

TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCEPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR

COMMUNAL - COMMUNE DE FULLY

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

CEPAGES ROUGES

		SECTEURS D'ENCEPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX														
Noms locaux		Longet, Grange Brûlée	Raffort, Combe d'enfer	Mayen Loton	Chargeux	Plamont, Avaziers	Sommet de Plamont	La Fontaine	Tassony, Les mûres, Noutze	Sommet des Perches	Euloz	Euloz	Verdan, Chancot, Fin de Mazembre	Beudon	Grand Blettay nord	Grand Blettay sud
Surface en ha		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
		10.21	45.97	2.29	3.65	3.85	3.78	2.95	59.18	2.51	13.78	9.53	11.13	2.01	5.33	12.82

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

Garanoir		X						X	X			V				V
----------	--	---	--	--	--	--	--	---	---	--	--	---	--	--	--	---

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

Pinot noir	V V	V	V	V	V V	V V	V	V	V V	V V	V V	V V	V V	V	V V	V
Gamay	V V GC	V V GC	V	V V GC	V	V V GC	V V GC	V V GC	V							
Galotta					V			V								
Gamaret	V	X		V		V		X		V	V V	V	V			V

Cépages de 2ème époque et 2 à 3 (Epoque de maturité 5 à 15 jours par rapport au Chasselas)

Diolinoir	V	V					V	V		V		V			X	X
Ancellotta (2 à 3)		V		V				V				V				X
Cabernet franc		V			V		V	V		V					V	
Cabernet Sauvignon (2 à 3)		V					V	V		X						
Merlot		V		V	V		V	V					V		X	X
Grenache		V														
Syrah (2 à 3)	X	V V GC	X	V**	X		V	V V GC	X				X		X	

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

Humagne rouge	X	V V					V	V V					X			X
Cornalin du Valais		V V		X	X		V	V V								
Durize		V V		V**				V 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 dans 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.

** Remarque : Seulement dans le bas du secteur : meilleure exposition

7 TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCEPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR

COMMUNAL - COMMUNE DE FULLY

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

CEPAGES BLANCS

NOMS LOCAUX	SECTEURS D'ENCEPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX														
	Longet, Grange Brûlée	Raffort, Combe d'enfer	Mayen Loton	Chargeux	Plamont, Avaziers	Sommet de Plamont	La Fontaine	Tassony, Les mûres, Noutze	Sommet des Perches	Euloz	Euloz	Verdan, Chancot, Fin de Mazembre	Beudon	Grand Blettay nord	Grand Blettay sud
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
Surface en ha	3.46	47.33	0.24	3.17	4.98	0.49	3.01	57.17	3.77	4.93	6.85	4.20	3.12	2.39	4.67
Cépages précoces à très précoces (Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)															
Gewürztraminer		X	VV	V											V
Müller-thurgau		X	VV										VV		
Doral (P à 1)								X		V					
Cépages de 1ère époque à 1 à 2 (Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)															
Chasselas	V	VV		VV	VV	V	VV	VV	VV	V	V	VV	V	V	V
Savagnin blanc (1 à 2)	V	V		V	V	X		V		V	X	V			
Pinot blanc	V	V						V							
Chardonnay		V			V		V	V	V	V	V	VV		V	V
Pinot gris		V			V		V	V	V	V	V	VV		V	V
Sauvignon blanc (1 à 2)		V				X					X				V
Sylvaner (1 à 2)	V	V		V	V	X	V	V		X		V			X
Muscat (1 à 2)		V			V		V	V				V			
Cépages de 2ème époque et 2 à 3 (Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)															
Altesse		V													
Humagne blanc		V		V	V		V	V							
Viognier		V			V			V							
Riesling			X												X
Amigne (2 à 3)								V							
Cépages de 3ème époque (Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)															
petite Arvine	X	VV GC		V**	X		V	VV GC	V**	X		X		X	
Marsanne blanche		VV GC		V**			V	VV GC	V						
Roussanne		VV GC													

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	VV 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	VV	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.

** Remarque : Seulement dans le bas du secteur : meilleure exposition