

## 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.	
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chasselas (1) : V	:	:	
Pinot gris (1) : V	:	:	
Muscat (1 à 2) : X	:	:	
Müller Thurgau (p) : V	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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.**



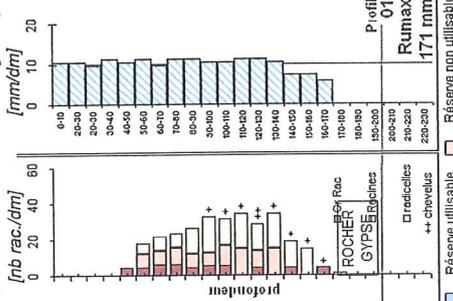
## Horizons

- 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.



## 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: **7616-9316 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

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

## 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

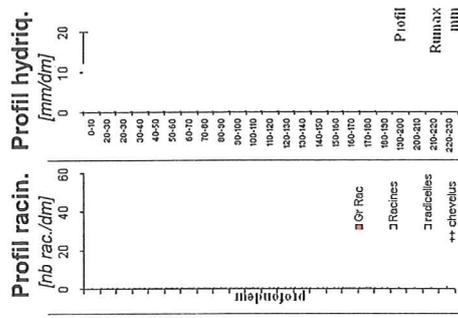
## Description

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

## Prof [cm] Horizons

0 - 50 Brun, peu caillouteux, texture LS+++ , très peu d'argile, Calcaire actif notable pour le Valais  
*LAca*  
 50 - 80 Plus clair, LS+++ , traces de calcaire et de gypse, structure particulière graveleuse, 20 à 25% de 80 graviers et cailloux, racines fines peu nombreuses, très ramifiées  
*LAca*  
 80 - 100 Brun, sableux, S1+++ , 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 cepes

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 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"/> X X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC.		
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chardonnay (1) : V	:	:	
Chasselas (1) : VV	:	:	
Pinot gris (1) : V	:	:	
Muscat (1 à 2) : V	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> 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

N° profil: GRON -02

## Localisation

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

## Environnement

Roche-mère: Dépot 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  
 Antécédents climatiques: 391 mm depuis le 1.1.1:06 rien en juin  
 Végétation / Cépage : ? *N. Alan solo*  
 Erosion et battance : Ni érosion ni battance

Date : 16/06/2006

Observateur : I.Letessier/J.Marion

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



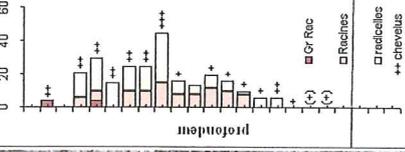
### Horizons

0 - 80 Brun pale, limon sableux fin non calcaire, Structure localement feuilletée et compacte sur 30cm puis polycédrique 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.  
*LAc*  
 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.  
*Mci*  
 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, ...  
*Dsi*  
 150 - 160 Rares lentilles brunes sans cailloux genre loess, peu épaisses vers 150- 160cm, discontinues.  
*IIIMci*  
 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.  
*Dsi*



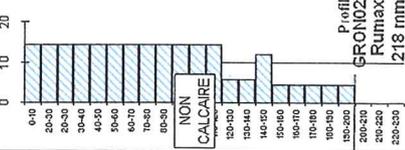
### Profil racin.

[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 [%]
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

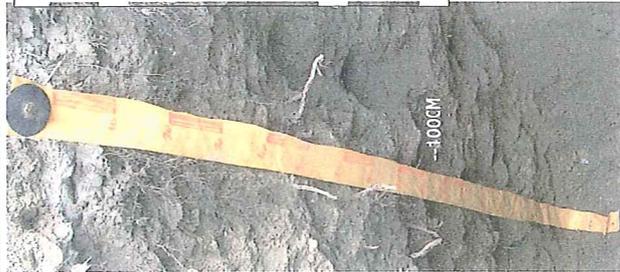
X : 600354 Y : 121702  
 Secteur : CHALAIS GRONE  
 Commune : GRONE  
 Lieu-dit : Pramagnon  
 Date : 16/06/2006  
 Observateur : I.Letessier/J.Marion

## Environnement

Roche-mère: PX: Eboulis 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  
 LAca

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

120 - 160  
 Dx Plus clair, beige, plus calcaire, un peu plus léger, LS à SL +++ et plus caillouteux (50 à 60% avec 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.

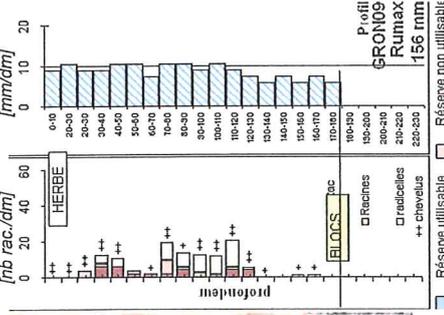
160 - 180  
 Dx Progressivement plus compact et d'aspect continu. Pas de racines vues. Blocage du tracto sur de gros blocs.

Détail



Profil racin. [mb 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 [%]
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

[Sol-Conseil]

## 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.

Réserve utilisable: 166 mm

Réserve potentielle totale: 166 mm

Réserve sur la prof. des racines: 166 mm

Profil hydriq. BRON09 Rumax 156 mm

## 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.		
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
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	:		
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> 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**

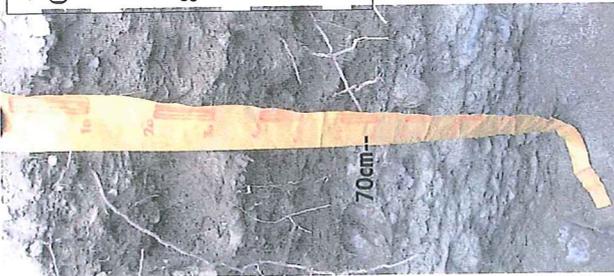
Antécédents climatiques: 391 mm depuis le 1:11:06 rien en juin  
 ? *Madel Duvetey P.N.*  
 Végétation / Cépage :  
 Erosion et battance : Ni érosion ni battance

Roche-mère: Dépot de pente ou cône non ou très peu caillouteux  
 Etat: Limono sableux, sur cailloutis cristallin en fond de profil, avec accumulations calcaires au contact

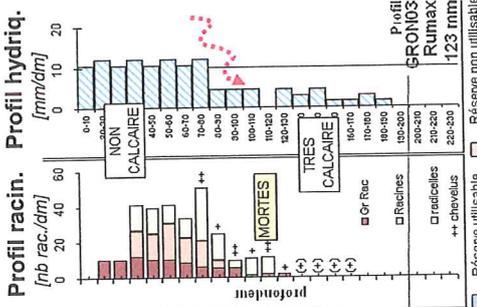
Date : 16/06/2006

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).



**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 <b>4,07</b>		
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 : <b>XX</b>
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.		
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chasselas (1) : V	:	:	:
Chardonnay (1) : V	:	:	:
Pinot gris (1) : V	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> 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.	
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chardonnay (1) : V	:	:	
Chasselas (1) : V	:	:	
	:	:	
	:	:	
	:	:	
	:	:	
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
 2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
 3 : 3<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> époque

