



**VENDANGES 2025**  
**NORMES DE PRODUCTION DES VINS GENEVOIS**

**Rendements à l'unité de surface**

	Appellation	Cépage	Limitation de rendement
			kg/m <sup>2</sup>
<b>Classe 1</b>	AOC 1er cru	Chasselas et Riesling-Sylvaner Autres cépages	1.00 0.90
	AOC Genève	Chasselas Riesling-Sylvaner Gamay Autres cépages	1.20 1.20 1.10 1.00
	AOC Genève Mousseux	Cépages blancs Cépages rouges	1.40 1.20
<b>Classe 2</b>	Vin de Pays	Cépages blancs Cépages rouges	1.80 1.60
<b>Classe 3</b>	Vin de Table	Cépages blancs Cépages rouges	—

**Teneurs naturelles en sucre**

	Appellation	Cépage	Teneur minimale naturelle en sucre
			°Oe
<b>Classe 1</b>	AOC 1er cru	Chasselas et Riesling-Sylvaner Gamay Autres cépages blancs Autres cépages rouges	72.3 82.0 82.0 83.8
	AOC 1er cru Mousseux	Cépages blancs Cépages rouges	61.9 69.7
	AOC Genève	Chasselas Riesling-Sylvaner Gamay Dornfelder, Dunkelfelder, Galotta Autres cépages blancs Autres cépages rouges	61.9 65.4 69.7 70.6 72.3 75.0
	AOC Genève Mousseux	Cépages blancs Cépages rouges	61.9 69.7
<b>Classe 2</b>	Vin de Pays	Cépages blancs Cépages rouges	58.5 61.9
<b>Classe 3</b>	Vin de Table	Cépages blancs Cépages rouges	55.1 58.5

Normes applicables selon le règlement sur la vigne et les vins de Genève (RVV; M 2 50.05).

Plan-les-Ouates, le 15 juin 2025