

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT I DE LA COMMUNE DE FULLY

Noms locaux ou cadastraux	Cham Plan, Sommet des Perches, sommet et versant Est de la Combe de Noutze			
Surface en ha	6.29 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 600 m	Moyenne du secteur 680 m	Haut du secteur 760 m	
Exposition	Sud (S) et partie Sud Est (SO) des combes			
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Voir annexe étude géopédologique du vignoble de Fully profil : Full-09			
Teneur moyenne en calcaire du sol				
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui ex. : étude des terroirs			
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).			
Cépage adapté <input type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
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.			
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.			
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.			
<p>* : 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.</p>				
CEPAGES BLANCS				
Chardonnay (1) : V	:	:	:	
Chasselas (1) : VV	:	:	:	
Marsanne blanche (3) : V	:	:	:	
petite Arvine (3) **: V	:	:	:	
Pinot gris (1) : V	:	:	:	
:	:	:	:	
CEPAGES ROUGES				
Gamay (1) : VV GC	:	:	:	
Pinot noir (1) : VV	:	:	:	
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^{ère} époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
2 : 2^{ème} époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas
3 : 3^{ème} époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

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.

** Seulement dans le bas du secteur : meilleure exposition

Localisation

X: 575302 Y: 110909
 Secteur: FULLY
 Commune: FULLY
 Lieu-dit: Champlan
 Date: 11/03/2005
 Observateur: I. Letessier

Environnement

Roche-mère: Loess
 Etat: Avec affleurement de gneiss moutonné à 20m
 Position: Replat de pente, 5-10% régulière
 Hydrologie: sans excès d'eau

Végétation / Cépage: Chasselas
 Erosion et battance: Battance
 Etat de surface: soufflée par le gel, peu caillouteux 5 à 10%

Description

Nom réf: **CALCISOL très profond issu de loess, replat peu pentu (10%)**



Horizons

0 - 70
LAct
 Limon brun sombre non calcaire, 5% de cailloux, assez poreux homogène, dégelé trempé.

70 - 110
Aca
 Un peu plus clair, progressivement très légèrement calcaire, limon sableux, rares cailloux (un peu plus de 80 à 100, enfouis), grosses racines bien vues, frais meuble. Structure peu nette, mais agrégats très poreux traversés par les racines (Photo)

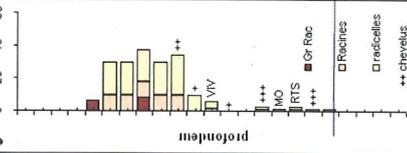
110 - 190
ScalC
 BRUN homogène, à peine frais, peu calcaire, poreux, structure continue, se débitant en larges prismes, friables, peu compact, sans cailloux fines calcifications des pores fins (2/cm), chevelus et radicelles abondants mais au 3/4 morts, grosses racines jusqu'à 140cm

Détail



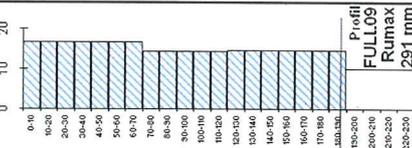
Profil racin.

[nb rac./dm]



Profil hydriq.

[mm/dm]



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 [%]
20-50	9,9	53,0	37,1	1,4	7,9	1			8,1	53,5	76	2,4	4,3	1,1	16

Réserve utilisable: 291 mm
 Réserve potentielle totale: 291 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 291 mm

Synthèse générale

SOL limoneux brun très profond non calcaire sur 1m, non caillouteux issu de loess, sur replat peu pentu (10%).

Code carto: 6036

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT J DE LA COMMUNE DE FULLY

Noms locaux ou cadastraux	Euloz, Combe à Tissot, Les Combes			
Surface en ha	18.71 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 700 m	Moyenne du secteur 745 m	Haut du secteur 790 m	
Exposition	Sud (S)			
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : % Silt : % Sables : %		Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : non ex. : étude des terroirs			
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).			
Cépage adapté <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> V	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
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.			
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.			
Cépage interdit <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.			
* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.				
CEPAGES BLANCS				
Chardonnay (1) : V	:	:		
Chasselas (1) : V	:	:		
tite Arvine (3) : X	:	:		
Pinot gris (1) : V	:	:		
Savagnin blanc (1 à 2) : V	:	:		
Sylvaner (1 à 2) : X	:	:		
CEPAGES ROUGES				
Cabernet franc (2) : V	Gamay (1) : VV GC	:		
Cabernet Sauvignon (2 à 3) : X	Pinot noir (1) : VV	:		
Diolinoir (1 à 2) : 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^{ère} époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
2 : 2^{ème} époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas
3 : 3^{ème} époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

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 K DE LA COMMUNE DE FULLY

Noms locaux ou cadastraux	Euloz			
Surface en ha	10.22 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 790 m	Moyenne du secteur 825 m	Haut du secteur 860 m	
Exposition	Sud (S)			
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Voir annexe étude géopédologique du vignoble de Fully profil : Full-10			
Teneur moyenne en calcaire du sol				
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui ex. : étude des terroirs			
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).			
page adapté <input type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé <input 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 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 type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.			
* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.				
CEPAGES BLANCS				
Chardonnay (1) : V	:			:
Chasselas (1) : V	:			:
Doral (p à 1) : V	:			:
Pinot gris (1) : V	:			:
Sauvignon blanc (1 à 2) : X	:			:
Savagnin blanc (1 à 2) : X	:			:
CEPAGES ROUGES				
Gamaret (1) : VV	:			:
Gamay (1) : V	:			:
Garanoir (p) : V	:			:
Pinot noir (1) : VV	:			:

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

Remarques :

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: 575179 Y: 111205
 Secteur: FULLY
 Commune: FULLY
 Lieu-dit: Euloz
 Date: 10/03/2005
 Observateur: I. Letessier

Environnement

Végétation / Cépage: ?
 Erosion et battance: Battance
 Etat de surface: 30 à 40% de cailloux gneiss anguleux dominants.

Description

Nom réf: **CALCISOL, très profond, un peu caillouteux en surface sur loess bien en place.**



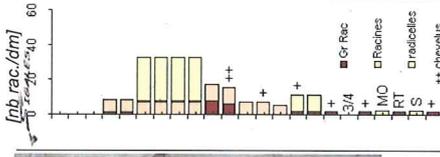
Horizons

- 0 - 110 Limonsableux brun clair (peu de MO) peu calcaire, 2,5% de cailloux anguleux cristallins, assez poreux homogène, encore un peu gelé. un peu plus de cailloux à la base (enfouts)
LAc
 110 - 130 Brun rougeâtre, ancienne surface de loess: limon sableux à grains brillants, sans cailloux structure continue finement poreuse, peu compact, racines peu denses mais très régulièrement réparties
 130 - 160 Loess jaunâtre, sans cailloux structure continue finement poreuse, peu compact, racines peu denses mais très régulièrement réparties
 160 - 250 Loess gris olive pâle, peu calcaire plus sec, sans cailloux structure continue finement poreuse, peu compact, racines peu denses mais très régulièrement réparties, lisses, fines, parfaitement verticales, 1 pour 4 à 5cm,
Mca

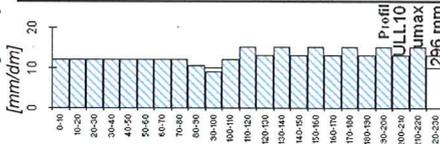
Détail



Profil racin.



Profil hydriq.



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 [%]
30-70	11,2	53,9	34,9	0,7	8,2	1				6,4	44,6	88	2,9	7,5	2,1	0
130-160	5,1	61,3	33,6	0,2	8,4	2				7,9	147,1	94	0,4	3,8	2,1	0

Réserve utilisable: 296 mm
 Réserve potentielle: 296 mm
 Réserve totale: 296 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 296 mm

Synthèse générale

CALCISOL, très profond, un peu caillouteux en surface sur loess bien en place.

Code carto: 6036x

Remarques sur la zone carto et sur le profil :
 CEC élevée par rapport au taux d'argile

Localisation

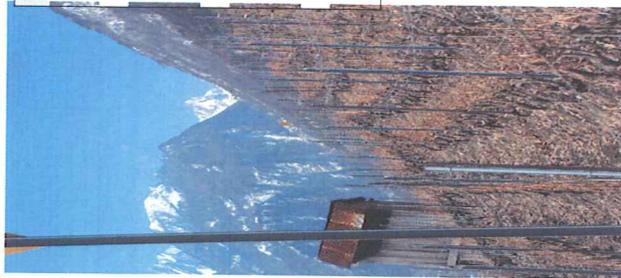
X: 576099 Y: 111587
 Secteur: FULLY
 Commune: FULLY
 Lieu-dit: Grand Raye
 Date: 11/03/2005
 Observateur: I. Letessier

Environnement

Roche-mère: Loess
 Position: Milieu de pente, 35-50% régulière
 Hydrologie: sans excès d'eau
 Végétation / Cépage: Gamay vgt moyenne
 Erosion et battance: Ni érosion ni battance
 Etat de surface: 10% de cx crist + calc émoussés

Description

Nom réf: **CALCOSOL (peu calcaire) très profond sans cailloux issu de loess.**



Prof [cm]

0 -
 60 -
 LAca
 60 -
 100 -
 Aca
 100 -
 M

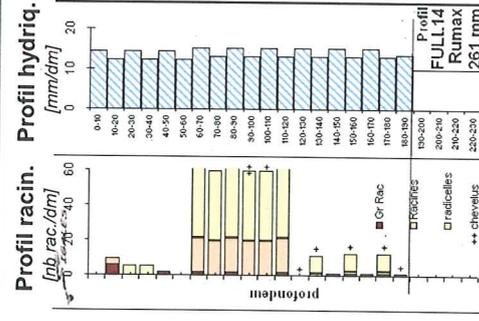
Horizons

0 - Brun olivâtre, limon sableux fin, peu calcaire, vagues zones plus brunes comme en dessous, structure polyédrique moyenne fragile se fragmentant en très fine nette, porosité moyenne, agrégats poreux (<2mm), frais meuble, racines grosses peu abondantes plutôt horizontales et fines descendantes.

60 - Brun jaunâtre, même texture pas de cailloux, structure continue se fragmentant en anguleuse moyenne très fragile, agrégats très poreux (tubes racinaires) avec de nombreux filaments de calcite dans les pores et autour des racines. Frais meuble, racines fines très abondantes, verticales.

100 - Plus beige olivâtre, avec secteur plus jaunâtre, limon sableux très peu calcaire, pas de cailloux même aspect, activité de petits rongeurs (galerie, avec racines), les grosses racines s'arrêtent vers 120cm, fort renouvellement des fines et des chevelus (la moitié sont morts). Frais, meuble. Quelques cailloux émoussés de calcaire noir zébré de calcite blanche, tout au fond du profil.

Détail



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

Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [l]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
60-100	8,4	57,1	34,5	0,7	8,4	9		9,4	95,2	92	1,6	4,9	1,9	0	0

Synthèse générale

Code carto: 6016-6036
 CALCOSOL (peu calcaire) très profond sans cailloux issu de loess.

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Forte CEC relativement au taux d'argile

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT L DE LA COMMUNE DE FULLY

Noms locaux ou cadastraux	Verdan, Chancot, Motonay, Pro Saxé, Fin de Mazembre, Clos, usine électrique et sous la route de Vers-l'Eglise - Pont du Grand Blettay			
Surface en ha	15.33 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 460 m	Moyenne du secteur 465 m	Haut du secteur 470 m	
Exposition	Sud (S)			
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Voir annexé étude géopédologique du vignoble de Fully profil : Full-07, Full-40			
Teneur moyenne en calcaire du sol				
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui ex. : étude des terroirs			
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).			
Cépage adapté <input type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
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.			
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.			
Cépage interdit <input type="checkbox"/> X X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.			

*** : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.**

CEPAGES BLANCS

Chardonnay (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : V	:
Chasselas (1) : VV	:	:
Muscad (1 à 2) : V	:	:
petite Arvine (3) : X	:	:
Pinot gris (1) : VV	:	:
Savagnin blanc (1 à 2) : V	:	:

CEPAGES ROUGES

Ancellotta (2 à 3) : V	Humagne rouge (3) : X	:
Diolinoir (1 à 2) : V	Merlot (2) : V	:
Gamaret (1) : V	Pinot noir (1) : VV	:
Gamay (1) : VV GC	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^{ère} époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
2 : 2^{ème} époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas
3 : 3^{ème} époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

- 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.

Localisation

X: 575131 Y: 110346
 Secteur : FULLY
 Commune : FULLY
 Lieu-dit : Usine
 Date : 03/04/2006
 Observateur : J.Marion

Environnement

Roche-mère: PXX: Eboulis ou cône Cailloux>60%
 Etat: Entièrement cristallin: la ravine ne remonte pas jusqu'au calcaire.
 Position : Milieu de pente, 15-25% régulière
 Hydrologie sans excès d'eau

Circulations d'eau dans ce cône.

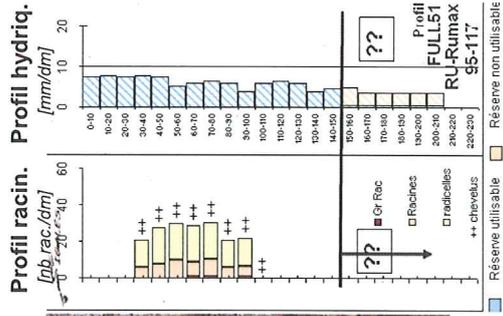
Description Nom réf: **PEYROSOL calcique (peu à non calcaire) à graviers cailloux et blocs cristallins.**



Horizons

0 - Brun pale, limon sableux à sables limoneux moyens, très peu effervescent (Calcaire<5%), Structure particulaire à finement grumeleuse très friable. Déjà 40 à 50% de graviers et cailloux et quelques blocs, tous cristallins. Frais, meuble, poreux beaucoup de fines racines très ramifiées;
L_{Aci}
 50 - SABLE MOYEN LIMONEUX, SL(+), à limon sableux, LS(+), proportion notable de sables grossiers, très peu calcaire, caillouteux (50 à 60%, 70 % par endroits) tous cristallins mais des briques et verres à 110 120cm. Frais meuble poreux très friables, fines racines très ramifiées, peu de grosses (loin des cepts)
D_{si}

Détail



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 [%]
15-40	12	24,0	64,0	7,1	0	0									
60-90	9,9	24,1	66,0	7,8	1			5,7	41,4	76	1,2	9,5	2,2	11	

Synthèse générale

Code carto: 8836 BL R
 PEYROSOL calcique (non calcaire, pH7) à graviers cailloux et blocs cristallins.

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Un peu loin des cepts pour comptage racinaire; analyse 15-40 de vigneron;

Réserve utilisable: 95 mm
 Réserve potentielle totale: 117 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 117 mm

Description des profils de sol

N° profil: FULL -53

Localisation

X : 576032 Y : 110867
 Secteur : FULLY
 Commune : FULLY
 Lieu-dit : SAXE
 Date : 03/04/2006
 Observateur : J. Marion

Environnement

Roche-mère: PXX: Eboulis ou cône Cailloux > 60%
 Etat: Cone
 Position : Milieu de pente, 25-35% régulière
 Hydrologie sans excès d'eau
 Circulations d'eau dans ce cône.

Végétation / Cépage : Gamay / 5BB

Etat de surface : Un peu d'herbes

Description

Nom réf: PEYROSOL limono sableux peu calcaire de cône d'éboulis à dominante cristalline



Prof [cm]

0

- 50

L

Aca

50 - 100

Aca

90 - 100

Dsi

Horizons

Brun pale, Limon sableux, (à sables fins), peu calcaire frais, meuble, structure polyédrique peu nette, friable, horizon poreux, beaucoup de pores racinaires (chevelus d'herbes agrégats poreux) 50 à 60% de graviers et cailloux émoussés surtout cristallins.

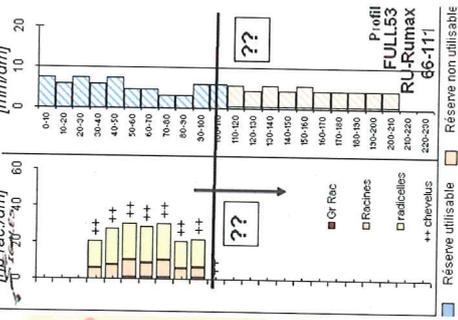
Limon sableux LS à Slt+, peu calcaire Très caillouteux, 70 à 80% avec des blocs, par endroit avec des vides (blocs enfouis) . racines assez abondantes et bien réparties mais fines.

Toujours 60 à 70% de cailloux et blocs. frais et meuble

Détail



Profil racin. [lg rac./dm] 0 20 40 60
 Profil hydriq. [mm/dm] 0 10 20



Réserve utilisable: 66 mm
 Réserve potentielle totale: 111 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 111 mm

Synthèse générale

Code carto: 8816 Xs

PEYROSOL limono sableux, (à sables fins) peu calcaire de cône d'éboulis à dominante cristalline, 50 à 80% de graviers cailloux et blocs. Trop de blocs pour creuser plus bas.

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT M DE LA COMMUNE DE FULLY

Noms locaux ou cadastraux	Beudon		
Surface en ha	5.14 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 740 m	Moyenne du secteur 805 m	Haut du secteur 870 m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum % Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Voir annexe étude géopédologique du vignoble de Fully profil : Full-20		
Teneur moyenne en calcaire du sol			
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).		
Cépage adapté <input type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input 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 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 type="checkbox"/> X X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		
* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.			
CEPAGES BLANCS			
Chasselas (1) : V	:	:	:
Müller Thurgau (p) : VV	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
CEPAGES ROUGES			
Gamaret (1) : V	:	:	:
Gamay (1) : VV GC	:	:	:
Pinot noir (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^{ère} époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas

2 : 2^{ème} époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas

3 : 3^{ème} époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

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: 577559 Y: 112142
 Secteur : FULLY
 Commune : FULLY
 Lieu-dit : Beudon
 Date : 03/03/1998
 Observateur : Ecole Changins

Environnement

Végétation / Cépage : ?

Roche-mère: Loess

Etat: alt 760m

Position : Milieu de pente , 50-75% régulière

Description

Nom réf: **CALCISOL profond silto-sableux sans cailloux issu de loess**



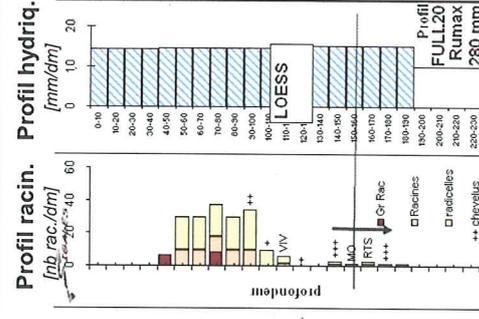
Prof [cm]

0 -
 LAci 80
 Mca 140
 Mca 200

Horizons

matière organique sur 8cm, puis brun, LS(+) non calcaire, , rares cailloux cristallins, structure particulaire sableuse sans cohésion.
 Peu différent, très peu calcaire, racines verticales,
 LOESS limoneux calcaire (forte CEC) sans cailloux

Détail



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 [%]
0-25	6	58,0	36,0	1,3	7,9	3	0			8,0	90,0					
25-80	7	51,0	42,0	0,7	8	0	0		0	7,1	81,4					
80-140	6	56,0	38,0	0,6	8,2	6	0			10,2	150,0					
140-200	5	56,0	39,0	0,5	8,5	22				11,0	200,0					

Réserve utilisable: 280 mm
 Réserve potentielle totale: 280 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 280 mm

Synthèse générale

CALCISOL profond silto-sableux sans cailloux issu de loess de pente , hauts coteaux.

Code carto: 6036

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

CEC des horizons profonds très élevée relativement au taux d'argile ??

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT N DE LA COMMUNE DE FULLY

Noms locaux ou cadastraux	Grand Blettay au nord de la route Fully-Saillon		
Surface en ha	7.73 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur m	Moyenne du secteur 470 m	Haut du secteur m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : % Silt : % Sables : %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : non ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).		
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> 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"/> <input checked="" type="checkbox"/>	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>* : 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.</p>			
CEPAGES BLANCS			
Chardonnay (1) : V	:	:	:
Chasselas (1) : V	:	:	:
Blanche Arvine (3) : X	:	:	:
Pinot gris (1) : V	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
CEPAGES ROUGES			
Cabernet franc (2) : V	Merlot (2) : X	:	:
Diolinoir (1 à 2) : X	Pinot noir (1) : VV	:	:
Gamay (1) : VV GC	Syrah (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^{ère} époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
 2 : 2^{ème} époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas
 3 : 3^{ème} époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

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 O DE LA COMMUNE DE FULLY

Noms locaux ou cadastraux	Grand Blettay et le sud de la route Fully-Saillon		
Surface en ha	17.49 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur m	Moyenne du secteur 460 m	Haut du secteur m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum % Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Voir annexe étude géopédologique de Fully profil : Full-21, Full-22, Full-23		
Teneur moyenne en calcaire du sol			
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).		
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/>	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"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		

*** : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.**

CEPAGES BLANCS

Chardonnay (1) : V	Sylvaner (1 à 2) : X	:
Chasselas (1) : V	:	:
Gewürztraminer (p) : V	:	:
Pinot gris (1) : V	:	:
Riesling (2) : X	:	:
Sauvignon blanc (1 à 2) : V	:	:

CEPAGES ROUGES

Ancellotta (2 à 3) : X	Humagne rouge (3) : X	:
Diolinoir (1 à 2) : X	Merlot (2) : X	:
Gamaret (1) : V	Pinot noir (1) : V	:
Gamay (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^{ère} époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
2 : 2^{ème} époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas
3 : 3^{ème} époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

- 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.

Localisation

X : 578358 Y : 111851
 Secteur : FULLY
 Commune : FULLY
 Lieu-dit : PLAINE
 Date : 02/09/2005
 Observateur : I. Letessier

Environnement

Roche-mère: Alluvions très récentes
 Végétation / Cépage : Pommiers

Position : Terrasse basse de vallée ou plaine, plat --

Hydrologie : excès d'eau permanent
 nappe souterraine

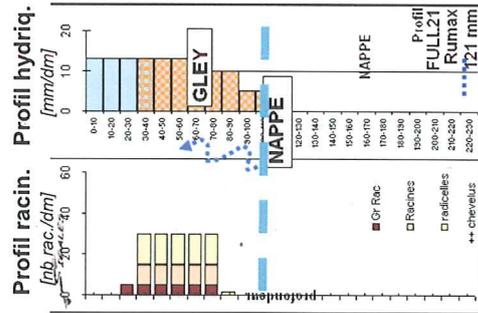
Description Nom réf: **REDOXISOL alluvial sableux.**

Prof [cm]
 0 -
 40 -
 90 -
 110 -
 Mg

Horizons

Sable fin peu limoneux brun gris, peu calcaire, structure particulière, porosité moyenne, un peu compacté (passages) rares taches rouilles dès 30cm.
 LAc
 40 - NETTEMENT plus taché de rouille, sable fin limoneux, humide, meuble. Ligne noire horizontale de matière organique décomposée, sur 1cm. Puis sables non calcaires gris. Activité biologique vue.
 Ag
 90 - Sable grossier gris uniforme (réduit) trempé, non calcaire. Racines foisonnantes à la base.
 Mg

Détail



Réserve utilisable: 121 mm
 Réserve potentielle totale: 121 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 121 mm

Synthèse générale

Code carto: 8214,4

Localisation

X: 578387 Y: 111719
 Secteur: FULLY
 Commune: FULLY
 Lieu-dit: PLaine
 Date: 02/09/2005
 Observateur: I. Letessier

Environnement

Roche-mère: Alluvions très récentes
 Position: Terrasse basse de vallée ou plaine, plat --
 Végétation / Cépage: ?
 Etat de surface: Limon sableux, 40% de cailloux arrondis

Hydrologie: excès d'eau permanent
 nappe souterraine

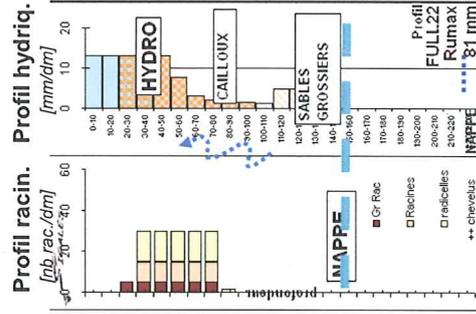
Description Nom réf: PEYROSOL ALLUVIAL rédoxique

Prof [cm]
 0 -
 60 -
 110 -
 145 -
 IIIIM

Horizons

limon sableux peu calcaire, taché dès 20cm, limite inférieure très ondulée sur 60cm., racines abondantes et foisonnantes à la base.
 Très caillouteux avec des sables grossiers (70% de graviers, cailloux et cailloux arrondis), presque sans racines.
 SABLE GROSSIER SANS CAILLOUX, très peu calcaire trempé, eau au fond, pas de racines

Détail



Synthèse générale
 PEYROSOL ALLUVIAL rédoxique

Code carto: 8314,4

Description des profils de sol

N° profil: FULL -23

Environnement

Roche-mère: Alluvions très récentes
 Position : Terrasse basse de vallée ou plaine , plat --
 Hydrologie excès d'eau permanent
 nappe souterraine
 végétation / Cépage : Pinot noir
 Etat de surface : feuill sarments, sables peu calcaires;

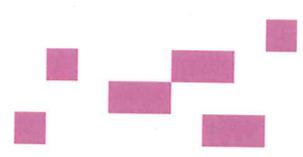
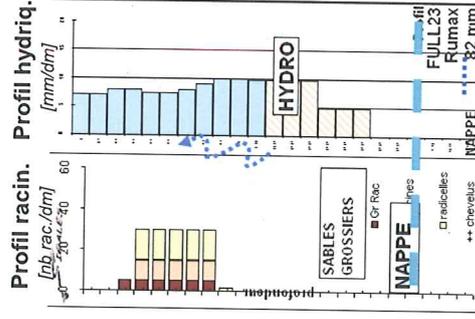
Localisation

X: 578500 Y: 111548
 Secteur : FULLY
 Commune : FULLY
 Lieu-dit : PLAINE
 Date : 02/09/2005
 Observateur : I. Letessier

Description Nom réf: *FLUVIOSOL sableux peu calcaire très peu caillouteux, rédoxique de profondeur*

Prof [cm]	Horizons
0 - 50	Gris sombre, sable moyens, peu calcaire, un peu de cailloux diminuant vite , poreux, frais, meuble.
50 - 110	<i>LAca</i>
110 - 145	Idem, mais taché de rouille puis gris, de plus en plus contrasté, rares cailloux, ligne "tourbeuse" noire à brune, poreux, humide, meuble, racines fines abondantes au sommet diminuant très vite.
145 - 160	<i>J</i>
160 -	Niveau de sable grossier gris, non calcaire, trempé, meuble. pas de racines
	<i>IIIMca</i>

Détail



Réserve utilisable: 82 mm
 Réserve potentielle totale: 140 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 90 mm

Synthèse générale
 FLUVIOSOL sableux peu calcaire très peu caillouteux, rédoxique de profondeur
Code carto: 8216,1