en dessus du minimum admis dans les différentes régions, respectivement 6 °Oe pour Dézaley et Calamin.</p>	
ii.	Vinification et élevage
<p>Production L'ensemble du processus de vinification doit se réaliser dans le canton de Vaud, du pressurage au conditionnement.</p>	
<p>Coupage</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les vins bénéficiant de la mention "Grand cru" doivent être issus à 100 % du même lieu de production. • Le vin doit provenir au minimum à 85 % des cépages autorisés dans la liste « Grands Crus ». <p>L'intégration d'au maximum 15 %, respectivement 10 % pour le Chasselas, de cépages hors liste « Grands Crus » est admise pour autant que ces cépages respectent les critères de production « Grand Cru ». Les possibilités sont les suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Au maximum 15 %, respectivement 10 % pour le Chasselas, de vins issus de cépages de la liste « AOC région » ○ Au maximum 5 % de vins issus de cépages en expérimentation ou de la liste « AOC Vaud » <p>Le cumul de ces deux possibilités d'intégration ne doit pas dépasser 15 %, respectivement 10 % pour le Chasselas.</p>	
<p>Sucres résiduels Les vins doivent présenter une teneur en sucres résiduels maximale de 4 grammes par litre.</p>	
<p>Vins rosés La commercialisation de vins rosés « Grand Cru » est interdite.</p>	
iii.	Mise sur le marché
<p>Dégustation d'agrément Une commission de dégustation procède au contrôle organoleptique des vins candidats à la mention de « Grands Crus », en principe l'ensemble de ceux-ci, avant le conditionnement des vins. Un groupe de travail dédié sera créé afin d'établir une fiche de notation et définir sous quelles conditions l'objectif de procéder à la dégustation de l'ensemble des vins candidats est réalisable.</p>	
<p>Millésime Mention du millésime obligatoire.</p>	
<p>Contenant Les Grands Crus doivent être commercialisés dans des contenants en verre.</p>	

Point ayant fait l'objet de discussions

- **Aire de production** : les représentants de Lavaux ont formulé la proposition que le nouveau règlement à élaborer introduise la possibilité pour les régions qui le souhaiteraient de créer des aires de production Grand Cru, comme Lavaux l'a fait lors de la précédente réforme avec Dézaley et Calamin. Les représentants des régions ont rappelé que cette option avait déjà été débattue en son temps et largement rejetée, raison pour laquelle elle n'a pas été retenue.
- **Liste de cépages** : la question de compléter la liste des cépages rouges par la syrah a été débattue pour parvenir à la conclusion que, sous l'angle de la tradition et eu égard aux surfaces cultivées, cela ne se justifiait pas.
- **Qualité du raisin** : la question s'est posée d'élever les exigences actuelles en matière de degré Oechsle. Cela a toutefois été jugé superflu dès lors qu'une dégustation d'agrément sera pratiquée. Il est en outre apparu plus crédible d'avoir un niveau d'exigence raisonnable sans possibilité d'exception plutôt qu'un niveau plus élevé mais auquel il est dérogé les mauvaises années, comme cela se pratique en Valais notamment.
- **Production** : la question de la mise en bouteille dans le canton a fait débat. Certains ont exprimé la crainte que cela conduise à perdre des marchés dans la Grande Distribution. Toutefois, le souci prioritaire de garantir la qualité et la traçabilité a conduit à la conclusion que l'intégralité de la chaîne de production, jusqu'à y compris la mise en bouteille, devait avoir lieu dans le canton.
- **Coupage** : l'impossibilité de traiter en bordure de cours d'eau nécessite de pouvoir recourir plus largement à des cépages résistants. Cette problématique est particulièrement sensible à Lavaux vu le nombre élevé de coulisses. Il est donc apparu nécessaire que, pour les Grands Crus également, il puisse y avoir incorporation de cépages hors liste. La proportion retenue est un bon compromis pour répondre aux impératifs environnementaux sans préjudice la qualité du produit.
- **Sucres résiduels** : la question s'est posée de savoir si l'on ne devrait pas fixer une limite supérieure à 4 grammes, vu l'évolution des goûts des consommateurs. La conclusion a toutefois été qu'il ne serait pas crédible d'aller au-delà de la limite appliquée pour la Sélection des Vins Vaudois, soit précisément 4 grammes par litre.
- **Vins rosés** : certains auraient souhaité qu'il soit possible de commercialiser du vin rosé en Grand Cru. L'avis dominant a toutefois été que la production de rosé dans le Canton n'a pas un caractère suffisamment traditionnel et que, par ailleurs, il serait difficile de définir le profil du vin attendu pour la dégustation d'agrément, vu la diversité de ce qui est mis sur le marché aujourd'hui. Cela a conduit à considérer que le rosé n'avait pas sa place parmi les Grands Crus.
- **Dégustation d'agrément** : le débat a rapidement débouché sur la conclusion de la nécessité de passer par une dégustation pour redonner une crédibilité suffisante aux Grands Crus. La question s'est posée de savoir quel type de dégustation mettre en place, eu égard notamment aux aspects logistiques et de coûts. La conclusion a été que pour prétendre à un dispositif crédible, une dégustation d'agrément de l'ensemble des vins candidats, en cuves ou en bouteilles non étiquetées, devait être envisagée. La faisabilité d'une telle opération doit toutefois encore être vérifiée. Il a été suggéré de se tourner vers Terravin, qui de l'expérience et du savoir-faire en la matière, pour définir le dispositif à mettre en place et, le cas échéant, assumer sur mandat l'organisation des dégustations.
- **Contenant** : la question s'est posée de savoir si des contenants type Bag In Box étaient concevables pour des Grands Crus. La réponse a été très majoritairement négative. A aussi été rejetée, pour des raisons pratiques et de coûts, l'option qui aurait consisté à imposer un type de bouteille, une bague ou une collerette communes. La seule contrainte finalement retenue est celle de l'usage d'une bouteille en verre.

7.5 Synthèse

7.5.1 AOC Vaud

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

Ce qui change

La liste des **cépages autorisés** en AOC Vaud est élargie (annexe 4)

Les vins élaborés avec les **cépages en expérimentation** annoncés à la DGAV peuvent porter l'AOC Vaud. La liste dynamique de ces cépages, 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.

La **gazéification** est autorisée en AOC Vaud.

L'usage des **copeaux** ou de 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. Il est par ailleurs fait usage des marges de manœuvre que ce droit laisse aux cantons. L'**édulcoration** est ainsi permise par décision cantonale.

L'usage de **mentions** clos, domaine, château, etc. est autorisé pour autant que le vin réponde aux exigences du RVV en la matière.

7.5.2 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**

Ce qui change

Les vins avec une AOC Région sont élaborés avec les **cépages autorisés** dans la liste figurant en annexe 3. Cette liste entraîne certaines restrictions mais laisse toutefois une large marge de manœuvre. A noter que le **Vully**, dont l'AOC intercantonal dépend de Fribourg, n'est pas concerné par ces modifications.

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

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

7.5.3 Grand Cru

« Grand Cru » est une mention valorisante et non un nom géographique communément appelé « appellation ». Parler d'AOC Grand Cru est donc inadéquate sauf en ce qui concerne les territoires d'appellations dédiés exclusivement à la production de Grands Crus. Dans le Canton de Vaud, c'est le cas des seuls Dézaley et Calamin. Cela a des répercussions en termes d'étiquetage. Un Grand Cru issu du Dézaley devra être désigné « AOC Dézaley Grand Cru ... » alors qu'un Grand Cru provenant de Féchy devra être étiqueté Féchy Grand Cru AOC La Côte ... »

Avec le nouveau règlement, les Grands Crus seront renforcés sur le **plan qualitatif**, tandis que moins de vins pourraient prétendre à cette mention ambitieuse.

Le renforcement des exigences pour la mention Grand Cru passe par une limitation de nombre de **cépages autorisés** et une **dégustation d'agrément**.

Seuls les **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**.

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

Les vins avec une mention Grand Cru sont élaborés avec les **cépages autorisés** dans la liste figurant en annexe 2. Les régions peuvent décider d'adopter une liste plus restrictive de cépages autorisés pour leurs Grands Crus.

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

- 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 de cépages en expérimentation.
- Le cumul ne doit pas dépasser 15 %.

Les vins « 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 interdit.

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

8. Prochaines Étapes

Le processus de mise en œuvre de la réforme des AOC vaudoises doit être conçu pour assurer une transition harmonieuse pour l'ensemble des acteurs de la filière vitivinicole. Les prochaines étapes sont les suivantes :

- **Tournée des régions** : Janvier - février 2025. Des séances d'information sont organisées dans les principales régions viticoles vaudoises avec la participation de Mme la Conseillère d'Etat Valérie Dittli. Ces rencontres permettront de présenter les détails de la réforme, de répondre aux questions des producteurs et de procéder si nécessaire à certains ajustements en fonction des retours du terrain.
- **Refonte du Règlement sur les vins vaudois (RVV)** : Il s'agira ensuite de formaliser ces nouvelles règles afin de pouvoir les mettre en œuvre. Cela nécessitera une refonte du RVV et son adoption par le Conseil d'Etat. Le calendrier de réalisation de ce travail n'est pas fixé, il n'est donc pas possible de dire à quelle échéance le nouveau RVV entrera en vigueur. Il est cependant peu probable que ce soit avant les vendanges 2026.

9. Conclusion

Cette réforme constitue une avancée pour la viticulture vaudoise, conciliant innovation et respect des traditions. Elle répond aux enjeux climatiques et économiques en apportant des solutions concrètes et durables, tout en renforçant l'identité régionale des vins vaudois. Certes, le choix dicté par des considérations économiques de conserver le « 60/40 » est incompatible avec le modèle d'appellations AOP qui prévoit le « 85/15 » entre les lieux de production (on peut cependant considérer que la réforme proposée fait un pas en direction du modèle AOP/IGP avec la redéfinition de l'AOC Vaud). Cela ne devrait toutefois pas engendrer de problème à court et moyen termes car, à notre connaissance, la PA 2030 en cours d'élaboration à l'Office fédéral de l'agriculture ne prévoit pas de reprendre le principe des appellations d'origine protégée en vigueur dans l'Union européenne et nous n'avons pas connaissance d'initiative de la profession au niveau national allant dans ce sens.

L'intégration de cépages résistants, l'ajustement des pratiques œnologiques et la mise en place de critères stricts pour les Grands Crus sont autant de mesures qui permettront d'assurer la pérennité du secteur viticole. De plus, cette réforme favorise une meilleure lisibilité des appellations, offrant aux consommateurs une garantie de qualité et d'authenticité.

Les prochaines étapes, incluant l'information dans les régions, permettront d'accompagner les vigneron·nes dans cette transition et de garantir une adoption harmonieuse des nouvelles règles.

Ainsi, cette réforme s'inscrit dans une dynamique globale visant à valoriser le patrimoine viticole vaudois tout en ouvrant la voie à de nouvelles opportunités commerciales.

Annexe 1 : Liste des membres du Comité d'accompagnement

(En gras, les membres du groupe de travail chargé d'établir les listes de cépages et le cahier des charges Grand Cru)

	Prénom	Nom	Lieu	Remarque
Chablais	Alain	Emery	Aigle	Président CIVCV, Vigneron-encaveur indépendant
	Willy	Deladoey	Bex	Vigneron-encaveur
	Patrick	Ansermoz	Yvorne	Directeur AVY
Côtes de l'Orbe/Bonvillars	Simon	Guignard	Champagne	Président de l'interprofession
	Olivier	Robert	Bonvillars	Directeur de la Cave de Bonvillars
	Valentin	Bourgeois	Bonvillars	
	Yvan	Monnier	Arnex s/Orbe	Cave 13 Coteaux, CIVBCO
	Olivier	Chautems	Champvent	Côtes de l'Orbe
Lavaux	Blaise	Duboux	Epresses	ancien président interprofession Lavaux
	Fabio	Bongulielmi	Cully	Président interprofession Lavaux
	Martin	Morgenthaler	Cully	Union vinicole de Cully
	Maxime	Dizerens	Lutry	Dizerens J. & M. SA
La Côte	Tristan	Perey	Echandens	Président interprofession La Côte
	Jean-Daniel	Heiniger	Nyon	Président vin de Nyon
	Thierry	Molliex	Féchy	Membre CIVC + Féchy
	Jérôme	Dufour	Tartegnin	Président Tartegnin, membre CIVC
Vully	Jean-Daniel	Chervet	Praz-Vully	Président interprofession vins du Vully
	Joanna	Rouiller	Sugiez	Directrice
« Grande distribution »	Grégoire	Dubois	Cully	Frères Dubois
	Blaise	Hermann	Rolle	Maison Schenk
	Julien	Hoefliger	Tolochenaz	Caves de la Côte
Invités	Olivier	Mark	Clarens	Président CIVV
	Axel	Jaquerod	Lausanne	ProConseil
	Olivier	Viret	Morges	Resp. Secteur viticole DGAV
	Gilles	Andrey	Morges	Resp. de secteur DGAV
	Luc	Thomas	Lausanne	Chef de projet

Annexe 2 : Liste des cépages Grands Crus

	Cépages blancs	Cépages rouges
Grands Crus	Chasselas	Pinot noir / Servagnin
<i>Liste des cépages éligibles au choix des régions</i>		Galotta
		Gamaret
		Gamay / Plant Robert
		Garanoir
		Merlot

Annexe 3 : Liste des cépages « AOC Région »

	Cépages blancs	Cépages rouges
AOC "région"	Altesse	Ancellotta
<i>En gras, les cépages autorisés pour la production de "Grands Crus".</i>	Chardonnay	Cabernello
	Charmont	Cabernet dorsa
	Chasselas	Cabernet franc
	Chenin blanc	Cabernet Sauvignon
	Divona	Carminoir
	Doral	Cornarello
	Gewürztraminer	Dakapo
	Johanniter	Diolinoir
	Müller Thurgau	Divico
	Pinot blanc	Dornfelder
	Pinot gris	Dunkelfelder
	Riesling	Galotta
	Sauvignon blanc	Gamarello
	Sauvignon gris	Gamaret
	Savagnin blanc	Gamay / Plant Robert
	Solaris	Garanoir
	Souvignier gris	Mara
	Sylvaner	Merello
	Viognier	Merlot
		Mondeuse noire
	Nerolo	
	Pinot noir / Servagnin	
	Syrah	

Annexe 4 : Liste des cépages « AOC Vaud »

	Cépages blancs	Cépages rouges
AOC "Vaud"	Aligoté	Ancellotta
	Altesse	Cabernello
<i>En gras, les cépages autorisés pour la production de "Grands Crus".</i>	Amigne	Cabernet dorsa
	Arvine (petite)	Cabernet franc
	Auxerrois	Cabernet Jura
	Chardonnay	Cabernet noir (=Cabaret noir)
	Charmont	Cabernet Sauvignon
	<i>Les cépages rouges et blancs en expérimentation sont commercialisables en AOC Vaud</i>	Chasselas
Chenin blanc		Cornalin
Divona		Cornarello
Doral		Dakapo
Freisamer		Diolinoir
Gewürztraminer		Divico
Johanniter		Dornfelder
Kerner		Dunkelfelder
Marsanne blanche		Galotta
Müller Thurgau		Gamarello
Muscaris		Gamaret
Muscat / Muscat Ottonel		Gamay / Plant Robert
Pinot blanc		Garanoir
Pinot gris		Humagne rouge
Riesling		Malbec
Sauvignac		Mara
Sauvignon blanc	Merello	
Sauvignon gris	Merlot	
Savagnin blanc	Mondeuse noire	
Sémillon blanc	Nerolo	
Seyval blanc	Pinot noir / Servagnin	
Solaris	Regent	
Southern gris	Syrah	
Sylvaner	Trousseau	
Viognier		