N° ref. : 6.4.3

DIRECTIVE DU 1ER JANVIER 2023

Sur l'organisation et le fonctionnement de la Commission des Premiers grands crus

Vu les articles 45 à 55 du règlement du 27 mai 2009 sur les vins vaudois (RVV ; BLV 916.125.2)

Art. 1 Commission

La Commission des Premiers grands crus (ci-après : la commission) est composée d'au maximum onze membres, représentants des régions viticoles du canton de Vaud, avec voix décisionnelle et d'un représentant du Département des finances et de l'agriculture avec voix consultative.

Elle nomme son président et s'organise elle-même.

Elle est valablement réunie en présence d'au moins sept de ses membres.

Elle exerce les compétences mentionnées à l'article 53 RVV.

En principe, elle prend ses décisions à la majorité des deux tiers des membres présents.

Les membres de la commission sont tenus au secret de fonction.

Art. 2 Secrétariat

La commission dispose d'un secrétariat, assuré par la Direction générale de l'agriculture, de la viticulture et des affaires vétérinaires (DGAV), qui assume notamment :

- l'organisation et la convocation aux séances et visites des vignes ;
- la gestion des présences des membres;
- l'appréciation des dossiers ;
- la tenue des procès-verbaux des séances et des visites des vignes ;
- la rédaction et la notification des décisions ;

- la tenue à jour, par millésime, de la liste des Premiers grands crus ;
- le paiement des indemnités des membres, des notes de frais et des factures ;
- la facturation des émoluments.

Art. 3 Dégustation et évaluation des vins

La dégustation et l'évaluation des vins présentés à la commission sont confiées à l'Office de la marque de qualité Terravin (ci-après : l'office Terravin).

Ses tâches sont énumérées dans un contrat de prestation détaillé, cosigné par le chef du département, le président de l'office Terravin et le président de la commission.

L'office Terravin veille notamment au respect des points suivants :

- les vins ne sont pas dégustés avant le 1er mars pour les blancs et le 1er juin pour les rouges, suivant les vendanges ;
- les dégustations d'agrément annuel portent sur des vins logés en cuves ou mis en bouteilles mais non étiquetées pour la totalité du cru.

La méthode et le mode de dégustation font l'objet d'instructions élaborées par la commission et l'Office Terravin.

Les résultats des dégustations font partie intégrante des décisions de la commission.

Art. 4 Composition du jury

Le jury de dégustation d'agrément de la décennie se compose d'au moins sept membres de la commission et de trois dégustateurs désignés par l'Office Terravin. Son président est celui de la commission.

Le jury de dégustation d'agrément annuel se compose de deux à trois membres de la commission et de quatre dégustateurs désignés par l'Office Terravin. Son président est nommé par les membres de la commission parmi ce collège de dégustateurs.

Art. 5 Dossier technique de base (art. 45 RVV)

Le dossier technique de base contient les pièces et renseignements suivants :

- les coordonnées complètes du requérant ;
- l'historique de l'exploitation, l'aptitude au vieillissement du produit et les références relatives à sa notoriété telles que l'obtention de distinctions ou de labels ;
- les critères pédoclimatiques ;
- l'encépagement et la surface occupée par cépage, ainsi que le numéro et le nom de la surface-cépage figurant dans le registre des vignes VV20 ;
- l'âge des ceps (minimum requis de 7 ans) ;
- un échantillonnage de cinq vins répartis entre les millésimes de la dernière décennie, à raison de deux bouteilles de 70 ou 75 cl par millésime, provenant de la (des) parcelle(s) concernée(s) ou de la zone géographique directement contiguë et historiquement liée au terroir considéré.

Lors du dépôt du dossier, le requérant consent à la transmission par la DGAV à la commission, des autres données relatives à son exploitation et à ses cultures nécessaires à la demande.

Art. 6 Dossier annuel

Le dossier technique de base est accompagné d'un dossier annuel, contenant les pièces et renseignements suivants :

- une copie du certificat PI ou BIO de niveau PER ;
- le lieu de logement du vin ;
- le numéro du vase ou de la cuve et sa contenance ;
- le millésime du vin ;
- le(s) flaconnage(s) prévu(s) ;
- le nombre d'unités prévues par flaconnage.

Si le dossier technique de base ne subit pas de changement, seul le dossier annuel est fourni pour chaque nouvelle vinification.

Lors du dépôt du dossier, le requérant consent à la transmission par la DGAV à la commission, des autres données relatives à son exploitation et à ses cultures nécessaires à la demande.

Art. 7 Visite des vignes

Une visite des vignes est effectuée durant les trois années qui suivent le dépôt du dossier technique de base. Par la suite, et sous réserve d'une visite au minimum tous les trois ans, la fréquence de celle-ci est laissée à la libre appréciation de la commission.

Les visites sont effectuées, avant les vendanges et en présence du requérant ou de son représentant, par un groupe de contrôle composé d'au moins deux membres de la commission. Ceux-ci peuvent être accompagnés d'un collaborateur de la DGAV.

Les paramètres contrôlés concernent l'aspect général de la culture, son état sanitaire (feuille et fruit) et la maîtrise de sa récolte.

À l'issue de la visite, le groupe de contrôle remet au requérant ou à son représentant, un procès-verbal constatant notamment les résultats du contrôle et l'invite, séance tenante, à le signer.

S'il n'agrée pas le contenu de ce procès-verbal, le requérant ou son représentant peut solliciter un second contrôle sur les points contestés et immédiatement protocolés. Ce second contrôle intervient en principe dans les dix jours. Il est effectué par un expert de la DGAV.

Art. 8 Prélèvement des échantillons

Sur la base d'un calendrier des séances de dégustation, établi par l'office Terravin et préalablement communiqué aux intéressés, le requérant sollicite la présence d'un représentant de l'Office de la consommation (OFCO) pour prélever les échantillons de vin au vase, à la cuve ou dans la réserve de bouteilles non étiquetées.

Les échantillons sont en principe présentés à la dégustation dans les dix jours suivants. Sitôt le prélèvement à la cuve ou au vase effectué, la composition du vin ne pourra plus être modifiée.

Le prélèvement s'opère à raison de trois bouteilles de 70 ou 75 cl par vin, fournies en tous les cas sans contrepartie.

L'OFCO délivre un procès-verbal de prélèvement au requérant et en transmet copie à la commission.

Les prestations de l'OFCO sont à la charge du requérant.

Art. 9 Résultat des dégustations

Le jury de dégustation décide à la majorité simple. En cas d'égalité des voix, le président tranche.

En cas de décision négative, la commission peut procéder à une réévaluation sur la base d'un nouvel échantillonnage.

Art. 10 Réévaluation

Si le vin candidat à l'agrément de la décennie échoue à nouveau, la commission émet une recommandation quant à la durée d'attente avant sa représentation.

Si le vin candidat à l'agrément annuel échoue à nouveau, le résultat peut être pondéré par la prise en considération du dernier millésime agréé.

Art. 11 Contrôles de la commercialisation et de la traçabilité

Le Contrôle suisse du commerce des vins effectue les contrôles relatifs à la commercialisation et à la traçabilité des vins dans le cadre de ses visites de vérifications ordinaires.

La mention « Premier grand cru » ou « 1er grand cru » figure obligatoirement sur l'étiquette de corps.

Art. 12 Délais

Les délais suivants sont fixés :

- Pour le dépôt du dossier technique de base **15 novembre**
- Pour l'appréciation, y compris la décision, sur le dossier technique de base **15 avril**
- Pour le dépôt du registre des vignes concernées et du dossier annuel **30 avril**

- Pour la convocation des requérants pour les visites des vignes **21 jours à l'avance**

En principe, la notification de la décision intervient dans les dix jours suivant la dégustation.

Art. 13 Emoluments (art. 52, al. 5 RVV)

La DGAV perçoit :

- Un émolument de Fr. 800.- pour l'étude du dossier technique de base ;
- Un émolument global annuel, fixé dans sa décision, pour chaque vin soumis à l'agrément, comprenant :
  - Fr. 250.- pour l'examen du dossier et la visite des vignes ;
  - Fr. 250.- pour l'examen organoleptique effectué par l'office Terravin ;
  - les éventuels frais d'expertise ou d'analyses complémentaires effectuées par la DGAV.

L'OFCO perçoit Fr. 50.- à titre de forfait de déplacement et Fr. 25.- par vin pour le prélèvement des échantillons.

Art. 14 Admission de nouveaux cépages (art. 47, al. 2 RVV)

L'admission de nouveaux cépages est soumise à la commission pour dégustation, par un échantillonnage de cinq vins vaudois d'appellation d'origine contrôlée, répartis entre les millésimes de la dernière décennie.

Art. 15 Entrée en vigueur

La présente directive annule et remplace la directive du 20 septembre 2017 sur l'organisation et le fonctionnement de la Commission des Premiers grands crus.

Elle entre en vigueur le 1er janvier 2023.

La Cheffe du département

Valérie Dittli
Conseillère d'État