

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

Noms locaux ou cadastraux	Le Vignoble + Les Meules		
Surface en ha	4.69 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 450 m	Moyenne du secteur 470 m	Haut du secteur 490 m
Exposition	Sud Ouest (SW)		
Pente	Minimum 30 %	Moyenne 40 %	Maximum 50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 15 % Silt : 40 % Sables : 45 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : tr %	Actif : %	*IPC :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui DORE01		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
**Cépage Grand Cru <input type="checkbox"/> VV GC	<i>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).</i>		
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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution.		
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> XX	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC.		
CEPAGES BLANCS			
Chasselas (1) : V	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
CEPAGES ROUGES			
Garanoir (p) : VV	Garanoir (p) : VV	:	:
Gamay (1) : VV	:	:	:
Gamaret (1) : VV	:	:	:
Pinot noir (1) : V	:	:	:

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

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

Remarques :

1. La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualitative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
2. Les communes disposant ou souhaitant introduire un Grand Cru doivent désigner précisément le(s) cépage(s) particulièrement bien adapté(s) dans le(s) secteur(s) conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
3. Seuls les cépages plantés dans le secteur sont cités ci-dessus

Localisation

X: 569277 Y: 112416
 Secteur: BAS VALAIS
 Commune: DORENAZ

Date: 19/07/2004

Observateur: I. Letessier

Environnement

Roche-mère: PX: Éboulis ou cône Cailloux > 40%
 à éléments siliceux variés, grès violacé, schistes
 gréseux non calcaires, pelites: éboulis de
 Collonges/Dorenaz code 75
 Position: Milieu de pente, 15-25% régulière
 Hydrologie: sans excès d'eau
 Antécédents climatiques: Pluie J-1, Beau temps HIVERS 148mm
 + MAI JUIN JUIL: 110mm
 Végétation / Cépage: Gamay 30 ANS
 Erosion et battance: Ni érosion ni battance
 Etat de surface: 70% de cailloux, grès, pérites rouges,
 conglomérats et schistes verts

Description Nom réf: PEYROSOL profond brun, non calcaire, silteux, très remanié

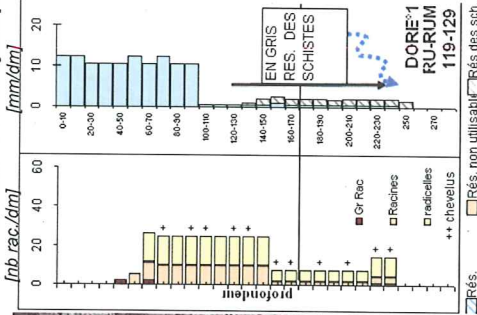
Prof [cm]

0 - Brun sombre, texture moyenne limoneuse, non calcaire, caillouteux (30 à 50% d'éléments non calcaires cristallins variés, grès etc), poreux, peu compact, bonne activité biologique, structure fragmentaire. (un peu loin du pied pour comptage des racines)
 LA
 50 - même chose, plus compact sous le passage, remanié lors de la préparation, des traces d'activité biologique. Racines bien réparties
 Z_{Aci}
 100 - Caillouteux d'éboulis (90% d'éléments grossiers par endroits) avec sables grossiers, très poreux, non calcaire, grosses racines présentes jusqu'au fond entre les cailloux et blocs (photos)
 D_x

Détail



Profil racin. Profil hydriq.



Rés. non utilisabl Rés des sch.
 Réserve utilisable: 119 mm
 Réserve potentielle totale: 119 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 119 mm

Synthèse générale

Code carto: 7536 RR
 Sol limoneux non calcaire, moyennement caillouteux sur un mètre puis caillouteux non calcaire presque sans terre (90% d'éléments de toutes tailles avec matrice de sables grossiers)

Remarques sur la zone carto et sur le profil:

Zone très remaniée lors de l'implantation du vignoble (30 ans)

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

Noms locaux ou cadastraux	Le rosel + Le Rolua		
Surface en ha	1.39 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 450 m	Moyenne du secteur 460 m	Haut du secteur 470 m
	Exposition Sud Ouest (SW)		
Pente	Minimum 10 %	Moyenne 30 %	Maximum 50 %
	Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol Argile : 20 % Silt : 40 % Sables : 40 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : tr %	Actif : %	*IPC :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui DORE02		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
**Cépage Grand Cru <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	<i>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).</i>		
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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution.		
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> X X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC.		
CEPAGES BLANCS			
Chasselas (1) : V	Chardonnay (1) : VV		
:	:		
:	:		
:	:		
:	:		
:	:		
CEPAGES ROUGES			
Diolinoir (1 à 2) : V	Gamay (1) : VV		
Pinot noir (1) : V	:		
:	:		
: V	:		

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

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

Remarques :

1. La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualitative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
2. Les communes disposant ou souhaitant introduire un Grand Cru doivent désigner précisément le(s) cépage(s) particulièrement bien adapté(s) dans le(s) secteur(s) conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
3. Les cépages cités ci-dessus sont les cépages plantés dans le secteur.

Localisation

X : 570397 Y : 109421
Secteur : BAS VALAIS
Commune : DORENAZ

Date : 20/06/2006

Observateur : I. Letessier

Environnement

Roche-mère: PXX: Eboulis ou cône Cailloux > 60%
de gneiss. Bordure de petit torrent : terre recarbonatée localement

Etat: ?

Position : Milieu de pente, 25-35% régulière

Hydrologie : apports latéraux souterrains
Apports latéraux

Végétation / Cépage : ?

Etat de surface : 70 à 80% de cailloux et blocs de gneiss, arrondis émoussés (influence du torrent)

Description

Nom réf: PEYROSOL profond d'éboulis de gneiss - peu calcaire



Prof [cm]

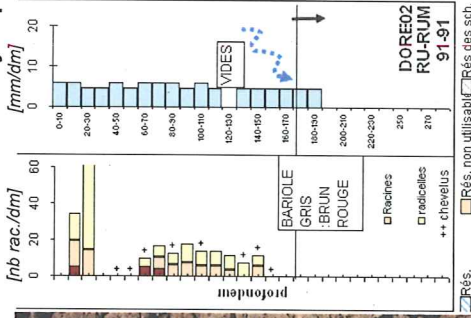
0 - 90 *L_{Ac}* Mélange, brun gris olivâtre/brun sombre, limon sableux très peu calcaire LS(+), très caillouteux 60% de graviers cailloux et blocs émoussés cristallins (gneiss surtout), structure grumeleuse (zones brunes) à polyédrique (zone plus claires), quelques vides entre les blocs. Très poreux, frais/sec meuble à peu compact, beaucoup de racines horizontales en surface.

90 - 170 *D_{sch}* gris jaune pâle, limon sableux très peu calcaire LS(+), mais avec des petites accumulations locales anguleuse, agrégats peu poreux, frais, peu compact à meuble, tacheté de gris jaune pâle, et de brun rougeâtre sombre (probablement de l'hydromorphie temporaire liée à des circulations d'eau bien que les couleurs ne soient pas typique). Les racines sont assez rares tourmentées plutôt fine, pas de grosses. Il y a toujours des vides entre les blocs (gros travaux)

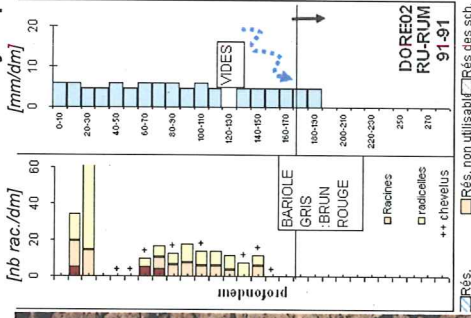
Détail



Profil racin. [nb rac./dm]



Profil hydriq. [mm/dm]



Réserve utilisable: 91 mm

Réserve potentielle totale: 91 mm

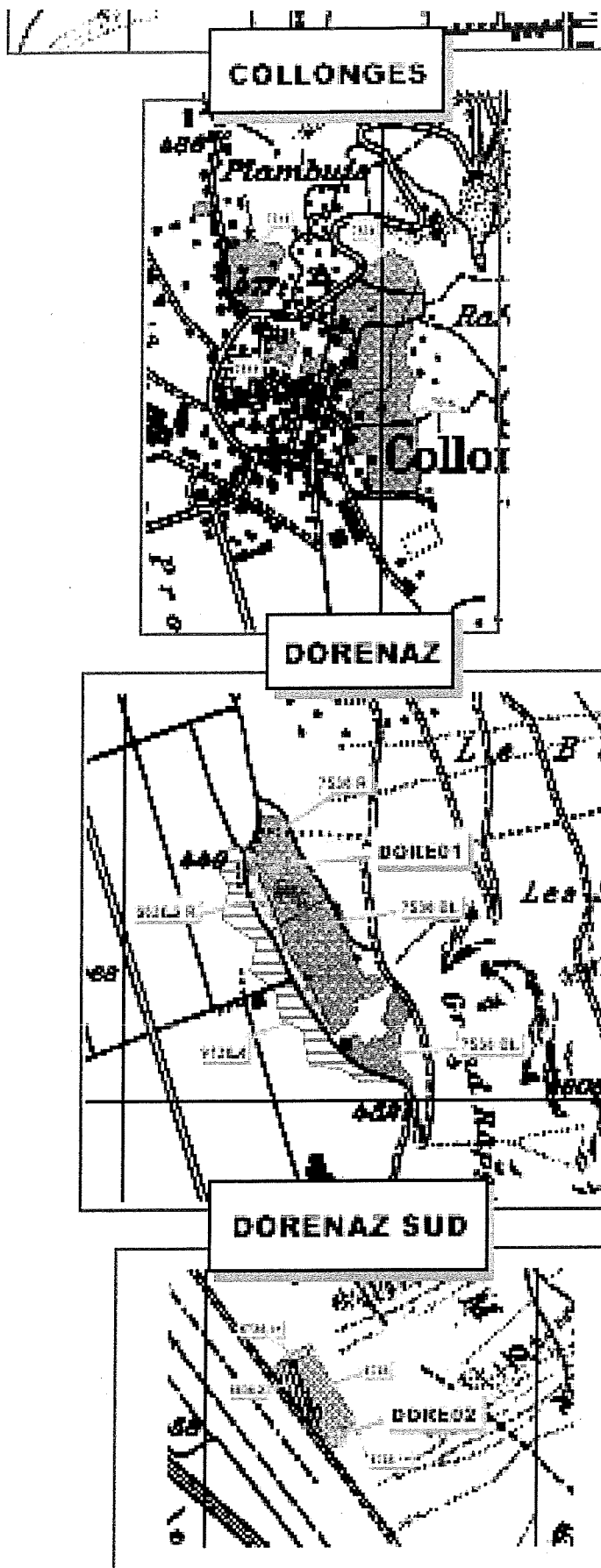
Réserve sur la prof. des racines: 91 mm

Synthèse générale

Code carto: 6716,2
PEYROSOL profond d'éboulis de gneiss - mais terre fine un peu calcaire, légèrement hydromorphe.

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Pas tout à fait représentatif du petit coteau, dont la terre fine est plutôt non calcaire.



Etude des terroirs viticoles valaisans, carte des sols _ extrait pour commune de Collonges et de Dorénaz ; la carte des sols avec la légende figure dans le classeur. *ad roc*