

PRODUIT OU GROUPE DE PRODUIT : Vins AOC Valais Marque Valais

Coordonnées du groupement demandeur / interprofession/ producteur

Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais
Av. de la Gare 2, CP 144, 1964 Conthey
Tél. : 027/345.40.80, Fax : 027/345.40.81, Email : info@lesvinsduvalais.ch

Pt du règlement	Exigence	Description – Exigence remplie/non remplie	Preuve / justification
1.1 Valeurs	Lien étroit avec le terroir	Tous les vins portant la Marque Valais sont des vins AOC	916.142 Ordonnance sur la vigne et le vin (OVV)
1.2. Valeurs	Association modernité et tradition	Le vin est un produit de plaisir. L'évolution incroyable de la diversité et de la qualité des vins AOC Valais en font un produit d'une grande modernité.	
1.3. Valeurs	Propriétés organoleptiques conférant une forte typicité	L'adéquation sol-cépage, le climat, l'apport de l'homme confèrent une forte typicité aux vins Marque Valais (la notion de terroir)	Avant mise en bouteille : Dégustation annuelle voir concept de dégustation « démarche 13 étoiles vins MVS » & analyse de résidus
1.4. Valeurs	Autres valeurs véhiculées par le produit : Nouveauté, exclusivité.	Ethnique, convivial, emblématique du Valais. Cépages autochtones et traditionnels. Production durable.	OVV article 32
1.5. Valeurs	Autres valeurs véhiculées par le produit : - Environnement - Social - Patrimoine	Objectifs des 13 étoiles : - Environnement : aboutir à une production bio sur les parcelles choisies en 3 ans - Social : Rémunération équitable du vigneron - Patrimoine : valorisation des sols, des murs en pierres sèches et du capital plant	Analyse de résidus

Pt du règlement	Exigence	Description – Exigence remplie/non remplie	Preuve / justification
2.1 genre de produit	Provenance valaisanne des matières premières	Les vins proviennent à 100% de raisins cueillis, pesés et sondés en Valais Uniquement pour des cépages adaptés dans le secteur d'encépagement considéré, c-à-d « dont on est sûr qu'ils sont garants d'un très bon vin dans le secteur considéré ».	Secteur d'encépagement communal
2.2 genre de produit	Provenance suisse car quantités insuffisantes en Valais	Non	
2.3 genre de produit	Provenance étrangère car production impossible en Suisse, max 10% du poids total du produit transformé	Non	
2.4 genre de produit	Elaboration du produit en Valais	Les vins sont vinifiés et embouteillés en Valais	

Pt du règlement	Exigence	Description – Exigence remplie/non remplie	Preuve / justification
3.1 cahier des charges	Exigences physiques du produit et recette de fabrication	L'adjonction, le coupage et l'assemblage de millésimes sont tolérés à hauteur de 2% au total, à des fins techniques de vinification. Le millésime est obligatoire. Les cépages autorisés sont : Les cépages autochtones et traditionnels.	OVV art. 32
3.2 cahier des charges	Exigences 13 étoiles	Le producteur de vins Marque Valais s'inscrit dans une démarche qui l'engage à valoriser, vitaliser et vivifier la vie des sols et des plantes au moyen du bio parcellaire, ainsi qu'une production équitable et respectueuse du patrimoine (13 étoile). Il doit mettre en œuvre au minimum une action par année. Les trois premières étoiles sont fixes et garantissent après 3 ans une production bio sur les parcelles dont sera issu le vin Marque Valais. Les 13 mesures sont décrites à la suite de ce cahier des charges.	Cahier des charges « démarche 13 étoiles vins MVS »
3.3 cahier des charges	Exigences environnementales pour la production	Respecter les exigences techniques de la production bio sur les parcelles choisies (bio parcellaire).	«Démarche 13 étoiles vins MVS»
3.4 cahier des charges	Exigences sociales pour la production	Convention collective de travail dans l'agriculture. Un contrat de collaboration permettant une rémunération équitable du vigneron doit être établi entre l'acheteur et le vendeur de raisins. Engagement : 25% de plus que le prix indicatif donné par l'IVV pour couvrir le travail bio.	Service de la protection des travailleurs Contrat type Tablette Agridea Prix indicatif IVV
3.5 cahier des charges	Exigences environnementales pour la transformation	Exigences « entreprises » de la Marque Valais.	
3.6 cahier des charges	Exigences sociales pour la transformation	Les Vins Marque Valais ne peuvent être élaborés que par des entreprises ayant leur siège social et étant établies physiquement en Valais.	
3.7 cahier des charges	Exigences liées à l'emballage du produit	L'étiquetage se fait selon les normes définies par l'Ordonnance sur la vigne et le vin. L'IVV en collaboration avec la MVS met à disposition des encaveurs différentes options d'identification et de communication des vins certifiés. Les vins Marque Valais sont commercialisés dans des bouteilles de 37.5cl, 50cl, 75cl ou	OVV Règlement d'utilisation du logo «Démarche 13 étoiles vins MVS»

		des multiples de 75cl.	
3.8 cahier des charges	Exigences liées à la mise en marché du produit	<p>Les vins Marque Valais peuvent être commercialisés l'année suivant le millésime dès le :</p> <p>15 février : Fendant & vins surmaturés de l'année précédente</p> <p>1 mai : blancs secs & rouge sans barrique</p> <p>1 octobre : vins élevés en barrique</p> <p>L'IVV fixe un prix minimum pour les vins commercialisés sous le label MVS</p>	Concept de dégustation « démarche 13 étoiles vins MVS »
3.9 cahier des charges	Exigences liées à la mise en marché du produit : dégustation du produit	<p>Dégustation annuelle avant la mise en bouteilles pour l'obtention de la MVS.</p> <p>Contrôles d'analyses de résidus des vins commercialisés pour vérifier la concordance des vins mis en marché</p>	Concept de dégustation « démarche 13 étoiles vins MVS »

Pt du règlement	Exigence	Description – Exigence remplie/non remplie	Preuve / justification
4.1 cahier des charges	Exigences légales concernant les conditions de production	<p>Respect des normes fixées par l'AOC Valais.</p> <p>Les limites quantitatives de production des vins Marque Valais sont fixés chaque année en juin par l'IVV, elles correspondent aux limites de l'AOC.</p> <p>Les systèmes de culture autorisés sont les suivants : gobelet, cordon de Royat (permanent/fixe), guyot.</p> <p>Le rapport feuille fruit est équilibré</p>	<p>OVV</p> <p>Limite quantitative de production</p>
4.2 cahier des charges	Respect de la législation alimentaire	<p>Vinification selon les normes de l'Ordonnance sur la vigne et le vin.</p> <p>Les pratiques œnologiques admises doivent répondre aux prescriptions du droit alimentaires suisse et aux pratiques œnologiques référencées dans le code suisse des Bonnes Pratiques Œnologiques</p>	<p>OVV & Mesure 6 de la «Démarche 13 étoiles vins MVS»</p>
4.3 cahier des charges	Exigences concernant la désignation des produits	Respects des exigences AOC	OVV
4.4 cahier des charges	Absence d'OGM	OGM interdits	
4.5 cahier des charges	Traçabilité assurée	<p>Respect des exigences AOC</p> <p>Suivi du cahier des charges «Démarche 13 étoiles vins MVS»</p> <p>Contrôle organoleptique</p> <p>Autocontrôle</p> <p>Contrôle de cave</p>	<p>Contrôle du cahier des charges par l'OIC</p>
4.6 cahier des charges	Séparation des flux assurée	<p>Numéro de lot selon Ordonnance du DFI sur les boissons 817.022.12 : section 3, art. 75, al. d</p> <p>L'alinéa de renvoi à l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAL) 817.022.16 : Art.3, al. 1, lettre m, art.19 et 20.</p>	<p>817.022.12</p> <p>Ordonnance du DFI sur les boissons</p>

Organisme de contrôle et certification :

OIC effectuera les contrôles du cahier des charges (chaque 3 ans).

Annexes joints au dossier :

1. Cahier des charges de la « démarche 13 étoiles vins MVS »
2. Concept de dégustation « démarche 13 étoiles vins MVS
3. Proposition d'utilisation du logo « Marque Valais » sur les vins

Annexes

1. Cahier des charges de la démarche 13 étoiles « Vin du Valais Marque Valais »

Exigences de base

Ou pré-requis pour entrer dans la démarche 13 étoiles et apposer la Marque Valais sur son vin.

Le coeur	<ul style="list-style-type: none">★ Volonté de s'engager dans un projet ambitieux, novateur et surtout fédérateur pour la vini-viticulture valaisanne★ Signature de la démarche « 13 étoiles » qui fixe les 13 engagements à prendre durant les 13 années à venir★ Certification d'une démarche qui englobe la totalité des acteurs
Le vin	<p>Qualité du produit</p> <ul style="list-style-type: none">★ Vin AOC Valais (selon l'article 37 de l'OVV)★ Cépage pur – pas de coupage<ul style="list-style-type: none">◦ marge technique de 2%★ Dégustation annuelle d'agrément selon le règlement de dégustation<ul style="list-style-type: none">◦ avant la mise en bouteille◦ commission travaillant selon les règles OIV★ Mise sur le marché<ul style="list-style-type: none">◦ 15 février : Fendant & vins surmaturés de l'année précédente◦ 1 mai : blancs secs & rouge sans barrique◦ 1 octobre : vins élevés en barrique
L'œnologie	<ul style="list-style-type: none">★ Respect de la liste des traitements et des pratiques œnologiques référencées dans le code suisse des Bonnes Pratiques Œnologiques
Le terroir	<p>Typicité</p> <ul style="list-style-type: none">★ Cépages autochtones et traditionnels (selon l'article 32 de l'OVV)★ Secteurs d'encépagement<ul style="list-style-type: none">◦ cépages adaptés au secteur considéré (selon les secteurs d'encépagement communaux)
Le Valais	<p>Valeur ajoutée en Valais</p> <ul style="list-style-type: none">★ Vinification faite en Valais par des caves établies physiquement en Valais★ Elaboration des vins en Valais★ Mise en bouteille en Valais
La durabilité	<p>Actions environnementales</p> <ul style="list-style-type: none">★ Respect des exigences liées aux prestations écologiques requises (PER)
L'humain	<p>Actions sociales</p> <ul style="list-style-type: none">★ Rétribution du vigneron<ul style="list-style-type: none">◦ Contrat mis en place et signé par les deux parties◦ Engagement à acheter le raisin à un prix majorés pour le travail bio (soit minimum 25% de plus que le prix indicatif donné par l'IVV)◦ Convention collective de travail★ Rétribution de l'encaveur<ul style="list-style-type: none">◦ L'IVV fixe chaque année un prix indicatif pour les vins commercialisés sous le label MVS

13 étoiles

Les différents acteurs s'engagent à mettre en œuvre les 13 étoiles en 13 ans sur les parcelles choisies pour produire le vin qui sera labellisé **Marque Valais**. Les 3 premières étoiles sont fixées afin de produire, en 3 ans, un raisin répondant aux critères de la viticulture biologique sur les parcelles sélectionnées.

Les mesures sont tirées des [catalogues de mesures durables Vitiswiss](#)

<http://www.vitiplus.ch/sitecontent.asp?pageid=22>

L'axe viticulture		
1 ^{ère} ETOILE	<p>Suppression des engrais minéraux de synthèse sur la parcelle Gestion de N, P, K exclusivement sous forme organique</p> <p><u>Exemples de soutien pour l'exigence</u> : Création et utilisation de composts organiques, plantation de semis de mélanges, d'espèces indigènes ou d'engrais verts selon les besoins du sol, etc</p>	mesure V4.4.3.2
2 ^{ème} ETOILE	<p>Traitements phytosanitaires sans produits de synthèse selon la liste des produits édités par le FiBL sur les parcelles inscrites.</p> <p><u>Possibilité de soutien pour l'exigence</u> : Participer au groupe "Orientation Bio" de Vitival et Bio Valais</p>	
3 ^{ème} ETOILE	<p>Amélioration de la vie des sols : Absence d'herbicides sur la parcelle</p> <p><u>Exemples de soutien pour l'exigence</u> : Utilisation de paillages si nécessaire pour éviter l'évaporation de l'eau et empêcher l'herbe de pousser, utilisation d'enherbements partiels, participation au groupe "Orientation Bio" de Vitival et Bio Valais, etc</p>	mesure V4.4.6.5
4 ^{ème} ETOILE	<p>Favoriser la biodiversité</p> <p><u>Possibilité de soutien pour l'exigence tiré du manuel Agridea «Promotion de la biodiversité dans le milieu agricole</u> » : installation d'hôtels à insectes Création à titre individuel d'un réseau de biodiversité dans et autour du vignoble : fleurs, arbustes autochtones (bagueaudier), mise en place de la fauche alternée</p>	Mesures à choix V4.3.5.1 ou V4.3.5.2 ou V4.3.5.3 ou V4.3.5.4
5 ^{ème} ETOILE	<p>Protection et utilisation raisonnée de l'eau</p> <p><u>Exemples de soutien pour l'exigence</u> : utilisation des buses anti-dérive, utilisation des stations de rinçage des pulvérisations, rationalisation de la consommation d'eau dans le vignoble, plan d'arrosage et monitoring pour diminuer la consommation et justifier les arrosages, reporting de la consommation d'eau par litre de vin produit et plan d'action pour l'optimiser, optimisation de l'irrigation du vignoble</p>	Mesures à choix V4.4.8.1 ou V4.4.8.2
L'axe œnologique		
6 ^{ème} ETOILE	<p>Mise en valeur du terroir et de l'expression originelle des raisins et des Vins du Valais</p> <p>Exigences : pas de chaptalisation, pas de copeaux, pas de MCR (normes AOC VS, selon OVV) et limitation au maximum de l'utilisation des intrants</p>	
L'axe social		
7 ^{ème} ETOILE	<p>Collaboration entre les parties prenantes</p> <p>Exigence : Travail en profondeur pour connaître et satisfaire les besoins et attentes des parties prenantes, soit les collaborateurs (Plan d'action RH pour la santé & la sécurité au travail), les fournisseurs, les clients, voisinage, organisation professionnelles, caves partenaires, autorités publiques</p>	Mesures à choix E4.4.1.1 ou E4.1.3.1
8 ^{ème} ETOILE	<p>Transfert et partage du savoir-faire</p> <p>Exemples : programme de formation continue pour les collaborateurs, formation d'apprentis</p>	Mesures à choix E4.1.4.1 ou E4.1.4.2 ou E4.1.4.3
9 ^{ème} ETOILE	<p>Valorisation du travail des vignes et du raisin</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pour l'acheteur, visite annuelle de chaque vigneron adhérent (exigence de base selon article 73 de l'OVV) - Pour l'acheteur : plus value pour le prix du kilo de raisin par rapport aux exigences de base - Pour les vignerons et propriétaires-encaveurs, une des mesures du module entreprise, à choix : 	

	E 4.4.2, E 4.4.2.1, E 4.4.2.2, E 4.4.2.3, E 4.4.2.4, E 4.5.1, E 4.5.1.1, E 4.5.1.2, E 4.5.1.3, E 4.5.1.4	
L'axe patrimonial		
10 ^{ème} ETOILE	Entretien et reconstitution des murs de vignes en pierre sèche Ceux-ci doivent être faits en pierres sèches sans mortier. Plan d'action de renouvellement des vignes	Mesure V4.3.1.2
11 ^{ème} ETOILE	Favoriser la diversité génétique Exigence : sélection massale, sélection Valais et diversité clonale, en cas de reconstitution et remplacement des céps manquants.	Mesure V4.2.2.2
L'axe communication		
12 ^{ème} ETOILE	Communication sur la Marque Participation active à la valorisation du développement durable, de la Marque Valais et de ses produits. <u>Exemples</u> : mise en place d'un programme d'œnotourisme attractif pour les privés, manifestations et événements annuels dans les vignes, sensibilisation et formation des vigneronnes aux notions d'accueil clients dans les vignes et à la cave	
13 ^{ème} ETOILE	Transparence : référencer les opérations techniques <u>Exemples</u> : Communication via l'ensemble des canaux à disposition de la Marque Valais Affichage et mise en évidence de sa politique d'entreprise dans les locaux Etablissement d'un rapport lié au développement durable Monitoring de l'avant/de l'après des étoiles avec mesures concrètes pour pallier les différences identifiées	Mesure E4.1.2.1

2. Concept de dégustation « démarche 13 étoiles vins MVS » – propositions de Mme Corinne Clavier, Œnologue cantonale

Introduction

La Marque Valais (MVS) a pour but de mettre en avant des produits de qualité et emblématiques du Valais. Selon l'IVV, c'est la qualité du vin qui est déterminante pour l'obtention de la MVS et non le cépage.

Pour attester de cette qualité, il est souhaitable de procéder à des dégustations systématiques (ou régulières) afin d'éviter que des vins ne correspondant pas aux critères de qualité de la MVS se retrouvent sur le marché et portent atteinte à la crédibilité de la marque et à l'image des vins AOC Valais.

Les vins sont dégustés avant la mise en bouteille comme décidé par l'Interprofession et sous leur responsabilité. Les dates de dégustations seront fixées en fonction de la date de la mise en marché des vins (mi-février pour le Fendant et les surmaturés de l'année précédente, début mai pour les Blancs secs et les Rouges sans barriques et début octobre pour les Rouges en barriques).

Par ailleurs, pour certifier la durabilité de la démarche 13* des analyses de résidus seront effectuées.

Les buts de la dégustation

1. Garantir la qualité supérieure du vin portant la Marque VS
2. Représenter l'emblématicité et les valeurs de la marque, de l'appellation et de l'image des vins AOC du Valais
3. Privilégier l'équilibre et l'harmonie du vin
4. Promouvoir (soutenir, favoriser, avantager) les vins pleins d'énergie et de vie
5. Susciter l'émotion à travers le vin
6. Valoriser la notion de terroir
7. Valoriser (encourager, promouvoir) l'identité, le caractère et la personnalité du vin
8. Vérifier si l'originalité et la philosophie de la Marque VS sont respectées
9. Oublier la notion de cépage qui s'efface au profit du vin

Concept de dégustation

1. Les critères de dégustation doivent aller au-delà de ceux de la dégustation AOC. Les vins avec défauts majeurs doivent être éliminés de la MVS et de l'AOC.
2. La dégustation pour les vins MVS est effectuée par une commission de 5 à 7 dégustateurs et organisée par l'Interprofession de la vigne et du vin (IVV).

3. Les producteurs adhérant à la démarche Marque VS doivent annoncer les vins, le nombre de bouteilles à l'instance concernée afin de pouvoir planifier les dégustations.
4. Les dates de dégustations seront fixées en fonction de la date de la mise en marché des vins (1 février, 1 mai et 1 octobre). Des dégustations à la demande peuvent être organisées sur inscription préalable dans un délai d'un mois.
5. Prélèvement de 4 bouteilles par l'IVV
6. Convocation des membres de la commission de dégustation par l'IVV
7. Composition du panel de dégustation : afin de garantir l'image du Valais et de la MVS auprès des consommateurs, des dégustateurs hors canton doivent participer à cette dégustation. Chaque jury est composé de 5 à 7 dégustateurs expérimentés formés pour cette dégustation. Le nombre de jurés dépendra du volume de vins à déguster. Les membres du jury doivent être majoritairement des œnologues à chaque dégustation organisée. Des sommeliers et des journalistes seront aussi sollicités pour participer en tant que jurés. Ces derniers permettront de parler de la marque et de la faire vivre.

La dégustation

Principes

- A) Les vins peuvent porter le label MVS dès la mise en œuvre de la 1ère étoile du cahier des charges « démarche 13 étoiles ».
- B) Les vins pris en considération pour la dégustation sont tous les vins des signataires de la « démarche 13 étoiles » issus des parcelles choisies.
- C) Une analyse de résidus sera faite sur les vins commercialisés avec la MVS dès la 1ère année. L'objectif est double :
 - vérifier la concordance des vins dégustés et commercialisés
 - contrôler que le vin soit conforme aux prescriptions biologiques après la mise en place des 3 premières étoiles à la vigne (cf cahier des charges « démarche 13 étoiles ») et au prescription de la production intégrée durant les 3 premières années.
- D) Si l'analyse de résidus n'est pas conforme, le producteur ne pourra pas utiliser le label MVS. On entend par conformité, que les analyses du vin dégusté et du vin commercialisé concordent et qu'après 3 ans, les résidus présents dans le vin ne dépassent pas les critères de l'agriculture biologique.

Modalités

1. Tous les vins doivent être dégustés annuellement pour l'obtention et la conservation de la Marque VS.
2. Les vins sont dégustés selon le principe oui/non en accord avec les critères listés au point « buts » ci-dessus.
3. Si le vin est refusé, le motif du refus doit être clairement notifié.
4. Aucun recours n'est possible.

3. Proposition d'utilisation du logo « Marque Valais » sur les vins

Options de Valorisation	
	VWP, met à disposition des encaveurs différentes options de valorisation de la MVS en lien avec les bouteilles certifiées.