

**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT
A Les Places
DE LA COMMUNE DE GRIMISUAT**

Noms locaux ou cadastraux	Les Places - Les Rayes	
Surface en ha	12.01 ha	
Altitude(s)	Bas du secteur : 640 m. Moyenne : 705m. Haut du secteur : 770 m.	
Exposition	Sud-Sud-Ouest (S-SW) .	
Pente (%)	Moyenne du secteur : 30% ; Maximum : 37 % ; Minimum : 12 % - terrasses la partie sud	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 16 % Silt : 40 % Sables : 44 %	teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 25 % Actif : 4.4 %	*IPC : 1.6
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui GRIM - 08	
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui Etude des terroirs 2006	
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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
CEPAGES BLANCS		
Chardonnay (1) : VV	Muscat (1 à 2) : VV	Arvine (3) : X
Chasselas (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV	:
Pinot blanc (1) : VV	Riesling (2) : VV	:
Pinot gris (1) : VV	:	:
CEPAGES ROUGES		
Gamay (1) : VV	Diolinoir (1 à 2) : VV	Humagne rouge (3) : X
Pinot noir (1) : VV	Merlot (2) : VV	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : 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
*IPC : indice du pouvoir chlorosant

Remarques :

- 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.
- Les cépages non répertoriés dans le tableau ci-dessus sont repris dans un tableau en fin de classeur, intitulé " CONSEILS D'ENCEPAGEMENT FUTUR ".

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT
B Champlan
DE LA COMMUNE DE GRIMISUAT

Noms locaux ou cadastraux	Pranou - Champs Devant - Comba Berna	
Surface en ha	9.24 ha	
Altitude(s)	Bas du secteur : 700 m. Moyenne : 720m. Haut du secteur : 740 m.	
Exposition	Sud (S) .	
Pente (%)	Moyenne du secteur : 10% ; Maximum : 20 % ; Minimum : 0 % - terrasses à l' Est	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 20 % Silt : 42 % Sables : 39 %	teneur en gravier : XX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 24.5 % Actif : 4.8 %	*IPC : 1
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui GRIM - 10	
Descriptif géopédologique	Existant (s) oui Etude des terroirs 2006	
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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
CEPAGES BLANCS		
Chardonnay (1) : VV	Pinot gris (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : XX
Chasselas (1) : VV	:	Petite arvine (3) : XX
:	:	:
:	:	:
CEPAGES ROUGES		
Garanoir (p) : VV	Pinot noir (1) : VV	Merlot (2) : V
Gamaret (1) : VV	Diolinoir (1 à 2) : VV	:
Gamay (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
*IPC : indice du pouvoir chlorosant

Remarques :

- 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.
- Les cépages non répertoriés dans le tableau ci-dessus sont repris dans un tableau en fin de classeur, intitulé " CONSEILS D'ENCEPAGEMENT FUTUR ".

**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT
C Le Château
DE LA COMMUNE DE GRIMISUAT**

Noms locaux ou cadastraux :	Le Château	
Surface en ha	6.53 ha	
Altitude(s)	Bas du secteur : 700 m. Moyenne : 730m. Haut du secteur : 760 m.	
Exposition	Sud-Sud-Ouest (S-SW) .	
Pente (%)	Moyenne du secteur : 20% ; Maximum : 40 % ; Minimum : 5 % - terrasses	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 10.4 % Silt : 48.5 % Sables : 41.1 %	teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 15 % Actif : %	*IPC :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui GRIM - 01	
Descriptif géopédologique	Existant (s) oui Etude des terroirs 2006	
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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
CEPAGES BLANCS		
Chasselas (1) : VV	:	:
:	:	:
CEPAGES ROUGES		
Gamay (1) : VV	Merlot (2) : VV	Ancellotta (2 à 3) : VV
Pinot noir (1) : VV	:	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : 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
*IPC : indice du pouvoir chlorosant

Remarques :

- 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.
- Les cépages non répertoriés dans le tableau ci-dessus sont repris dans un tableau en fin de classeur, intitulé " CONSEILS D'ENCEPAGEMENT FUTUR ".

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT D Les Mocatés DE LA COMMUNE DE GRIMISUAT

Noms locaux ou cadastraux	Les Mocatés - L'ormo - Tsavouisse - Prapartchia	
Surface en ha	17.84 ha	
Altitude(s)	Bas du secteur : 740 m. Moyenne : 775m. Haut du secteur : 810 m.	
Exposition	Sud (S) .	
Pente (%)	Moyenne du secteur : 20% ; Maximum : 30 % ; Minimum : 5 % - terrasses à l'ouest	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 23 % Silt : 46 % Sables : 36 %	teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 27.0 % Actif : 6.0 %	*IPC : 1.3
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui GRIM - 02 et 07 et 09	
Descriptif géopédologique	Existant (s) oui Etude des terroirs 2006	
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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
CEPAGES BLANCS		
Chardonnay (1) : VV	Muscat (1 à 2) : VV	Sylvaner (1 à 2) : XX
Chasselas (1) : VV	Savagnin blanc (1 à 2) : VV	:
Pinot blanc (1) : VV	Amigne (2-3) : V	:
:	-	:
CEPAGES ROUGES		
Garanoir (p) : VV	Diolinoir (1 à 2) : V	Humagne rouge (3) : XX
Gamay (1) : VV	:	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : XX
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
*IPC : indice du pouvoir chlorosant

Remarques :

- 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.
- Les cépages non répertoriés dans le tableau ci-dessus sont repris dans un tableau en fin de classeur, intitulé " CONSEILS D'ENCEPAGEMENT FUTUR ".

**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT
E St.-Raphaël
DE LA COMMUNE DE GRIMISUAT**

Noms locaux ou cadastraux	Le Mornou - Le Riadzo - Les Prétires - Les Clévettes	
Surface en ha	17.25 ha	
Altitude(s)	Bas du secteur : 700 m. Moyenne : 745m. Haut du secteur : 790 m.	
Exposition	Sud (S) .	
Pente (%)	Moyenne du secteur : 10 % ; Maximum : 30 % ; Minimum : 0 % - terrasses à l'ouest	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 16 % Silt : 42 % Sables : 43 %	teneur en gravier : X
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 26.0 % Actif : 3.3 %	*IPC : 1
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui GRIM - 02 et 04 et 06 - 03	
Descriptif géopédologique	Existant (s) oui Etude des terroirs 2006	
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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
CEPAGES BLANCS		
Chardonnay (1) : VV	Muscat (1 à 2) : VV	Sylvaner (1 à 2) : X
Chasselas (1) : VV	Savagnin blanc (1 à 2) : VV	
Pinot blanc (1) : VV	Sauvignon blanc (1 à 2) : VV	
Pinot gris (1) : VV	:	:
CEPAGES ROUGES		
Gamaret (1) : VV	Diolinoir (1 à 2) : VV	Cornalin du Valais (3) : X
Gamay (1) : VV	:	Humagne rouge (3) : XX
Pinot noir (1) : VV	Merlot (2) : X	Syrah (2 à 3) : XX

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 :

- 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.
- Les cépages non répertoriés dans le tableau ci-dessus sont repris dans un tableau en fin de classeur, intitulé " CONSEILS D'ENCEPAGEMENT FUTUR ".

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT
F Les Clévettes
DE LA COMMUNE DE GRIMISUAT

Noms locaux ou cadastraux	La Cretta D'orsières - Le Liseret - Les Clévettes - Bidzé	
Surface en ha	21.79 ha	
Altitude(s)	Bas du secteur : 620 m. Moyenne : 670m. Haut du secteur : 720 m.	
Exposition	Sud (S) .	
Pente (%)	Moyenne du secteur : 30% ; Maximum : 50 % ; Minimum : 10 % - terrasses au centre et à l'est	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 24.1 % Silt : 48.8 % Sables : 27.1 %	teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 33 % Actif : 9.6 %	*IPC : 1
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui GRIM - 05 et 14	
Descriptif géopédologique	Existant (s) oui Etude des terroirs 2006	
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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
CEPAGES BLANCS		
Chasselas (1) : VV	Muscat (1 à 2) : VV	Humagne (2) : VV
Pinot blanc (1) : VV	Savagnin blanc (1 à 2) : VV	Viognier (2) : VV
Pinot gris (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV	Arvine (3) : VV
:	:	Marsanne blanche (3) : VV
CEPAGES ROUGES		
Gamaret (1) : VV	Diolinoir (1 à 2) : VV	Ancellotta (2 à 3) : VV
Gamay (1) : VV	Merlot (2) : VV	Syrah (2 à 3) : VV
Pinot noir (1) : VV	:	Humagne rouge (3) : 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
*IPC : indice du pouvoir chlorosant

Remarques :

- 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.
- Les cépages non répertoriés dans le tableau ci-dessus sont repris dans un tableau en fin de classeur, intitulé " CONSEILS D'ENCEPAGEMENT FUTUR ".

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT
G Molignon
DE LA COMMUNE DE GRIMISUAT

Noms locaux ou cadastraux	Molignon	
Surface en ha	12.43 ha	
Altitude(s)	Bas du secteur : 600 m. Moyenne : 625m. Haut du secteur : 650 m.	
Exposition	Sud (S) .	
Pente (%)	Moyenne du secteur : 5% ; Maximum : 10 % ; Minimum : 0 % -	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 17.6 % Silt : 48.1 % Sables : 34.3 %	teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 24.0 % Actif : 4.2 %	*IPC : 1.9
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui GRIM - 13	
Descriptif géopédologique	Existant (s) oui Etude des terroirs 2006	
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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
CEPAGES BLANCS		
Chasselas (1) : VV	Muscat (1 à 2) : VV	Humagne (2) : VV
Pinot gris (1) : VV	Savagnin blanc (1 à 2) : VV	Arvine (3) : VV
Chardonnay (1) : V	Sylvaner (1 à 2) : VV	:
Müller Thurgau (p) : X	:	:
CEPAGES ROUGES		
Gamaret (1) : VV	Merlot (2) : VV	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : VV
Gamay (1) : VV	Cabernet franc (2) : VV	Cornalin du Valais (3) : VV
Pinot noir (1) : VV	Syrah (2 à 3) : VV	Humagne rouge (3) : 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
*IPC : indice du pouvoir chlorosant

Remarques :

- 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.
- Les cépages non répertoriés dans le tableau ci-dessus sont repris dans un tableau en fin de classeur, intitulé " CONSEILS D'ENCEPAGEMENT FUTUR ".

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT
H Lépinny
DE LA COMMUNE DE GRIMISUAT

Noms locaux ou cadastraux	Lépinny - Les Prisses	
Surface en ha	10.2 ha	
Altitude(s)	Bas du secteur : 720 m. Moyenne : 760m. Haut du secteur : 800 m.	
Exposition	Sud (S) .	
Pente (%)	Moyenne du secteur : 32% ; Maximum : 40 % ; Minimum : 20 % - terrasses tout le secteur	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 27 % Silt : % Sables : %	teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 23.0 % Actif : %	*IPC :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non GRIM -	
Descriptif géopédologique	Existant (s) oui Etude des terroirs 2006	
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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
CEPAGES BLANCS		
Chardonnay (1) : VV	Muscat (1 à 2) : VV	Arvine (3) : XX
Chasselas (1) : VV	Savagnin blanc (1 à 2) : VV	Müller Thurgau (p) : V
Pinot blanc (1) : VV	:	:
Pinot gris (1) : VV	:	:
CEPAGES ROUGES		
Gamaret (1) : VV	Diolinoir (1 à 2) : VV	Cornalin du Valais (3) : V
Gamay (1) : VV	:	Humagne rouge (3) : XX
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
*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 cépages non répertoriés dans le tableau ci-dessus sont repris dans un tableau en fin de classeur, intitulé " CONSEILS D'ENCEPAGEMENT FUTUR ".

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT
I Divers
DE LA COMMUNE DE GRIMISUAT

Noms locaux ou cadastraux	La Sionne - Le Luiton - Vuifry - Prafardé - Susempy La Condémine - Le Crou - Nautze	
Surface en ha	10.04 ha	
Altitude(s)	Bas du secteur : 660 m. Moyenne : 780m. Haut du secteur : 900 m.	
Exposition	Sud-Sud-Ouest (S-SW) .	
Pente (%)	Moyenne du secteur : 20% ; Maximum : 40 % ; Minimum : 0 % -	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 20 % Silt : 34 % Sables : 49 %	teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 37.0 % Actif : %	*IPC :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non GRIM -	
Descriptif géopédologique	Existant (s) oui Etude des terroirs 2006	
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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
CEPAGES BLANCS		
Gewurztraminer (pâ1) : X	Chasselas (1) : V	Muscat (1 à 2) : X
:	:	Sylvaner (1 à 2) : XX
:	:	:
:	:	:
CEPAGES ROUGES		
Garanoir (p) : VV	Gamaret (1) : VV	Diolinoir (1 à 2) : X
:	Gamay (1) : VV	:
:	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
*IPC : indice du pouvoir chlorosant

Remarques :

- 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.
- Les cépages non répertoriés dans le tableau ci-dessus sont repris dans un tableau en fin de classeur, intitulé " CONSEILS D'ENCEPAGEMENT FUTUR ".