

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

Noms locaux ou cadastraux	Les Clots; Poutafontana; "Chanrion"		
Surface en ha	11.72 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 500 m	Moyenne du secteur m	Haut du secteur 530 m
Exposition	Nord Ouest (NW)		
Pente	Minimum %	Moyenne 15 %	Maximum % Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 11.7 % Silt : 33.0 % Sables : 56.9 %		Teneur en gravier : X
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 19 %	Actif : %	*IPC :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui GRON-01 ; GRON -07		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI 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 <input checked="" type="checkbox"/> 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	:	:	
Pinot gris (1) : V	:	:	
Muscat (1 à 2) : X	:	:	
Müller Thurgau (p) : V	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Gamay (1) : V	Garanoir (p) : VV	:	
Gamaret (1) : VV	Carminoir (2 à 3) : XX	:	
Humagne rouge (3) : XX	:	:	
Pinot noir (1) : VV	:	:	

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. Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans ce secteur.
- la commission communale déconseille très fortement la plantation de cépages de 3^{ème} époque rouge et blancs dans ce secteur

Localisation

X: 599959 Y: 121583
 Secteur: CHALAIS GRONE
 Commune: GRONE
 Lieu-dit: Pramagnon
 Date: 16/06/2006
 Observateur: I.Letessier/J.Marion

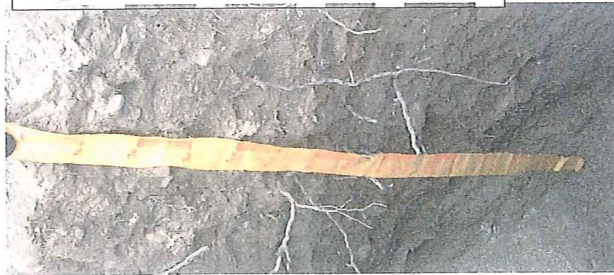
Environnement

Antécédents climatiques: 391 mm depuis le 1:11:06 rien en juin
 Végétation / Cépage: ? a planter *Sauvagnat*
 Etat de surface: pierrosité variée

Roche-mère: Colluvions
 Etat: colluvions sablo limoneuses sur gypse, pied d'un court coteau d'éboulis
 Position: Bas de pente, 15-25% régulière
 Hydrologie: sans excès d'eau

Description

Nom réf: **CALCOSOL brassé (brun/beigeclair) limono sableux peu caillouteux à gypse.**



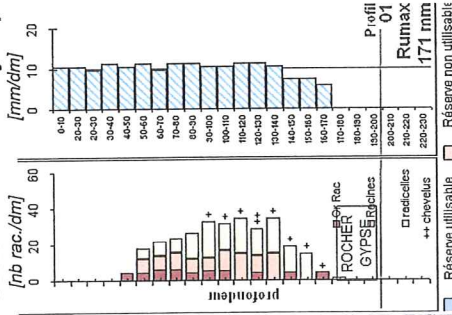
Horizons

- 0 - 70 Très brassé: Sable fin limoneux, SL++ à LS++, brun avec 50% de poches très claires (voir le fond) modérément caillouteux (30% calcaires anguleux, flocons de gypse blanc pur, quelques émoussés cristallins). Pas de racines avant 60cm, vigne arrachée.
- 70 - 100 Peu différent, TRES poreux, structure friable presque floconneuse (agrégats et moites très légers), poches brunes et claires mal mélangées, 30% de cailloux, amas de gypse tendre, calcaires, dolomies, etc.. Beaucoup de racines, bien réparties. Charbons de bois.
- 100 - 145 Plus sombre, limon sableux fin calcaires LS++, moins de poches claires (80/20), toujours floconneux 145 et très poreux, frais meuble, avec beaucoup de racines. Bande noire de 145 à 146cm (ancien brulis)
- 145 - 170 Beige très clair, limon sableux fin, très effervescent, LS+++ , plus caillouteux (50 à 60%, éboulis de calcaires, dolomies, + du Gypse à demi dissout) frais, peu poreux mais toujours meuble, moins de racines, mais toujours vivantes.
- 170 - 200 Coté sud: le rocher de gypse est atteint.
- R

Détail



Profil racin.



Réserve utilisable: 171 mm
 Réserve potentielle totale: 171 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 171 mm

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	11,7	33,0	55,3	1,6	7,6	19				42,2	333,3	98	0,5	1,4	0,2	0
80 - 100	12,4	33,8	53,8	1,7	7,8	13				41,3	305,6	98	0,3	1,5	0,2	0
145 - 160	10,9	37,4	51,7	1	8	44	18,4	60,0	51	16,1	129,4	96	1	2,5	0,8	0

Synthèse générale

Code carto: **T616-9316 R gy**

Profil très brassé (brun/beigeclair) limono sableux peu caillouteux à gypse.

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Structure très "floconneuse" poreuse des horizons moyens. Très forte CEC, anormale (??), calcaire actif élevé en profondeur

Localisation

X : 599751 Y : 121554
 Secteur : CHALAIS GRONE
 Commune : GRONE
 Lieu-dit : PRAMAGNON
 Date : 08/11/1985
 Observateur : Ecole Changins

Environnement

Roche-mère: Dépôts de pentes sableux, de rive gauche
 Etat: Apport sablonneux (jaune?) peu caillouteux typique de rive gauche, parfois gypseux alt 515m
 Position : Bas de pente, 10-15% régulière
 Hydrologie sans excès d'eau
 Végétation / Cépage : Pinot /5BB

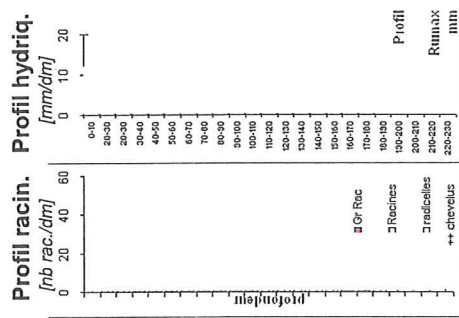
Description

Nom réf: *Sol d'apport sablonneux peu caillouteux typique de rive gauche*

Prof [cm] Horizons

0 - 50
LAca
 Brun, peu caillouteux, texture LS+++ , très peu d'argile, Calcaire actif notable pour le Valais
 50 - 80
 Plus clair, LS+++ , traces de calcaire et de gypse, structure particulière graveleuse, 20 à 25% de graviers et cailloux, racines fines peu nombreuses, très ramifiées
LAca
 80 - 100
 Brun, sableux, SH+++ , plus riche en MOrganique que le précédent (brassage ou paléosol) nombreuses grosses racines ramifiées
LAca
 100 - 110
 plus clair

Détail



Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables MO [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [-]	CEC [meq/100g]	CEC [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
0 - 30	6,8	35,2	58,1	2,8	7,7	24	7,8									
30 - 60	5,8	35,6	58,6	0,8	8	22	9,7									
60 - 90	6,9	26,0	67,0	1,6	7,9	26	9									

Synthèse générale

Code carto: 7616-9316GY

Calcosol arénosol peu caillouteux, très meuble, moyennement calcaire.

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Etude de dépérissement des ceps

NB : Ces sables sont parfois gypseux, voir les anomalies CEC des autres profils

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

Noms locaux ou cadastraux	Bélino; Pramagnon		
Surface en ha	17.94 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 515 m	Moyenne du secteur m	Haut du secteur 555 m
Exposition	Nord Ouest (NW)		
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum % Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 12.5 % Silt : 50 % Sables : 37.5 %		Teneur en gravier : X
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 10 %	Actif : 0 %	*IPC :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui GRON - 02 ; GRON - 05		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI étude des terroirs		
Cépage Grand Cru	<input type="checkbox"/> VV <input 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 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 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			
Chardonnay (1) : V	:	:	
Chasselas (1) : VV	:	:	
Pinot gris (1) : V	:	:	
Muscat (1 à 2) : V	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Gamay (1) : VV	:	:	
Gamaret (1) : VV	:	:	
Merlot (2) : V	:	:	
Pinot noir (1) : VV	:	:	

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. Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans ce secteur.

.....

Description des profils de sol**Localisation**

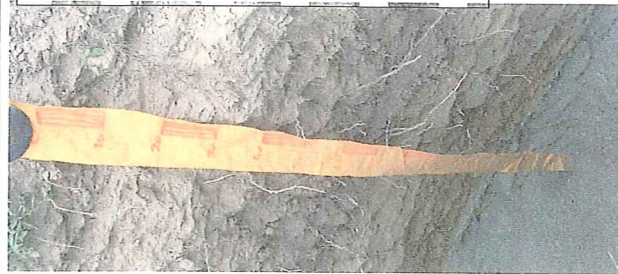
X : 600875 Y : 122109
Secteur : CHALAIS GRONE
Commune : GRONE

Environnement

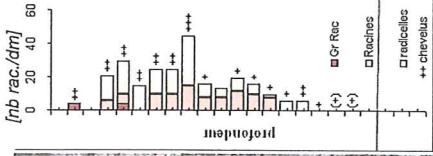
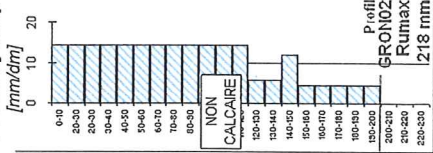
Roche-mère: Dépôt de pente ou cône non ou très peu caillouteux
Etat: non calcaires, sur cône de déjection caillouteux à 130cm (sericitoschistes et quartzites)
Position : Milieu de pente, 10-15% régulière
Hydrologie sans excès d'eau

Date : 16/06/2006

Observateur : I.Letessier/J.Marion

Description **Nom réf:** *ARENOSOL calcique micacé sur cailloutis de cône de déjection cristallin***Horizons**

- 0 - 80 Brun pale, limon sableux fin non calcaire, Structure localement feuilletée et compacte sur 30cm puis polyédrique friable, non caillouteux, peu compact, quelques cheminées de vers, les racines foisonnent à la base de cet horizon avant de pénétrer le suivant plus compact et moins riche.
- 80 - 125 Gris jaune plus pale, limon sableux non calcaire, 5% de graviers perdus, structure continue, porosité moins forte, moins de racines mais toujours lisses et bien réparties.
- 125 - 150 beige verdâtre clair, Limon sableux non calcaire, TRES micacé, finement poreux, très caillouteux (60 à 70%) de graviers cailloux et blocs de formes variées émoussées arrondies, schistes quartzites, ...
- 150 - 160 Rares lentilles brunes sans cailloux genre loess, peu épaisses vers 150- 160cm, discontinues.
- 160 - 200 Cailloutis gris bleuté très pale globalement plus serré, peu poreux et compact au delà de 160cm, dans un limon sableux très micacé bleuté, non calcaire. Très rares fines racines, 70% de graviers cailloux et gros blocs cristallins et quartzite.

Détail**Profil racin.****Profil hydriq.****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 [%]
30 - 60	11,7	53,3	35,1	1,2	7,7	0			9,7	62,4	70	0,3	19	1,4	9,6
90 - 110	9,6	64,4	26,0	0,6	7,9	1			8,0	70,8	75	0,3	18	2,5	4,2

Synthèse générale

Code carto: 76361(67)
Sol limono sableux non calcaire micacé sur cailloutis cristallin à 130cm.

Remarques sur la zone carto et sur le profil :


riche en magnésie, pH neutre

Réserve utilisable: 218 mm
Réserve potentielle totale: 218 mm
Réserve sur la prof. des racines: 218 mm

Localisation

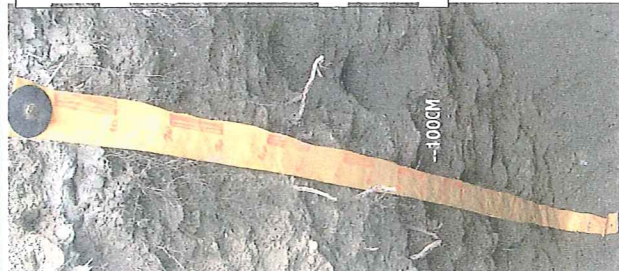
X : 600354 Y : 121702
 Secteur : CHALAIS GRONE
 Commune : GRONE
 Lieu-dit : Pramagnon
 Date : 16/06/2006
 Observateur : I.Letessier/J.Marion

Environnement

Roche-mère: PX: Eboullis ou cône Cailloux > 40%
 Etat: dominante de trias: dolomies, breche dolomitique, gypse mais aussi cristallins et schistes noirs
 Position : Milieu de pente, 15-25% convexe
 Hydrologie sans excès d'eau
 Antécédents climatiques: 391 mm depuis le 1:1:1:06 rien en juin
 Végétation / Cépage : Pinot? 
 Etat de surface : Herbes (naturelles),

Description

Nom réf: **CALCOSOL profond caillouteux, brun, d'éboulis " de rive gauche 'variés**



Prof [cm]

0 - 120

L_{Aca}

Horizons

Horizon très brassé plus sombre au fond, Limon sableux fin un peu argileux, calcaire.

Caillouteux (30 à 50% selon les niveaux) avec brèches dolomitiques gypse, schistes noirs, etc
 Structure un peu feuilletée sur 30cm puis polyédrique très fine et friable, mottes très légères, Enracinement moyennement abondant et bien réparti sur tte la profondeur, sauf entre 50 et 70cm (zone plus compacte?), horizontal et plus divisé au bas de l'horizon.
 Quelques pseudomycélium (filaments calcaires) entre 110 et 120cm

Plus clair, beige, plus calcaire, un peu plus léger, LS à SL +++ et plus caillouteux (50 à 60% avec

120 - 160 de gros blocs variés): horizon non brassé de l'éboulis originel non brassé. Encore quelques fines racines 1/2 mortes. Frais peu compact, porosité moyenne.

160 - 180 Progressivement plus compact et d'aspect continu. Pas de racines vues. Blocage du tracto sur de gros blocs.

D_x

Détail



Profil racin. [mb rac./dm]

HERBE

0 20 40 60

0-10 10-20 20-30 30-40 40-50 50-60 60-70 70-80 80-90 90-100 100-110 110-120 120-130 130-140 140-150 150-160 160-170 170-180

Profil hydriq. [mm/dm]

0 10 20

0-10 10-20 20-30 30-40 40-50 50-60 60-70 70-80 80-90 90-100 100-110 110-120 120-130 130-140 140-150 150-160 160-170 170-180

BLOCS

pc

□ Racines

□ radicales

++ chevelus

Profil

GRON09

Rumax

156 mm

166 mm

166 mm

166 mm

166 mm

166 mm

166 mm

166 mm

166 mm

166 mm

166 mm

166 mm

166 mm

166 mm

166 mm

166 mm

166 mm

Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables MO [%]	pH	CaCO ₃ tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [-]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg %]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
30 - 60	12,5	34,5	53,0	2,1	7,4	16			26,0	174,4	99	0,3	1	0,2	0
120 - 150	9,2	34,7	56,2	0,6	8	23	7,8	64,7	10,2	97,8	96	1	2,6	0,6	0

Synthèse générale

Code carto: 6516 gy

CALCOSOL limono-sableux remanié profond caillouteux, brun, d'éboulis variés" de rive gauche", peu calcaire en surface, avec gypse.

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

CEC élevée, anormale.

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT C DE LA COMMUNE DE GRÒNE

Noms locaux ou cadastraux	Condémine, l'église		
Surface en ha	7.94 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 520 m	Moyenne du secteur 530 m	Haut du secteur 545 m
Exposition	Nord-Nord Ouest		
Pente	Minimum 5 %	Moyenne %	Maximum 10 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 8.4 % Silt : 41 % Sables : 50 %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 5 %	Actif : %	*IPC :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui GRON - 03		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI 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 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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution.		
Cépage interdit <input type="checkbox"/> XX	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC.		
CEPAGES BLANCS			
Chardonnay (1) : V	Riesling (2) : V		
Chasselas (1) : VV	:		
Pinot gris (1) : V	:		
Muscat (1 à 2) : V	:		
Pinot blanc (1) : V	:		
Sylvaner (1 à 2) : X	:		
CEPAGES ROUGES			
Gamay (1) : VV	:		
Gamaret (1) : VV	:		
Pinot noir (1) : VV	:		
Garanoir (p) : 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. Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans ce secteur.

La plantation de Sylvaner n'est pas recommandée en dehors du bas du secteur

.....

Localisation

X : 601065
 Y : 122079
 Secteur : CHALAIS GRONE
 Commune : GRONE

Environnement

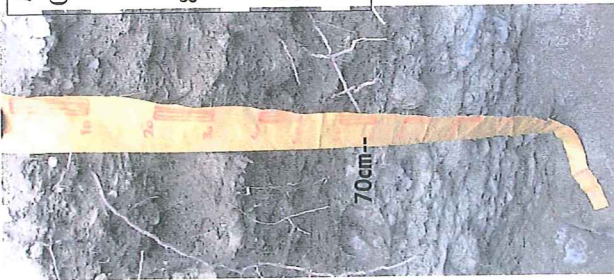
Roche-mère: Dépot de pente ou cône non ou très peu caillouteux
 Antécédents climatiques: 391 mm depuis le 1:11:06 rien en juin
 Etat: Limono sableux, sur cailloutis cristallin en fond de profil, avec accumulations calcaires au contact
 Végétation / Cépage : ? *Madel Duvetey P.N.*
 Erosion et battance : Ni érosion ni battance

Date : 16/06/2006

Observateur : I.Letessier/J.Marion

Description

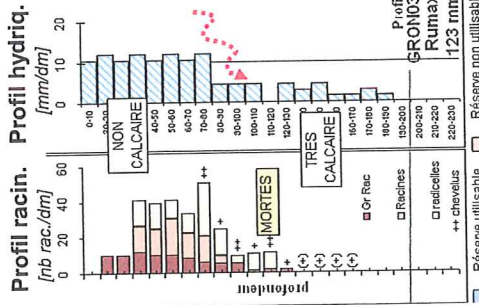
Nom réf: **CALCISOL peu caillouteux sur cailloutis cristallin avec forts dépôts calcaires**



Horizons

- 0 - Brun olive pale, limon sableux fin très peu calcaire, peu caillouteux (20 à 30% de cristallins + un peu de gypse), mélangé de poches de l'horizon profond plus verdâtre clair. Structure localement un peu feuilletée, sinon polyédrique fine et friable, avec des cheminées de vers, frais peu compact à meuble, beaucoup de racines. Structure progressivement plus continue au delà de 60cm
- 80 - Gris verdâtre, limon sableux micacé, calcaire LS+ à ++, avec 70% de cailloutis de schistes, 120 séricitoschistes, quartzites, et rares calcaires (typique de rive gauche), assez compact et serré mais il y a quelques vides. Nombreuses concrétions calcaires et cristaux sous les cailloux.
- 120 - Limon sableux très micacé avec encore plus de cailloux (70 à 90%) presque pris en masse par 180 endroits, gros blocs, émoussés/arrondis, gros amas calcaires et manchons de calcaire de 3 à 5mm autour des racines (mortes).

Détail



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 [%]
20-80	8,4	41,4	50,2	1,2	7,9	1			6,5	48,8	88	1,9	8,4	1,7	0	
120-140	3,1	37,1	59,8	0,1	8,4	10			3,9	119,4	88	1,2	7,7	3,2	0	

Synthèse générale

SOL limono sableux très peu calcaire peu caillouteux sur cailloutis cristallin avec importants dépôts calcaires à 80cm

Code carto: 7635/67k

Réserve utilisable: 123 mm
 Réserve potentielle totale: 123 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 123 mm

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT D DE LA COMMUNE DE GRÔNE

Noms locaux ou cadastraux	Rittes 4,07		
Surface en ha	3,87 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 540 m	Moyenne du secteur m	Haut du secteur 570 m
Exposition	Nord Ouest (NW)		
Pente	Minimum 540 %	Moyenne %	Maximum 570 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 10 % Silt : 50 % Sables : 40 %		Teneur en gravier : XX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : traces %	Actif : %	*IPC :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : NON		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI 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 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 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	:	:	:
Chardonnay (1) : V	:	:	:
Pinot gris (1) : V	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
CEPAGES ROUGES			
Gamay (1) : V	:	:	:
Gamaret (1) : VV	:	:	:
Pinot noir (1) : VV	:	:	:
Cornalin du Valais (3) : XX	:	:	:

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. Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans ce secteur.

La commission communale déconseille fortement la plantation des cépages blancs et rouges de 3^{ème} époque

.....

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT E DE LA COMMUNE DE GRONE

Noms locaux ou cadastraux	Les Clous; Les fleurs		
Surface en ha	10.37 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 510 m	Moyenne du secteur 550 m	Haut du secteur 590 m
Exposition	Nord – Nord-Ouest		
Pente	Minimum 30 %	Moyenne %	Maximum 60 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 5 % Silt : 35 % Sables : 60 %		Teneur en gravier : XX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 5 %	Actif : %	*IPC :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui GRON - 04		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI étude des terroirs		
Cépage Grand Cru	<input type="checkbox"/> VV <input 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 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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie.	
Cépage mal adapté	<input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution.	
Cépage interdit	<input type="checkbox"/> XX	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC.	
CEPAGES BLANCS			
Chardonnay (1) : V	:	:	
Chasselas (1) : V	:	:	
	:	:	
	:	:	
	:	:	
	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Gamay (1) : V	:	:	
Gamaret (1) : VV	:	:	
Pinot noir (1) : VV	:	:	
	:	:	

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. Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans ce secteur.

La commission communale déconseille fortement la plantations de cépages blancs et rouges de 3^{ème} époque

Localisation

X: 603458 Y: 122702
 Secteur : CHALAIS GRONE
 Commune : GRONE
 Lieu-dit : Les Fleurs
 Date : 15/06/2006

Environnement

Roche-mère: Moraine locale à éléments siliceux dominants
 État: en mélange avec des sables glaciaires et influence de loess en surface (pierrosité moyenne)
 Position : Milieu de pente, 25-35% convexe
 Hydrologie pertes latérales (convexités)
 Antécédents climatiques: 391 mm depuis le 1:11:06 rien en juin
 Végétation / Cépage : Pinot vieux de 60ans
 Erosion et battance : Ni érosion ni battance
 État de surface : 40 à 50% de cailloux émoussés surtout cristallins

Observateur : I.Letessier/J.Marion

Description

Nom réf: **CALCOSOL limono-sableux, remanié profond caillouteux**



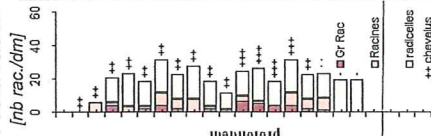
Horizons

Prof [cm]	Description
0 - 40	Brun olive pale, limon sableux fin peu calcaire, avec 50% de cailloux émoussés ou arrondis surtout cristallins (moraine locale), frais, meuble, structure polyédrique fine friable.
40 - 110	Peu différent, un peu plus clair (moins de matière organique), bien enraciné, très grosses racines de 3 à 4cm.
110 - 150	Gris olive clair, sable grossier limoneux plus calcaire SgL++, moyennement caillouteux (très variable 20 à 40%) avec quelques poches (discontinues) de loess calcaire brun pale sans cailloux vers 130 et 145cm, ou en ligne oblique du côté est. Frais, assez meuble, bien enraciné, régulier? quelques concrétions calcaires sous les cailloux.
150 - 180	Moraine gris pale très claire, sable grossier peu limoneux SgL++, avec 30 à 60% de cailloux (cristallins surtout) émoussés, quelques concrétions calcaires, frais meuble à peu compact, encore bien colonisé par de fines racines jusqu'au fond (voir schéma)

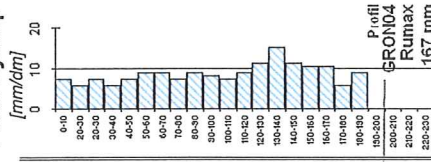
Détail



Profil racin. [nb rac./dm]



Profil hydriq. [mm/dm]



Profil GRON04
 RUMax
 167 mm

Profil hydriq.
 167 mm

Réserve utilisable: 167 mm

Réserve potentielle totale: 167 mm

Réserve sur la prof. des racines: 167 mm

Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Sifits [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [t]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
20-40	0,9	36,0	63,1	0,7	8,1	6			4,3	322,2	90	1,6	7	1	1	0
60-80	4,5	37,0	58,5	0,4	8,2	6			4,6	84,4	90	1,7	7,5	1,2	0	0

Synthèse générale

Code carto: **2216R+23 oe**
 CALCOSOL limono-sableux puis sableux, remanié profond caillouteux, de moraine peu calcaire (rive gauche) avec influence de loess. Pas d'argile du tout

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Les talus de pourtour de cette butte montrent les lits de moraine tantôt sableuse non caillouteuse, tantôt très caillouteuse.