

**TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCEPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL -
COMMUNE DE CRANS-MONTANA (SECTEUR RANDOUCHE)**

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

SECTEURS D'ENCEPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX											
	Le Templo, La Croix, ...	La Glacière, Niraude, ...	Darnona, Pradoussey,	Les Toules, Cadettes	Les Tovachières	Torrent, Lonz.bas, Les Cre	Clos du Boc bas, Pramontany	Les Marcons, Les Achelets	Les Varroux, Zillavau	La Gotra, Le Clos	Tovachit, Les Crevais
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
Surface en ha	12.4	4.4	0.8	1.8	4.7	4.6	5.1	1.7	1.6	1.3	1.5
Cépages précoces à très précoces (Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)											
Gewürztraminer											
Müller-thurgau			V								
Doral (P à 1)	V										
Cépages de 1ère époque et 1 à 2 (Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)											
Chardonnay	V	VV		VV		VV				VV	VV
Chasselas	VV	V	V	VV	VV	VV	VV	V	V	VV	V
Savagnin blanc (1 à 2)	V			V	V	V	V	V	V		
Pinot gris	VV	V		VV	VV	VV	V	V	V	VV	V
Muscat (1 à 2)	VV	V		V	V	V	V	V	V	V	X
Pinot blanc	VV	V			VV			V	V		
Sylvaner (1 à 2)	VV	VV	X	XX	VV	VV	V	V	X	X	X
Sauvignon blanc (1 à 2)				X							
Cépages de 2ème époque et 2 à 3 (Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)											
Amigne (2 à 3)	V										
Gouais (2 à 3)						V					
Humagne blanc	VV				VV						
Rèze	VV				VV				X		
Viognier		V					V				
Riesling		V	V	X							
Cépages de 3ème époque (Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)											
petite Arvine	VV GC				VV GC	V	V	X			
Marsanne blanche	VV GC	V			VV GC		V				
Roussanne						V					

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 est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution
Cépage interdit	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.

**TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCEPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL -
COMMUNE DE CRANS-MONTANA (SECTEUR RANDONNE)**

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

SECTEURS D'ENCEPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX											
	Le Templo, La Croix, ...	La Glacière, Niraude, ...	Damona, Pradoussey, Cadettes	Les Toulles, Les Touilles, Les Cadettes	Les Tovachières	Torrent, Lonz.bas, Les Cre	Clos du Boc bas, Pramontany	Les Marcons, Les Auchelets	Les Varroux, Zillavau	La Goira, Le Clos	Tovachit, Les Crevais
A	9.0	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K
		2.4	6.7	4.6	1.3	4.8	6.3	3.5	4.3	1.9	4.9
CÉPAGES ROUGES											
Surface en ha											
Cépages précoces à très précoces											
Regent (P à TP)	V										
Cépages de 1ère époque et 1 à 2											
Diolinoir (1 à 2)	V V					V		V			
Gamay	V V	V V	V V	V V	V V	V V	V V	V V	V		V
Gamaret	V V	V V	V	V	V V	V V	V V	V V	V		V
Pinot noir	V V	V V	V V	V V	V V	V V	V V	V V	V V	V V	V V
Galotta											
Cépages de 2ème époque et 2 à 3											
Ancellotta (2 à 3)	V V										
Cabernet franc	V V					V					
Merlot	V V										
Syrah (2 à 3)	V V GC	V V				V					
Carminoir (2 à 3)	V										
Cépages de 3ème époque											
Cornalin du Valais	V V GC					V V GC	V	V			
Humagne rouge	V V	V		X	V V	V 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:

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 est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution
Cépage interdit	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.

**TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCEPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL -
COMMUNE DE CRANS-MONTANA (SECTEUR MONTANA)**

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

CEPAGES BLANCS

SECTEURS D'ENCEPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX			
Champzabé, Portoni, La Râye, La Râyetta, Merbé, Bretton, Malachéla, Corin d'en Bas, La Lessieure, Erdes, Pliantachaze, La Combellá, La Plaqua, Corin de la Crête, etc...	Derrí les Gianzes, Coutellét, Bretton, Les Rayons	Sur l'Ormeau, Itemmo, La Plaqua, Corin du milieu, La Paloup, Corin d'en Haut, Le Pramoutanir, Le Paloup Vionnard, La Tsavanne, Vers la Chapelle, La Gareta, Le Pô, Bonnévoué, l'Argeilette	Le Largir, Praperon, La Vouárdá, Pramoutanir, Le Paloup
L	M	N	O
11.28	2.06	7.54	1.24

Surface en ha

Cépages précoces à très précoces			
Müller-thurgau	X		
(Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)			
Cépages de 1ère époque et 1 à 2			
Chardonnay	V V	V V	V
Chasselas	V V	V V	V
Pinot gris	V	V V	
Muscat (1 à 2)	V V	V	
Pinot blanc			V
Sylvaner (1 à 2)	V V	V V	X
(Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)			
Rèze	V V		
Savagnin blanc		V	
Humagne blanc	V V		
Viognier	V V		
(Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)			
Cépages de 3ème époque	V V GC		
Arvine		XX	
Marsanne blanche	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 dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur

Cépage qui permet d'élaborer un bon vin, mais pour lequel l'étude doit être approfondie

Cépage dont la qualité du vin dans ce secteur est moyenne. Il conviendrait de changer de cépage à la prochaine reconstitution

Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui pourrait être interdit à l'AOC

Remarque : Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans chaque secteur

**TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCEPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL -
COMMUNE DE CRANS-MONTANA (SECTEUR MONTEANA)**

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

SECTEURS D'ENCEPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX

Champzabé, Portoni, La Ràye, La Rayette, Merbé, Breton, Malachéla, Corin d'en Bas, La Lessieure, Erdes, Pliantachaze, La Combella, La Plaqua, Corin de la Créte, etc....	Derri les Granzes, Coutellè, Breton, Les Rayons	Sur l'Ormeau, Itemmo, La Plaqua, Corin du millieu, La Paloup, Corin d'en Haut, Le Vionard, La Tsavanne, Vers la Chapelle, La Gareta, Le Pô, Bonnévoué, L'Argeliète	Le Largir, Prapperron, La Vouârda, Pramoutanir, Le Paloup
L	M	N	O
11.08	4.17	7.17	5.17

Surface en ha
Cépages précoces à très précoces
(Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)

Cépages de 1ère époque et 1 à 2 Diolinoir (1 à 2)	VV	V		
Pinot noir	V	VV	V	
Gamay	VV	VV	V	
Gamaret	V	VV	V	

Cépages de 2ème époque et 2 à 3
(Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)

Cabernet franc	V			
Cabernet Sauvignon (2 à 3)	VV	X		
Merlot	VV			

Cépages de 3ème époque
(Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)

Ancelotta	V			
Cornalin du Valais	VV GC	X		
Humagne rouge	VV GC	X X		
Syrah	VV GC	V		
Carminoir	V			

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

Remarque : Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans chaque secteur

**TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCEPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL -
COMMUNE DE CRANS-MONTANA (SECTEUR CHERMIGNON)**

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

SECTEURS D'ENCEPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX									
P	Q	R	S	T	U	V	W	X	
La Briguelette - Pranoé - Le Fond d'Ollon - Tsanjaillët	Le Pradoufy - La Rayette - Ban - Le Sommet de Ban	Tsahé - Les Hombes - Merbé Champzabé	Treintapy - Les Millières	Monzout	Les Hombes - Les Reimboudes	Pirra de Ban - Le Fonditsan - Le Frougnon	Goubert - Pirratintse	Les Gotres - Noäs	
2,64	4,4	8,05	2,54	3,45	3,08	0,06	1,21	0,55	

Surface en ha

Cépages précoces à très précoces (Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)

Müller-thurgau						V			
----------------	--	--	--	--	--	---	--	--	--

Cépages de 1ère époque à 1 à 2 (Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)

Chardonnay	V V				V		V V	V V	
Muscat (1 à 2)	V V	V	V	V	V				X
Chasselas	V V	V V	V	V V	V V	X	V		
Pinot gris	V V GC	V V GC	V V GC	V V GC	V V GC	V V	V V	V V	V V
Savagnin blanc (1 à 2)	V V	V V GC	V V GC	V V	V V		V		
Sylvaner (1 à 2)	V V	V		V		X X			
Pinot blanc	V V	V V							
Sauvignon blanc (1 à 2)		V							

Cépages de 2ème époque et 2 à 3 (Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)

Humagne blanc		V V GC	X						
Amigne (2 à 3)	V			V					

Cépages de 3ème époque (Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)

Arvine	V V GC	V			X			X X	
Marsanne blanche		V V GC			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:

V V GC
V V
V
X
X X

Cépage Grand Cru

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

Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur

Cépage autorisé

Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur, mais pour lequel l'étude doit être approfondie

Cépage mal adapté

Cépage dont la qualité du vin dans ce secteur est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution

Cépage interdit

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 CRANS-MONTANA (SECTEUR CHEMINIGNON)**

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

SECTEURS D'ENCEPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX									
P	Q	R	S	T	U	V	W	X	
La Brigquette - Pranoé - Le Fond d'Ollon - Tsjanillët	Le Pradoufy - La Rayette - Ban - Le Sommet de Ban	Tsahé - Les Hombes - Merbé Champzabé	Treintapy - Les Millières	Monzout	Les Hombes - Les Reimboudes	Pirra de Ban - Le Fonditsan - Le Frougnon	Goubert - Pirratintse	Les Gotres - Noäs	4,5
2,03	2,49	5,36	2,69	5,56	2,63	9,91	7,08		

Surface en ha

Cépages précoces à très précoces (Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)

Garan noir						V V			V V
-------------------	--	--	--	--	--	-----	--	--	-----

Cépages de 1ère époque et 1 à 2 (Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)

Diol noir (1 à 2)	V V	V V	V	V	V		X		
Galotta				V					
Gamaret	V V		V	V		V V	V V	V V	
Gamay	V V	V	V V	V V	V V	V	V V	V	
Pinot noir	V	V V GC	V V GC	V V GC	V V GC	V V	V V	V V	

Cépages de 2ème époque et 2 à 3 (Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)

Ancellotta (2 à 3)		V							
Cabernet franc		V							
Carminoir (2 à 3)	V								
Merlot		V V		V			X X		
Syrah (2 à 3)	V V GC	V V GC	X	X					

Cépages de 3ème époque (Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)

Cornalin du Valais	V V GC	V					X		X X
Humagne rouge	V	V V GC							X 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:

Cépage Grand Cru	V V GC
Cépage adapté	V V
Cépage autorisé	V
Cépage mal adapté	X
Cépage interdit	X X

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 dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur

Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur, mais pour lequel l'étude doit être approfondie

Cépage dont la qualité du vin dans ce secteur est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution

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.