

Communiqué de presse

Coupage de vins : Dominique Giroud rétablit les faits

Le 21 février 2014, la RTS a laissé entendre que Dominique Giroud était un vigneron malhonnête n'hésitant pas à trafiquer des centaines de milliers de litres de vins pour s'enrichir. Fausses et diffamatoires, ces insinuations sont à l'origine d'une vague d'indignation générale qui a ruiné la réputation de Dominique Giroud et de son entreprise. Aujourd'hui, pour rétablir son intégrité et celle de tout un secteur économique, ce dernier s'explique en rétablissant les faits et en les replaçant dans leur contexte.

Lausanne, le 2 octobre 2014 – Le 21 février 2014, le journaliste Yves Steiner a signé un reportage, diffusé au 19:30 de la RTS, qui défend la thèse selon laquelle Dominique Giroud serait un vigneron sans scrupules qui trafiquerait ses cuves et tromperait les consommateurs pour s'enrichir. Ces insinuations gravissimes sont à l'origine d'une vague d'indignation générale qui a entaché et probablement ruiné à jamais la réputation d'un homme et de son entreprise. Aujourd'hui, Dominique Giroud a décidé de s'expliquer, de rétablir les faits et de les replacer dans leur contexte.

Est-il légal de couper un vin ? Pourquoi coupe-t-on un vin ? Comment le coupage des vins est-il réglementé en Suisse ? Pourquoi tolère-t-on les coupages ayant pour objectif d'optimiser le prix des vins ? Qui surveille les vigneronns en Suisse ? Combien d'irrégularités sont-elles constatées chaque année ? Quelles sont les sanctions prises ? En apportant des réponses précises à ces questions, Dominique Giroud veut contribuer à combattre le soupçon de tricherie qui pèse aujourd'hui sur lui, mais également sur toute une profession. Mieux comprendre comment fonctionne la chaîne du vin doit permettre de mieux comprendre le contexte dans lequel il peut arriver que des vigneronns ou des marchands de vin commettent des erreurs. Qui n'en commet jamais ?

Aujourd'hui, par méconnaissance, on se scandalise et on met à la Une des journaux les vigneronns pour la moindre inadvertance – Dominique Giroud est le premier à en avoir fait douloureusement les frais. Pourtant, dans l'ensemble, le système fonctionne. Les vigneronns disposent de la marge de manœuvre dont ils ont besoin pour répondre de manière différenciée aux attentes des consommateurs. Lorsqu'ils commettent des irrégularités, ils sont avertis ou sanctionnés. Au final, et c'est ce qui compte, les vins suisses sont d'excellente qualité. Bien sûr, on peut toujours améliorer les choses, mais le système en place a fait ses preuves. Jugements sommaires et condamnations hâtives doivent céder la place à une appréciation plus nuancée du fonctionnement de la chaîne du vin. Avec la liste de questions-réponses attachée à ce communiqué, Dominique Giroud espère apporter sa contribution à ce débat public. En voilà la synthèse pour le lecteur pressé :

- Bien que méconnu du grand public, le coupage/assemblage des vins est, dans certaines proportions, une pratique parfaitement licite et bien réglementée. En Suisse comme à l'international, elle repose sur la règle communément admise du 85/15, c'est-à-dire la possibilité de mélanger à un lot jusqu'à un maximum de 15% d'un autre vin de même couleur.
- Dominique Giroud est propriétaire d'une cave depuis 1992. Depuis ses débuts, il s'est toujours donné pour objectif de respecter scrupuleusement lois et

règlements, y compris en matière de coupage de vins où les limites tolérées sont particulièrement strictes en Valais. A de très rares exceptions près, cet objectif a été atteint. Sa maîtrise œnologique a été récompensée par plus de 300 médailles et autres reconnaissances, en Suisse et à l'international. Ces reconnaissances ont été obtenues sur la qualité des produits, préoccupation première de Dominique Giroud qui s'est toujours entouré des meilleurs œnologues, notamment Daniel Dufaux (président de l'Union suisse des œnologues), Philippe Corthay (ancien professeur à Changins, œnologue-conseil), ou encore Steve Blais du cabinet Michel Rolland Conseils (l'un des bureaux les plus réputés de Bordeaux et du monde).

- Depuis 2005, les caves Giroud ont commercialisé année après année entre 3,5 et 9,5 millions de litres de vin. Pour regrettables qu'elles soient, les exceptions montrées du doigt par la RTS doivent être replacées dans leur contexte : elles concernent moins de 6000 litres de vin, soit 0,03% des 19 millions de litres commercialisés sur la période concernée. En moyenne, l'écart avec la limite autorisée d'assemblage (15%) est de faible ampleur : 2,4%. Le gain réalisé par inadvertance est tellement infime qu'il en devient anecdotique : il s'élève à moins de 15'000 francs pour un chiffre d'affaires avoisinant les cent millions de francs sur la période concernée. De plus, la plupart des écarts remontent à 2007, qui est une année de transition au sein de Giroud Vins : cette année-là, les vendanges se sont déroulées au milieu du chantier extraordinaire visant à doter l'entreprise de sa nouvelle cave ultramoderne à Sion.
- Les écarts constatés dans la cave de Dominique Giroud sont de regrettables inadvertances comme il en arrive dans toute activité humaine, mais ils ne sont ni systématiques ni intentionnels. En regard de la loi, ils sont de peu de gravité et ne suffisent en aucun cas à justifier la campagne systématique de démolition dont leur auteur est l'objet depuis des mois dans les médias.

Contact

Marc Comina, mc@marc-comina.ch, 079 128 34 95

Ce communiqué est accompagné d'une FAQ.

Assemblages excessifs, de quoi s'agit-il ?

1. *Est-il légal de couper un vin ?*
2. *Pourquoi coupe-t-on un vin ?*
3. *Comment le coupage des vins est-il réglementé en Suisse ?*
4. *Pourquoi tolère-t-on les coupages ayant pour objectif d'optimiser le prix des vins ?*
5. *Qui surveille les vigneron en Suisse ?*
6. *Ces dix dernières années, combien d'irrégularités ont-elles été constatées ?*
7. *Quelles sanctions ont été prises ?*
8. *Quelles sont les irrégularités constatées chez Dominique Giroud ces dix dernières années ? Comment s'expliquent-elles ? Quelles ont été les sanctions prononcées ?*
9. *Certains médias ont prétendu que Dominique Giroud avait voulu minimiser ses fautes et salir toute la profession en affirmant que tous les vignerons coupaient illégalement leur vin. Qu'en est-il ?*

1. *Est-il légal de couper un vin ?*

On entend souvent dire que celui qui coupe un vin en dénature la qualité. Dans les faits, c'est le contraire qui est vrai : couper un vin, dans la majorité des cas, c'est œuvrer pour en optimiser la qualité. S'il existe bien des vins de très grande réputation issus d'un seul cépage, d'un seul lieu de production et d'un seul millésime – certains vins de Bourgogne par exemple –, ces vins ne représentent pas la règle mais l'exception. L'écrasante majorité des vins bus à travers le monde ont été modifiés par l'ajout d'un vin issu d'un autre cépage, d'un autre lieu de production (lointain ou limitrophe) ou d'un autre millésime.

Considérés par beaucoup comme les meilleurs vins du monde, les vins de Bordeaux sont des vins d'assemblage. Ils se composent de plusieurs cépages (principalement Cabernet-sauvignon, Cabernet-franc et Merlot pour le rouge) provenant de parcelles différentes et on considère que ces mélanges permettent de confectionner un produit nettement meilleur qu'un vin mono-cépage. Sauf lorsqu'il porte un millésime sur son étiquette, ce qui est l'exception, le champagne est lui toujours un assemblage de plusieurs millésimes. Aussi surprenant que cela puisse paraître, le mélange de cépages blancs et rouges possède également une longue tradition, par exemple pour le Côte-Rôtie, l'un des vins les plus prestigieux du vignoble de la vallée du Rhône, qui se compose principalement de Syrah (rouge), mais auquel on peut ajouter jusqu'à 20% de Viognier (blanc). Parmi les treize cépages autorisés pour les vins rouges qui ont droit à l'appellation Châteauneuf-du-Pape, on trouve des cépages blancs. On pourrait multiplier les exemples à l'infini.

Autrement dit, le coupage fait partie intégrante du monde des vins et il s'agit d'une pratique autorisée par toutes les instances qui règlementent l'élaboration du vin, à l'international comme en Suisse. Dans le *Code international des pratiques œnologiques* de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV www.oiv.int – organisation intergouvernementale qui regroupe 46 pays dans le monde, dont tous les principaux pays producteurs de vin), il est défini comme une

« opération consistant à mélanger différents vins » (article 3.5.3). A l'échelle internationale, la règle qui prévaut est celle du 85/15, à savoir qu'un vin AOC doit être composé d'au moins 85% du vin identifié sur l'étiquette, auquel peuvent être adjoints 15% de vins d'une autre origine, d'un autre cépage ou d'un autre millésime. En Suisse, les vins portant une AOC peuvent être coupés avec des vins de même couleur à concurrence de 10%, alors que les vins de catégorie inférieure (vin de pays) peuvent être coupés à concurrence de 15% (article 8 de l'Ordonnance sur les boissons alcooliques). Dans la législation fédérale, on parle de « coupage » pour l'adjonction d'un vin « d'origine ou de provenance différente ». Dans les législations cantonales, cette notion de « coupage » a été complétée par celle d'« assemblage », entendu comme l'ajout d'un vin d'un autre cépage ou d'un autre millésime ou d'une commune limitrophe (par opposition à l'origine plus lointaine couverte par la notion fédérale de *coupage*).

2. Pourquoi coupe-t-on un vin ?

A son article 3.5.3 (« Coupage ou assemblage »), le *Code international des pratiques œnologiques* de l'OIV distingue deux objectifs visés par le coupage de vins, selon qu'ils appartiennent ou pas à une AOC. Pour les vins AOC (vins de qualité supérieure), il s'agit d'« élaborer des vins de caractéristiques qualitatives optimales représentatives de chaque indication géographique ». Pour les vins sans indication géographique, il s'agit a) d'« élaborer des vins aux caractéristiques analytiques, organoleptiques et qualitatives souhaitées », b) d'« élaborer des vins ayant des caractéristiques nouvelles et/ou mieux équilibrées », et c) d'« élaborer des vins ayant le prix désiré ». En résumé, le coupage des vins répond à un besoin d'optimisation de leur qualité et/ou de leur prix. Souvent les deux motivations sont inextricablement mêlées. Par exemple, lorsqu'on coupe un pinot noir dans le but de renforcer sa couleur, l'objectif est à la fois qualitatif, puisque la couleur du vin gagnera en intensité, et économique puisqu'un vin plus coloré répond mieux aux attentes des consommateurs et se vendra donc mieux.

En Suisse, pour donner davantage de corps aux vins, on a longtemps coupé la production nationale avec des vins étrangers, espagnols ou italiens principalement. Depuis 2006, la Suisse s'est alignée sur les normes européennes et a interdit cette pratique. Dans certaines législations cantonales (en particulier Vaud et Valais), on va aujourd'hui jusqu'à interdire le mélange des vins produits dans deux cantons différents.

Pour reprendre les termes utilisés récemment par le directeur de la cave Rouvinez, le coupage « n'est rien d'autre que le moyen d'élaborer du vin régulier par respect pour nos clients. Dans la plupart des régions viticoles du monde et depuis la nuit des temps, les producteurs se laissent la marge de manœuvre d'ajouter jusqu'à 15% d'un autre cépage provenant de la même région de production pour protéger et pour régler le vin. Protéger le vin, c'est compléter une cuve entre deux transvasages pour éviter qu'elle ne s'oxyde. Régler le vin, c'est lui apporter de la couleur pour égayer la table que l'on réserve à nos hôtes, c'est lui donner un peu de gras pour que sa persistance en bouche soit parfaite, c'est lui amener une pointe d'acidité pour lui assurer une meilleure garde, le tout sans lui enlever les arômes essentiels du cépage de base » (extrait d'une chronique publiée par

Frédéric Rouvinez dans *Le Nouvelliste* du 26 septembre 2014, p. 2). On ne saurait mieux dire.

3. *Comment le coupage des vins est-il réglementé en Suisse ?*

Dans la législation fédérale suisse (article 8 de l'Ordonnance sur les boissons alcooliques), le coupage est défini comme une opération consistant à « mélanger des raisins, des moûts de raisin ou des vins d'origines ou de provenances différentes ». Au surplus, il est précisé que les pourcentages suivants doivent être respectés : coupage à concurrence de 10% pour les vins AOC et coupage à concurrence de 15% pour les vins de pays.

A l'échelon inférieur des législations cantonales, une distinction entre « coupage » et « assemblage » a été introduite (voir tableau récapitulatif ci-dessous). Dans les cantons, par « couper » un vin, on entend l'opération consistant à ajouter un vin de même cépage (par exemple du chasselas dans du chasselas), mais provenant d'un autre lieu de production. Ce coupage dit « coupage d'origine » est autorisé jusqu'à concurrence de 10% pour les vins AOC et de 15% pour les vins de catégorie inférieure, conformément aux exigences de la législation fédérale.

Les cantons ont également introduit dans leurs législations la notion d'assemblage, laquelle possède deux déclinaisons distinctes : on parle d'« assemblage de millésimes » lorsqu'on ajoute à un vin un même vin d'un millésime plus ancien. Et on parle d'« assemblage de cépages » lorsqu'on ajoute à un vin d'un certain cépage un vin issu d'un cépage différent (par exemple du Chardonnay dans du Chasselas). Dans tous les cantons romands, l'assemblage (indifféremment de millésimes ou de cépages) des vins AOC est autorisé à hauteur de 15%. Il existe des exceptions notoires : le Fendant, par exemple, peut faire l'objet d'un assemblage de millésimes, mais n'a pas le droit d'être composé d'un autre cépage que le Chasselas.

Parallèlement à cette flexibilité, les législations cantonales comprennent des dispositions strictes pour les vins haut de gamme, lesquels ne peuvent pas ou très peu être coupés. Ainsi, dans le canton de Vaud, un « grand cru » peut contenir au maximum 10% d'un vin d'une commune provenant de la même région de production, et les « 1^{er} grands crus » doivent être purs. En Valais, où la notion de « 1^{er} grands crus » n'existe pas, ce sont les « grands crus » qui n'ont pas le droit d'être coupés.

Deux cantons se distinguent par une législation qui permet de cumuler « coupages » et « assemblages ». Dans le canton de Genève, lorsqu'on dispose d'un lot de 100 litres assemblé par exemple avec 85% de Chasselas et 15% de Chardonnay (assemblage de cépages), on peut encore y ajouter 10% d'un Chasselas provenant d'un autre canton (coupage d'origine).

Dans le canton de Vaud, le taux d'assemblage autorisé pour un vin AOC s'élève à 40% (assemblage avec un vin provenant d'un autre lieu de production de la même région viticole), auquel peut venir s'ajouter le coupage d'origine jusqu'à concurrence de 10%.

Il ressort de ce qui précède que, parmi les trois principaux cantons viticoles de Suisse romande (Vaud, Valais et Genève, soit 75% de la production de vins en Suisse), le Valais possède la législation la plus restrictive. Les Valaisans sont

également très stricts en matière de rendements à travers un contrôle physique dans toutes les vignes, une mesure qu'ils sont les seuls à pratiquer de manière systématique. La même mesure est en vigueur dans le canton de Vaud, mais pour les seuls « 1^{er} grands crus ». De ces trois cantons, le Valais est également le seul qui fixe les limitations quantitatives de production en kg, ce qui offre moins de flexibilité que lorsque ces maxima sont fixés en litres ou hectolitres.

La Fondation « Contrôle suisse du commerce des vins » propose une synthèse des possibilités de coupages et d'assemblages dans un tableau récapitulatif reproduit ci-dessous (le même tableau existe également pour les vins rouges ; il présente un visage pratiquement identique) :

CSCV-SWK	OPERATIONS DE CAVE Millésime 2013				Version 4 06.11.13	Page 1/2
VINS BLANCS AOC						
<small>Ces informations sont de nature purement informelle et sont fournies sans garantie. Seuls les règlements AOC publiés par les autorités cantonales font foi.</small>						
	GE	VD	VS	NE	FR	JU
Assemblage cépages (% max.)	15 %	10 % Chasselas (excepté Vully) 15 % Chasselas du Vully et autres cépages ----- 1 ^{er} grand cru: interdit	15 % Excepté: -Fendant -Chasselas Valais et -Grand cru	Vins neuchâtelois AOC (assemblages autorisés): a) Vins blancs sans mention du cépage 85 % Chasselas 15 % d'autres cépages blancs b) Vins blancs avec mention du cépage, à l'exclusion du chasselas (spécialités blanches) 100 % du cépage mentionné ----- Perdrix blanche Assemblage interdit (100 % Pinot Noir)	15 %	15 %
Coupage origine (% max.)	10 %	10 % Avec vins blancs vaudois de même classe ----- Vully: Avec vins blancs suisses de même classe grand cru et vins commune de Champagne: interdit 1 ^{er} grand cru: interdit	10 % Avec blancs valaisans de même classe ----- Interdit pour Grand cru	Chasselas AOC: 10 % avec vins blancs suisses de même classe Autre que chasselas AOC (spécialités blanches): 10 % avec vins blancs suisses de même cépage et de même classe Perdrix blanche: Coupage interdit (pas prévu dans son règlement d'utilisation de la marque de garantie)	10 % Avec vins blancs suisses de même classe	10 %
Assemblage millésimes (% max.)	15 %	15 % ----- 1 ^{er} grand cru: interdit	15 % Interdit pour Grand cru	15 %	15 %	15 %
Assemblage lieux de production		60/40 % Le 40 % provenant d'un autre lieu de production de la même région viticole Coupage en plus ----- Grand cru 90/10 % Le 10 % provenant d'un autre lieu de production de la même région viticole 1 ^{er} grand cru: interdit				
Assemblage communes limitrophes (GE+VS)	85/15 % Coupage en plus	60/40 % Le 40 % provenant d'un autre commune du même lieu de production Coupage en plus ----- Grand cru 90/10 % Le 10 % provenant d'un autre lieu de production de la même région viticole 1 ^{er} grand cru: interdit	85/15 % Pas de droit de coupage en plus ----- Interdit pour Grand cru			
Assemblage communes (VD)						
Assemblage régions limitrophes	85/15 % Coupage en plus					
VINS BLANCS DE PAYS						
Assemblage cépages max. 15 %		Coupage origine max. 15 % avec blancs suisses		Assemblage millésimes max. 15 %		

4. Pourquoi tolère-t-on les coupages ayant pour objectif d'optimiser le prix des vins ?

Cette question revient souvent dans le grand public peu au fait des pratiques œnologiques. On se demande s'il ne faudrait-il pas autoriser uniquement les coupages visant à améliorer qualitativement les vins et non ceux visant à optimiser leur prix. Or, il est faux de séparer complètement les deux pratiques dont les objectifs, en fin de compte, se confondent toujours peu ou prou (voir question 2). En outre, nier les réalités économiques n'aurait pas de sens. En Suisse, le marché du vin est tenu par une poignée de grands acheteurs. Dans un récent article de *L'Hebdo*, Pierre Thomas rappelait que « 80% des vins achetés en Suisse » le sont en grandes surfaces (Coop, Denner, Lidl, etc.). En d'autres termes, ce sont les acheteurs professionnels de ces grands distributeurs qui, sur la base de leur potentiel de vente, fixent les prix et choisissent les produits. Pour vivre ou survivre dans un environnement marqué, depuis vingt ans, par la concurrence croissante

de vins étrangers produits et vendus à très bas prix, les vigneronnes suisses n'ont pas d'autre choix que de s'aligner sur ces réalités économiques, c'est-à-dire de produire les vins répondant aux besoins des acheteurs professionnels, qui eux-mêmes doivent s'aligner sur les goûts et les préférences des consommateurs. Même les petits vigneronnes n'échappent pas à cette règle, car, à de très rares exceptions près, ils écoulent tous une partie au moins de leur production – mais le plus souvent une majorité de celle-ci – sous forme de vrac vendu à un distributeur avant la mise en bouteille.

C'est dans ce contexte économique qu'il faut replacer les législations cantonales offrant aux vigneronnes une marge de manœuvre en matière de coupages/assemblages. A côté des amateurs qui apprécient et dissertent sur chaque goutte de vin déposée en bouche, il y a un marché de masse qui exige, année après année, des crus uniformes, de qualité, aisément reconnaissables et, surtout, à des prix abordables. Face à cette demande, les vigneronnes doivent jongler avec des contraintes particulièrement lourdes. Une vigne se plante pour une génération au moins, le plus souvent pour deux générations. Si les goûts des consommateurs s'éloignent, par exemple, du Gamay, il faut du temps pour réorienter la production vers d'autres cépages. De surcroît, la qualité et la quantité des raisins dépendent, bien sûr, du soin qu'on leur apporte, mais également, de manière totalement imprévisible et incontrôlable, des conditions atmosphériques. L'année 2014 en est un bon exemple. A de mauvaises conditions d'ensoleillement durant un été particulièrement humide vient s'ajouter l'arrivée d'une mouche (la *drosophile suzukii*) qui s'attaque pour la première fois dans de telles proportions au vignoble suisse.

Sauf à tuer le marché des vins suisses en l'abandonnant à la concurrence étrangère, il n'est pas envisageable de diminuer la production d'un quart ou d'un tiers au seul motif que, telle année, l'ensoleillement estival n'aurait pas été optimal ou que telle mouche aurait obligé les vigneronnes à vendanger deux semaines plus tôt que prévu. Les vigneronnes n'ont pas d'autre choix que de s'accommoder de ces aléas parce que les consommateurs attendent leurs vins suisses et que, s'ils ne les trouvent pas sur les rayons des supermarchés, ils se tourneront vers des vins étrangers, auxquels ils pourraient ensuite rester fidèles au détriment de la consommation des vins suisses. Les grands distributeurs savent d'expérience que lorsqu'un vin est remplacé par un autre sur les étalages, il faut entre trois et quatre années pour récupérer ensuite le marché – lorsqu'on parvient à le récupérer.

En conclusion, la flexibilité de la législation en vigueur dans les cantons romands répond au besoin des vigneronnes de disposer d'une marge de manœuvre pour maintenir en vie une activité économique fragile et soumise à une concurrence étrangère féroce. Si les coupages et/ou assemblages visant à optimiser le prix des vins n'étaient pas autorisés, de nombreuses parcelles situées aux extrémités des meilleurs terroirs auraient été abandonnées depuis longtemps, avec à la clé un savoir-faire traditionnel et des emplois perdus, pour ne rien dire des conséquences négatives qu'une telle mise en friche progressive des moins bonnes terres aurait sur la beauté des paysages. Face aux caprices de la nature et aux réalités du marché, le législateur doit trouver des compromis ; toute autre attitude reviendrait à signer l'arrêt de mort de la viticulture suisse.

5. *Qui surveille les vigneron en Suisse ?*

La surveillance des professionnels du vin est réglée par l'Ordonnance fédérale sur la viticulture et l'importation de vin, laquelle met en application la Loi sur l'agriculture, la Loi sur les denrées alimentaires et l'Accord bilatéral avec l'Union européenne sur les échanges de produits agricoles. Cette Ordonnance distingue deux catégories de professionnels du vin.

Premièrement, il y a les vigneron-encaveurs, c'est-à-dire les vigneron qui transforment et vendent uniquement leur propre récolte. A condition qu'ils n'achètent pas plus de 2000 litres de vin (pour les revendre ou pour leurs propres besoins de coupages/assemblages), ces vigneron-encaveurs sont surveillés depuis une dizaine d'années par l'Organisme intercantonal de certification (OIC), qui agit sur mandat des chimistes cantonaux. En Suisse romande, en 2013, il y avait 1172 vigneron qui entraient dans cette catégorie (dont 406 en Valais, 529 dans le canton de Vaud et 111 à Genève). Les contrôles de l'OIC ont pour but de garantir aux consommateurs que « le vin contenu dans la bouteille est conforme à l'étiquetage ».

La deuxième catégorie de professionnels du vin surveillés est celle des vigneron-négociants ou marchands de vin, parmi lesquels se trouvent bien sûr tous les principaux vigneron-négociants du pays, à savoir les sociétés qui vinifient leurs propres récoltes et celles de leurs fournisseurs. Conformément à l'Ordonnance fédérale sur la viticulture et l'importation de vin, leur surveillance est déléguée à la Fondation « Contrôle suisse du commerce des vins » (CSCV), laquelle a succédé en 2009 à l'ancienne « Commission fédérale de contrôle du commerce des vins » (CFCCV). Au total, la CSCV contrôle plus de 3200 marchands de vin en Suisse, dont la moitié sont de très petites entreprises (volume d'affaires de moins de 2000 litres par année).

6. *Ces dix dernières années, combien d'irrégularités ont-elles été constatées ?*

Ces dix dernières années, au moins 570 vigneron (négociants ou encaveurs) ont fait l'objet d'un rapport remis aux chimistes cantonaux. Certains chiffres existent mais ils n'ont jamais été compilés. En ce qui concerne les vigneron-encaveurs, l'année 2014 marque un tournant. Pour la première fois, l'OIC a en effet décidé de rendre public son rapport d'activités (qui porte sur 2013), habituellement tiré à sept exemplaires et réservé aux chimistes cantonaux des cantons romands (et Berne). Les rapports annuels des années précédentes ne sont pas publics.

De ce rapport d'activités 2013, disponible sur Internet (www.oic-izs.ch), il ressort que l'année dernière 425 vigneron ont été contrôlés et que 7,3% d'entre eux (31 vigneron) ont commis des irrégularités qui ont fait l'objet d'un rapport aux chimistes cantonaux. Comme certains vigneron en ont commis plusieurs, le total des irrégularités s'élève à 35, classées par l'OIC en irrégularités « mineures » (24) ou « majeures » (11).

Ce rapport annuel de l'OIC fournit une statistique succincte des contrôles effectués entre 2009 et 2013. Il en ressort qu'en 2009, une entreprise sur quatre (24%) était en situation irrégulière, taux qui a régulièrement diminué depuis : 18% en 2010, 17% en 2011 et 12% en 2012. En valeur absolue, on peut estimer à environ 330 le nombre de vigneron-encaveurs qui se sont trouvés en situation irrégulière ces cinq dernières années.

En ce qui concerne les vigneron-négociants, la statistique est plus complète. Le CSCV met à la disposition du public tous ses rapports annuels depuis 2000 (sur son site www.cscv-swk.ch). Le CSCV distingue deux types d'irrégularités : celles qui sont dénoncées aux chimistes cantonaux et celles qui font l'objet d'un courrier adressé aux marchands concernés. Depuis 2000, chaque année, le CSCV a contrôlé entre 1050 et 1300 entreprises. Chaque année, les irrégularités constatées varient entre 1400 et 2100 et concernent en moyenne 60% des entreprises contrôlées. Chaque année, six entreprises sur dix reçoivent ainsi un courrier du CSCV leur signalant des irrégularités.

En parallèle, chaque année, entre 9 et 41 marchands de vins sont dénoncés aux chimistes cantonaux. En valeur absolue, cela représente jusqu'à 82 vigneron-négociants sur les cinq dernières années, et jusqu'à 242 vigneron-négociants sur les dix dernières années.

Jusqu'en 2010, le CSCV ne précisait pas pourquoi les vigneron-négociants en question avaient dû être dénoncés. Depuis 2010, le CSCV précise dans son rapport que ces dénonciations ont été faites pour « fautes graves et/ou répétitives ». Comme l'OIC, le CSCV ne publie pas les critères sur la base desquels il distingue les irrégularités « graves » de celles qui ne le sont pas. Et il ne précise pas à partir de quand des fautes mineures sont considérées comme graves du simple fait qu'elles sont « répétitives ».

7. *Quelles sanctions ont été prises ?*

Le système de contrôle mis en place a pour but de maintenir une légitime pression sur les acteurs du marché afin qu'ils respectent scrupuleusement les lois et règlements, et corrigent les erreurs lorsqu'elles se produisent. En l'absence de statistiques officielles, on ne sait pas combien de dénonciations pénales ont lieu chaque année ni combien de condamnations pénales sont prononcées suite à l'intervention d'un chimiste cantonal.

Sous l'angle procédural, on peut néanmoins reconstruire ce qui se produit lorsqu'un chimiste cantonal reçoit le rapport d'irrégularité d'un contrôleur cantonal ou fédéral. En premier lieu, le chimiste cantonal envoie un courrier au vigneron ou marchand de vin concerné lui demandant de prendre position sur les reproches formulés à son encontre. Si, après les explications fournies par le vigneron, le chimiste cantonal considère que le problème est réglé, la procédure prend fin, sans qu'aucune sanction ou peine ne soit prononcée. Pour « les cas de peu de gravité », c'est-à-dire les erreurs tout à fait involontaires comme il s'en produit dans toute activité humaine, la législation donne au chimiste cantonal la possibilité de prononcer un avertissement (Loi sur les denrées alimentaires, article 31, al. 2). Si le problème paraît trop grave au chimiste cantonal pour s'en tenir à cet avertissement, c'est-à-dire en principe s'il soupçonne une fraude intentionnelle destinée à tromper les consommateurs et à procurer à celui qui la commet un enrichissement illicite, il pourra alors dénoncer le vigneron à l'autorité supérieure compétente. Dans tous les cas de figure, le chimiste cantonal facturera au vigneron un émolument, c'est-à-dire un montant censé couvrir les frais administratifs engendrés par la procédure. Selon la complexité du cas, cet émolument peut varier entre CHF 100 et plusieurs centaines de francs. Juridiquement, ces émoluments ne peuvent pas être assimilés à une amende.

8. *Quelles sont les irrégularités constatées chez Dominique Giroud ces dix dernières années ? Comment s'expliquent-elles ? Quelles ont été les sanctions prononcées ?*

En 2005, un excès d'assemblage de 1189 litres a été constaté sur un lot de Cornalin de Chamoson AOC. Comparé au volume total des vins encavés en 2005 (3,5 millions de litres), cela représente une erreur de 0,03%. La sanction prononcée par le chimiste cantonal a été celle que prévoit la loi fédérale pour les cas « de peu de gravité », à savoir un avertissement. En 2005, Dominique Giroud est l'un des 28 marchands de vins ayant été dénoncés aux chimistes cantonaux.

En 2006, 26 marchands de vins ont été dénoncés aux chimistes cantonaux – les caves Giroud n'en font pas partie.

L'année 2007 est une année particulière dans l'histoire de Giroud Vins SA. Elle correspond à la transition entre la cave des origines à Chamoson et un nouvel outil de production à la pointe de la technologie à Sion (un chantier à plusieurs millions). La vendange 2007 s'est faite au milieu de ce chantier. De plus, Dominique Giroud en a profité pour mettre en place un nouveau programme comptable à 300'000 francs, lequel a rencontré plusieurs problèmes de jeunesse. L'année 2007 correspond également à une année de forte croissance pour l'entreprise dont les effectifs sont passés de 15 à 50 collaborateurs, avec un volume d'affaires en augmentation à 8 millions de litres par rapport aux 5,5 millions de litres commercialisés l'année précédente.

Année de transition marquée par des défis logistiques et économiques sans précédents pour Giroud Vins SA, l'année 2007 est incontestablement une mauvaise année sous l'angle des contrôles du CSCV – on peut même dire qu'elle représente pour la cave un *annus horribilis*. Au total, dix irrégularités ont été constatées portant sur environ 3500 litres ayant malencontreusement été assemblés à tort. Dans la plupart des cas, l'erreur portait sur un assemblage de millésimes visant à améliorer la qualité du vin et non à en optimiser le prix. L'un des cas concernait un coupage avec du vin étranger. Il s'agissait d'un lot d'Œil de perdrix 2006 coupé avec 264 litres de vin étranger (0,37%), alors que la législation venait de changer et n'autorisait plus l'utilisation de vin étranger. En 2005, le même lot aurait pu être coupé treize fois plus avec 3558 litres de vin étranger.

Même si les 3500 litres représentent un faible volume (0,04%) en regard du volume encavé cette année-là (8 millions de litres), il s'agit d'erreurs regrettables et Dominique Giroud s'en est personnellement excusé auprès du chimiste cantonal valaisan dans un courrier du 1^{er} septembre 2008.

En 2007, Dominique Giroud est l'un des 30 marchands de vin qui ont été dénoncés aux chimistes cantonaux. Cela dit, en 2007 aussi, la qualité du vin est demeurée une préoccupation centrale de Dominique Giroud. Cette année-là, il a engagé, en la personne de Daniel Dufaux, l'un des meilleurs œnologues suisses à qui il a confié la mission d'effectuer tous les réglages nécessaires pour la mise en place de la nouvelle cave. Avec son concours, la nouvelle cave, dotée des toutes dernières innovations technologiques en matière de gestion des températures et de suivi des fermentations, a été parfaitement réglée et donne aujourd'hui entièrement satisfaction. En 2009, Daniel Dufaux a été élu à la présidence de l'Union suisse des œnologues, fonction qu'il exerce toujours aujourd'hui. La même année, Philippe Corthay lui a succédé au poste d'œnologue en charge des caves Giroud.

Le soin apporté par Dominique Giroud à la production de ses vins lui a valu un nombre très important de reconnaissances suisses et internationales. Au total, depuis 1997, ses différents vins ont obtenu plus de 300 médailles, prix, mentions et autres reconnaissances, en Suisse et à l'international. A deux reprises, en 2004 et en 2010, il a reçu un prix spécial à Vinitaly qui récompense la « Meilleure Cave de Suisse » pour la régularité qualitative de ses vins. En 2007, malgré les circonstances particulières liées au chantier de la nouvelle cave, il a obtenu plus de 30 récompenses, distinctions et médailles. Une liste exhaustive de toutes les récompenses obtenues par Giroud Vins SA est disponible.

En 2008, deux erreurs minimales ont été constatées. Dans un premier cas, une erreur de 1,54% a été constatée sur un assemblage de millésimes de Petite Arvine AOC. Dans le second cas, une erreur de 1,41% a été constatée sur un assemblage de cépages dans de la Dôle Blanche AOC Valais. Ces deux écarts portent sur 2366 litres en regard d'un volume total d'environ 9,5 millions de litres gérés en cave cette année-là, soit 0,025%. En 2008, 34 autres marchands de vin romands ont été dénoncés aux chimistes cantonaux.

Entre 2009 et 2013, aucun problème d'assemblage n'a été constaté chez Giroud Vins. Durant ces mêmes années, 82 marchands de vins et 330 vigneron-encaveurs au moins ont fait l'objet d'une communication aux chimistes cantonaux.

Pour être exhaustif, il y a lieu d'ajouter qu'en 2001, une irrégularité a été constatée qui portait sur 1964 litres de spécialités valaisannes (Chardonnay, Ermitage, Sauvignon blanc et Amigne du Valais) ajoutées à du Fendant du Valais AOC pour en rehausser la qualité. Contrairement à ce qu'affirme la Commission de gestion du Grand Conseil valaisan (Cogest) dans son rapport du 13 mai 2014, il s'agissait du premier faux pas des caves Giroud depuis leur création dix ans plus tôt. Ces 1964 litres ont été mélangés à perte puisque leur valeur marchande était supérieure à celle du Fendant. Cette erreur portait sur une divergence d'interprétation de la législation en vigueur, la distinction entre interdiction de coupage d'origine ou interdiction d'assemblage de cépages n'ayant pas été tranchée de manière claire. Signalée par le chimiste cantonal au Tribunal d'instruction pénale, elle n'a donné lieu à aucune suite. Enfin, en 2010, il y a eu un échange de courriers entre le CSCV, le chimiste cantonal et Dominique Giroud pour lever un malentendu à propos d'un assemblage non effectué.

En synthèse, les assemblages excessifs évoqués par la RTS remontent, pour le plus récent, à 2008 et il s'agit d'un dossier définitivement clos : aucune procédure administrative ou juridique n'est aujourd'hui pendante. Au total, ces assemblages portent sur moins de 6000 litres de vins, soit 0,03% des 19 millions de litres encavés durant les trois années concernées – bien loin des 5% évoqués par la Cogest. En moyenne, les assemblages dépassaient de moins de 2,4% la limite autorisée. Dans la plupart des cas, il s'agissait d'assemblages visant à améliorer la qualité des vins (assemblages de millésimes) et non à en optimiser le prix. De ce fait, le gain réalisé par inadvertance s'élève à moins de 15'000 francs sur un chiffre d'affaires de près de 100 millions sur les années concernées.

9. *Certains médias ont prétendu que Dominique Giroud avait voulu minimiser ses fautes et salir toute la profession en affirmant que tous les vigneronns coupaient illégalement leur vin. Qu'en est-il ?*

Dominique Giroud n'a jamais rien affirmé de tel. Depuis que ses propos ont été déformés, il s'efforce de rétablir les faits. Sa seule déclaration publique en lien avec les contrôles du CSCV remonte à février 2014, lorsqu'il a répondu au journaliste de la RTS qui préparait son reportage. Par écrit, Dominique Giroud a alors dit ceci : « Nombre de caves contrôlées annuellement connaissent de telles situations. Cela est souvent lié à des erreurs d'écritures ou à des inadvertances minimales et insignifiantes, qui n'altèrent en rien la qualité du produit. » Dans le même paragraphe, Dominique Giroud a explicitement pris position en faveur du CSCV : « Je précise par ailleurs que la commission de contrôle des vins est une instance d'une grande utilité, car son but est notamment de garantir la qualité des produits. Le fait qu'elle procède à des corrections me paraît tout à fait légitime. »

La prise de position de Dominique Giroud reflète fidèlement la réalité. Lorsqu'il indique que « nombre de caves contrôlées annuellement connaissent de telles situations », il fait référence aux 570 vigneronns-encaveurs et vigneronns-négociants qui, ces dix dernières années, ont fait l'objet d'un rapport d'irrégularités transmis aux chimistes cantonaux. Lorsqu'il indique que les irrégularités constatées sont « des inadvertances minimales et insignifiantes », il fait référence à trois choses : d'une part, au fait que, en regard de la norme autorisée (15%), les excès d'assemblage constatés dans sa cave sont faibles (2,4% en moyenne). D'autre part, il fait référence au fait que, sur le volume traité dans sa cave, les volumes concernés sont minimes (0,03% en moyenne sur les trois années concernées). Enfin, il fait référence au fait que ces erreurs ont provoqué un gain par inadvertance inférieur à 15'000 francs à mettre en relation avec un chiffre d'affaires avoisinant les 100 millions de francs sur les trois années concernées, ce qui dément toute volonté d'enrichissement illicite. En dernier lieu, lorsqu'il affirme que ces irrégularités « n'altèrent en rien la qualité du produit », il souligne le fait que les assemblages effectués avaient pour objectif d'optimiser le produit final et qu'ils n'ont eu aucune conséquence négative pour la santé des consommateurs.

Dominique Giroud le redit avec force : ni lui ni les vigneronns suisses ne sont des tricheurs qui coupent illégalement leur vin. Dans l'écrasante majorité des cas, les erreurs constatées dans les caves relèvent de l'inadvertance et n'ont pas pour objectif un enrichissement illicite. L'erreur est humaine. Les vigneronns n'échappent pas à cette règle. C'est tout ce que Dominique Giroud s'est permis de dire en février 2014 – et qu'il répète aujourd'hui.

Le 2 octobre 2014