

Attention

**Dans le tableau d'encépagement du vignoble –
Commune d'Ardon – Situation au 29 septembre
2009**

Le secteur E est devenu le secteur F soit Genevreys

Le secteur F est devenu le secteur E soit Botza

Pour lire le tableau synoptique, il faut les inverser

Cela afin d'éviter de refaire tous les plans !!!!

Encépagement du vignoble - Commune de Ardon - Situation 29 septembre 2009

CEPAGE AOC	Secteur A (m ²)	Secteur B (m ²)	Secteur C (m ²)	Secteur D (m ²)	Secteur E (m ²)	Secteur F (m ²)	Non attribué à un secteur	Surface totale (m ²)
ARVIGNE		656						656
ARVINE		30'910	40'788	1'444				73'142
CHARDONNAY		949	5'856	2'225				11'463
CHASSELAS	5'629	88'763	106'234	1'000	842	1'591		210'836
CHENINBLANC			2'099		4'232	4'958		2'099
GEWUERZTRAMINER								4'298
HUMAGNE BLANC	6'750	6'423	15'561					28'734
MARSANNE		15'475	175					15'650
MUSCAT	1'000							2'000
MUELLER-THURGAU	20'196	1'317	2'576			1'000		24'182
PINOTBLANC	5'007	98	14'584		46	47		20'016
PINOTIGRIS	5'048	4'787	6'458		327	964		17'257
RIESLING			1'890					1'890
ROUSSANNE		139						139
SAUVIGNON BLANC			4'617					4'617
SAVAGNIN BLANC	3'694		3'875	690				10'983
SYLVANER		4'033	89'515	18'291	1'047	1'677		206'993
VIIGNIER		3'212			7'809	87'345		3'212
total cépages blancs	47'324	156'782	294'228	29'650	15'267	100'976		638'167
ANGELIOTTA	396		4'298	470		431		5'995
CABERNET FRANC			1'586					1'586
CABERNET SAUVIGNON		121	1'201		331	19'074		20'727
CARMINOIR		373	757					1'130
CORNALIN		4'614	21'212	1'455				27'281
DIOLINOIR			12'698					25'794
GAMARET	2'200							35'323
GAMAY	42'815	6'715	47'305	24'493	2'339	10'757		274'062
GARANJOIR		97	1'304	60'234	1'496	7'134		2'101
HUMAGNE ROUGE		8'535	61'505	700	20'543	96'450		78'469
MERLOT		304	20'702	3'508	763	4'158		65'111
PINOTNOIR	103'157	7'774	101'989	16'258	1'218	26'629		357'382
SYRAH		13'997	58'109	37'664	29'427	77'371		80'451
total cépages rouges	148'568	42'530	332'666	147'166	59'480	244'602		976'012
total surface (m ²)	196'892	199'312	626'894	170'816	74'747	345'576		1'613'179
Autres blanc et rouges		642	2'001					2'643

TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCEPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL - COMMUNE D'ARDON

Pour de plus amples détails, se référer au descriptif de chaque secteur

SECTEURS D'ENCEPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX						
Isières	Coteau	Champs	Cartys	Botza	Genevrey	
A	B	C	D	E	F	
14.85	4.25	33.26	14.71	24.46	5.94	
(Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)						
Cépages précoces à très précoces						
Garanoir						
	V	VV	VV			
Cépages de 1ère époque et 1 à 2						
(Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)						
Gamaret						
V			VV	V	V	
Pinot noir						
VV	VV	VV	VV	VV	VV	
Gamay						
VV	VV	VV	VV	VV	VV	
Diolinoir (1 à 2)						
		VV		V	V	
Cépages de 2ème époque et 2 à 3						
(Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)						
Ancellotta (2 à 3)						
V		VV	V	V		
Carminoir (2 à 3)						
	V					
Cabernet Sauvignon (2 à 3)						
	V			X	X	
Merlot						
	VV	VV	V	V	V	
Syrah (2 à 3)						
	VV	VV	X	X	X	
Cabernet franc						
		V				
Cépages de 3ème époque						
(Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)						
Cornalin du Valais						
	VV	VV	X			
Humagne rouge						
	VV	VV	X	X	X	
Classes de qualité des cépages selon l'Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004 avec les modifications du 20 juin 2007:						
Cépage particulièrement bien adapté dans ce secteur ou partie de secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs)						
V V GC						
Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur						
V V						
Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur, mais pour lequel l'étude doit être approfondie						
V						
Cépage dont la qualité du vin dans ce secteur est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution						
X						
Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.						
X X						

TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCEPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL - COMMUNE D'ARDON

Pour de plus amples détails, se référer au descriptif de chaque secteur

SECTEURS D'ENCEPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX						
Isières	Coteau	Champs	Cartys	Botza	Genevrey	
A	B	C	D	E	F	
4.73	15.67	29.42	2.36	10.09	1.52	

CEPAGES BLANCS

Surface en ha

Cépages précoces à très précoces

Müller-thurgau	V				V	
Gewürztraminer					V	

Cépages de 1ère époque à 1 à 2

Pinot blanc	V	VV			V	
Pinot gris	V	VV			V	
Chasselas	X	VV	X	V	V	
Muscat (1 à 2)	X	VV		V	V	
Sylvaner (1 à 2)		VV	VV	VV	VV	
Chardonnay		VV	V	V	V	
Savagnin blanc (1 à 2)	V	VV	V	V	V	
Sauvignon blanc (1 à 2)		VV		V	V	

Cépages de 2ème époque et 2 à 3

Humagne blanc	X	VV	VV			
Amigne (2 à 3)		VV				
Riesling			VV			
Viognier		V				
Chenin blanc (2 à 3)			V			

Cépages de 3ème époque

		VV				
Marsanne blanche		VV				
Arvine		VV	X			

Classes de qualité des cépages selon l'Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004 avec les modifications du 20 juin 2007:

Cépage Grand Cru	V V GC	Cépage particulièrement bien adapté dans ce secteur ou partie de secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs)
Cépage adapté	V V	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur
Cépage autorisé	V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur, mais pour lequel l'étude doit être approfondie
Cépage mal adapté	X	Cépage dont la qualité du vin dans est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution