

Cahier des charges des vins bénéficiant de la mention communale «Commune de Champagne »

Le présent cahier des charges a été élaboré par la Communauté de la vigne et du vin de la commune vaudoise de Champagne. Il a été adopté à Champagne en assemblée générale constitutive le 6 novembre 2014.

1. Définition

Les vins bénéficiant de la mention communale « Commune de Champagne » sont des vins qui satisfont aux exigences pertinentes du règlement sur les vins vaudois (RVV, RSV 916.125.2), du règlement sur la limitation de la production et le contrôle officiel de la vendange (RLPV, RSV 916.125.1), de l'ordonnance fédérale sur le vin (OVin, RS916.140) ainsi que de l'ordonnance fédérale sur les boissons alcooliques (OBAlc, RS 817.022.110). Au surplus, ils doivent répondre aux exigences du présent cahier des charges, qui reprend et complète les dispositions légales précitées.

2. Délimitation géographique

La mention du nom « Commune de Champagne » est réservée aux vins d'appellation d'origine contrôlée issus de raisins exclusivement récoltés sur le territoire de cette commune. Les raisins doivent uniquement provenir des parcelles viticoles inscrites en nature de vigne au registre foncier et figurant au registre cantonal des vignes.

Pour bénéficier de l'appellation d'origine contrôlée, ils doivent répondre aux exigences des articles 14 à 21 du RVV.

*Références légales : RVV art. 4, 14 et 32
RLPV, art. 1 et 2*

3. Type de vins et cépage autorisé

La mention du nom de « Commune de Champagne » est exclusivement réservée aux vins tranquilles blancs issus du cépage Chasselas.

Références légales : Disposition spécifique à la Communauté

4. Caractéristiques analytiques et organoleptiques

Caractéristiques analytiques (selon millésime) : 12% vol. alc., acidité totale 4.5 g/L (exprimé en acide tartrique), glucose/fructose < 2g/L, CO₂ <1.6g/L, SO₂ libre 35 mg/L, SO₂ total <120mg/L.

Caractéristiques organoleptiques : vin blanc tranquille ; robe : jaune pâle, reflets grisés ; bouquet : fruits blancs, floral, tilleul ; bouche : volume moyen, aromatique persistante, acidité peu marquée, légère astringence.

La roche mère composée principalement de moraine compacte ou de moraine sur dalle de grès calcaire jurassique jaune caractérise le sous-sol des terroirs de la Commune de Champagne, celui exploité par les racines de la vigne. Elle confère aux vins produits dans la Commune de Champagne un caractère spécifique donné par les sels minéraux sécrétés par la moraine. Les œnologues et les dégustateurs avertis définissent l'influence des « climat et terroir » de la Commune de Champagne comme des senteurs relevées en bouche aux

multiples reliefs rappelant le minéral. Ainsi, le vin de Chasselas exprime pleinement la minéralité de la roche ainsi que des arômes de fleurs de tilleul.

5. Lien avec l'aire géographique

La culture de la vigne dans le village de Champagne, Canton de Vaud, Suisse, remonte à l'époque gallo-romaine. Elle est confirmée ensuite par une charte de l'empereur Charles III le Gros promulguée le 15 février 885. Douze siècles plus tard, ce vignoble de 26 hectares perdure et ses qualités naturelles, géographiques, climatiques et pédologiques continuent d'être reconnues.

Les conditions microclimatiques y sont très propices à la viticulture. La proximité du Lac de Neuchâtel, à 429 mètres d'altitude, un vaste bassin régulateur des températures, permet de commencer la saison viticole précocement et modère les à-coups du climat tout au long de la période de végétation.

Situé au pied du Jura qui culmine dans le secteur à 1250 mètres, le vignoble bénéficie du Joran, un vent local soufflant du nord-ouest, un thermique de soirée, sec et frais. Cette fraîcheur des nuits en période de maturation est idéale pour développer le potentiel aromatique et polyphénolique du raisin et contribue à la finesse des crus de la commune de Champagne.

La bise, vent du nord, soufflant par séries de trois, six ou neuf jours, contribue aussi à la maturation du raisin et préserve la vigne d'une ambiance trop humide et de ses néfastes pressions cryptogamiques (mildiou).

Les coteaux du vignoble, dans sa partie supérieure, profitent de sols peu profonds, issus de l'altération de la dalle de calcaire gréseux jaune du Jura, proche de l'affleurement à cet endroit.

Cette partie supérieure convient particulièrement au cépage blanc Chasselas qui en reflète les spécificités.

De par la volonté des vigneron de la Commune de Champagne les vins issus de ce cépage proviennent à 100 % du terroir communal, ce qui garantit de mettre en exergue les spécificités de ce terroir sans la moindre influence extérieure.

Le respect de cette volonté des vigneron, laquelle repose sur des usages loyaux et constants, est assuré par le règlement sur les vins vaudois du 27 mai 2009.

Le savoir-faire des vigneron, affiné et transmis de génération en génération est propre à ce terroir particulier.

La vinification se fait à une température assez basse. Elle doit être très précise et exige beaucoup de finesse et d'élégance.

Les récentes études de ce terroir en ont confirmé les qualités séculaires et propres à produire des vins fins de qualité.

Ces vins ont acquis une grande réputation, reconnue et récompensée maintes fois lors de concours nationaux et internationaux.

6. Méthodes de culture

Les méthodes de cultures sont celles qui sont reconnues par le Service de l'agriculture et de la viticulture (SAVI). Les exigences particulières et supplémentaires sont les suivantes :

- 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.
- L'arrosage des vignes en production est en principe interdit. Le SAVI peut autoriser l'arrosage de parcelles sujettes à un déficit hydrique, ainsi que lors d'années de sécheresse. En tous les cas, l'arrosage est interdit au-delà de la véraison.

Il convient de préciser qu'une étude des terroirs viticoles vaudois a été réalisée sur les années 2002 et 2003 par SIGALES Etudes de Sols & de Terroirs, F-38410 St Martin d'Uriage en collaboration avec la Station fédérale de recherches agronomiques de Changins CH et le Centre viticole du Caudoz, CH-1009 Pully.

Selon celle-ci, les vignes situées dans l'aire géographique de la commune de Champagne se trouvent dans une terre caillouteuse et peu profonde dont la capacité de rétention en eau est très faible, d'où la nécessité de pouvoir, par arrosage ciblé, garantir une bonne maturité des baies de raisin.

- La densité de plantation minimale est de 5'000 pieds par hectare. Un maximum de pieds manquants de 10% est autorisé.

Références légales : RVV art. 15 à 17

7. Procédés de vinification

Les procédés de vinification doivent correspondre aux méthodes et traitements œnologiques admis par le droit fédéral (voir annexe 1). Au surplus, les restrictions suivantes sont applicables :

- Le coupage des vins bénéficiant de la mention communale « Champagne » est interdit.
- L'utilisation de morceaux ou de copeaux de chêne à des fins d'aromatisation est interdite.

*Références légales : RVV art. 21 et 32
OBAIc art. 7*

8. Teneur minimale en sucre

Les teneurs naturelles minimales en sucre sont les suivantes :

- Cépages blancs : 15,7 % Brix (64° Oe)

Références légales : RVV art. 18

9. Rendement maximal

Après avoir entendu la Communauté interprofessionnelle du vin vaudois, le Département de l'Economie et des Sports fixe chaque année les quantités de production maximales et les publie dans la Feuille des avis officiels. Elles ne peuvent être supérieures à 112 hectolitres/hectare pour les raisins blancs.

Il est admis un rendement maximal de 80 litres de vin clair pour 100 kilogrammes de raisins.

Références légales : RLPV art. 18 et 31

10. Etiquetage des produits

Les vins bénéficiant de la mention communale « Commune de Champagne » doivent obligatoirement comporter les indications suivantes :

- Mention « Commune de Champagne »
- Mention « Appellation d'origine contrôlée Bonvillars »
- Teneur en alcool, sous la forme X%vol
- Volume du contenant

- Nom et adresse du propriétaire, de l'encaveur, de l'embouteilleur ou du vendeur.

En outre et si nécessaire on indiquera

- Le numéro de lot
- Les mentions « Contient des sulfites », « Contient du lait » et/ou « Contient des œufs »

S'il est fait mention du millésime, le vin doit être issu à 100 % de raisins récoltés dans l'année mentionnée.

*Références légales : RVV art. 22 et 32
OBAlc art. 10*

11. Désignation du cépage

La mention du cépage (Chasselas) est obligatoire.

Références légales : RVV art. 23, 23a et 32

12. Contrôles

Contrôle de la vendange

Les encaveurs, les propriétaires de vendange ou leurs représentants contrôlent quantitativement et qualitativement chaque apport de raisins et en spécifient toutes autres caractéristiques requises. Ces données sont reportées sur les attestations de contrôle ou sur toute autre formule agréée par l'autorité cantonale et lui sont transmises en fin de vendanges.

Le contrôle qualitatif (teneur en sucre) et quantitatif est placé sous la direction conjointe de le SAVI ainsi que du Service de la Consommation et des Affaires Vétérinaires (SCAV).

Il est surveillé par des contrôleurs officiels (contrôleurs de la vendange), formés et nommés par le Département de l'Economie et des Sports du Canton de Vaud. Les inspecteurs du SCAV y concourent.

Contrôle de la production

Le SCAV examine les locaux, les installations, les procédés, les conditions d'hygiène ainsi que les systèmes d'autocontrôle mis sur pied par les producteurs, les éleveurs et les vendeurs. Il peut prélever des échantillons et consulter au besoin les bulletins de livraison, les livres de cave et les documents de contrôle.

Contrôle du commerce

Le Contrôle Suisse du Commerce des Vins (CSCV) est chargé d'examiner le respect des dispositions relatives à la protection des désignations géographiques afin de garantir l'authenticité des produits ainsi que la loyauté des transactions commerciales. Les inspecteurs du CSCV contrôlent les entreprises pratiquant le commerce des vins, ils vérifient les enregistrements des mouvements de volume et les désignations des vins. Ils peuvent procéder à des prélèvements d'échantillons et des dégustations.

Des contrôles similaires sont effectués par l'Office Intercantonal de Contrôle (OIC) pour les producteurs qui ne transforment et ne vendent que leurs propres produits. Ce contrôle équivalent est reconnu par l'Office Fédéral de l'Agriculture.

Contrôle du produit

Les vins bénéficiant de la mention communale « Commune de Champagne » sont périodiquement contrôlés par la commission de dégustation des vins d'appellation d'origine contrôlée (Commission AOC). Elle procède à un nombre suffisant d'examens organoleptiques,

lui permettant de contrôler une proportion représentative des vins comportant la mention précitée. L'organisation et le fonctionnement de la Commission AOC sont fixés par un règlement du Département de l'Economie et des Sports.

*Références légales : RLPV art. 23, 24, 28 et 30
LDAL, art. 24
OVin art. 36
RVV, art. 28*

Ainsi adopté à Champagne, le 17 novembre 2016.

Le Président

A blue ink signature consisting of stylized, interconnected letters, likely representing the name of the President.

Le Secrétaire

A blue ink signature in a cursive script, likely representing the name of the Secretary.

Annexe 1 : Liste des pratiques ou traitements œnologiques admis

Les pratiques et traitements œnologiques qui suivent sont plus restrictifs que ceux admis par les législations fédérales et cantonales. Le cas échéant, ils sont soumis aux restrictions et conditions prévues par le droit fédéral.

1. Aération ou oxygénation à partir d'oxygène gazeux
2. Traitements thermiques
3. Centrifugation et filtration avec ou sans adjuvant de filtration inerte
4. Emploi d'anhydrides carboniques (dioxyde de carbone, d'argon ou d'azote), soit seuls, soit en mélange entre eux, pour créer une atmosphère inerte et manipuler le produit à l'abri de l'air
5. Emploi de levures de vinification sèches ou en suspension vinique
6. Emploi de l'une des substances suivantes ou de plusieurs d'entre elles, éventuellement complétées d'un support inerte de cellulose microcristalline, pour favoriser le développement des levures:
 - addition de phosphate diammonique ou de sulfate d'ammonium
 - addition de bisulfite d'ammonium
 - addition de dichlorhydrate de thiamine
7. Emploi d'anhydride sulfureux (dioxyde de soufre), de bisulfite de potassium ou de métabisulfite de potassium (disulfite de potassium ou pyrosulfite de potassium), de bisulfite de calcium, de sulfite de calcium, de disulfite de sodium, de bisulfite de sodium, de sulfite de sodium
8. Élimination de l'anhydride sulfureux par des procédés physiques
9. Traitement par des charbons à usage œnologique
10. Clarification au moyen de l'une des substances suivantes ou de plusieurs d'entre elles à usage œnologique:
 - gélatine alimentaire
 - matières protéiques d'origine végétale issues de blé ou de pois
 - colle de poisson
 - caséine et caséinates de potassium
 - ovalbumine
 - bentonite
 - dioxyde de silicium sous forme de gel ou de solution col-loïdale
 - kaolin
 - tanin
 - chitosane d'origine fongique
 - chitine glucane d'origine fongique
11. Emploi d'acide sorbique, de sorbate de potassium ou de sorbate de calcium

12. Emploi d'acide L(+) tartrique, d'acide L-malique, d'acide D, L-malique ou d'acide lactique pour l'acidification
13. Emploi pour la désacidification d'une des substances suivantes ou de plusieurs d'entre elles:
 - tartrate neutre de potassium
 - bicarbonate de potassium
 - carbonate de calcium contenant éventuellement de petites quantités de sel double de calcium des acides L(+) tartrique et L(-) malique
 - tartrate de calcium
 - acide L(+) tartrique
 - préparation homogène d'acide tartrique et de carbonate de calcium en proportions équivalentes et finement pulvérisées
14. Emploi de préparations d'écorces de levures
15. Emploi de polyvinylpolypyrrolidone
16. Emploi de bactéries lactiques
17. Addition de lysozyme
18. Addition d'acide L-ascorbique
19. Utilisation de résines échangeuses d'ions
20. Utilisation dans des vins secs de lies fraîches, saines et non diluées qui contiennent des levures provenant de la vinification récente de vins secs
21. Barbotage à l'aide d'argon ou d'azote
22. Addition d'anhydride carbonique
23. Addition d'acide citrique pour stabiliser le vin
24. Addition de tanins
25. Traitement:
 - des vins blancs et des vins rosés par le ferrocyanure de potassium
 - des vins rouges par le ferrocyanure de potassium, ou par le phytate de calcium
26. Addition d'acide métatartrique
27. Emploi de gomme arabique
28. Emploi d'acide D, L- tartrique (acide racémique) ou de son sel neutre de potassium, pour précipiter le calcium en excédent
29. Utilisation pour favoriser la précipitation des sels tartriques:
 - de bitartrate de potassium ou hydrogéntartrate de potassium
 - de tartrate de calcium

30. Emploi de sulfate de cuivre ou de citrate de cuivre pour l'élimination d'un défaut de goût ou d'odeur du vin
31. Addition de dicarbonate de diméthyle (DMDC) aux vins pour assurer leur stabilisation microbiologique
32. Addition de mannoprotéines de levures pour assurer la stabilisation tartrique et protéique des vins
33. Traitement par électrodialyse pour assurer la stabilisation tartrique du vin
34. Emploi de l'uréase pour diminuer le taux de l'urée dans les vins
35. Emploi d'alginate de calcium ou de potassium
36. Désalcoolisation partielle des vins
37. Utilisation de copolymères polyvinylimidazole — polyvinylpyrrolidone (PVI/PVP) pour réduire les teneurs en cuivre, en fer et en métaux lourds
38. Addition de carboxyméthylcellulose (gommes de cellulose) pour assurer la stabilisation tartrique
39. Traitement aux échangeurs de cations pour assurer la stabilisation tartrique du vin
40. Traitement au chitosane d'origine fongique
41. Traitement au chitine-glucane d'origine fongique
42. Enrichissement des raisins frais, du moût de raisins, du moût de raisins partiellement fermenté et du vin nouveau encore en fermentation et du vin