

**TABLEAU SYNOPSIS DES PRIORITES D'ENCEPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL - COMMUNE DE GRIMISUAT**

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

CEPAGES BLANCS	SECTEURS D'ENCEPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX										
	Les Places	Champlan	Le Château	Les Mocatés	St.-Raphaël	Les Clévettes	Molignon	Lépiny	Divers		
Surface en ha	A 5.71	B 3.32	C 0.63	D 6.40	E 9.18	F 11.52	G 8.24	H 3.56	I 0.56		
Cépages précoces à très précoces	(Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)										
Gewürztraminer											
Müller-thurgau							X	V		X	
Cépages de 1ère époque à 1 à 2	(Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)										
Chardonnay	VV	VV		VV	VV	VV	V	VV		VV	
Chasselas	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV		VV	
Muscat	VV			VV	VV	VV	VV	VV		VV	
Pinot blanc	VV			VV	VV	VV	VV	VV		VV	
Pinot gris	VV	VV			VV	VV	VV	VV		VV	
Riesling	VV										
Sauvignon blanc					VV						
Savagnin blanc				VV	VV		VV	VV		VV	
Sylvaner	VV	XX		XX	X		VV	VV		XX	
Viognier						VV					
Cépages de 2ème époque et 2 à 3	(Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)										
Amigne							V				
Humagne blanc							VV	VV			
Cépages de 3ème époque	(Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)										
Arvine	X	XX					VV	VV	XX		
Marsanne blanche							VV				
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 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	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.									

# TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCEPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL - COMMUNE DE GRIMISUAT

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

SECTEURS D'ENCEPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX								
Les PlACES	Champlan	Le Château	Les Mocatés	St.-Raphaël	Les Clévettes	Molignon	Lépinv	Divers
A	B	C	D	E	F	G	H	I
6.29	5.91	6.46	11.44	7.97	10.27	4.19	6.60	9.48
Surface en ha Cépées précoces à très précoces (Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas) V V								
Cépées de 1ère époque et 1 à 2 (Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas) V V								
Cépées de 2ème époque et 2 à 3 (Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas) V V								
Cépées de 3ème époque (Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas) X								

### 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 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.	

# COMMUNE DE GRIMISUAT

## TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCEPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL

### CONSEILS D'ENCEPAGEMENT FUTUR

CEPAGES BLANCS	SECTEURS D'ENCEPAGEMENT (principaux noms locaux ou cadastraux)								
	Les Places	Champlan	Le Château	Les Mocatés	St.-Raphaël	Les Clevettes	Molignon	Lépiny	Divers
	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Surface en ha	5.93	3.31	0.08	6.26	9.22	11.52	8.24	3.56	0.53
<i>Cépages précoces à très précoces</i>									
Doral									
Gewürztraminer									
Müller-Turgau							X		
<i>Cépages de 1ère époque</i>									
Aligoté									
Charmont									
Chardonnay	VV	VV		VV	VV		V	VV	
Chasselas	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	V
Muscat	VV			VV	VV	VV	VV	VV	X
Pinot blanc	VV			VV	VV	VV		VV	
Pinot gris	VV	VV			VV	VV	VV	VV	
Pinot noir	VV								
Sauvignon blanc					VV				
Savagnin blanc / Payen				VV	VV	VV	VV	VV	
Sylvaner	VV	XX		XX	X	VV	VV		XX
Viognier									
<i>Cépages de 2ème époque</i>									
Amigne				V					
Humagne blanc									
Rèze									
<i>Cépages de 3ème époque</i>									
Arvine	X	XX				VV	VV	XX	
Marsanne blanche						VV			
CEPAGES ROUGES	SECTEURS D'ENCEPAGEMENT (principaux noms locaux ou cadastraux)								
	Les Places	Champlan	Le Château	Les Mocatés	St.-Raphaël	Les Clevettes	Molignon	Lépiny	Divers
	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Surface en ha	6.17	6.00	6.46	11.18	8.72	10.28	4.17	6.60	9.43
<i>Cépages précoces à très précoces</i>									
Garanoir		VV		VV					
<i>Cépages de 1ère époque</i>									
Diolinoir	VV	VV		V	VV	VV		VV	X
Gamaret		VV			VV	VV	VV	VV	VV
Gamay	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV
Pinot noir	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV
<i>Cépages de 2ème époque</i>									
Ancellotta			VV			VV			
Cabernet franc							VV		
Cabernet Sauvignon	VV		VV	XX			VV		
Merlot	VV	V	VV		X	VV	VV		
Syrah					XX	VV	VV		
<i>Cépages de 3ème époque</i>									
Cornalin					X		VV	V	
Humagne rouge	X			XX	XX	VV	VV	XX	

  

Cépages actuels	Cépages adaptés	VV	Conseils d'encépagement futur	Cépages appropriés	
	Cépages autorisés	V		Cépages acceptés	
	Cépages mal adaptés	X		Cépages mal acclimatés	
	Cépages interdits	XX		Cépages prohibés	