

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

COMMUNE DE CHAMOSON

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

CEPAGES ROUGES	SECTEURS D'ENCEPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX															
	Chamoson village	Artelin Raffort	Riverettes Les Crêtes	Brayères	Illiarisses	Lumeires	Tzoumaz Beuble	Champlan Gru	Rougin Bessoni Merdesson	Trémazières Collombey	ChampsCroix Prieuré Les Combes	Pierre Bénite La Rottaz	Les Arbaz	Grand Praz Dzervinnaz	Ravanay	Pré des Pierres
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P
Surface en ha	47.22	12.59	6.04	6.82	8.52	3.98	31.26	21.75	44.86	27.69	26.64	41.48	10.64	15.77	23.45	22.43
Cépages précoces à très précoces (Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)																
Garanoir	V	V	V	X					X				V			V
Cépages de 1ère époque et 1 à 2 (Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)																
Diolinoir (1 à 2)	V	V	V	V	V		V	V	V	VV	V	V	V	V		V
Gamay	V	V	VV	V	V	V	V	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV
Gamaret	V	V	X	X	X				V	X	V	V	V			
Pinot noir	VV	V	X	V	X	X	V	VV GC	VV	VV GC	VV GC	VV GC	VV	VV	VV GC	VV GC
Galotta												V				
Cépages de 2ème époque et 2 à 3 (Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)																
Ancellotta (2 à 3)			V				V	V	V	V	V	V				
Cabernet franc							V	V	V	VV	VV	V		V		
Cabernet Sauvignon (2 à 3)			X		V		VV	VV	V	VV	VV	V	V			V
Merlot	X			X	V	V	V	VV	V	VV	V		V		V	V
Syrah (2 à 3)	XX				VV	VV	X	VV GC	V	VV	V	VV GC	V	X	VV GC	VV GC
Carminoir (2 à 3)	V		V					V	V	V	V	V				
Cépages de 3ème époque (Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)																
Cornalin du Valais	XX				VV		VV	VV	V	VV	V	V	V	X	VV	
Humagne rouge	X		X		VV	VV	VV	VV	V	VV	V	V	X	X	VV	VV

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

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

TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCEPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL

COMMUNE DE CHAMOSON

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

CEPAGES BLANCS	SECTEURS D'ENCEPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX															
	Chamoson village	Artelin Raffort	Riverettes Les Crêtes	Brayères	Illiarisses	Lumeires	Tzoumaz Beuble	Champlan Gru	Rougin Bessoni Merdesson	Trémazières Collombey	ChampsCroix Prieuré Les Combes	Pierre Bénite La Rottaz	Les Arbaz	Grand Praz Dzervinnaz	Ravanay	Pré des Pierres
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P
Surface en ha	47.22	12.59	6.04	6.82	8.52	3.98	31.26	21.75	44.86	27.69	26.64	41.48	10.64	15.77	23.45	22.43
Pages précoces à très précoces (Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)																
ral (P à 1)																
iller-thurgau	VV	VV														
würzraminer	VV	V	V	V	X											
Pages de 1ère époque à 1 à 2 (Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)																
goté	V	V														
ardonnay	X	X	V	V	V		V	V	X	VV		VV	V	V	V	V
armon	V															
asselas	V	X	VV	V	V	V	VV	VV	X	VV	VV	V	V	V	VV	VV
scat (1 à 2)	VV	V	X	V	V	V	V	V	VV	V		VV		V	V	V
ot blanc	VV	V								V	VV		V			
ot gris	VV	V	VV	V	VV	VV	VV	VV	V	V	V	V			V	V
vagnin blanc (1 à 2)	V	V	V	V	VV				V	VV	VV			V	V	V
vignon blanc (1 à 2)	X				V				X	V		VV	X			V
vaner (1 à 2)	V	XX	VV	XX	VV GC	VV GC	VV GC	VV GC	V	VV GC	VV GC	VV GC	VV	VV	VV GC	VV GC
Pages de 2ème époque et 2 à 3 (Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)																
magne blanc			V		V		VV	VV	X	V	V	V	X			V
ze	V															
sling	VV	VV		V					X			V				
ss (2 à 3)						V	VV									
gnier			V				V									
igne (2 à 3)			X						X							
Pages de 3ème époque (Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)																
fine	XX		V	X	VV GC	VV GC	VV GC	VV GC		VV GC		X	X	X		V
rsanne blanche	XX		V	XX	VV	VV	VV	V	X	V						X

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

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