

Règlement sur les appellations d'origine contrôlée (AOCR)

La Fédération des vignerons du lac de Biemme et la Fédération des vignerons du lac de Thoune¹,

vu l'article 21 de l'ordonnance du 14 novembre 2007 sur la viticulture et l'importation de vin (ordonnance sur le vin)² et l'article 4 de la loi du 13 septembre 1995 sur la viticulture (LVit)³,

arrêtent :

But et champ d'application

Art. 1 ¹ Le présent règlement régit l'utilisation des appellations d'origine contrôlée pour tous les vins bernois provenant des régions de production, définies par le canton, du lac de Biemme, du lac de Thoune et du reste du territoire cantonal, dans le but de protéger les appellations, de garantir la qualité et de promouvoir la commercialisation.

² ... [Abrogé le 27.03.2019]

³ On entend par vin, dans le présent règlement, le vin tranquille, le vin mousseux, le vin pétillant ou vin perlé et le vin de liqueur au sens de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur les boissons⁴. [Teneur du 27.03.2019]

Appellations d'origine contrôlée

Art. 2 Les vins provenant des régions de production ont le droit de porter une appellation d'origine contrôlée s'ils remplissent les conditions ci-dessous. Ces appellations sont protégées.

Utilisation d'appellations géographiques

Art. 3 ¹ Seuls les vins provenant de raisins de vignobles du cadastre viticole du canton de Berne ont le droit à l'appellation d'origine contrôlée AOC.

² Un vin provenant à 100 pour cent du canton de Berne peut porter l'appellation « *Berne AOC* ».

³ Un vin provenant à 100 pour cent d'une région de production peut porter l'appellation « *Région de production AOC* ».

⁴ Un vin provenant à 85 pour cent d'un village ou d'un hameau précis peut porter comme appellation d'origine contrôlée Berne ou la région de production dans laquelle se trouve le village ou le hameau et comme indication géographique complémentaire le nom de ce village ou de ce hameau. Dans le cas de l'utilisation de l'indication du village/hameau, l'aire de production définie dans le plan cadastral actuel de la fédération des vignerons fait foi.

¹ Depuis le 5 juillet 2012 : Fédération des vignerons du lac de Thoune-Berne

² RS 916.140

³ RSB 916.141.1

⁴ RS 817.022.12

Lors de l'indication de la région de production les 15 pour cent restants doivent provenir de la région de production concernée, lors de l'indication Berne AOC du canton de Berne.

⁵ Un vin provenant à 100 pour cent d'une parcelle inscrite dans l'annexe de l'AOCR [*Teneur du 25.03.2015*] peut porter le nom de cette parcelle ou le nom traditionnel de cette parcelle, avec l'adjonction obligatoire du village dans lequel la parcelle est située et de la région de production ou Berne.

⁶ Pour les vins AOC qui ne peuvent pas être attribués aux régions de production du lac de Biemme ou du lac de Thoune, les catégories au sens de l'article 3, alinéa 3 sont supprimées, de même que l'adjonction de la région de production selon l'article 3, alinéas 4 et 5. [*Teneur du 23.04.2024*]

⁷ Pour les vins au sens de l'article 3, alinéas 2 à 4 et alinéa 6 AOCR ainsi que pour les vins portant l'appellation « Village » ou « Château »/« Schloss », les possibilités de coupage au sens de l'article 27d de l'ordonnance sur le vin demeurent réservées. Les vins portant l'appellation d'une parcelle au sens de l'article 3, alinéa 5 AOCR ne peuvent être coupés qu'avec des vins AOC de la même région de production. Les vins rosés AOC peuvent être coupés avec des vins blancs à concurrence de 10 pour cent. [*Teneur du 27.03.2019*]

Présentation des étiquettes et indications de qualité

Art. 4 ¹ La mention « appellation d'origine contrôlée » ou « AOC », obligatoire, doit figurer sur l'étiquette principale où elle sera accolée à l'appellation d'origine géographique selon les plans du cadastre.

² L'utilisation d'appellations d'origine géographique selon les plans du cadastre et en relation avec la mention du siège de la raison sociale selon l'article 75, alinéa 1, lettre *b* de l'ordonnance du DFI sur les boissons est interdite, si elle peut faire croire à une origine fautive du vin. [*Teneur du 27.03.2019*]

³ Toutes les prescriptions du législateur doivent être respectées.

⁴ Pour l'inscription sur les étiquettes, les possibilités suivantes sont autorisées :

a) *Berne AOC* pour les vins avec appellation d'origine selon l'article 3, alinéa 2.

b) *Région de production AOC* ou *Région de production* appellation d'origine contrôlée pour les vins avec appellation d'origine selon l'article 3, alinéa 3.

Dans ce cas, la région de production correspond à la région géographique définie dans le plan cadastral actuel de la fédération des vignerons, par ex. « Lac de Biemme AOC » ou « Lac de Thoune appellation d'origine contrôlée ».

c) *Village/hameau + Région de production* ou *Berne AOC* ou *Village/hameau + Région de production* ou *Berne* appellation d'origine contrôlée pour les vins avec appellation d'origine au sens de l'article 3, alinéa 4. Dans ce cas, l'aire de production correspond à l'aire géographique définie dans le plan cadastral actuel de la fédération de vignerons, par ex. « Schafiser Lac de Biemme AOC » ou « Oberhofen Lac de Thoune appellation d'origine contrôlée ».

d) *Parcelle + village + région de production* ou *Berne AOC* ou *parcelle + village + région de production* ou *Berne* appellation d'origine contrôlée pour les vins avec appellation d'origine au sens de l'article 3, alinéa 5. Dans ce cas, l'aire de production correspond à l'aire géographique définie dans le plan cadastral actuel de la fédération de vignerons, par ex.

«Marnin Schafis Lac de Bienne AOC», «Marnin Schafis Lac de Bienne appellation d'origine contrôlée». [Teneur du 23.04.2024]

Plan cadastral AOC

Art. 5 ¹ Les plans cadastraux doivent être établis individuellement pour chaque région de production par les fédérations des vigneron·ne·s et communiqués au Service de la viticulture du canton de Berne. Les plans cadastraux montrent clairement la limite des aires géographiques au sens de l'article 3 (régions, village/hameau et parcelles), dont l'appellation peut être utilisée comme appellation d'origine contrôlée ou comme indication géographique complémentaire. Ces limites correspondent aux frontières politiques.

² En complément aux plans cadastraux, chaque fédération des vigneron·ne·s doit tenir une liste des appellations admises.

Cépages

Art. 6 ¹ Les cépages admis pour la production de vins AOC sont fixés individuellement par les fédérations des vigneron·ne·s pour les régions de production et communiqués au Service de la viticulture du canton de Berne. Pour les vins avec appellation d'origine contrôlée Berne AOC sont admis tous les cépages fixés par les fédérations des vigneron·ne·s. [Teneur du 23.04.2024]

² Les cépages doivent être énumérés sur l'étiquette principale dans l'ordre décroissant de leur importance pondérale. Le vin doit être issu à 85 pour cent au moins des cépages mentionnés, les cépages des 15 pour cent restants du vin peuvent être omis. [Teneur du 25.03.2015]

Titre de l'art. 7 ... [Abrogé le 23.04.2024]

Art. 7 ... [Abrogé le 23.04.2024]

Teneur minimale en sucre et limitation de la production

Art. 8 ¹ Une fois par an, jusqu'au 15 juin [Teneur du 28.03.2012] dernier délai, les fédérations de vigneron·ne·s fixent individuellement pour les régions de production la teneur minimale en sucre et le rendement maximal de chaque cépage autorisé. Elles communiquent ces valeurs, qui doivent répondre aux exigences du droit fédéral, au Service de la viticulture du canton de Berne.

² Lorsque le rendement maximal est dépassé, tout le lot est déclassé en vin de pays ou en vin de table, et non pas seulement le surplus. Ceci est également applicable lorsque le surplus d'une parcelle AOC est distillé ou transformé en jus de raisin ou autres.

³ La décision à cet effet est rendue par l'assemblée générale de chaque fédération de vigneron·ne·s uniquement pour sa propre région de production.

⁴ Pour les vins avec appellation d'origine contrôlée Berne AOC, ce sont les valeurs fixées par les fédérations des vigneron·ne·s pour leurs régions de production respectives qui s'appliquent. [Teneur du 23.04.2024]

Méthodes de vinification

- Art. 9** ¹ Seules les méthodes de vinification autorisées par l'annexe 9 de l'ordonnance du DFI sur les boissons peuvent être utilisées. *[Teneur du 27.03.2019]*
- ² L'utilisation de copeaux, de chips, de granulats de chêne, etc. est autorisée pour la vinification de vins AOC, à condition qu'elle soit mentionnée sur l'étiquette conformément à l'appendice 4 de l'annexe 9 de l'ordonnance du DFI sur les boissons. *[Teneur du 27.03.2019]*
- ³ ... *[Abrogé le 23.04.2024]*
- ⁴ Les fédérations des vigneron·s réglementent l'édulcoration des vins dans l'appendice à l'AOCR qui les concerne. *[Introduit le 27.03.2019]*

Termes viticoles spécifiques

- Art. 10** ¹ Sélection/Auslese : désignation d'un vin AOC de qualité supérieure à la moyenne, que le producteur ou la productrice veut singulariser. Un seul vin par cépage, millésime et appellation d'origine peut être désigné comme sélection. Les critères permettant de différencier une sélection doivent être vérifiables et identifiables. *[Teneur du 25.03.2015]*
- ² Sélection de grains nobles/Beerenauslese : désignation d'un vin AOC élaboré avec des raisins atteints de pourriture noble. La teneur minimale naturelle en sucre est de 26,0 % Brix. Tout enrichissement ou concentration sont interdits. *[Teneur du 25.03.2015]*
- ³ Château/Schloss + nom du bâtiment : désignation d'un vin AOC dont le producteur ou la productrice dispose, dans une même région de production, d'un bâtiment historique représentatif et de son domaine viticole, en propriété ou en affermage, et y a produit ce vin à partir de raisins provenant de cette région. *[Teneur du 25.03.2015]*
- ⁴ Vendange tardive/Spätlese : désignation d'un vin AOC de qualité supérieure à la moyenne que le producteur ou la productrice veut singulariser. Un seul vin par cépage, millésime et appellation d'origine peut être désigné comme vendange tardive. Les critères permettant de différencier une vendange tardive doivent être vérifiables et identifiables. La teneur minimale naturelle en sucre doit dépasser d'au moins 1 % Brix la moyenne annuelle cantonale pour ce cépage dans cette région. *[Teneur du 25.03.2015]*
- ⁵ Réserve/Reserve : désignation d'un vin AOC 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 1^{er} octobre de l'année de récolte. *[Teneur du 25.03.2015]*
- ⁶ Nom du village/hameau + « Village » + région de production ou Berne AOC, ou nom du village/hameau + « Village » + région de production ou Berne appellation d'origine contrôlée : désignation d'un vin AOC provenant à 85 pour cent de ce village ou de ce hameau, par exemple Schernelz Village Lac de Biene AOC. *[Introduit le 25.03.2015]*

Commission AOC

- Art. 11** ¹ Les fédérations de vigneron·s désignent une commission AOC composée de 5 membres au minimum. *[Teneur du 28.03.2012]*
- ² La commission se constitue elle-même.
- ³ La commission AOC contrôle que le présent règlement soit respecté.

Devoirs des producteurs lors de contrôles

Art. 12 ¹ Tout producteur désireux de commercialiser des vins d'appellation d'origine contrôlée doit, sur demande, mettre six bouteilles [*Teneur du 28.03.2012*] à disposition de la commission AOC.

² Tous les documents attestant la provenance et l'origine du produit doivent être fournis sur demande à la commission AOC.

Examen organoleptique [*Teneur du 23.04.2024*]

Art. 13 ¹ Chacune des entreprises d'encavage est appelée à présenter, en principe tous les six ans, une sélection de vins que la commission AOC contrôlera conformément aux critères du présent règlement. Lorsque les circonstances le justifient, la commission peut convoquer d'autres entreprises pour le contrôle. L'entreprise dont le vin est contesté subira un nouveau contrôle l'année suivante. [*Teneur du 23.04.2024*]

² Les entreprises d'encavage dont la capacité n'excède pas 15 000 litres doivent fournir un échantillon par contrôle, celles dont la capacité se situe entre 15 000 et 25 000 litres deux échantillons et celles dont la capacité est supérieure à 25 000 litres trois échantillons. La commission AOC peut, dans des cas justifiés, notamment en cas de vins contestés de manière répétée, désigner des échantillons supplémentaires auprès des entreprises contrôlées. Les différents échantillons sont désignés par la commission AOC. [*Teneur du 23.04.2024*]

³ Le contrôle des vins AOC est organisé par la commission AOC. Les vins sont dégustés et évalués dans le cadre d'une plateforme de dégustation selon les directives de celle-ci et un barème. Le contrôle peut se dérouler sous une forme similaire pour les vins prêts à la vente après le délai d'inscription. [*Teneur du 23.04.2024*]

⁴ Un vin qui obtient une moyenne inférieure à 65 points est considéré comme défectueux. [*Teneur du 27.03.2019*]

⁵ ... [*Abrogé le 23.04.2024*]

⁶ La commission AOC évalue les échantillons quant à la validité des données figurant sur l'étiquette, selon le présent règlement. [*Teneur du 18.10.2013*]

⁷ La commission AOC entrepose les échantillons témoins des vins considérés comme défectueux de manière appropriée pendant trois ans. Elle décide de l'utilisation des échantillons témoins des autres vins. Les documents relatifs au contrôle sont conservés pendant huit ans. [*Teneur du 27.03.2019*]

Résultat du contrôle et émoluments

Art. 14 ¹ Les vins considérés comme défectueux sont déclassés par décision de la commission AOC et signalés au Contrôle suisse du commerce des vins (CSCV). Ils ne peuvent plus être commercialisés que comme vin de pays ou vin de table. [*Teneur du 23.04.2024*]

² La commission AOC informe la productrice ou le producteur si elle constate des irrégularités dans la déclaration sur l'étiquette, et signale les irrégularités importantes au Laboratoire cantonal (LC) et au CSCV. [*Teneur du 23.04.2024*]

³ Les marchandises faussement étiquetées ne peuvent être mises en vente qu'après correction de l'inscription.

⁴ Pour chaque échantillon, la commission AOC perçoit un émolument d'au maximum 200 francs, destiné à couvrir les coûts du contrôle. *[Teneur du 23.04.2024]*

Recours

Art. 15 ¹ La productrice ou le producteur peut, dans un délai de 30 jours après notification, former auprès de la Direction de l'économie, de l'énergie et de l'environnement un recours écrit et dûment motivé contre une décision prononcée par la commission AOC en vertu de l'article 14, alinéa 1 ; le recours n'a pas d'effet suspensif. *[Teneur du 23.04.2024]*

²... *[Abrogé le 28.03.2012]*

³... *[Abrogé le 28.03.2012]*

⁴ ... *[Abrogé le 23.04.2024]*

⁵ Pour le reste, la procédure de recours suit la loi du 23 mai 1989 sur la procédure et la juridiction administratives⁵.

Entrée en vigueur

Art. 16 Le présent règlement entre en vigueur cinq jours après sa publication dans le Recueil officiel des lois bernoises.

Annexe

A l'art. 13 *[Abrogé le 18.10.2013]*

Modifications

28.03.2012, en vigueur dès le 01.05.2012

18.10.2013, en vigueur dès le 01.05.2014

25.03.2015, en vigueur dès le 01.06.2015

27.03.2019, en vigueur dès le 01.05.2019

23.04.2024, en vigueur dès le 01.07.2024

⁵ RSB 155.21

Annexes à l'AOCR

II. Région de production du lac de Thoune et reste du territoire cantonal

1) Délimitation des aires géographiques de la région viticole du lac de Thoune et reste du territoire cantonal

Plans cadastraux

Les plans cadastraux de toutes les communes viticoles de la région de production du lac de Thoune et du reste du territoire cantonal font partie intégrante de la présente annexe à l'AOCR.

Liste des aires de production et parcelles admises

Les dénominations géographiques suivantes peuvent être utilisées comme appellations d'origine contrôlée ou indication géographique complémentaire:

Canton	Berne
Région de produc.	Lac de Thoune
	Hilterfingen
	Merligen, Gunten, Gde Sigriswil
Village/hameau	Stampbach
	Oberhofen
	Seftigen
Village/hameau	Räbeli
	Steffisburg
	Spiez
Village/hameau	Chatzestei
Village/hameau	Vogelsang
Village/hameau	Sunnefels
Village/hameau	Chirschgarte
Village/hameau	Schloss
Village/hameau	Schlüsselmatte
	Spiez-Spiezwiler
Village/hameau	Richti
	Spiez-Faulensee
Village/hameau	Chumpli
	Thun
	Wilderswil
Canton	Berne
Région de produc.	Autre canton
	Aarberg
	Bern
	Burgdorf
Village/hameau	Inneres Sommerhus
	Brienz
Village/hameau	Gofri
	Finsterhennen
Village/hameau	Holeräbe
	Gerzensee
	Kirchdorf
	Meiringen
	Münchenwiler
	Muri
Village/hameau	Aarwil
Village/hameau	Neuhus
	Neuenegg
	Oberbipp

Village/hameau	Clos de Bipp
	Oberried am Brienersee
	Ostermundigen
Village/hameau	Hätteberg
	Pieterlen
	Schüfpen
	Schwadernau
Village/hameau	Räbhubel
	Thörishaus
Village/hameau	Stucki
	Wileroltigen
	Wimmis
Village/hameau	Pintel
	Zollikofen
Village/hameau	Clos de L'Albédonie
Canton FR	Clavaleyres*

* selon l'article 13 du concordat de changement de territoire du 13 mars 2019 sur le passage de la commune bernoise de Clavaleyres au canton de Fribourg, BSG 105.42-1

2) Lac de Thoue et reste du territoire cantonal: cépages admis

Les cépages suivants sont recommandés par la fédération des vignerons du lac de Thoue:

rouges	Blauburgunder	blancs	Chardonnay
rouges	Diolinoir	blancs	Gewürztraminer
rouges	Gamaret	blancs	Pinot gris
rouges	Garanoir	blancs	Riesling-Silvaner
rouges	Regent	blancs	Divona
		blancs	Souvignier gris

Les cépages suivants sont également autorisés:

rouges	Cabernet Cortis	blancs	Elbling
rouges	Cabernet Dorsa	blancs	Gutedel/Chasselas
rouges	Dabernet Jura	blancs	Johanniter
Rouges	Cal 1-18	blancs	Muscat
rouges	Divico	blancs	Sauvignon blanc
rouges	Dornfelder	blancs	Seyval
rouges	Dunkelfelder	blancs	Solaris
rouges	Gamay	blancs	Sauv. Soyhières (VB 32-07)
rouges	Léon Millot	blancs	Sauvignac (Cal 6-04)
rouges	Mara	blancs	Muskaris
rouges	Maréchal Foch	blancs	Cabernet blanc
rouges	Satin Noir (VB 91-26-27)		
rouges	Zweigelt		

3) Lac de Thoune et reste du territoire cantonal: teneurs minimales en sucre et limites de production

Limites de production

1.3 kg/m ²	Elbling, Riesling-Silvaner
1.2 kg/m ²	Chasselas, Muscaris, Sauvignier Gris, Solaris
1.0 kg/m ²	Autres variétés rouges et blanches

Teneurs minimales en sucre

	Oe/Brix	Variétés
Catégorie 1	62,8/15,4	Elbling, Chasselas
Catégorie 2	66,2/16,2	Riesling-Silvaner, Sauvignier Gris
Catégorie 3	69,7/17,0	Muscaris, Muscat, Sauvignac, Seyval
Catégorie 4	74,1/18,0	Johanniter Divico, Dornfelder, Dunkelfelder, Garanoir, Mara, Regent, Zweigelt,
Catégorie 5	76,7/18,6	Cabernet blanc, Chardonnay, Divona, Pinot gris, Sauvignon blanc, Sauvignon Soyhières Cabernet Cortis Cabernet Dorsa, Cabernet Jura, Diolinoir, Gamaret, Gamay, Léon Millot, Maréchal Foch, Pinot noir, Satin Noir
Catégorie 6	81,1/19,6	Gewürztraminer, Solaris,

Edulcoration du vin

L'édulcoration du vin est autorisée dans la mesure où les exigences fixées à l'annexe 9 de l'ordonnance du DFI sur les boissons sont respectées.

Annexes à l'AOCR

I. Région de production du lac de Bienne

1) Délimitation des aires géographiques de la région viticole du lac de Bienne

Plans cadastraux

Les plans cadastraux de toutes les communes viticoles de la région viticole du lac de Bienne font partie intégrante de la présente annexe à l'AOCR et peuvent être consultés à la Maison des vins du Lac de Bienne, Moos 3, 2514 Douanne.

Liste des aires de production et parcelles admises

Les dénominations géographiques suivantes peuvent être utilisées comme appellations d'origine contrôlée ou indication géographique complémentaire:

Canton	Berne
Région de production	Lac de Bienne
Village/hameau	Schafis
	La Neuveville
	Gléresse
	Schernelz
	Douanne
	Île Saint-Pierre ; Île St-Pierre
	Daucher
	Vigneules
	Cerlier
	Tschugg
	Gampelen
	Chules
	Anet
	Vinelz
	Lüscherz
	Bienne

Leux-dits	Schafis
	Au Clos
	Au Creux
	Bouille
	Chautaines
	Chavannes
	Gibolettes
	Les Vergers
	Levrières
	Sous la Roche au Cros
	La Neuveville (tous y compris Schafis)
	Au Château
	Blanchardes
	Blanchet
	Chenaillette
	Cibles
	Croisevaux
	Grand Vignes
	Grenétel
	La Baume
	Le Faubourg

	Le Rêche	
	Le Signolet	
	Le Tirage	
	Léchez	
	Les Chênes /Clos des Chênes	
	Les Collonges/Clos de Gléresse	
	Les Frieses	
	Les Lorettes	
	Les Planches	
	Les Plantes	
	Levées de Prapion	
	Marnin	
	Maupras du haut	
	Mornet du Bas	
	Mornet du Haut	
	Perrières	
	Poudeille	
	Prapion	
	Ressille	
	Rondans	
	Ruvau	
	Sainte Croix	
	Sous le Château	
	Sur les Jardins Buchines	
	Sur les Moulins	
	Tombain	
	Vervas	
	Gléresse	Nouv. nomenclat.
	Pratschera	Pratschera
	Hinteres GryS	Hinderes GryS
	Im GryS	Im GryS
	Vorderes GryS	Vorders GryS
	Gürteli	Gürteli
	Gumbe	Gumbe
	Tannwald	Tannwald
	Oberes Bongeli	Obers BongSli
	Luwä	Luwäng
	Unteres Bongeli	Unders BongSli
	Festi	Festi
	Clos de l'Abbé	Clos à l'Abbé
	Champagne	Champagne
	Echères	Echères
	Zeitreben	Zyträbe
	Gousselin	Gousselin
	Viuchette	Vuichettes
	Perrettes	Perrettes
	Woueben	Wuebe
	Moitresses	Moitresses
	Schernelz	Schernelz
	Tschampetschäng	Tschampetschäng
	Rond Bois	Rond Bois
	Oselière	Oselières
	Ried	Ried

	Ober Ried	Obers Ried
	Unteres Ried	Unders Ried
	Pfy	Pfy
	Oberes Eichholz	Obers Eichholz
	Mittleres Eichholz	Mittlers Eichholz
	Schotänge	Choté
	Clos au Comte	Clos au Comte
	Plantées	Plantées
	Ligerz	Ligerz
	Watten	Watte
	Bois de Dieu	Bois de Dieu
	Margueron	Margueron
	Marion	Marion
	Palisses	Palisses
	Hinter der Kirche	Hinder der Chilche
	Unter der Festi	Under der Festi
	Tribolettes	Tribolettes
	Clos de Rive	Clos de Rive
	Kirchreben	Chilchräbe
	Côte	Côté
	Schiffreben	Schiffräbe
	Wolfreben	Wolfräbe
	Simonene	Simonène
	Allmend	Allmänd
	Unteres Eichholz, Eiholz	Unders Eichholz
	Eichholz	Eichholz
	Cormetan	Cormetan
	Rochehenne	Rochehenne
	Rawetten	Rawette
	Beguine	Béguine
	Chlyne Twann	Klein Twann
	Chli Twann Ländti	Chly Twann Länti
	Chlyne Twann	Chlyne Twann
	Brunnmüli	Brunnmüli
	Chesolet	Chesolet
	Bipschal	Bipschal
	Hausplatzreben	Husplatzräbe
	Baume	La Baume
	Bielersee	Bielersee
	Tagona	Tagona
	Unterdorf	Underdorf
	Hortinsländte	Hortinslänti
	Pfrundländte	Pfrundlänti
	Bielerländte	Bielerlänti
	Dorf	Dorf
	Wirtshausländte	Wirtshuslänti
	Mitteldorf	Mitteldorf
	Käserländte	Chäserlänti
	Schalländte	Schallänti
	Oberdorf	Oberdorf

Lariauländte	Lariaulänti
Kalchofenländte	Chalchofelänti
Püriräbe	Büriräbe
Chalchoferäbe	Chalchoferäbe
Obere Planches	Oberi Planches
Bernelles	Bernelles
Planches	Planches
Buurehöf	Buurehöf
Summerode	Summerode
Chrützlänti	Chrützlänti
Moitresses	Moitresses
Douanne-Daucher	
Im Grys	Im Grys
Bi der Linde	Bi der Linde
Täätsch	Täätsch
Ägerte	Ägerte
Sunnmatte	Sunnmatte
Hubel	Hubel
Waldegge	Waldegge
Sod	Sod
Sodhüsli	Sodhüsli
Mässbode	Mässbode
Bänkli	Bänkli
Hoger	Hoger
Hasematte	Hasematte
Lerchehof	Lerchehof
Tannli	Tannli
Bergblätze	Bergblätze
Cholbode	Cholbode
Twannberg	Twannberg
Chüeffermatte	Chüeffermatte
Husmatte	Husmatte
Weid	Weid
Schürli	Schürli
Ischlag	Ischlag
Bire	Bire
Längmatte	Längmatte
Maggingematte	Maggingematte
Eihornmatte	Eihornmatte
Bode	Bode
Freimatte	Freymatte
Grueb matt	Grueb matt
Länti	Länti
Studmatte	Studmatte
Stapfe	Stapfe
Bärematte	Bärematte
Hinderi Matte	Hinderi Matte
Im Baselstei	Im Baselstei
Baselstei	Baselstei
Höcheggen	Höchegge
Ob der Fluh	Ob der Flue
Holderloch	Holderloch
Nidauberg	Nidauberg
Chrummbode	Chrummbode
Alfermée	Alfermée
Nidauwald	Nidauwald

Nidauwald	Nidauwald
Pfefferplatte	Pfafferplatte
Hirzenboden	Hizelacherbode
Ober-Rain	Oberrain
Uf der Höchiflue	Uf der Höchiflue
Tüscherz	Tüscherz
Härtich	Härtich
Ryselschleipf	Riseschleipf
Pfruendwald	Pfruendwald
Obere Gaichtberg	Obere Gaichtberg
Gaichtberg	Gaichtberg
Oberi Gumme	Oberi Gumme
Gumme	Gumme
Gummeholz	Gummeholz
Undere Gaichtberg	Undere Gaichtberg
Gumme-Hohlestei	Gumme-Hohlestei
Unteres Gummefeld	Unders Gummefeld
Oberes Gummefeld	Obers Gummefeld
Burgacher	Burgacher
Lorenzacher	Lorenzacher
Grabenacher	Grabenacher
Gaicht	Gaicht
Leinacher	Leinacher
Bündenacher	Büündenacher
Gaicht	Gaicht
Stierematte	Stierematte
Brüel	Brüel
Chlihölzli	Chlihölzli
Bärenacher	Bärenacher
Franzisried	Fanzeried
Mittlerfeld	Mittlerfeld
Tschüppeli	Tschüppeli
Lückenacher	Lückenacher
Brünnelizälg	Brünnelizälg
Bi der Linde	Bi der Linde
Gruebe	Gruebe
Bi der Blockhütte	Bi der Blockhütte
Im Wiler	Wiler
Brünnelifeld	Brünnelifeld
Brünneli	Brünneli
Geisseberg	Geisseberg
Eichebanholz	Eichebannholz
Twannbachschlucht	Twannbachschlucht
Im Dölli	Im Dölli
Ob em Dölli	Obem Dölli
Burgflue	Burgflue
Chros	Chros
Mittleri Chros	Mittleri Chros
Burg	Burg
Tschantrerain	Tschantrerain
Schützeblätze	Schützeblätze
Oberi Chros	Oberi Chros
Unter-Tremmel	Under Tremmel
Ober-Tremmel	Ober Tremmel
Holzschopf	Holzschopf
Tremmel	Tremmel
Schlossflue	Schlossflue
Schluecte	Schluecte
Pigisacher	Pigisacher

Bruch	Im Bruch
Rappeflue	Rappeflue
Ligerzhölzli	Ligerzhölzli
Hohlestei	Hohlestei
Junkereholz	Junkereholz
Gaichtboden	Gaichtbode
Berghüsli	Berghüsli
Tüscherzberg	Tüscherzberg
I der Baan	I der Baan
Graue Stei	Graue Stei
Tüscherzwald	Tüscherzwald
Chörbersloch	Chörbersloch
Langaertigen	Langärtige
Runtschi	Runtschi
Wingarte	Wingarte
Lost	Looscht
Gumli	Gumli
Briechle	Briechle
Wallershausbrunnen	Malehusbrunne
Neuhaus	Neuhus
Schlössli	Schlössli
Rusel	Rusel
Solderbühl	Solderbüel
Funtele	Funtele
Nasenfluhbüri	Nasefluebüri
Stäpfli	Stäpfli
Hinterhausrebe	Hinderhus Räbe
Alfermée	Alfermée
Ländte	Länti
Junkersbüri	Junkersbüri
Brifenen	Brifene
Chlöss	Chlöss
Schwinstück	Schwynstück
Acher	Acher
Hofreben	Hofräbe
Matten	Matte
Feldwegrebe	Feldwegräbe
Convalet	Gufelätt
Schulgütlein	Schulgüetli
Achere	Achere
Kappelenmatte	Chappelematte
Kappelenschleif	Chappeleschleif
Riedli	Riedli
Steinächt	Steinächt
Taubisetzi	Taubisetzi
Balmli	Balmli
Unterdorf	Underdorf
Höllgartebüri	Höllgartebüri
Im Bruch	Im Bruch
Unterlandtereben	Underi Länträbe
Schulhausbüri	Schuelhusbüri
Burirebe	Buriräbe
Hausreben	Husräbe
Oberdorf	Oberdorf
Fünf Mannwerk	Füuf Mannwärch
Aufbruch	Ufbruch
Fraubrunneräbe	Fraubrunneräbe
Höllhütte	Höllhütte
Vogelreben	Vogelräbe

Höllgarten	Höllgarte
Sezi	Setzi
Flueräbe	Flueräbe
Banhölzli	Bannhölzli
Brüggli	Brüggli
Roggete	Roggete
Bielерsee	Bielерsee
Thomasgasslänti	Thomasgasslänti
Chappele	Chappele
Chrüzgarte	Chrüzgarte
Brunnräbe	Brunnräbe
Ufbruch	Ufbruch
Wingreis	Wingreis
Chlos	Chlos
Engelberg	Engelberg
Engelberglänti	Engelberglänti
Wingreislänti	Wingreislänti
Vogelsang	Vogelsang
Rotstücki	Rotstücki
Wingreis	Wingreis
Dorn	Dorn
Setzi	Setzi
Lacheweg	Lacheweg
Ober-Schluechte	Ober Schluechte
Tremmel Fluh	Tremmelflue
Gaucheteflue	Gaucheteflue
Steedli	Steedli
Underi Steedilänti	Underi Steedilänti
Oberi Steedilänti	Oberi Steedilänti
Sagere	Sagere
Steimere	Steimere
Tschamoor	Tschamoor
Mont Bijou	Mont Bijou
Ober Chapf	Ober Chapf
Chapf	Chapf
Gauchete	Gauchete
Rychebach	Rychebach
Roste	Roste
Nesslerer	Nesslerer
Frauechapf	Frauechapf
Chrosrain	Chrosrain
Hütteflue	Hütteflue
Chrösli	Chrösli
Hütte	Hütte
Langstücki	Längstücki
Bintschenettli	Bintschenettli
Chilchräbe	Chilchräbe
Bachtelelänti	Bachtelelänti
Bäre u. Rathuslänti	Bäre- u Rathuslänti
Fraubrunnelänti	Fraubrunnelänti
Twann	Twann
Plampete	Plampete
Hoole	Hoole
Chrankwil	Chrankwil
I der Balme	I der Balme
Dorf	Dorf
Schifflänti	Schifflänti
Alti Bahnhoflänti	Alti Bahnhoflänti
Im Moos	Im Moos

	Färggetli	Färggetli
	Tschampet	Tschampet
	Sunneflue	Sunneflue
	Roset	Roset
	Chanzel	Chanzel
	Chlyne Twann	Chlyne Twann
	Ussermoos	Ussermoos
	Schorelänti	Schorelänti
	Underi Chros	Underi Chros
	Sous la Roche	Sous la Roche
	Cerlier	
	Am Breiteweg	
	Büelräbe	
	Fälmonräbe	
	Gropperäbe	
	Haselouf	
	Holeräbe	
	Im Städtli	
	Lamperteräbe	
	Nidauere	
	Oberi Gruesse	
	Räbeweg	
	Schlossräbe	
	Schwiniäbe	
	Spittelräbe	
	Sunkeräbe	
	Underi Gruesse	
	Chraejeberg	
	Tschugg	
	Herreräbe	
	Chirsbaumräbe	
	Oberdorf	
	Bethesda	
	Chällerweg	
	I der Guldige	
	Chules	
	Gampelen	
	Ried	
	Anet	
	Breite	
	Gibelirain	
	Wingarte	
	Bir länge Stude	
	Vinelz	
	Am Matteweg	
	Lüscherz	
	Rappental	
	Reben	
	Bienne/Vigneules	
	Burgunderweg	
	Büri	
	Byreli	
	Fuchsenen	
	Husräbe	
	Neuenburgstrasse	
	Tessenbergstrasse	
	Tschattener	
	Pasquart-Reben	

2) Lac de Biemme: cépages admis

Les cépages suivants sont recommandés par la Fédération des vignerons du lac de Biemme:

rouges	Pinot noir (Blauburgunder)
rouges	Diolinoir
rouges	Gamaret
rouges	Garanoir
blancs	Chardonnay
blancs	Chasselas (Gutedel)
blancs	Freisamer
blancs	Gewürztraminer
blancs	Pinot blanc (Weissburgunder)
blancs	Pinot gris (Grauburgunder)
blancs	Riesling-Silvaner (Müller-Thurgau; Riesling x Madeleine Royale)
blancs	Sauvignon blanc
blancs	Sylvaner

Les cépages suivants sont également autorisés:

rouges	Blaufränkisch
rouges	Cabernet Cantor
rouges	Cabernet Carbon
rouges	Cabernet Carol
rouges	Cabernet Cortis
rouges	Cabernet Dorsa
rouges	Cabernet franc
rouges	Cabernet Jura
rouges	Cabernet Mytos
rouges	Cabernet Noir
rouges	Cabernet-Sauvignon
rouges	Cabertin
rouges	Cal 1-20
rouges	Carménère
rouges	Carminoir
rouges	Chambourcin
rouges	Dakapo
rouges	Divico
rouges	Dornfelder
rouges	Dunkelfelder
rouges	Galotta
rouges	Gamarello
rouges	Gamay
rouges	Léon Millot
rouges	Malbec
rouges	Mara
rouges	Maréchal Foch
rouges	Merlot
rouges	Mondeuse noire

rouges	Pinot Meunier
rouges	Pinot Nova
rouges	Pinotin
rouges	Poulsard
rouges	Prior
rouges	Regent
rouges	Reichensteiner
rouges	St. Laurent
rouges	Syrah
rouges	VB 91-26-04
rouges	Zweigelt

blancs	Bianca
blancs	Bouvier
blancs	Cabernet blanc
blancs	Charmont
blancs	Divona
blancs	Elbling
blancs	Johanniter
blancs	Kerner
blancs	Muscaris
blancs	Muscat
blancs	Nobling
blancs	Plantscher
blancs	Räuschling
blancs	Reselle
blancs	Riesling
blancs	Sauvignac
blancs	Sauvitage
Blancs	Savagnin blanc
blancs	Sauvignon gris
blancs	Seyval
blancs	Solaris
blancs	Souvignier gris
blancs	Viognier

3) Lac de Biemme: teneurs minimales en sucre et limites de production

Limites de production

1,2 kg/m ²	Chasselas (Gutedel), Riesling-Silvaner (Müller-Thurgau; Riesling x Madeleine Royale)
1,0 kg/m ²	Tous les autres variétés mentionnés précitée

Teneurs minimales en sucre

		Variétés
Catégorie 1	63°Oe	Chasselas (Gutedel)
Catégorie 2	66°Oe	Riesling-Silvaner (Müller-Thurgau; Madeleine Royale)
Catégorie 3	70°Oe	Elbling, Muscat, Nobling, Seyval, Räuschling, Reselle
Catégorie 4	74°Oe	Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Chambourcin, Dakapo, Dornfelder, Dunkelfelder, Gamay, Garanoir, Mondeuse noire, Plantscher (Blanscher, Blancher, Blanchier, Bordeaux blanc), Poulsard, Reichensteiner, Regent, Syrah, Zweigelt,
Catégorie 5	77°Oe	Bianca, Charmont, Johanniter, Riesling, Sauvitage, Sylvaner, Viognier, Pinot Noir (Blauburgunder), Blaufränkisch, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Cabernet Jura, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Mytos, Cabernet Noir, Cabertin, Cal-1-20, Carménère, Gamarello, Carminoir, Diolinoir, Divico, Galotta, Gamaret, Leon Millot, Mara, Malbec, Maréchal Foch, Merlot, Pinot Meunier, Pinot Nova, Pinotin, Prior, St. Laurent, Bouvier, Cabernet blanc, Chardonnay, Divona, Muscaris, Pinot blanc (Weissburgunder), Pinot gris (Grauburgunder), Sauvignac, Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Souvignier gris
Catégorie 6	81°Oe	Freisamer, Gewürztraminer, Kerner, Savagnin blanc, Solaris

Edulcoration du vin

L'édulcoration du vin est autorisée dans la mesure où les exigences fixées à l'annexe 9 de l'ordonnance du DFI sur les boissons sont respectées.

Douanne, 27.3.2024

*Michael Teutsch, Président
Fédération des vignerons du lac de Biemme*

*Redegonda Magri Herceg, Secrétaire
Fédération des vignerons du lac de Biemme*