

**modifiant celui du 27 mai 2009 sur les vins vaudois**

du 13 janvier 2021

---

LE CONSEIL D'ÉTAT DU CANTON DE VAUD

*arrête*

**Article premier**

<sup>1</sup> Le règlement du 27 mai 2009 sur les vins vaudois est modifié comme il suit :

**Art. 3 Sans changement**

<sup>1</sup> Les neuf régions viticoles du vignoble vaudois sont délimitées ainsi :

- a. Sans changement.
- b. Sans changement.
- c. Sans changement.
- d. la région des Côtes-de-l'Orbe comprend les communes de Agiez, Arnex-sur-Orbe, Baulmes, Bavois, Belmont-sur-Yverdon, Chamblon, Champvent, Chavornay, Eclépens, La Sarraz, Method, Montcherand, Orbe, Orny, Pompapes, Rances, Suscévaz, Valeyres-sous-Rances, Yverdon-les-Bains et Yvonand ;
- e. la région de Bonvillars comprend les communes de Bonvillars, Concise, Corcelles-près-Concise, Fiez, Grandson, Montagny-près-Yverdon, Onnens et Valeyres-sous-Montagny ;
- f. la région du Vully comprend la commune viticole vaudoise de Vully-les-Lacs et la commune viticole déterminée par la législation fribourgeoise, soit Mont-Vully ;
- g. Sans changement.
  - Sans changement.
  - Sans changement.
  - Sans changement.
  - Sans changement.
- h. la région du Calamin comprend le territoire de l'ancienne commune d'Epesses sis au sud de la route de la Corniche ;
- i. la région de Champagne comprend le territoire de la commune de Champagne.

**Art. 4 Sans changement**

<sup>1</sup> Le vin issu des raisins récoltés sur le territoire d'une région viticole a droit à l'appellation d'origine contrôlée de cette région, savoir "Chablais", "Lavaux", "La Côte", "Côtes-de-l'Orbe", "Bonvillars", "Vully", "Dézaley Grand cru", "Calamin Grand cru" ou « Commune de Champagne » pour autant qu'il réponde aux exigences des articles 14 à 21d.

<sup>2</sup> Sans changement.

<sup>3</sup> Sans changement.

**Art. 7 Sans changement**

<sup>1</sup> Sans changement.

1. Sans changement.
2. Sans changement.
3. Sans changement.
4. Sans changement.
5. Mention "Bex" : communes de Bex et de Lavey-Morcles.

## **Art. 8 Sans changement**

<sup>1</sup> Sans changement.

1. Sans changement.
2. Mention "Villette" : anciennes communes de Villette, Grandvaux, selon leurs limites au 30 juin 2011 (hormis le territoire appartenant au lieu de production "Epesses") et commune de Lutry (à l'est du ruisseau de Bouteiller).
3. Mention "Epesses" : anciennes communes d'Epesses, Riex, Cully, territoires de l'ancienne commune de Grandvaux selon ses limites au 30 juin 2011, limité à l'ouest par le ruisseau de Champ-Noé, la route de la Trossière, le sentier de Prahis, la route de la Jamaire, le chemin du Grabe et le chemin de la Segnire en direction de Cully et Puidoux (hormis le territoire de Puidoux faisant partie du lieu de production "Saint-Saphorin").
4. Sans changement.
5. Sans changement.
6. Sans changement.
7. Sans changement.
8. Sans changement.

## **Art. 9 Sans changement**

<sup>1</sup> Sans changement.

1. Mention "Morges" : territoire viticole des communes de Aclens, Bremlens, Buchillon, Bussy-Chardonney (dès le 01.07.2021 Hautemorges), Chavannes-près-Renens, Chigny, Clarmont, Crissier, Denens, Denges, Echandens, Echichens, Ecublens, Etoy, Gollion, Lavigny, Lonay, Lully, Lussy-sur-Morges, Mex, Morges, Préverenges, Prilly, Reverolle, Romanel-sur-Morges, Saint-Livres, Saint-Prex, Saint-Sulpice, Tolochenaz, Villars-Sainte-Croix, Vaux-sur-Morges, Villars-sous-Yens, Vufflens-la-Ville, Vufflens-le-Château, Vullierens, Yens.
2. Sans changement.
3. Sans changement.
4. Sans changement.
5. Sans changement.
6. Sans changement.
7. Sans changement.
8. Sans changement.
9. Sans changement.
10. Sans changement.
11. Sans changement.
12. Sans changement.

## **Art. 12c Lieux de production de la région Champagne**

<sup>1</sup> La région de Champagne constitue un seul lieu de production.

### **Art. 13a**

<sup>1</sup> L'appellation d'origine contrôlée « Commune de Champagne » est réservée aux vins blancs tranquilles d'appellation d'origine contrôlée issus de raisins du cépage Chasselas exclusivement récoltés sur le territoire de cette commune, et qui ne peuvent être coupés.

<sup>2</sup> Les vins provenant de la région de Champagne ont droit à l'appellation Bonvillars, pour autant qu'ils satisfassent aux exigences de l'article 18 se rapportant à cette région, ainsi qu'aux articles 14 à 21d.

## **Art. 17 Sans changement**

<sup>1</sup> Abrogé.

<sup>2</sup> Abrogé.

<sup>3</sup> L'arrosage de vignes dont le raisin est destiné à produire du vin AOC est interdit au-delà de la véraison.

## **Art. 18 Sans changement**

<sup>1</sup> Les teneurs naturelles minimales en sucre (% Brix) sont les suivantes :

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

<sup>2</sup> Sans changement.

## **Art. 21c Sans changement**

<sup>1</sup> Sans changement.

a. Sans changement.

b. Sans changement.

<sup>2</sup> Sans changement.

<sup>3</sup> Pour le surplus, les limites pour la teneur en acidité volatile des vins telles que fixées en annexe à l'ordonnance fédérale sur les boissons s'applique.

## **Art. 21d Sans changement**

<sup>1</sup> Pour les vins AOC tranquilles, l'édulcoration à l'aide de moût de raisins, de moût de raisins concentré, de moût de raisins concentré rectifié ou tout autre produit similaire est interdite.

## **Art. 21e Sans changement**

<sup>1</sup> Les vins mousseux peuvent porter une des appellations d'origine contrôlées prévues aux articles 1, 4, 24 et 25 pour autant qu'ils soient élaborés à partir de raisins frais, de moût de raisins ou de vin répondant aux exigences des articles 14 à 21.

<sup>2</sup> Les vins perlés ou pétillants n'ont pas droit à l'appellation d'origine contrôlée.

<sup>3</sup> L'utilisation de moût concentré rectifié est admise pour l'élaboration de liqueur de tirage ou d'expédition. La liqueur de tirage ne peut contribuer à augmenter le titre alcoométrique de plus de 1.5 % vol., respectivement de 0.5 % vol. pour la liqueur d'expédition.

<sup>4</sup> L'augmentation du titre alcoométrique naturel ou total ne doit pas dépasser 2.5 % vol.

<sup>5</sup> L'addition de moût de raisin concentré ou de moût de raisin concentré rectifié ne peut pas augmenter de plus de 8 % le volume initial de la cuvée.

<sup>6</sup> Pour le surplus, l'appendice 12 de l'annexe 9 de l'ordonnance sur les boissons s'applique.

<sup>7</sup> Les vins mousseux travaillés selon la présente disposition ne peuvent pas être réutilisés dans les vins tranquilles de la catégorie AOC.

**Art. 27**                    **Sans changement**

<sup>1</sup> Le département en collaboration avec le service en charge de la consommation, est l'autorité compétente pour contrôler l'application du présent règlement.

<sup>2</sup> Sans changement.

<sup>3</sup> Sans changement.

**Art. 28**                    **Sans changement**

<sup>1</sup> Sans changement.

<sup>2</sup> Sans changement.

<sup>3</sup> Sans changement.

<sup>4</sup> Sans changement.

<sup>5</sup> Le service procède ou fait procéder aux analyses demandées par la Commission de dégustation.

<sup>6</sup> Lorsqu'il décide que la qualité du vin est insuffisante après avoir procédé à son examen organoleptique et, le cas échéant, fait procéder à son analyse, il en informe le département.

<sup>7</sup> Sans changement.

**Art. 29**                    **Sans changement**

<sup>1</sup> Les échantillons de vin conditionnés dans leurs emballages définitifs sont prélevés par les soins du service, ou par tout autre organe désigné par le département, chez le producteur, le négociant ou dans le commerce.

<sup>2</sup> Sans changement.

<sup>3</sup> Sans changement.

**Art. 30**                    **Sans changement**

<sup>1</sup> Les contrôles effectués par le département, le service et la Commission de dégustation pour vérifier si un vin peut être reconnu d'appellation d'origine contrôlée donnent lieu à la perception d'émoluments auprès du fournisseur responsable.

<sup>2</sup> Le service applique les dispositions du règlement fixant les émoluments perçus par les organes de contrôle des denrées alimentaires lors de prélèvement d'échantillons.

<sup>3</sup> Le service et la commission de dégustation appliquent les dispositions du règlement fixant les émoluments perçus par le Service de la viticulture et la Commission de dégustation des vins d'appellation d'origine contrôlée lors de dégustation.

**Art. 32**                    **Sans changement**

<sup>1</sup> Sans changement.

<sup>2</sup> Sans changement.

<sup>3</sup> Abrogé.

<sup>4</sup> Sans changement.

**Art. 37**                    **Sans changement**

<sup>1</sup> Sans changement.

<sup>2</sup> La mention d'un nom cadastral peut être étendue à une ou plusieurs parcelles contiguës aux parcelles considérées pour autant qu'elles bénéficient des mêmes conditions de sol et d'exposition.

**Art. 37a**                    **Appellation Commune de Champagne**

<sup>1</sup> Les vins de l'appellation d'origine contrôlée « Commune de Champagne » doivent comporter la mention « Vin suisse » dans le même champ visuel que celui de l'appellation.

**Art. 40**                    **Sans changement**

<sup>1</sup> L'emploi de noms de fantaisie ou de marques constitués avec les mentions prévues aux articles 33 à 37 est prohibé.

<sup>2</sup> Abrogé.

**Art. 47**                    **Sans changement**

<sup>1</sup> Les cépages admis sont le Chasselas, le Pinot noir, le Gamay, le Merlot, le Gamaret et le Garanoir.

Sans changement.

- a. Sans changement.
- b. Sans changement.
- c. Sans changement.

<sup>3</sup> Sans changement.

#### **Art. 54 Sans changement**

<sup>1</sup> Les échantillons de vin sont prélevés par les soins du service en charge de la consommation, ou par tout autre organe désigné par le département, chez le producteur.

<sup>2</sup> La procédure de prélèvement est fixée par le département.

<sup>3</sup> Le service en charge de la consommation applique son tarif.

#### **Art. 58a Réserve**

<sup>1</sup> La mention "Réserve" peut être attribuée à un vin d'appellation d'origine contrôlée vaudois mis dans le commerce après une période de vieillissement d'au moins 18 mois pour les vins rouges et 12 mois pour les vins blancs à partir du 1er octobre de l'année de récolte.

<sup>2</sup> La mention « Grande réserve » n'est pas admise.

#### **Art. 60 Sans changement**

<sup>1</sup> Sans changement.

<sup>2</sup> Sans changement.

#### **Art. 60a Disposition transitoire**

<sup>1</sup> La mention « Grand vin » n'est plus admise. Elle peut toutefois, dans un délai de deux ans dès l'entrée en vigueur du règlement modifiant le règlement du 27 mai 2009 sur les vins vaudois, être encore autorisée lorsqu'elle a fait l'objet d'un long usage paisible et que la qualité du vin est égale ou supérieure à une AOC.

#### **Art. 2**

<sup>1</sup> Le préambule du règlement du 27 mai 2009 sur les vins vaudois est modifié comme suit :

vu la loi du 21 novembre 1973 sur la viticulture  
vu la loi fédérale du 29 avril 1998 sur l'agriculture  
vu la loi fédérale du 20 juin 2014 sur les denrées alimentaires et les objets usuels  
vu la loi du 12 décembre 1994 relative à l'exécution de la loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels  
vu l'ordonnance du 14 novembre 2007 sur la viticulture et l'importation de vin  
vu l'ordonnance du DFI du 6 décembre 2016 sur les boissons  
vu le préavis du Département de l'économie, de l'innovation et du sport (ci-après : le département)

#### **Art. 3 Exécution et entrée en vigueur**

<sup>1</sup> Le Département de l'économie, de l'innovation et du sport est chargé de l'exécution du présent règlement qui entre en vigueur le 1er février 2021.

Donné, sous le sceau du Conseil d'Etat, à Lausanne, le 13 janvier 2021.

La présidente:

*N. Gorrite*

Le chancelier:

*V. Grandjean*

Date de publication : 29 janvier 2021