

## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT A DE LA COMMUNE DE Chamoson

Noms locaux ou cadastraux	La Rameau, la Posse, Tsupon, Châtelard, les Cèves, la Tour, Pommey, Valeyplane, Rioute, Fosseau		
Surface en ha	46.7469 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur m	Moyenne du secteur 640 m	Haut du secteur m
Exposition	Sud Est (SO)		
Pente	Minimum %	Moyenne 60 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 21.10 % Silt : 39.20 % Sables : 37.20 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 35 %	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 16		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	<b>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).</b>		
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.		
<p><b>* : 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.</b></p>			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chardonnay (1) : X	Gewürztraminer (p) : VV	Rèze (2) : V	
Chasselas (1) : V	Aligote (1) : V	Marsanne blanche (3) : XX	
Petit gris (1) : VV	Savagnin blanc (1 à 2) : V	Petite Arvine (3) : XX	
Sylvaner (1 à 2) : V	Muscat (1 à 2) : VV	Müller Thurgau (p) : VV	
Charmont (1) : V	Sylvaner (1 à 2) : V	Riesling (2) : VV	
Pinot blanc (1) : VV	Sauvignon blanc (1 à 2) : X	:	
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Diolinoir (1 à 2) : V	Syrah (2 à 3) : XX	Carminoir (2 à 3) : V	
Gamay (1) : V	Merlot (2) : X	Garanoir (p) : V	
Pinot noir (1) : VV	Humagne rouge (3) : X	:	
Gamaret (1) : V	Cornalin du Valais (3) : XX	:	

- 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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
 2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
 3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

**Remarques :**

1. 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.
2. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
3. 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: 583083 Y: 117157  
 Secteur : CHAMOSON  
 Commune : CHAMOSON  
 Lieu-dit : GRUNAY  
 Date : 09/11/2005  
 Observateur : I. Letessier

## 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 : ?arrachage

Erosion et battance : Ni érosion ni battance

Hydrologie excès d'eau temporaire  
 nappe perchée temporaire

Description Nom réf: **CALCOSOL caillouteux rédoxique à partir de 90cm**

## Horizons

0 - 20 Gravelage, sablo limoneux, calcaire

Zgrv

20 -

90 40 à 60% de graviers et cailloux anguleux : calcaires et schistes. Frais meuble poreux, surtout des grosses racines, obliques.

Aca

90 -

140 Limon sableux brun olive plus compact, avec une pierrosité encore plus variable, plus de gros blocs plutôt anguleux ou à peine émoussés, Limon peu poreux finement bariolé de taches oxydées rouilles et grises peu, puis plus nettement contrastées et plus nombreuses au fond (excès d'eau temporaire au printemps). Racines rares, quelques chevelus

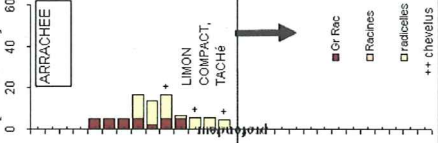
Dca

## Détail



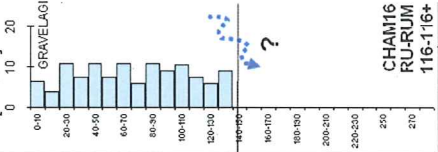
## Profil racin.

[nb rac./dm]



## Profil hydriq.

[mm/dm]



Rés. utilisable  Rés. non utilisable  Schistes

## 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 [%]
50-90	25,6	45,7	28,7	2,4	7,9	20	3,6	214	0,8	10,3	21,5	91	0,8	7	0,9	0
90-130	14	41,9	44,1	0,8	8,1	33	4	205	1	6,0	31,4	92	1,1	6	1,3	0

## Synthèse générale

Code carto: **9316,2- 6116,2?**  
 CALCOSOL caillouteux colluvial rédoxique à partir de 90cm

## Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Peu net, zone très urbanisée, remaniée

Réserve utilisable: 117 mm

Réserve potentielle totale: 150 mm

Réserve sur la prof. des racines: 117 mm

## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT B DE LA COMMUNE DE Chamoson

Noms locaux ou cadastraux	Artelin, Raffort, Illiarey, Nasot, le Toccan		
Surface en ha	12.5856 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 600 m	Moyenne du secteur m	Haut du secteur 815 m
Exposition	Sud Est-Sud Ouest(SO-SW)		
Pente	Minimum %	Moyenne 60 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 22.00 % Silt : 56.00 % Sables : 30.80 %		Teneur en gravier : XX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 21 %	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	<b>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).</b>		
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.		
<b>* : 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.</b>			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Aligote (1) : V	Gewürztraminer (p) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : V	
Chardonnay (1) : X	Pinot blanc (1) : V	Müller Thurgau (p) : VV	
Chasselas (1) : X	Muscat (1 à 2) : V	Riesling (2) : VV	
Pinot gris (1) : V	Sylvaner (1 à 2) : XX		
:	:		
:	:		
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Gamay (1) : V	Gamaret (1) : V	Garanoir (p) : V	
Pinot noir (1) : V	Diolinoir (1 à 2) : 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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
 2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
 3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

### Remarques :

- 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.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- 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 C DE LA COMMUNE DE Chamoson

Noms locaux ou cadastraux	Les Riverettes, Les Crêtes		
Surface en ha	6.1010 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur m	Moyenne du secteur 630 m	Haut du secteur m
Exposition	Sud Ouest (SW)		
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 20.50 % Silt : 45.00 % Sables : 32.40 %		Teneur en gravier : XX-XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 25 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
<b>Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC</b>	<b>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).</b>		
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.			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chardonnay (1) : V	Muscat (1 à 2) : X	Savagnin blanc (1 à 2) : V	
Chasselas (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV	Amigne (2 à 3) : X	
Mürztraminer (p) : V	Humagne (2) : V	petite Arvine (3) : V	
Pinot gris (1) : VV	Viognier (2) : V	Marsanne blanche (3) : V	
:	:	:	
:	:	:	
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Diolinoir (1 à 2) : V	Pinot noir (1) : X	Carminoir (2 à 3) : V	
Gamay (1) : VV	Ancellotta (2 à 3) : V	Humagne rouge (3) : X	
Gamaret (1) : X	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : X	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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

### Remarques :

1. 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.
2. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
3. 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 D DE LA COMMUNE DE Chamoson

Noms locaux ou cadastraux	Brayères		
Surface en ha	6.7955 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur m	Moyenne du secteur 740 m	Haut du secteur m
Exposition	Sud Est (SO)		
Pente	Minimum %	Moyenne 30 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 13.80 % Silt : 57.00 % Sables : 29.80 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 42 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
<b>Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input type="checkbox"/> GC</b>	<b>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).</b>		
<input type="checkbox"/> Cépage adapté <input type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
<input 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 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 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.		
<b>* : 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.</b>			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chardonnay (1) : V	Muscat (1 à 2) : V	Marsanne blanche (3) : XX	
Chasselas (1) : V	Sylvaner (1 à 2) : XX	Riesling (2) : V	
<input type="checkbox"/> würztraminer (p) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : V	:	
Pinot gris (1) : V	petite Arvine (3) : X	:	
:	:	:	
:	:	:	
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Diolinoir (1 à 2) : V	Pinot noir (1) : V	:	
Gamay (1) : V	Garanoir (p) : X	:	
Gamaret (1) : X	Merlot (2) : X	:	
:	:	:	

- 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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
 2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
 3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

### Remarques :

- 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.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- 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 E DE LA COMMUNE DE Chamoson

Noms locaux ou cadastraux	Illiarisses		
Surface en ha	6.6681 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur m	Moyenne du secteur 580 m	Haut du secteur m
Exposition	Sud Est (SO)		
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 15.40 % Silt : 53.80 % Sables : 42.90 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 37 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
<b>Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC</b>	<b>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).</b>		
<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 checked="" 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 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.		
<input checked="" type="checkbox"/> 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.		
* : <b>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.</b>			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chardonnay (1) : V	Muscat (1 à 2) : V	Sauvignon blanc (1 à 2) : V	
Chasselas (1) : V	Sylvaner (1 à 2) : VV GC	Marsanne blanche (3) : VV	
würztraminer (p) : X	Savagnin blanc (1 à 2) : VV	petite Arvine (3) : VV GC	
Pinot gris (1) : VV	Humagne (2) : V	:	
:	:	:	
:	:	:	
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Diolinoir (1 à 2) : V	Syrah (2 à 3) : VV	Cornalin du Valais (3) : V	
Gamay (1) : V	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V	Humagne rouge (3) : VV	
Gamaret (1) : X	Merlot (2) : V	:	
Pinot noir (1) : X	:	:	

- 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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

### Remarques :

1. 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.
2. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
3. 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 F DE LA COMMUNE DE Chamoson

Noms locaux ou cadastraux	Lumières		
Surface en ha	3.9854 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur m	Moyenne du secteur 600 m	Haut du secteur m
Exposition	Sud Ouest (SW)		
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 16.20 % Silt : 42.90 % Sables : 39.00 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 54 %	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	<b>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).</b>		
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"/> VV	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"/> VV	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"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	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.		
<b>* : 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.</b>			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chasselas (1) : V	Muscat (1 à 2) : V	petite Arvine (3) : VV GC	
Pinot gris (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV GC	Marsanne blanche (3) : VV	
:	Roussanne (3) : V	:	
:	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Gamay (1) : V	Merlot (2) : V	Humagne rouge (3) : VV	
Pinot noir (1) : X	Syrah (2 à 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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
 2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
 3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

**Remarques :**

1. 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.
2. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
3. 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 G DE LA COMMUNE DE Chamoson

Noms locaux ou cadastraux	Tsoume, Beuble		
Surface en ha	31.0904 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur m	Moyenne du secteur 540 m	Haut du secteur m
Exposition	Sud Est (SO)		
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 15.20 % Silt : 44.00 % Sables : 42.80 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 42 %	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 8-26		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	<b>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).</b>		
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.		
* : <b>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.</b>			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chardonnay (1) : V	Muscat (1 à 2) : V	Viognier (2) : V	
Chasselas (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV GC	petite Arvine (3) : VV GC	
Petit gris (1) : VV	Savagnin blanc (1 à 2) : VV	Marsanne blanche (3) : VV	
Pinot blanc (1) : V	Humagne (2) : VV	Roussanne (3) : VV	
Sauvignon blanc (1 à 2) : X	:	:	
:	:	:	
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Diolinoir (1 à 2) : V	Cabernet franc (2) : V	Cornalin du Valais (3) : VV	
Gamay (1) : V	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : VV	Humagne rouge (3) : VV	
Pinot noir (1) : V	Merlot (2) : V	:	
Ancellotta (2 à 3) : V	Syrah (2 à 3) : X	:	

- 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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

**Remarques :**

1. 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.
2. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
3. 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

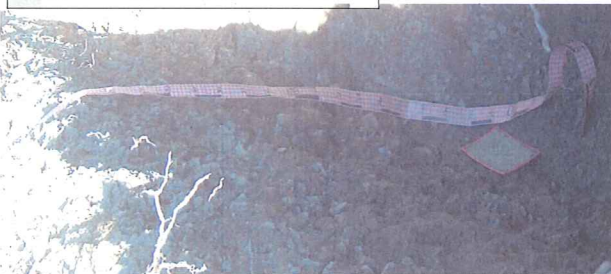
X: 584396 Y: 117117  
 Secteur : CHAMOSON  
 Commune : CHAMOSON  
 Lieu-dit : TSOUME  
 Date : 08/11/2005  
 Observateur : I. Letessier

## Environnement

Roche-mère: PXX: Eboulis ou cône Cailloux > 60%  
 Position : Milieu de pente, 15-25% régulière  
 Végétation / Cépage : ? arrachage  
 Erosion et battance : Ni érosion ni battance  
 Etat de surface : Gravelé

## Description

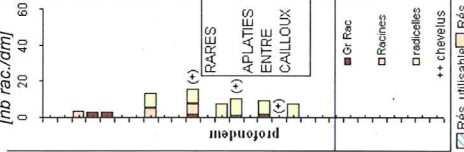
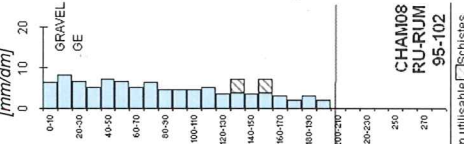
Nom réf: **PEYROSOL CALCAIRE profond typique**



## Prof [cm] Horizons

- 0 - BRUN gris, 50 à 60% de graviers et cailloux, terre fine variable légère S à SL localement plus fine  
 60<sub>L</sub> Sa++, poreux, (texturale) MO bien décomposé. Rares grosses racines. (vigne arrachée)  
 L<sub>Aca</sub>  
 60 - Peu différent, progressivement plus caillouteux 60 à 70% (calcaires émoussés, et en plaquettes).  
 130 Rares racines, meuble à peu compact, poreux, sec.  
 D<sub>ca</sub>  
 130 - Peu différent en couleur et pierrosité, terre fine plus sableuse à sables grossiers en plaquettes par  
 160 endroits (SL/SpL++), meuble à peu compact, sec à peine frais, très peu de racines aplaties entre les  
 cailloux.  
 D<sub>ca</sub>  
 160 - Peu différent, pierrosité de 70 à 80%, plus ou moins arrangés horizontalement (cailloutis non  
 200 remanié), très peu de racines.  
 D<sub>ca</sub>

## Détail

Profil racin.  
[nb rac./dm]Profil hydriq.  
[mm/dm]

Réserve utilisable: 97 mm  
 Réserve potentielle totale: 97 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 104 mm

## Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO <sub>3</sub> tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [°]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
50-90	13,8	39,4	46,8	1,1	7,6	64	8,9	211	2	6,1	28,3	92	1,1	5,7	1,6	0
130-160	8,9	26,1	65,0	0,4	8	69	6,1	214	1,3	5,4	51,7	93	0,8	4,8	1,6	0

## Synthèse générale

PEYROSOL très calcaire léger profond typique, mais peu de racines vives (bien retirées?) même au fond.

## Remarques sur la zone carto et sur le profil :

graviers et sables en plaquettes par endroit, cailloux petits, arrangés horizontalement au fond

Code carto: 6216

## Localisation

X: 584697 Y: 117065  
 Secteur : CHAMOSON  
 Commune : CHAMOSON  
 Lieu-dit : TSOUME  
 Date : 09/11/2005  
 Observateur : I. Letessier

## Environnement

Roche-mère: PX: Eboulis ou cône Cailloux>40%  
 Antécédents climatiques: Depuis le 1/10: 28mm . 1 épisode notable >10mm le 23/10  
 Position : Milieu de pente , 15-25% concave ?  
 Hydrologie sans excès d'eau  
 Végétation / Cépage :  
 Erosion et battance : Ni érosion ni battance  
 Etat de surface : gravelé

## Description Nom réf: Calcosol caillouteux profond de cone un peu concave



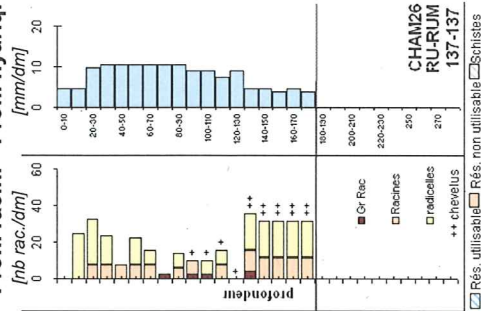
## Horizons

Prof [cm]	Description
0 - 30	Gravelage d'arrondis.
Zgrv 30 -	Gris jaune pâle, limon sableux calcaire, peu caillouteux (30%) Structure peu nette fragile, porosité moyenne à bonne (chenaux biologiques, +structure+ cailloux), racines nombreuses de 20 à 40 cm puis peu nombreuses. (fausses argiles CECfm faible)
LAc 90 -	Peu différent même couleur, structure et texture, moins compact et progressivement plus caillouteux 40 à 50% vers le bas. Racines peu abondantes.
Aca 130 -	Caillutis meuble, 70% de graviers cailloux et pierres et blocs anguleux.émoussés de calcaires noirs.
Dca 180 -	Matrice un peu plus sableuse, de même couleur qu'au dessus. Beaucoup plus de racines. Lit de blocs plus creux de 140 à 160cm (jetés en fond de minage).



Détail

## Profil racin. Profil hydriq.



Réserve utilisable: 137 mm  
 Réserve potentielle totale: 137 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 137 mm

## Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	H2O[-]	IPC [-]	CEC [meq/100g]	CEC [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
50-100	16,9	43,9	39,2	1	7,9	49	9	223	1,8	5,8	88	1,3	8,2	2	0

## Synthèse générale

Calcosol caillouteux profond de cone concave

Code carto: 6116/62

## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT H DE LA COMMUNE DE Chamoson

Noms locaux ou cadastraux	Les Champlans, Grù, Zampi		
Surface en ha	21.7253 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur m	Moyenne du secteur 546 m	Haut du secteur m
Exposition	Sud Est (SO)		
Pente	Minimum %	Moyenne 7 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 18.90 % Silt : 41.50 % Sables : 37.40 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 33 %	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 4-9-22		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	<b>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).</b>		
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.			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chardonnay (1) : V	Muscat (1 à 2) : V	petite Arvine (3) : VV GC	
Chasselas (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV GC	Marsanne blanche (3) : V	
Pinot gris (1) : VV	Savagnin blanc (1 à 2) : VV	:	
Pinot blanc (1) : V	Humagne (2) : VV	:	
:	:	:	
:	:	:	
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Diolinoir (1 à 2) : V	Syrah (2 à 3) : VV GC	Humagne rouge (3) : VV	
Gamay (1) : VV	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : VV	Tannat (3) : EXP (remarque 3)	
Pinot noir (1) : VV GC	Merlot (2) : VV	Sangiovese (3) : EXP (remarque 3)	
Ancellotta (2 à 3) : V	Cornalin du Valais (3) : VV	Carminoir (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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

### Remarques :

1. 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.
2. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
3. 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 : 584569 Y : 116573  
 Secteur : CHAMOSON  
 Commune : CHAMOSON  
 Lieu-dit : ST PIERRE  
 Date : 09/11/2004  
 Observateur : I.Letessier / V.Maitre

## Environnement

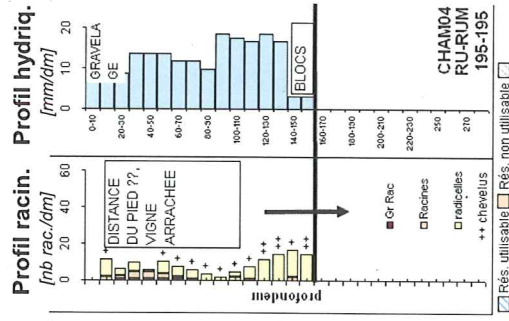
Roche-mère: P(x):Eboulis ou cône peu caillouteux  
 Cailloux < 40%  
 Végétation / Cépage : ?arrachage  
 Erosion et battance : Ni érosion ni battance  
 Etat de surface : GRAVELE aplatis gris sombre

## Description

Nom réf: **CALCOSOL moy. caillouteux puis très peu de 90 à 135cm.**

Prof [cm]	Horizons
0 - 30	GRAVELAGE, brun gris, particulière, frais, fines racines présentes.
30 - 60	<i>Zgrv</i> Transition: Limon argileux brun LA++ calcaire, peu caillouteux (30%, probable mélange de gravels anciens: graviers et cailloux aplatis de calcaire noir) structure polyédrique peu nette, porosité moyenne avec activité biologique entre les graviers, racines fines et moyennes peu abondantes (arraché) moyennement poreux, frais meuble à peu compact.
60 - 90	<i>L.Aca</i> Un peu plus caillouteux 40 à 50% subanguleux calcaires noirs à pate fine, texture toujours dominante limoneuse assez fine, LAS/Lsa++ calcaire, brun olivâtre, racines moins abondantes et plus fines, frais, meuble à peu compact.
90 - 135	<i>Aca</i> BRUN BEIGE, limon argileux très peu caillouteux: moins de 15%, calcaires noirs, masse continue peu compacte (pas de structure ni de fissures) mais avec porosité biologique bien visible, plus sec, un peu plus de racines surtout à la base, mais souvent mortes.
135 - 150	<i>Mca</i> Sommet d'un horizon à gros blocs subanguleux, avec de gros vides. Matrice plus limono sableuse (Extrémité du cône de Grü/lumaire sous les colluvions de Bougin ?)
150 - 196	<i>Dca</i>

## Détail



Réserve utilisable: 196 mm  
 Réserve potentielle totale: 196 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 196 mm

## Synthèse générale

Code carto: 9116x/(62)  
 CALCOSOL gravelé, limono argileux profond moy. caillouteux puis très peu de 90 à 135cm. Gros blocs enfouis à 135cm

**Environnement**

X: 584868 Y: 116643  
 Secteur : CHAMOSON  
 Commune : CHAMOSON

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

Etat: Replat,  
 Epannage moyennement caillouteux, peut être sur alluvions torrentielles très grossières en profondeur (comme trouvé plus bas dans le cône dans des profils moins "suspects")

Etat de surface : GRAVELE

Position : Milieu de pente , 2-5% régulière

Hydrologie sans excès d'eau

Date : 09/11/2005  
 Observateur : I. Letessier

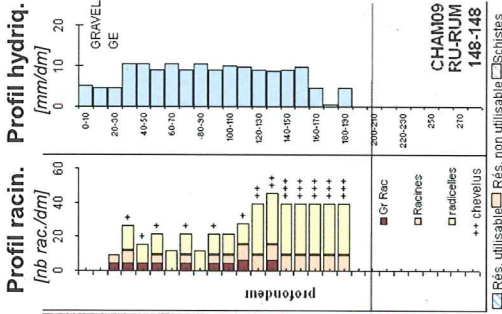
**Description Nom réf: Calcosol moyennement caillouteux profond sur lit de blocs**



Prof [cm]	Horizons
0 - 30	Horizon de gravelage sur 30 cm :sable limoneux gris sombre, 40 à 50% de graviers et cailloux , sec , meuble, poreux. Pas de racines.
Zgrv	
30 - 100	Brun gris, moyennement caillouteux (30 à 40%) texture LS(a)+++, calcaire , structure fragile, polyédrique (5 puis 0,8cm), porosité moyenne (structure + quelques vers + tubes racinaires), plus compact, racines peu abondantes lais saines et très bien réparties.
LAc	
100 - 165	Un peu différent , brun gris, un peu plus caillouteux (40 à 50%) mais texture plus fine LSa/LAS +, moins calcaire , structure fragile, polyédrique (4 puis 1 cm), porosité moyenne (structure + quelques vers + tubes racinaires), plus compact, racines peu abondantes saines et très bien réparties jusqu'à 130cm.
Mca	
165 - 190	Très différent, mais est-ce naturel? gros blocs au nord avec des vides (??) graviers et sables grossiers un peu compactés au sud, beaucoup de fines racines et chevelus au fond entre les blocs et dans le sable.
Dx	



Détail



Réserve utilisable: 148 mm  
 Réserve potentielle totale: 148 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 148 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 [%]
50-100	13,9	39,0	47,1	1,5	7,7	41	6,3	179	2	7,9	35,3	91	1,4	7,1	1	0

**Synthèse générale**

Code carto: 6116x/87 DX

Calcosol moyennement caillouteux profond sur lit de blocs d'un coté et sables grossiers et graviers de l'autre. Peut-être remblayé. Sous sol semble alluvial.

**Remarques sur la zone carto et sur le profil :**

Juste au dessus d'un muret (suspect)

## Localisation

X: 584323

Roche-mère: PXX: Eboulis ou cône Cailloux &gt; 60%

Secteur: CHAMOSON

Etat: zone régulière (20m) dans une forme largement convexe peu marquée (200m)

Commune: CHAMOSON

Position: Milieu de pente, 10-15% régulière

Date: 09/11/2005

Observateur: I. Letessier

## Environnement

Antécédents climatiques: Depuis le 1/10: 28mm, 1 épisode notable &gt; 10mm le 23/10

Végétation / Cépage: ? Vieille vigne

Erosion et battance: Ni érosion ni battance

Etat de surface: gravelé

## Description

Nom réf: Calcosol caillouteux profond à pierres et blocs enfouis.



## Horizons

0 - 30 gravelage

Zgrv 0 - 30 Gravelage sur 30cm

Zgrv 30 - 90 limon sablo argileux calcaire, brun sombre, caillouteux (40 à 50% de toutes tailles, avec des gros blocs, terre tassée en dessous), structure grossière peu nette fragile, zones compactes mal enracinées, racines horizontales à 50cm. (compaction)

LAcA 30 - 90 Horizon mélangé assez caillouteux en moyenne (40 à 50%) avec pierres et blocs à 70cm au dessus de zones nettement compactées (enfouissement) déviant les grosses racines

90 - 120 Limon sablo argileux, calcaire un peu plus caillouteux, 50 à 60% graviers, pierres, structure un peu plus nette, moins fragile, globalement plus poreux, moins compacté. racines surtout fines.

Jca 90 - 120 Lsa+++, brun gris, peu compact et mieux structuré qu'au dessus (nette polyédrique, se fragmentant bien) terre) Porosité bonne (Texture + structure) plus de racines, bien réparties. (un peu de "fausses" argiles à l'analyse)

Aca 120 - 130 niveau limono sableux peu caillouteux.

120 - 180 Cailloutis mélangé d'arrondis + émoussés et schistes avec 60 à 80% d'éléments de toute taille (gros blocs), calcifiés (enrobés de calcaire, sans faces préférentielles --> avant le transport) serrés, compact à très compact, peu poreux. dans un ematrice limoneuse beige très calcaire. Pas de racines vivantes (très rares chevelus morts autour des cailloux)

120 - 130 Bande peu caillouteuse de limon sableux.

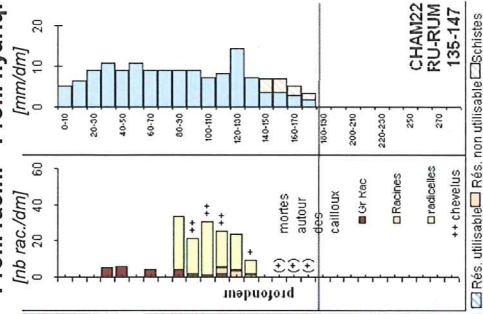
IMca

130 - 180 nettement plus caillouteux 60 à 80% graviers pierres, gros blocs, très serrés, arrondis émoussés de calcaire gris sombre (moraine?) assez calcifiés, revetus de calcite, cailloux très serrés dans une matrice Lsa+++ très calcaire (pas sableuse) - type coulée boueuse séchée?. Très peu de racines au delà de 130cm, mortes autour des cailloux.

## Détail



## Profil racin. Profil hydriq.



Réserve utilisable: 136 mm

Réserve potentielle totale: 147 mm

Réserve sur la prof. des racines: 147 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 [%]
80-100	21,7	39,5	38,8	1,8	7,7	28	4,4	222	0,9	9,8	28,6	92	0,8	6,4	1	0

**Synthèse générale**

**Code carto: 6116-6216 DX**

Calcosol (très) caillouteux profond matrice assez fine et pietrosité grossière: pierres et blocs enfouis.

**Remarques sur la zone carto et sur le profil :**

Sur cailloutis très serré au fond.



## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT I DE LA COMMUNE DE Chamoson

Noms locaux ou cadastraux	Rougin, Bessony, Merdesson, la Luy		
Surface en ha	44.5011 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur m	Moyenne du secteur 550 m	Haut du secteur m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum %	Moyenne 11 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 20.40 % Silt : 46.20 % Sables : 33.30 %		Teneur en gravier : XX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 29 %	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 14		
<b>Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC</b>	<b>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).</b>		
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.		
<p><b>* : 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.</b></p>			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chardonnay (1) : X	Muscat (1 à 2) : VV	Marsanne blanche (3) : X	
Chasselas (1) : X	Sylvaner (1 à 2) : V	Amigne (2 à 3) : X	
Pinot gris (1) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : V	Riesling (2) : X	
:	Humagne (2) : X	:	
:	:	:	
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Diolinoir (1 à 2) : V	Syrah (2 à 3) : V	Humagne rouge (3) : V	
Gamay (1) : VV	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V	Carminoir (2 à 3) : V	
Pinot noir (1) : VV	Merlot (2) : V	Garanoir (p) : X	
Gamaret (1) : V	Cabernet franc (2) : V	:	
Ancellotta (2 à 3) : V	Cornalin du Valais (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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

**Remarques :**

1. 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.
2. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
3. 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: 584138 Y: 116727  
Secteur : CHAMOSON  
Commune : CHAMOSON

Date : 08/11/2005  
Observateur : I. Letessier

## Environnement

Roche-mère: Colluvions  
Position : Milieu de pente, 5-10% concave  
Antécédents climatiques: Depuis le 1/10: 28mm, 1 épisode notable >10mm le 23/10  
Végétation / Cépage : ?jeune  
Érosion et battance : Ni érosion ni battance

## Description

Nom réf: **CALCISOL gravelé profond peu caillouteux de texture moyenne à lourde**



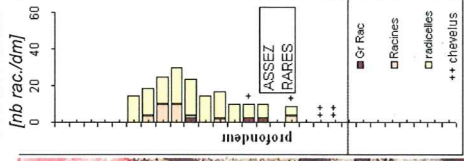
## Horizons

- 0 - 30 Horizon de gravelage sur 30 cm : limon sableux à sable limoneux gris sombre, 40 à 50% de graviers et cailloux arrondis casés, et anguleux, sec, meuble, poreux. Pas de racines.
- Zgrv 30 LIMON ARGILE SABLEUX à peine effervescent, LAS(+), non calcaire, très peu caillouteux (10 à 15%) bien nettement structuré, brun gris sombre, bonne teneur en matière organique bien décomposée, porosité moyenne, peu compact, frais, chenaux de vers. Très vagues taches rouilles d'oxydation. Racines peu abondantes mais verticales et bien réparties
- Aci 80 - 130 Peu différent, à peine plus calcaire, plus clair et plus caillouteux (15 à 30%, irrégulier), structure encore bien affirmée, encore des chenaux biologiques, taches progressivement un peu plus nettes (excès d'eau temporaire)
- Sci 130 - 200 Brun gris finement bariolé, peu calcaire, texture L<sub>Sa</sub>+, 30 à 40% de graviers cailloux et pierres arrondis, émoussés et anguleux, taches rouilles et grises peu contrastées, structure plus continue mais encore finement poreuse (racines) frais. Rares racines et vieux chevelus d'ancienne vigne. Pas encore de grosses au delà de 140cm.
- M(g)

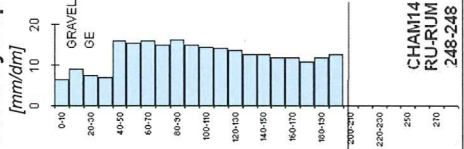
## Détail



## Profil racin. [nb rac./dm]



## Profil hydriq. [mm/dm]



Réserve utilisable: 248 mm  
Réserve potentielle totale: 248 mm  
Réserve sur la prof. des racines: 248 mm

## Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO <sub>3</sub> tot [%]	Ca [%]	CECm [meq/100g-arg]	CEC [meq/100g]	IPC [-]	Fe [ppm]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]	
50-90	34,5	50,9	14,6	2,3	7,7	6	1,4	172	0,5	11,3	19,4	78	2,4	9,8	2	7,6

## Synthèse générale

CALCISOL gravelé profond peu caillouteux de texture moyenne à lourde, à léger excès d'eau temporaire

Code carto: 9136,1 +grv

## Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Zone parfois un peu calcaire : notée 9136-9116

## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT J DE LA COMMUNE DE Chamoson

Noms locaux ou cadastraux	Trémasières, Collombey, les Dahres, Planty			
Surface en ha	36.6890 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur m	Moyenne du secteur 530 m	Haut du secteur m	
Exposition	Sud (S)			
Pente	Minimum %	Moyenne 8 %	Maximum %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 16.90 % Silt : 46.10 % Sables : 38.20 %		Teneur en gravier : XXX	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 39 %	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 17-18-19			
<b>Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC</b>	<b>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).</b>			
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"/> 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.				
<b>CEPAGES BLANCS</b>				
Chardonnay (1) : VV	Muscat (1 à 2) : V	Sauvignon blanc (1 à 2) : V		
Chasselas (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV GC	Marsanne blanche (3) : V		
Pinot gris (1) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : VV	petite Arvine (3) : VV GC		
Pinot blanc (1) : V	Humagne (2) : V			
<b>CEPAGES ROUGES</b>				
Diolinoir (1 à 2) : VV	Syrah (2 à 3) : VV	Humagne rouge (3) : VV		
Gamay (1) : VV	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : VV	Mourvèdre (3) : EXP (remarque 3)		
Pinot noir (1) : VV GC	Merlot (2) : VV	Tannat (3) : EXP (remarque 3)		
Gamaret (1) : X	Cabernet franc (2) : VV	Barbera : EXP (remarque 3)		
Ancellotta (2 à 3) : V	Cornalin du Valais (3) : VV	Magliocco : 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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

### Remarques :

- 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.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- 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

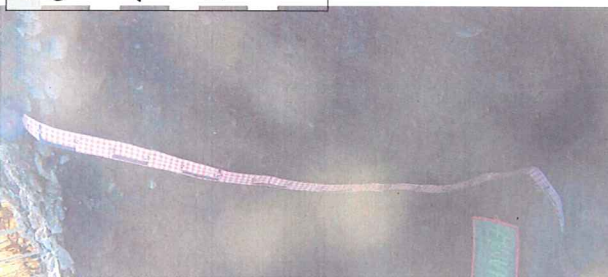
X: 584357 Y: 115959  
 Secteur: CHAMOSON  
 Commune: CHAMOSON  
 Lieu-dit: STPIERRE N  
 Date: 09/11/2005  
 Observateur: I. Letessier

## Environnement

Roche-mère: Fluvio-glaciaire, glacio torrentiel X>50-60%  
 Etat: Voir la représentativité avec les vignons  
 Position: Milieu de pente, 10-15% régulière  
 Hydrologie: sans excès d'eau  
 Antécédents climatiques: Depuis le 1/10: 28mm . 1 épisode notable >10mm le 23/10  
 Végétation / Cépage: Chasselas vieux  
 Erosion et battance: Ni érosion ni battance  
 Etat de surface: Gravelage d'arrondis

## Description

Nom réf: PEYROSOL calcaire profond probablement peu naturel. (bandes)



## Prof [cm] Horizons

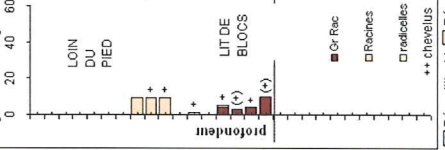
0 - 40 Horizon de gravelage sur 40 cm :sable limoneux BRUN NOIR, 70% de graviers et cailloux, sec, assez meuble. Pas de racines.  
 Zgrv  
 40 - 140 Très caillouteux (60 à 70%) avec matrice de sables grossiers, frais, meuble à peu compact, racines tourmentées, non comptées  
 Aca  
 140 Horizon très caillouteux (70% de graviers et cailloux) serré, en bandes horizontales plus ou moins sombres avec des lentilles de limon beige très calcaire, très compact et sans grosses racines  
 Dca  
 A l'est :lit de blocs avec des vides avec beaucoup de grosses racines.

## Détail



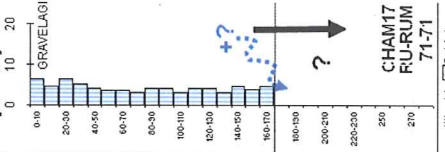
## Profil racin.

[nb rac./dtm]



## Profil hydriq.

[mm/dtm]



Réserve utilisable: 71 mm  
 Réserve potentielle totale: 71 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 71 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 [%]
50-90	10	34,1	55,9	1,5	7,7	61	5,5	188	1,6	6,0	30,0	91	0,9	4,9	1,4	2,3
140-160	10,5	46,8	42,7	0,5	8,2	80	12,9	245	2,1	4,6	34,3	94	0,9	3,9	1,4	0

## Synthèse générale

PEYROSOL calcaire profond à sables grossiers probablement peu naturel. (bandes, lit de blocs à 160cm), assez différent des autres profils du cone

## Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Lit de blocs avec des vides en profondeur (sol pas en place???) Un peu loin du bout de rang pour le comptage racinaire.

Code carto: 8816?

## Localisation

X: 584481 Y: 116196

Secteur : CHAMOSON

Commune : CHAMOSON

Date : 09/11/2005

Observateur : I. Letessier

## Environnement

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

Position : Milieu de pente, 5-10% concave

Hydrologie sans excès d'eau  
nappe perchée temporaire

Antécédents climatiques: Depuis le 1/10: 28mm. 1 épisode notable &gt; 10mm le 23/10

Végétation / Cépage : ?

Description Nom réf: **CALCOSOL profond peu caillouteux sur 110cm sur cailloutis anguleux**

## Prof [cm]

0 -

Horizon de gravelage sur 25cm : sable limoneux brun gris sombre, 60% de graviers et cailloux, frais, un peu compact à la base. Chevelus.

Zgrv

25 -

brun gris sombre, texture nettement plus fine LAS+ et moins calcaire, peu graveleux, poreux (bonne activité bio avec des chenaux) frais peu compact à meuble, sous structure très fine très nette. mélange avec 20% de petits graviers et petits cailloux de toute forme. racines fines, lisses jeunes sub verticales, en voie de colonisation.

Aca

80 -

Toujours LAS+ assez fin, peu calcaire et très peu graveleux, bien coloré brun sombre, structure fine, frais, assez poreux avec chenaux biologiques.

Sca-ci

110 -

CAILLOUTIS: 60% d'éléments anguleux et émoussés dans un matrice fine limoneuse nettement plus calcaire L+++ . Cohérent se défaisant à la main sans difficulté. Encore assez poreux, racines plus visibles et bien ramifiées autour des cailloux, bien réparties, fines.

Dca

170 -

Plus gris clair, plus caillouteux (70%) quelques traces oxydées autour des cailloux (Circulation d'eau au printemps?); Encore quelques racines de 2 à 3 mm jusqu'au fond.

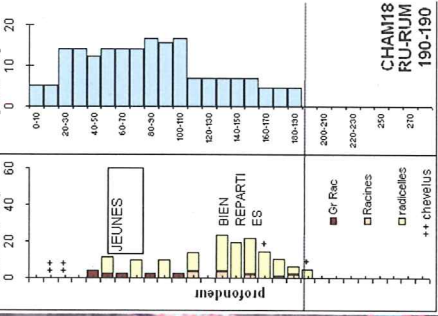
Dca

## Détail



## Profil racin. Profil hydriq.

[nb rac./dm] [mm/dm]

CHAM18  
RU-RUM  
190-190

Réserve utilisable: 190 mm  
Réserve potentielle totale: 190 mm  
Réserve sur la prof. des racines: 190 mm

## Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [E]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
30-70	21,7	49,7	28,6	1,9	7,8	31	5,5	258	0,8	8,5	21,7	90	1,4	7,5	1	0
80-110	20,9	48,9	30,2	2,3	7,8	30	5,3	264	0,8	9,0	21,1	91	0,7	7,6	1,1	0

## Synthèse générale

CALCOSOL gravelé puis profond peu caillouteux et peu calcaire sur 110cm sur cailloutis anguleux calcaire

Code carto: 6916/62

## Localisation

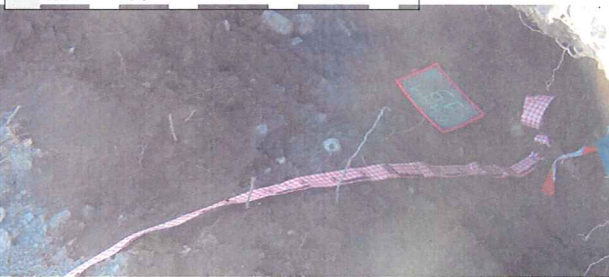
X: 584054 Y: 116377  
 Secteur: CHAMOSON  
 Commune: CHAMOSON  
 Lieu-dit: Trémazières  
 Date: 09/11/2005  
 Observateur: I. Letessier

## Environnement

Antécédents climatiques: Depuis le 1/10: 28mm, 1 épisode notable >10mm le 23/10  
 Végétation / Cépage: ?jeune  
 Erosion et battance: Ni érosion ni battance  
 Etat de surface: Gravelage d'arrondis

## Description

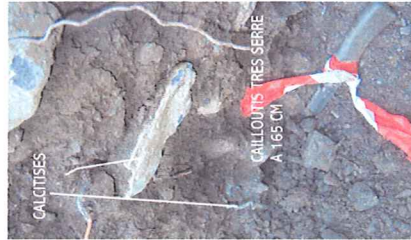
Nom réf: **CALCOSOL profond très irrégulièrement caillouteux,**



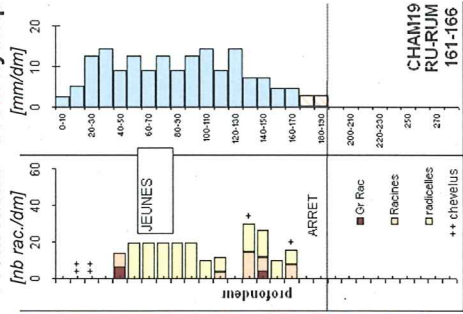
## Horizons

- 0 - Horizon de gravelage sur 25 cm :sable limoneux BRUN NOIR, 80% de graviers et cailloux arrondis, 25 sec, meuble. Pas de racines.
- Zgrv 100 Très hétérogène, brun sombre moyenne de texture LSA++ 30 à 50% de graviers et cailloux, avec 100 lentilles plus sombres à 60% de cailloux et sables grossiers. Fond de minages avec mélanges. Beaucoup de fines racines bien réparties.
- LAca 150 A peine plus clair, LSA++ à pierrosité toujours très hétérogène sans organisation claire: 20 à 60% de toutes formes. Racines plus grosses et bien réparties. Plus nettement et plus solidement structuré, porosité plus visible (Bio, Structure, Texture)
- Aca 150 Cailloutis à 60% puis 80% de cailloux émoussés, cohérent puis très compact et très calcitisé (entouré de calcaire) à partir de 165cm. Matrice limono sableuse gris jaune pale, très effervescente au fond
- Dca LS++ à LS++++. Plus de racines au delà de 170cm.

## Détail



## Profil racin.



Réserve utilisable: 190 mm  
 Réserve potentielle totale: 190 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 190 mm

## Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [I]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
50-90	16,5	41,2	42,3	1,6	7,9	41	5,5	206	1,3	7,7	27,3	88	1,1	8,9	1,9	0	0
110-140	22,2	46,6	31,2	2	7,9	38	6,4	171	2,2	10,2	27,9	89	1,4	7,8	1,9	0	0

## Synthèse générale

CALCOSOL profond très irrégulièrement caillouteux, (35% en moyenne) sur cailloutis de cône calcitisé et assez compact au delà de 165cm.

Code carto: 6916X(62k)

## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT K DE LA COMMUNE DE Chamoson

Noms locaux ou cadastraux	Champs de Croix, Prieuré, les Combes		
Surface en ha	26.4010 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur m	Moyenne du secteur 480 m	Haut du secteur m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 25.00 % Silt : 52.20 % Sables : 28.10 %		Teneur en gravier : XX
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		
<b>Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC</b>	<b>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).</b>		
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"/> 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.			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chasselas (1) : VV	Pinot blanc (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV GC	
Pinot gris (1) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : VV	Humagne (2) : V	
:	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Diolinoir (1 à 2) : V	Syrah (2 à 3) : V	Ancellotta (2 à 3) : V	
Gamay (1) : VV	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : VV	Cornalin du Valais (3) : V	
Pinot noir (1) : VV GC	Merlot (2) : V	Carminoir (2 à 3) : V	
Gamaret (1) : V	Cabernet franc (2) : VV	Humagne rouge (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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

**Remarques :**

1. 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.
2. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
3. 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 L DE LA COMMUNE DE Chamoson

Noms locaux ou cadastraux	Pierre Bénite, La Rotte, le Dzaccou, la Plantôz, la Portette, Pro Piter		
Surface en ha	41.3996 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur m	Moyenne du secteur 500 m	Haut du secteur m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum %	Moyenne 7 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 18.50 % Silt : 46.00 % Sables : 37.40 %		Teneur en gravier : X-XX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 33 %	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 1-13-20-24		
<b>Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC</b>	<b>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).</b>		
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.			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chardonnay (1) : VV	Humagne (2) : V	petite Arvine (3) : X	
Chasselas (1) : V	Sauvignon blanc (1 à 2) : VV	Muscat (1 à 2) : VV	
Rot gris (1) : V	Sylvaner (1 à 2) : VV GC	Riesling (2) : V	
:	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Diolinoir (1 à 2) : V	Syrah (2 à 3) : VV GC	Humagne rouge (3) : V	
Gamay (1) : VV	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V	Carminoir (2 à 3) : V	
Pinot noir (1) : VV GC	Cabernet franc (2) : V	galotta (1) : V	
Ancellotta (2 à 3) : V	Cornalin du Valais (3) : V	Gamaret (1) : 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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

**Remarques :**

4. 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.
5. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
6. 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 : 583657 Y : 115439  
 Secteur : CHAMOSON  
 Commune : CHAMOSON  
 Lieu-dit : ST PIERRE  
 Date : 05/07/2004  
 Observateur : I. Letessier

**Environnement**

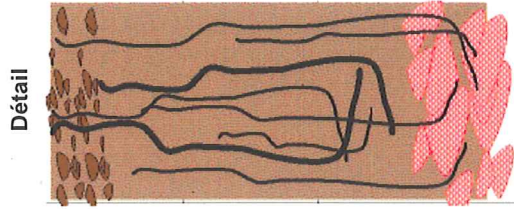
Roche-mère: P(x):Eboulis ou cône peu caillouteux  
 Antécédents climatiques: octobre à J : 210mm  
 Humagne rouge/161 49  
 État: 1/3 BAS DU CONE  
 État de surface : Milieu de pente, 2-5% régulière  
 Gravelage 50 à 60% de calcaires gris arrondis et émoussés

**Description**

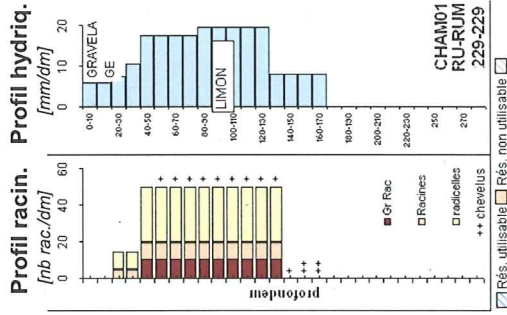
**Nom réf: Calcisol limoneux de cône alluvial sur cailloutis au delà de 140cm**



Prof [cm]	Horizons
0 - 30	Brun gris sombre, compact, limon sableux de structure assez continue, peu poreux, agrégats non poreux (=tassement de surface) 50 à 60% de cailloux de gravellages (arrondis /émoussés, calcaires dominants) Zgrv
30 - 130	Gris sombre, limon à limon argileux calcaire, frais, poreux, fine porosité biologique de racines et galeries de vers jusqu'au fond, + structure polyédrique arrondie friable moyenne (à fine) nette à agrégats très poreux, pas de cailloux ( 1 lit mince de graviers arrondis), racines fines, grosses et chevelus abondants très bien répartis; Très fines vermiculures de calcite vers 1m. LAcA
130 - 150	Sommet d'un horizon à blocaille calcaire noyée dans un limon gris, encore des fines racines abondantes autour des blocs. Dca



**Détail**



Réserve utilisable: 230 mm  
 Réserve potentielle totale: 230 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 230 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 [%]
30-60	18,1	47,1	34,8	0,9	7,9	33	6,1	187	1,7	7,1	29,3	89	2,4	7,2	1,3	0
60-90	17,1	46,2	36,7	1,2	8	38	7,4	192	2	6,5	24,0	89	2,1	8	1,3	0
90-135	17,6	49,4	33,0	1	8,1	31	5,9	179	1,9	7,8	33,0	87	2,4	9,1	1,2	0

**Synthèse générale**

**Code carto: 6916 ((88)GRV**

CALCOSOL limoneux (Lsa) profond, gravelé un peu tassé en surface sur niveau à cailloux et blocs au delà de 130cm.

**Remarques sur la zone carto et sur le profil :**  
 Faible CEC relativement au taux d'argile"

## Localisation

X: 584030 Y: 115231  
 Secteur: CHAMOSON  
 Commune: CHAMOSON  
 Lieu-dit: ST PIERRE W  
 Date: 08/11/2005

## 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

Position: Milieu de pente, 10-15% concave

Végétation / Cépage: ?

Erosion et battance: Ni érosion ni battance

Etat de surface: Brun gris, 40% de mélange arrondis/anguleux de gravelage

Observateur: I. Letessier

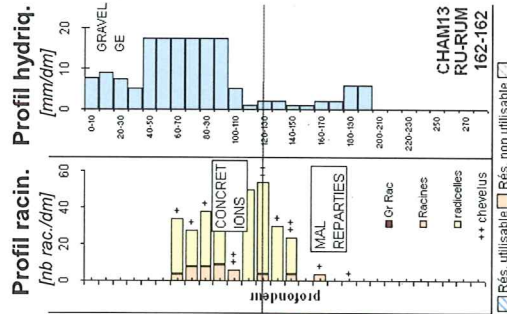
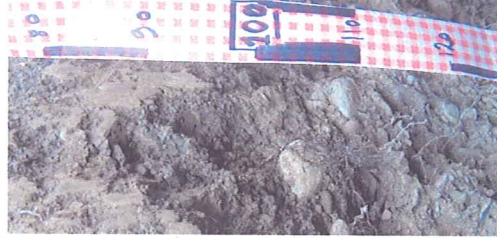
## Description Nom réf: CALCOSOL de cône: limon sur 1m puis cailloutis arrondis



## Horizons

- 0 - 40 Zgrv Horizon de gravelage sur 30 à 50cm: limon sableux à sable limoneux gris sombre, 40 à 60% de graviers et cailloux arrondis cassés, et anguleux, sec, meuble, poreux. Pas de racines.
- 40 - 100 Jca Limon argilo sableux gris sombre LAS+ modérément calcaire, sans cailloux, structure assez anguleuse très nette 5cm se fragmentant en fine 0,5cm. Compacité très variable de meuble à très compacte par endroit en face est. Porosité variable de bonne (zone à activité bio et racines) à mauvaise (zones très compactes). Pseudomycélium (filaments) calcaires abondants à la base. racines fines abondantes mais déviées horizontalement et souvent mortes à la base.
- 100 - 150 Dca CAILLOUTIS cohérent, nettement calcifié sous les cailloux au sommet de l'horizon, peu ensuite: 80% en moyenne de graviers et cailloux, arrondis, arrangés horizontalement, rares poches de limon sableux beige sans cailloux, lits de graves pures sans terre fine, racines fines très abondantes et très bien réparties jusqu'à 150cm puis rares et mal réparties. Terre fine sableuse, grossière par endroits.
- 170 - 180 Dca Gris brun, limite inférieure ondulante de 130 à 180 cm.
- Passage progressif vers l'est à des cailloux et blocs arrondis plus gros de calcaire sombre; Texture de limon sableux avec des poches très limoneuses, assez calcaire (LS+++). Toujours des fines racines, mal réparties (pas coté gros blocs).

## Détail



Réserve utilisable: 162 mm  
 Réserve potentielle totale: 162 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 162 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 [%]
60-90	29,3	59,6	11,1	3,6	7,6	19	6,7	194	1,8	15,7	29,0	91	0,4	7,9	0,7	0

## Synthèse générale

CALCOSOL de cône: limon (argileux) sur 1m puis cailloutis arrondis brut sableux très calcaire

## Remarques sur la zone carto et sur le profil:

"replat" très légèrement concave

**Environnement**

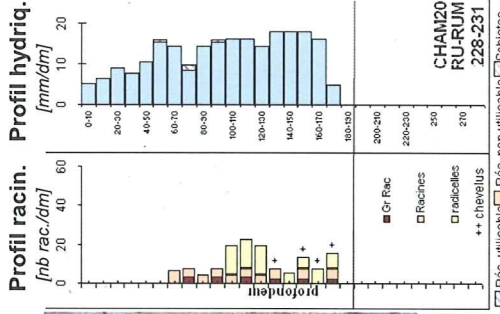
**X:** 583869 **Y:** 115642  
**Secteur:** CHAMOSON  
**Commune:** CHAMOSON  
**Lieu-dit:** ST PIERRE W  
**Date:** 09/11/2005  
**Observateur:** I. Letessier

**Roche-mère:** Dépot de pente ou cône non ou très peu caillouteux  
**Antécédents climatiques:** Depuis le 1/10: 28mm . 1 épisode notable >10mm le 23/10  
**Végétation / Cépage :** ?

**Description Nom réf: CALCOSOL limoneux profond peu caillouteux**



Prof [cm]	Horizons
0 - 20	Gravellage récent de cailloux arrondis
Zgrv	
20 - 50	Pierrosité décroissante régulièrement, sable limoneux gris sombre, meuble.
Zgrv	
50 - 100	Brun assez mélangé d'anciens gravellages arrondis + schistes sombres aaléniens fragiles. 10 à 20% en moyenne, texture LSA++ avec des poches de sables en plaquettes . Structure grumeleuse fine et fragile, racines peu abondantes mais bien réparties.
Zgrv	
100 - 120	Brun sombre, (ancienne surface?) structure plus nette anguleuse se fragmentant facilement, discrets revêtements plus sombres (organominéraux) sur les faces de structure. Rares cailloux et graviers irrégulièrement répartis, racines fines bien divisées , porosité à dominante biologique, agrégats poreux. Peu compact sec.
IIAca	
120 - 170	Limon sableux beige LSA+++ calcaire, non caillouteux de structure continue avec de fines lentilles de graves horizontales (1/5 du volume) Petites taches rouilles peu contrastées (compacité) . Globalement compact mais avec des zones très meubles (aux passages d'anciennes racines). Grosses racines dans ces poches meubles (photo). Passées plus caillouteuses de 150 à 160 cm
Mca	
170 - 180	Sable gris calcaire assez grossier en lentilles au fond , avec des racines fines et moyennes.
IIIMca	



Réserve utilisable: 228 mm  
 Réserve potentielle totale: 231 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 231 mm

**Analyses de terre [Sol-Conseil]**

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [f]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg %]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
50-100	16,2	39,8	44,0	1,5	7,9	36	4,9	241	0,9	7,1	25,3	89	0,9	7,4	2,4	0
130-160	16,9	64,5	18,6	1,1	8	31	8,1	238	1,4	8,9	39,6	89	0,4	9,6	1,3	0

**Synthèse générale**

**Code carto: 6916 grv**  
 CALCOSOL limoneux profond peu caillouteux assez brassé avec d'anciens gravellages sur un mètre sur limon (L+++ ) beige très calcaire à lits de graves horizontales

## Localisation

X : 583947 Y : 115853  
 Secteur : CHAMOSON  
 Commune : CHAMOSON  
 Lieu-dit : ST PIERRE NW  
 Date : 09/11/2005  
 Observateur : I. Letessier

## Environnement

Roche-mère: P(x): Eboulis ou cône peu caillouteux  
 Antécédents climatiques: Depuis le 1/10: 28mm . 1 épisode notable >10mm le 23/10  
 Position : Milieu de pente , 10-15% concave ?Jeune  
 Hydrologie sans excès d'eau  
 Végétation / Cépage :  
 Etat de surface : gravelé

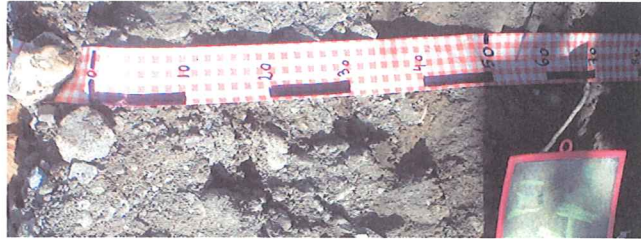
## Description

Nom réf: **Calcosol profond modérément caillouteux à matrice assez fine.**



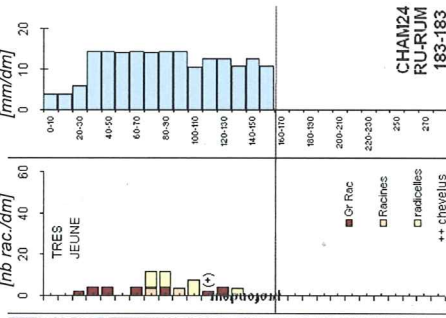
Prof [cm]	Horizons
0 - 30	Gravelage 70% arrondis. Brun sombre sablo limoneux frais/sec;
Zgrv	
30 - 100	Limon sablo argileux (LSa à LAS++) brun olive, calcaire, structure polyédrique nette, peu graveleux (20% arrondis de calcaire gris sombre) Encore peu de racines, un peu déviées à 50cm . Poreux (Structure + Biologique) frais et peu compact.
LAc	
100 - 110	bande plus caillouteuse à 50% avec des sables grossiers.
Dca	
110 - 160	Beige, limon sablo argileux calcaire structure moins nette à agrégats peu poreux, 30 à 40% de cailloux plutôt arrondis mais avec des aplatis de schistes aalénien sombres . Frais à sec, peu compact, encore peu de racines.
Mca	

## Détail



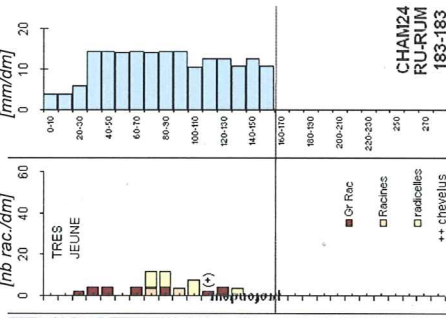
## Profil racin.

[nb rac./dm]



## Profil hydriq.

[mm/dm]



CHAM24  
 RUJUM  
 183-183

Réserve utilisable: 183 mm  
 Réserve potentielle totale: 183 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 183 mm

## Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [f]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
50-100	21,9	48,5	29,6	1,7	7,9	40	8,1	215	1,8	8,9	25,1	89	1,3	7,9	1,7	0
110-150	13,9	49,2	36,9	0,5	8,1	58	10,8	240	1,9	6,0	36,0	91	1,3	6	2	0

## Synthèse générale

Calcosol profond modérément caillouteux en profondeur , à matrice assez fine.

Code carto: 6916x

## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT M DE LA COMMUNE DE Chamoson

Noms locaux ou cadastraux	Les Arbaz		
Surface en ha	10.2893 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur m	Moyenne du secteur 500 m	Haut du secteur m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum %	Moyenne 6 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 13.60 % Silt : 43.00 % Sables : 51.70 %		Teneur en gravier : XX
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		
<b>Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC</b>	<b>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).</b>		
<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 checked="" 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 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.		
<input checked="" type="checkbox"/> 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.		
<b>* : 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.</b>			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chardonnay (1) : V	Humagne (2) : X	petite Arvine (3) : X	
Chasselas (1) : V	Sauvignon blanc (1 à 2) : X	:	
ot blanc (1) : V	Sylvaner (1 à 2) : VV	:	
:	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Diolinoir (1 à 2) : V	Syrah (2 à 3) : V	Humagne rouge (3) : X	
Gamay (1) : VV	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V	Garanoir (p) : V	
Pinot noir (1) : VV	Merlot (2) : V	:	
Gamaret (1) : V	Cornalin du Valais (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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
 2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
 3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

### Remarques :

7. 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.
8. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
9. 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 N DE LA COMMUNE DE Chamoson

Noms locaux ou cadastraux	Grands-Praz, Dzervine, Ravanay sud de la route cantonale (déviation), la Vouette		
Surface en ha	16.2034 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur m	Moyenne du secteur 480 m	Haut du secteur m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum %	Moyenne 2 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 21.10 % Silt : 45.50 % Sables : 36.30 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 31 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
<b>Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC</b>	<b>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).</b>		
<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 checked="" 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 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.		
<input checked="" type="checkbox"/> 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.		
<b>* : 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.</b>			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chardonnay (1) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : V	petite Arvine (3) : X	
Chasselas (1) : V	Muscat (1 à 2) : V	:	
Pinot gris (1) : V	Sylvaner (1 à 2) : VV	:	
:	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Diolinoir (1 à 2) : V	Syrah (2 à 3) : X	Humagne rouge (3) : X	
Gamay (1) : VV	Cabernet franc (2) : V	:	
Pinot noir (1) : VV	Cornalin du Valais (3) : X	:	
:	:	:	

- 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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
 2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
 3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

**Remarques :**

10. 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.
11. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
12. 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 O DE LA COMMUNE DE Chamoson

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	<b>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).</b>		
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.			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chardonnay (1) : V	Pinot blanc (1) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : V	
Chasselas (1) : VV	Muscat (1 à 2) : V	:	
Rot gris (1) : V	Sylvaner (1 à 2) : VV GC	:	
:	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> 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.