ELABORATION DE VIN EFFERVESCENT À BASE DE CHASSELAS

Fiche thématique, Proconseil, août 2026

FICHE THEMATIQUE INTRODUCTIVE

Contexte

La consommation de vin tranquille en Suisse suit une baisse conséquente depuis les trente dernières années avec un recul de 17 % depuis 1993. Cette tendance s'est accentuée en 2024, avec une diminution de 8 % de la consommation par rapport à l'année précédente (*OFAG, avril 2025*). Cette dynamique affecte particulièrement les vins blancs suisses (-11 % en 2024) et, par conséquent, le Chasselas, comme le confirme le niveau des stocks de vin dans les caves vaudoises.

A contrario, la consommation de vins mousseux connaît une augmentation depuis une vingtaine d'années. La *Figure 1* présente la consommation de vin mousseux par habitant en Suisse en 2023. L'Observatoire Suisse du Marché du Vin (OSMV) relève une augmentation de 57 % des ventes de vins mousseux entre 2002 et 2018. Cette progression s'accompagne toutefois d'une hausse encore plus marquée des importations de vins mousseux étrangers. Les vins mousseux italiens en constituent l'exemple le plus significatif : leurs importations sont passées d'environ 1 million de litres en 1998 à près de 14,7 millions de litres 25 ans plus tard *(Figure 2)*. Cette évolution montre que l'augmentation de la demande bénéficie largement aux vins étrangers et met ainsi en évidence le potentiel de développement de la production nationale de vins effervescents.

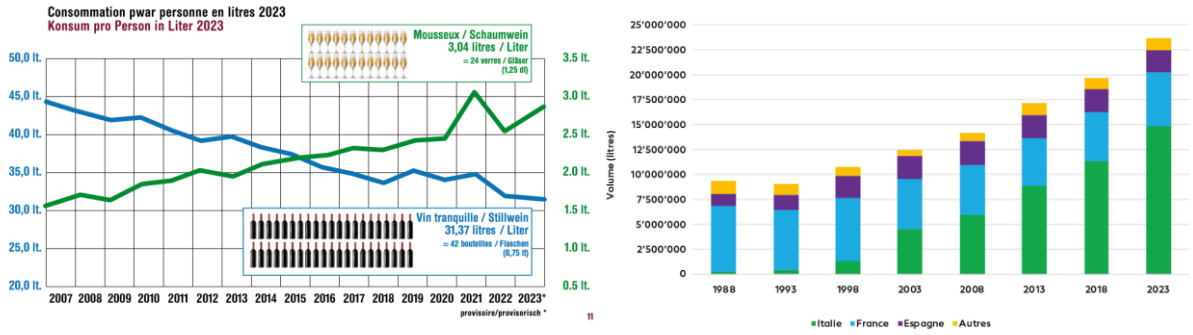


Figure 1 : Consommation de vin en Suisse par personne en 2023 (OSMV, 2025)
Figure 2 : Évolution des volumes d'importation de vins mousseux par pays exportateurs (Swissimpex, 1988–2023)

L'OSMV s'est également intéressé au positionnement tarifaire. Une bouteille de mousseux suisse est vendue en moyenne à CHF 24.80, contre CHF 15.70 pour un mousseux italien, lequel représente plus de la moitié des parts de marché. Cet écart de prix contribue à expliquer la forte présence des produits importés, en particulier sur le segment des vins effervescents accessibles. Plus largement, ces données s'inscrivent dans un contexte de diminution de la consommation de vin, notamment chez les jeunes générations. À l'inverse, le marché des vins mousseux poursuit sa croissance en Suisse, mais cette dynamique profite principalement aux produits étrangers : les vins mousseux suisses ne représentent qu'environ 6 % du marché national, tandis que le segment des bouteilles vendues à moins de CHF 15.– connaît la plus forte progression. Cette situation met en évidence les défis auxquels la production suisse doit faire face pour renforcer sa compétitivité.

Bases légales

Art. 70 Vin mousseux

1. Le vin mousseux est le produit obtenu par première ou deuxième fermentation alcoolique de raisins frais, de moût de raisin, de vin.
2. Il se caractérise au débouchage de la bouteille par un dégagement d'anhydride carbonique provenant exclusivement de la fermentation.
3. Il présente, lorsqu'il est conservé à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique en solution d'au moins 3 bars.
4. Il est élaboré à partir de cuvées dont le titre alcoométrique total est d'au moins 8,5 % vol.

Art. 71 Vin pétillant ou vin perlé

Par vin pétillant ou vin perlé, on entend le produit :
a. obtenu à partir de vin, pour autant que ce vin présente un titre alcoométrique total d'au moins 9 % vol.;
b. ayant un titre alcoométrique acquis d'au moins 7 % vol.;
c. présentant, lorsqu'il est conservé à la température de 20 °C dans des récipients fermés, une surpression due à l'anhydride carbonique endogène en solution d'au moins 1 bar et d'au plus 2,5 bars.

Réglementation

- Ordonnance sur le vin (RS 916.140)

Régit la production, la désignation, la commercialisation et le contrôle des produits vitivinicoles en Suisse, notamment les vins mousseux, les vins pétillants et les vins gazéifiés.

- Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAlOUs – RS 817.02)

Elle fixe les principes généraux d'hygiène, de sécurité alimentaire et d'autocontrôle. Les exigences spécifiques aux boissons sont précisées dans l'ordonnance du DFI

- Ordonnance du DFI sur les boissons (RS 817.022.12)

Définit notamment les boissons alcooliques ainsi que les exigences et les modalités d'étiquetage et de publicité qui s'y rapportent.
Son annexe 9 précise les pratiques et traitements œnologiques admis, ainsi que leurs limites et conditions. Elle renvoie au règlement délégué (UE) 2019/934, notamment à son annexe II, qui précise les « pratiques œnologiques autorisées et restrictions applicables aux vins mousseux, […] ».

- Code des bonnes pratiques œnologiques suisses

Ce document constitue une référence technique complémentaire aux dispositions légales en précisant les pratiques œnologiques autorisées, notamment pour les vins mousseux. Il s'inspire du Code international de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) tout en tenant compte des spécificités suisses.

Spécificité du canton de Vaud : Règlement sur les vins vaudois (RVV- 916.125.2)
Les vins mousseux obtenus exclusivement par fermentation peuvent revendiquer une AOC vaudoise s'ils respectent les conditions du règlement. Les vins mousseux gazéifiés, ainsi que les vins pétillants et les vins perlés, ne peuvent pas bénéficier d'une AOC vaudoise.

Ce dossier rassemble plusieurs fiches thématiques destinées à accompagner les encaveurs souhaitant diversifier leur gamme en développant des vins mousseux. Après ce rappel introductif des bases réglementaires, vous trouverez ensuite :
Fiche Thématique 1 : Caractéristiques œnologiques des vins de base
Fiche Thématique 2 : Méthodes à disposition
Fiche Thématique 3 : Conditionnement