

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT A DE LA COMMUNE DE CHALAIS

Noms locaux ou cadastraux	ORMOZ SUD EST - GALLEY		
Surface en ha	10.8 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 510 m	Moyenne du secteur 610 m	Haut du secteur 710 m
Exposition	Nord (N)		
Pente	Minimum 30 %	Moyenne 40 %	Maximum 50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 7.5 % Silt : 43.9 % Sables : 48.6 %		Teneur en gravier : XX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 1 %	Actif : 0 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 0
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui Chalais 05		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).		
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> XX	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.		
* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.			
CEPAGES BLANCS			
petite Arvine (3) : X	:	:	:
Chasselas (1) : VV	:	:	:
Pinot gris (1) : VV	:	:	:
Pinot blanc (1) : VV	:	:	:
Sylvaner (1 à 2) : V	:	:	:
	:	:	:
CEPAGES ROUGES			
Ancellotta (2 à 3) : V	:	:	:
Gamay (1) : VV	:	:	:
Gamaret (1) : VV	:	:	:
Pinot noir (1) : VV	:	:	:

Afin de compléter cette description, inclus :

- 1^{ère} époque : tous les cépages énumérés
- 2^e époque : tous les cépages autorisés
- 3^e époque : tous les cépages mal adaptés

- P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas
- P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas
- 1 : 1^{ère} époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
- 2 : 2^{ème} époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas
- 3 : 3^{ème} époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT B DE LA COMMUNE DE CHALAIS

Noms locaux ou cadastraux	PLANMONT - PERREC - CHAMPFLEURI		
Surface en ha	46.7 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 500 m	Moyenne du secteur 600 m	Haut du secteur 700 m
Exposition	Nord (N) - Nord-Ouest		
Pente	Minimum 0 %	Moyenne %	Maximum 50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 5.0 à 12.0 % Silt : 30 à 55% Sables : 30 à 60%		Teneur en gravier : X
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : traces	Actif : 0 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 0
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui Chalais 06, 07, 08		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).		
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> V <input checked="" type="checkbox"/> V	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> X <input checked="" type="checkbox"/> 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.		
* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.			
CEPAGES BLANCS			
Chardonnay (1) : VV	Muscat (1 à 2) : V	:	
Chasselas (1) : VV	Pinot blanc (1) : VV	:	
Savagnin blanc (1 à 2) : VV	Riesling (2) : VV	:	
Pinot gris (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : V	:	
Sauvignon blanc (1 à 2) : VV	Müller Thurgau (p) : X	:	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Ancellotta (2 à 3) : V	Pinot noir (1) : VV	:	
Diolinoir (1 à 2) : V	Garanoir (p) : V	:	
Gamay (1) : VV	:	:	
Gamaret (1) : VV	:	:	

Afin de compléter cette description, inclus :

- 1^{ère} époque : tous les cépages énumérés
- 2^{ème} époque : tous les cépages autorisés
- 3^{ème} époque : tous les cépages mal adaptés

- P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas
- P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas
- 1 : 1^{ère} époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
- 2 : 2^{ème} époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas
- 3 : 3^{ème} époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT C DE LA COMMUNE DE CHALAIS

Noms locaux ou cadastraux	ORMOZ - LES FLEURS - COMBETTES - TZARAROGNE		
Surface en ha	15 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 500 m	Moyenne du secteur 600 m	Haut du secteur 700 m
Exposition	Nord (N) - Nord-Ouest		
Pente	Minimum 0 %	Moyenne %	Maximum 50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 5.0 à 12.0 % Silt : 30 à 55% Sables : 30 à 60%		Teneur en gravier : X
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : traces	Actif : 0 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 0
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui Chalais 01, 03, 04, 05 et 09		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).		
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> V <input checked="" type="checkbox"/> V	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> X <input checked="" type="checkbox"/> 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.		
* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.			
CEPAGES BLANCS			
Chardonnay (1) : VV	:	:	
Chasselas (1) : VV	:	:	
Muscat (1 à 2) : VV	:	:	
Pinot gris (1) : VV	:	:	
Sauvignon blanc (1 à 2) : VV	:	:	
Humagne (2) : X	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Syrah (2 à 3) : X	Gamaret (1) : VV	:	
Cornalin du Valais (3) : X	Humagne rouge (3) : X	:	
Diolinoir (1 à 2) : VV	Merlot (2) : V	:	
Gamay (1) : VV	Pinot noir (1) : VV	:	

Afin de compléter cette description, inclus :

1^{ère} époque : tous les cépages énumérés

2^e époque : tous les cépages autorisés

3^e époque : tous les cépages mal adaptés

P à TP : mal adaptés

P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas

P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas

1 : 1^{ère} époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas

2 : 2^{ème} époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas

3 : 3^{ème} époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT D DE LA COMMUNE DE CHALAIS

Noms locaux ou cadastraux	LES GRANDPRAS - LA CHÂLE - LE TOMBEC - LES CRETOUILLES - SOUS-L'EGLISE - LA TOUR - LA PORTA - LES BOUCHIÀ - ZANGIROUD-YETRY	
Surface en ha <i>c_secteur.bmp</i>	3.38 ha	
Altitude(s)	Bas du secteur : 500 m. Moyenne : 510 m. Haut du secteur : 520 m.	
Remarque	Secteur en zone à bâtir destiné à disparaître à moyen terme.	
Pente (%)	Moyenne du secteur : 0% ; Maximum : 0% ; Minimum : % -	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : % Silt : % Sables : %	teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : % Actif : %	*IPC :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui Chalais 02, --	
Descriptif géopédologique	Existant (s) non ex. : étude des terroirs	
**Cépage Grand Cru <input type="checkbox"/> VV <input type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs)	
Cépage adapté <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> V	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur	
Cépage autorisé <input type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
CEPAGES BLANCS		
Chardonnay (1) : V	Sémillon (2) : V	:
Chasselas (1) : VV	:	:
Pinot gris (1) : V	:	:
CEPAGES ROUGES		
Gamaret (1) : V	:	:
Gamay (1) : V	:	:
Pinot noir (1) : VV	:	:

N.B : Faire figurer l'époque de maturité du cépage et la classe – exemple : Chasselas 1 VV GC

Afin de compléter cette description, inclus :

- 1^{ère} époque : tous les cépages énumérés
- 2^{ème} époque : tous les cépages autorisés
- 3^{ème} époque : tous les cépages mal adaptés

- P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas
- P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas
- 1 : 1^{ère} époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
- 2 : 2^{ème} époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas
- 3 : 3^{ème} époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas
- *IPC : indice du pouvoir chlorosant

