

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT O DE LA COMMUNE DE Chamason

Noms locaux ou cadastraux	Ravanay		
Surface en ha	23.4472 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur m	Moyenne du secteur 520 m	Haut du secteur m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum %	Moyenne 6 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 10.60 % Silt : 38.00 % Sables : 53.10 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 40 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs, étude géopéd. Cham 15		
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"/> 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 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) : V	Pinot blanc (1) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : V	
Chasselas (1) : VV	Muscat (1 à 2) : V	:	
Pot gris (1) : V	Sylvaner (1 à 2) : VV GC	:	
:	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Gamay (1) : VV	Syrah (2 à 3) : VV GC	Humagne rouge (3) : VV	
Pinot noir (1) : VV GC	Merlot (2) : V	Cornalin du Valais (3) : VV	
:	:	:	
:	:	:	

- 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

Remarques :

13. La qualification d'un cépage dans l'une des 4 classes ci-dessus est uniquement technique et qualitative. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
14. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
15. Les cépages autorisés à titre d'essai n'ont pas droit à la désignation AOC et ne figurent pas dans une des 4 classes de qualité ci-dessus.

Localisation

X: 583634 Y: 114820
 Secteur: CHAMOSON
 Commune: CHAMOSON
 Lieu-dit: RAVANEY
 Date: 08/11/2005
 Observateur: I. Letessier

Environnement

Roche-mère: Alluvions très récentes
 Etat: ALLUVIONNAIRE ASSEZ FIN
 Position: Milieu de pente, 10-15% régulière
 Antécédents climatiques: Depuis le 1/10: 28mm. 1 épisode notable >10mm le 23/10
 Végétation / Cépage: ?arrachage
 Erosion et battance: Ni érosion ni battance

Description

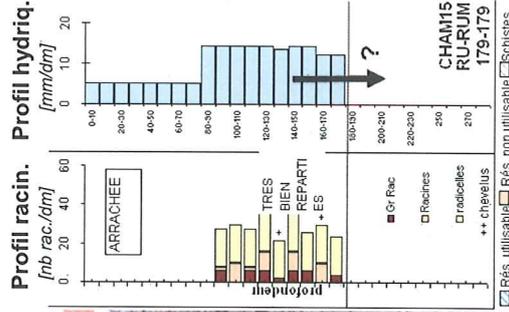
Nom réf: **FLUVIOSOL limoneux calcaire de cone alluvial, caillouteux ou gravelé sur 80cm**



Horizons

0 - 80 Horizon gris sombre, sablo limoneux, calcaire, contenant 60% de graviers et cailloux arrondis, poreux, frais, meuble, (pas de racines, vigne arrachée), lits de sable gris sombre à la base.
L_{Aca}
 80 - 160 Limons et sables fins calcaires sans cailloux (rars galets et poches de graviers), gris olive sombre, structure peu nette continue à polyédrique fragile se fragmentant facilement en polyédrique très fine, très nette, poreux (texture + biologie + structure) agrégats finement poreux. frais meuble, enracinement vertical moyennement abondant mais très bien réparti.
II_{Mca}
 160 - 170 redevient progressivement plus caillouteux 30 à 40% et plus sableux (sables fins). Les grosses racines descendent au delà du fond de profil, structure continue, mais finement poreuse.
IID_{ca}

Détail



Réserve utilisable: 179 mm
 Réserve potentielle totale: 179 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 179 mm

Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables MO [%]	pH H2O[F]	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [F]	CEC [meq/100g]	CEC _{fm} [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]	
50-80	9,6	30,7	59,7	1,3	7,7	47	4,2	292	0,5	5,3	28,1	85	1,9	8	2,6	2,4
110-140	12,8	44,7	42,5	0,9	8	40	6,3	252	1	6,4	35,9	89	1,6	8,2	1,5	0

Synthèse générale

Code carto: 8116 <87 ou GRV
 FLUVIOSOL calcaire de cone alluvial, très caillouteux ou gravelé sur 80cm puis limono-sableux sans cailloux, très sombre, poreux.

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT P DE LA COMMUNE DE Chamoson

Noms locaux ou cadastraux	Prés des Pierres, les Gillards, Pra		
Surface en ha	22.7297 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur m	Moyenne du secteur 550 m	Haut du secteur m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum %	Moyenne 9 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 17.70 % Silt : 58.90 % Sables : 39.00 %		Teneur en gravier : X-XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 28 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI		
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"/> 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) : V	Sauvignon blanc (1 à 2) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : V	
Chasselas (1) : VV	Muscat (1 à 2) : V	petite Arvine (3) : V	
Pinot gris (1) : V	Sylvaner (1 à 2) : VV GC	Humagne (2) : V	
:	:	Marsanne blanche (3) : X	
:	:	:	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Gamay (1) : VV	Syrah (2 à 3) : VV GC	Humagne rouge (3) : VV	
Pinot noir (1) : VV GC	Merlot (2) : V	Garanoir (p) : V	
Diolinoir (1 à 2) : V	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V	:	
:	:	:	

- 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

Remarques :

16. La qualification d'un cépage dans l'une des 4 classes ci-dessus est uniquement technique et qualitative. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
17. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
18. Les cépages autorisés à titre d'essai n'ont pas droit à la désignation AOC et ne figurent pas dans une des 4 classes de qualité ci-dessus.

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT Q DE LA COMMUNE DE Chamoson

Noms locaux ou cadastraux	La Crête		
Surface en ha	21.9234 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur m	Moyenne du secteur 570 m	Haut du secteur m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum %	Moyenne 9 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 20.60 % Silt : 45.50 % Sables : 35.00 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 30 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs, étude géopéd. Cham 2-10-23		
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).		
<input checked="" type="checkbox"/> Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
<input checked="" type="checkbox"/> Cépage autorisé <input type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
<input checked="" type="checkbox"/> Cépage mal adapté <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
<input checked="" type="checkbox"/> Cépage interdit <input type="checkbox"/> X 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) : V	Pinot blanc (1) : V	Sauvignon blanc (1 à 2) : V	
Chasselas (1) : V	Muscat (1 à 2) : V	Humagne (2) : V	
Pinot gris (1) : V	Sylvaner (1 à 2) : VV	:	
:	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Gamay (1) : VV	Syrah (2 à 3) : V	Ancellotta (2 à 3) : V	
Pinot noir (1) : VV GC	Merlot (2) : V	Humagne rouge (3) : V	
Diolinoir (1 à 2) : V	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V	Cornalin du Valais (3) : V	
Gamaret (1) : V	Cabernet franc (2) : V	Garanoir (p) : V	

- 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

Remarques :

19. La qualification d'un cépage dans l'une des 4 classes ci-dessus est uniquement technique et qualitative. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
20. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
21. Les cépages autorisés à titre d'essai n'ont pas droit à la désignation AOC et ne figurent pas dans une des 4 classes de qualité ci-dessus.

Localisation

X: 583401 Y: 116307
 Secteur: CHAMOSON
 Commune: CHAMOSON
 Lieu-dit: VILLAGE
 Date: 05/07/2005
 Observateur: I. Letessier

Environnement

Végétation / Cépage: -Chantier
 Erosion et battance: Ni érosion ni battance
 Etat de surface: //

Roche-mère: P(x):Eboulis ou cône peu caillouteux
 Cailloux < 40%

Position: Milieu de pente, 5-10% convexe

Hydrologie sans excès d'eau

Description

Nom réf: **CALCOSOL sileux profond sur niveau à cailloux et blocs au delà de 130cm.**

Prof [cm]

Horizons

0 - 30 Ancien gravelage puis Remanié (Chantier)

Z_{grv}

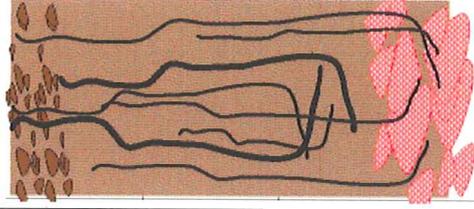
30 - 130 Gris sombre, limon argileux calcaire, séché, poreux, fine porosité biologique de racines et galeries de vers jusqu'au fond, + structure polyédrique arrondie friable grossière (à moyenne) nette à agrégats très poreux, 2% de cailloux racines fines, grosses et chevelus

J_{pea}

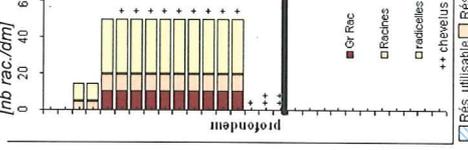
130 - 140 Sommet d'un horizon à graviers cailloux et blocs plutôt arrondis calcaire

D_{ca}

Détail



Profil racin. (Inb rac./dm)



■ Gr Rac
 □ Racines
 □ radicelles
 ++ chevelus

Rés. utilisable Rés. non utilisable

Réserve utilisable: 220 mm

Réserve potentielle totale: 220 mm

Réserve sur la prof. des racines: 220 mm

Synthèse générale

Code carto: 6916/(88)grv
 CALCOSOL Limoneux profond, gravé et tassé en surface sur niveau à cailloux et blocs au delà de 130cm.

Descripti on des profils de sol

N° profil: CHAM -10

Environnement

Roche-mère: Dépôt de pente ou cône non ou très peu caillouteux
 Végétation / Cépage : ?
 Erosion et battance : Ni érosion ni battance
 Etat de surface : gravelé

Localisation

X: 583597 Y: 115911
 Secteur : CHAMOSON
 Commune : CHAMOSON
 Lieu-dit : -
 Date : 08/11/2005
 Observateur : I. Letessier

Description Nom réf: CALCOSOL profond de cone non caillouteux



Horizons

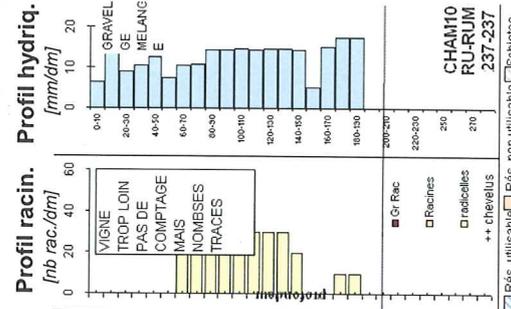
0 - 80 Horizon de gravelage mélangé sur 60 à 80cm : limon sableux à sable , brun gris sombre, 20 à 50% de graviers et cailloux arrondis , frais , meuble, poreux. Pas de racines.

80 - 150 Brun, Limon sableux calcaire, meuble, frais, non caillouteux (5%), coquilles, nombreuses traces d'anciennes racines verticales. Moyennement poreux (Bio) , structure peu nette polyédrique, faces un peu plus sombres (revêtements humiques).

150 - 160 Vague lit caillouteux, 50 60% d'arrondis calcaires, dans un sables brun gris sombre.

160 - 190 LIMON calcaire brun gris = L(as)++ , sans aucun cailloux, poreux, avec de gros chenaux , frais, peu compact, racines, coquilles.

Mca



Réserve utilisable: 237 mm
 Réserve potentielle totale: 237 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 237 mm

Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [L]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
100-140	15,3	43,9	40,8	1	8	29	5,3	180	1,6	7,6	1,5	7,3	1,1	0
160-180	17,6	54,7	27,7	0,9	8	27	6,3	182	1,9	8,2	1,5	7,3	1	0

Synthèse générale

CALCOSOL profond de cone non caillouteux. mais très gravelé, de texture moyenne/légère.

Code carto: 6916 GRV

Descripti on des profils de sol

N° profil: CHAM -23

Localisation

X: 583829 Y: 116095
 Secteur: CHAMOSON
 Commune: CHAMOSON

Environnement

Roche-mère: P(x):Eboulis ou cône peu caillouteux
 Cailloux < 40%
 Antécédents climatiques: Depuis le 1/10: 28mm . 1 épisode notable > 10mm le 23/10
 Végétation / Cépage: ?
 Etat de surface: gravelage anguleux 100%

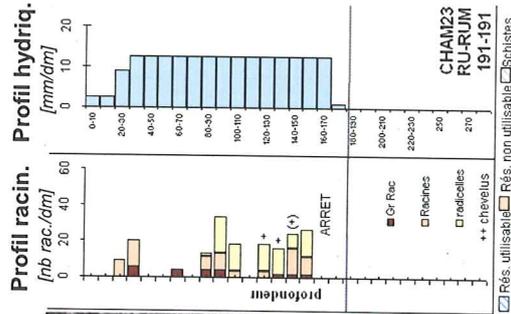
Position: Milieu de pente, 10-15% régulière
 Hydrologie sans excès d'eau

Date: 09/11/2005

Observateur: I. Letessier

DescriptionNom réf: **CALCOSOL profond modérément caillouteux sur cailloutis très induré à 170cm.**

Prof [cm]	Horizons
0 - 25	Gravelage 80% d'anguleux
Zgrv	
25 - 70	Limon sablo argileux avec fines plaquettes (résidu de gravelage de schistes), calcaire + 30% environ de graviers et cailloux arrondis (vérifier pesée). poreux, structure nette polyédrique se fragmentant en grumeleuse fine. Ligne arrachée, peu de racines.
Zgrv	
70 - 140	Limon sablo argileux brun gris avec 30% environ de graviers et cailloux arrondis (vérifier pesée). assez grosses et saines.
Jca	
140 - 170	Progressivement plus compact et plus clair. Grosses Racines abondantes jusqu'à 170cm déviées et ne passant pas dans l'horizon suivant.
Mca	
170 - 175	Niveau gris noir mal vu de graviers arrondis et sables grossiers noirs indurés par fer + calcaire (pas blanc), dur à défaire au couteau.
IIDca	

Détail

Réserve utilisable: 191 mm
 Réserve potentielle totale: 191 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 191 mm

Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [°]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]	
70 - 100	16,3	45,5	38,2	1,3	7,8	41	7,4	194	2	7,8	31,9	88	2,1	8,4	1,2	0
130 - 160	16,4	44,7	38,9	1,2	7,9	49	7,8	177	2,5	7,0	28,0	89	2	7,9	1	0

Synthèse généraleCode carto: **6916x /88d**

CALCOSOL profond modérément caillouteux sur cailloutis très induré (88d) à 170cm.

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Cimentation non gênante ici (P>170cm) mais qui le serait à P<120cm.

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT R DE LA COMMUNE DE Chamoson

Noms locaux ou cadastraux	Les Tsavannes, les Bex, Pont, Crève-Coeur		
Surface en ha	29.3154 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur m	Moyenne du secteur 460 m	Haut du secteur m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum %	Moyenne 5 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 15.90 % Silt : 43.10 % Sables : 42.50 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 41 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs, étude géopéd. Cham 3-25		
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"/>	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) : V	Pinot blanc (1) : V	Sylvaner (1 à 2) : V	
Chasselas (1) : X	Charmont (1) : X	Pinot gris (1) : V	
:	Muscat (1 à 2) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : V	
:	:	Viognier (2) : V	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Gamay (1) : VV	Syrah (2 à 3) : X	Humagne rouge (3) : X	
Pinot noir (1) : VV	Merlot (2) : X	Cornalin du Valais (3) : X	
Diolinoir (1 à 2) : X	Ancellotta (2 à 3) : V	Garanoir (p) : V	
Gamaret (1) : V	Cabernet franc (2) : X	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V	
	Barbera : EXP (remarque 3)	Sangiovese : EXP (remarque 3)	

- 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

Remarques :

22. La qualification d'un cépage dans l'une des 4 classes ci-dessus est uniquement technique et qualitative. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
23. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
24. Les cépages autorisés à titre d'essai sous convention d'expérimentation (EXP) n'ont pas droit à la désignation AOC et ne figurent pas dans une des 4 classes de qualité ci-dessus.

Localisation

X : 584647
 Y : 115122
 Secteur : CHAMOSON
 Commune : CHAMOSON
 Lieu-dit : ENTRE VF ET AUTO

Date : 05/11/2005
 Observateur : I. Letessier

Environnement

Antécédents climatiques: Depuis le 1/10: 28mm . 1 épisode notable >10mm le 23/10
 Végétation / Cépage : ?
 Etat de surface : gravelé

Roche-mère: Alluvions très récentes
 Etat: très caillouteuses, situation de "dépression" entre l'autoroute et la voie.
 Position : Dépression de pente, 2-5% concave

Description

Nom réf: **FLUVIOSOLS** sablo graveleux sur alluvions litées graveleuses



Prof [cm] Horizons

0 - 60 GRAVELAGE: bandes plus ou moins horizontales

Zgrv

60 - 140 Brun gris très sombre puis sombre, sable grossier peu limoneux avec 60% de graviers et cailloux arrondis alluviaux. Structure continue cohérente se fragmentant en particulaire. Peu de liant, porosité forte, frais. racines abondantes à partir de 90cm. Plus clair à partir de 110cm.

LAc

140 - 170 LIT de blocs avec des vides (sans terre) mais beaucoup de grosses racines

Dx

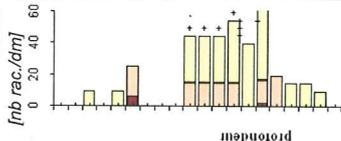
170 - 200 Lits de graves pures alternant avec des poches de sable grossier et quelques poches de limon beige très calcaire. 70 à 100% d'éléments grossiers, fines racines jusqu'au fond.

Dca

Détail



Profil racin. [nb rac./dm]



Profil hydriq. [mm/dm]

CHAM25
 RU-RUM
 72-72

Rés. utilisable
 Rés. non utilisable
 Schistes

Réserve utilisable: 72 mm
 Réserve potentielle totale: 72 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 72 mm

Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [I]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
80-120	9	26,8	64,2	1,3	7,7	62	5,3	222	1,1	5,4	31,1	87	2,4	8,8	2,3	0

Synthèse générale

FLUVIOSOLS sablo graveleux sur alluvions litées graveleuses

Code carto: 8716

Remarques sur la zone carto et sur le profil :
 zone probablement brassée, gelée.

Localisation

X : 583993
 Secteur : CHAMOSON
 Commune : CHAMOSON
 Lieu-dit : ST PIERRE BAS
 Date : 25/03/2002
 Observateur : Ecole Changins

Environnement

Roche-mère: Alluvions très récentes
 Etat: BAS DE CONE
 Position : Bas de pente, 2-5% régulière
 Hydrologie excès d'eau temporaire
 nappe souterraine
 Nappe probable mais pas de taches notées

Végétation / Cépage : Pinot Noir 1990 /3309 (Chlorotique)

Etat de surface : Gravelé

Description

Nom réf: **CALCOSOL alluvial silteux**

Prof [cm]

0

Z_{grv}

15

Z_{Sca}

75

J_{pca}

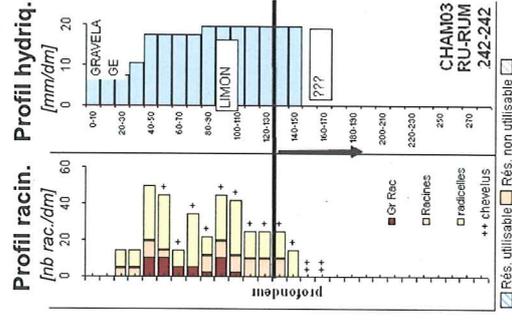
Horizons

Brun gris sombre, sable de structure particulière grossière, poreux, 40 à 50% de cailloux de gravellages (arrondis /émoussés, calcaires dominants) Pas de racines

Hétérogène, brassé, limoneux, très calcaire structure polyédrique arrondie, racines assez nombreuses saines mal réparties.rares graviers et cailloux. Humide

Plus homogène, plus humide, limoneux, très calcaire structure polyédrique arrondie, racines moins nombreuses, quelques mortes, bien réparties.rares graviers et cailloux. Pas de taches notées mais remontées capillaires importantes.

Détail



Réserve utilisable: 242 mm
 Réserve potentielle totale: 242 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 242 mm

Code carto: 8116 gr

Synthèse générale
 CALCOSOL alluvial limoneux profond SUR AU MOINS 130CM, gravelé en surface;

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT S DE LA COMMUNE DE

Noms locaux ou cadastraux	Longerayes, les Boutesses, Pro-Giroud, les Pallis, les Billonnaires		
Surface en ha	16.6039 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur m	Moyenne du secteur 460 m	Haut du secteur m
Exposition	Sud-Sud Est (S-SO)		
Pente	Minimum %	Moyenne 4 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 20.60 % Silt : 45.80 % Sables : 37.40 %		Teneur en gravier : XX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 34 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs, étude géopéd. Cham 12		
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"/> 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"/> 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			
Chardonnay (1) : V	Muscat (1 à 2) : V	Marsanne blanche (3) : XX	
Chasselas (1) : X	Sylvaner (1 à 2) : V	Amigne (2 à 3) : X	
Pinot gris (1) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : V	petite Arvine (3) : XX	
Pinot blanc (1) : V	Humagne (2) : X	Roussanne (3) : XX	
Viognier (2) : V	Sauvignon blanc (1 à 2) : V	Doral (p à 1) : V	
CEPAGES ROUGES			
Diolinoir (1 à 2) : X	Syrah (2 à 3) : X	Humagne rouge (3) : X	
Gamay (1) : VV	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : X	Cornalin du Valais (3) : X	
Pinot noir (1) : VV	Merlot (2) : X	Garanoir (p) : V	
Gamaret (1) : V	Cabernet franc (2) : X	:	
:	Ancellotta (2 à 3) : V	:	

- 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

Remarques :

25. La qualification d'un cépage dans l'une des 4 classes ci-dessus est uniquement technique et qualitative. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
26. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
27. Les cépages autorisés à titre d'essai n'ont pas droit à la désignation AOC et ne figurent pas dans une des 4 classes de qualité ci-dessus.

Localisation

X : 585350 Y : 115805
 Secteur : CHAMOSON
 Commune : CHAMOSON
 Lieu-dit : Les Iles
 Date : 09/11/2005
 Observateur : I. Letessier

Environnement

Roche-mère: P(x):Eboulis ou cône peu caillouteux
 Cailloux < 40%

Etat: Bas du cône

Position : Bas de pente, 5-10% régulière

Hydrologie excès d'eau temporaire
 Apports latéraux
 Très léger au delà de 120cm

Antécédents climatiques: Depuis le 1/10: 28mm . 1 épisode notable > 10mm le 23/10

Végétation / Cépage : ?

Erosion et battance : Ni érosion ni battance

Etat de surface : Gravelé

Description

Nom réf: **CALCOSOL Limoneux, caillouteux sur un mètre, puis non caillouteux.**



Prof [cm] Horizons

0 - 20 Horizon de gravelage sur 20 cm :sable limoneux gris sombre, 70% de graviers et cailloux + sables feuilletés (arrangement horizontal), sec, assez meuble. Pas de racines.

Zgrv 20 - 100 Horizon assez mélangé avec des bandes claires et sombres et 40 à 50% de cailloux arrondis de calcaire sombre. Sur-structure peu nette se fragmentant en grumeleuse fine nette, poreux (B/T/S) à agrégats poreux, très sec et compact. Racines abondantes, mais nettement déviées à la base. les grosses sont stoppées.

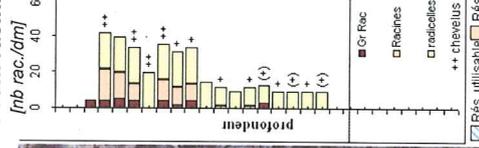
LAca 100 - 200 Horizon très peu caillouteux (3 bandes de graviers 5cm) Limoneux, calcaire, continu à débit prismatique vertical, avec faces et pores à revêtements grisâtres à cassure beige, calcaire, excessivement sec et compact et très dur à décroûter, mais traversé de fines racines lisses et verticales (doit donc s'ameublir un peu au printemps). Très Fine porosité biologique. rares grains rouille (drainage ralenti par la compacité.)

Mca

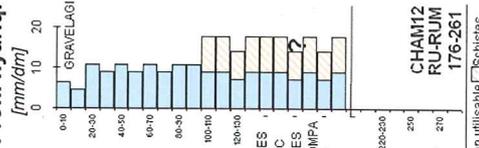
Détail



Profil racin.



Profil hydriq.



Réserve utilisable: 177 mm
 Réserve potentielle totale: 261 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 177 mm

Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [I]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
60-90	14,6	36,3	49,1	1,3	7,9	34	4,2	204	1	8,6	41,1	92	0,5	6,7	1	0
120-150	21,2	60,9	17,9	1	8	18	5	178	1,6	9,8	36,8	90	0,5	8,2	1	0

Synthèse générale

CALCOSOL Limoneux, caillouteux sur un mètre, puis non caillouteux.

Code carto: 6916 grv /Lc

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Très desséché (voie ferrée ?), et compact en profondeur (Lc) ce qui limite en bien l'alimentation hydrique qui serait sinon très forte.