

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

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

| SECTEURS D'ENCEPAGEMENT (principaux noms locaux ou cadastraux) | | | | | | |
|--|----------------|----------------|------------------------------|-----------|---|-----|
| MOLARD | CHAUDANNE FETO | BLANCHARD NIDS | BLANCARD VINEUVE LES SABLONS | CHANDOLIN | | |
| A | B | C | D | E | F | G H |
| 7.6 | 2.4 | 3.9 | 1.0 | 1.4 | | |
| Surface en ha | | | | | | |
| Cépages précoces à très précoces | | | | | | |
| Garanoir | V | | | | | |
| Cépages de 1ère époque | | | | | | |
| Gamay | VV | VV | VV | VV | | |
| Gamaret | VV | | VV | VV | | |
| Pinot noir | VV | VV | VV | VV | | |
| Cépages de 2ème époque | | | | | | |
| | | | | | | |
| Cépages de 3ème époque | | | | | | |
| Cabernet Sauvignon | | XX | | | | |
| Cépage Grand Cru | VV GC | | | | | |
| Cépage adapté | VV | | | | | |
| Cépage autorisé | V | | | | | |
| Cépage mal adapté | X | | | | | |
| Cépage interdit | XX | | | | | |

Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs)
 Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur
 Cépage qui permet d'élaborer un bon vin, mais pour lequel l'étude doit être approfondie
 Cépage dont la qualité du vin dans ce secteur est moyenne. Il conviendrait de changer de cépage à la prochaine reconstitution
 Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui pourrait être interdit à l'AOC
remarque: les cépages de 3ème époque sont fortement déconseillés

TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCEPAGE INT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL - COLI UNE DE BOVERNIER

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

| CEPAGES BLANCS | | SECTEURS D'ENCEPAGEMENT (principaux noms locaux ou cadastraux) | | | | | | |
|----------------------------------|---|--|----------------|----------------|-------------------------------|-----------|---|---|
| | | MOLARD | CHAUDANNE FETO | BLANCHARD NIDS | BLANCHARD VINEUVE LES SABLONS | CHANDOLIN | | |
| | A | B | C | D | E | F | G | H |
| Surface en ha | 7.6 | 2.4 | 3.9 | 1.0 | 1.5 | | | |
| Cépages précoces à très précoces | (Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas) | | | | | | | |
| dotal | | | | | V | | | |
| Cépages de 1ère époque | (Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas) | | | | | | | |
| chardonnay | V | | V | | V | | | |
| chasselas | V V | V V | V V | V V | V V | | | |
| pinot gris | V | V | V | | | | | |
| muscat | V | | | | | | | |
| sylvaner | V | | | | | | | |
| pinot blanc | | | | | V | | | |
| alligoté | | | | | | | | |
| Cépages de 2ème époque | (Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas) | | | | | | | |
| riesling | V | | | | | | | |
| savagnin blanc | | | | V | | | | |
| Cépages de 3ème époque | (Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas) | | | | | | | |
| arvine | | | X X | | | | | |

| | | |
|-------------------|--------|--|
| Cépage Grand Cru | V V GC | Cépage particulièrement bien adapté dans le 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, mais pour lequel l'étude doit être approfondie |
| Cépage mal adapté | X | Cépage dont la qualité du vin dans ce secteur est moyenne. Il conviendrait de changer de cépage à la prochaine reconstitution |
| Cépage interdit | X X | Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui pourrait être interdit à l'AOC |

Remarque: les cépages de 3ème époque sont fortement déconseillés.

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

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

| SECTEURS D'ENCEPAGEMENT (principaux noms locaux ou cadastraux) | | | | | | |
|--|----------------|----------------|-------------------------------|-----------|---|---|
| MOLARD | CHAUDANNE FETO | BLANCHARD NIDS | BLANCHARD VINEUVE LES SABLONS | CHANDOLIN | | |
| A | B | C | D | E | F | G |
| 7.6 | 2.4 | 3.9 | 1.0 | 1.5 | | H |
| CEPAGES BLANCS | | | | | | |
| Surface en ha | | | | | | |
| <i>Cépages précoces à très précoces</i> | | | | | | |
| doral | | | | V | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |
| <i>(Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)</i> | | | | | | |
| Cépages de 1ère époque | | | | | | |
| chardonnay | | V | | V | | |
| chasselas | V V | V V | V V | V V | | |
| pinot gris | V | V | | | | |
| muscat | V | | | | | |
| sylvaner | V | | | | | |
| pinot blanc | | | | V | | |
| aligoté | | V | | | | |
| <i>(Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)</i> | | | | | | |
| Cépages de 2ème époque | | | | | | |
| riesling | V | | | | | |
| savagnin blanc | | | V | | | |
| <i>(Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)</i> | | | | | | |
| Cépages de 3ème époque | | | | | | |
| arvine | | X X | | | | |
| | | | | | | |
| | | | | | | |

| |
|--------|
| V V GC |
| V V |
| V |
| X |
| X X |

Cépage Grand Cru
 Cépage adapté
 Cépage autorisé
 Cépage mal adapté
 Cépage interdit

Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs)
 Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur
 Cépage qui permet d'élaborer un bon vin, mais pour lequel l'étude doit être approfondie
 Cépage dont la qualité du vin dans ce secteur est moyenne. Il conviendrait de changer de cépage à la prochaine reconstitution
 Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui pourrait être interdit à l'AOC

Remarque: les cépage de 3ème époque sont fortement déconseillés.