

**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT A  
MARTIGNY-COMBE**

**DE LA COMMUNE DE**

Noms locaux ou cadastraux	Les Bans, Coquimpey, Les Comballes, Les Belleines, Le Liappey, Soleil, Champortey		
Surface en ha	19,7ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 485 m	Moyenne du secteur 567 m	Haut du secteur 650 m
Exposition	Sud Est (SO)		
Pente	Minimum 0 %	Moyenne 57 %	Maximum 72 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 10 à 18 % Silt : 28 à 39 % Sables : 43 à 54 %	Teneur en gravier 30 à 90% + une zone de loess	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 10 à 20 %	Actif : 0 à 8 %	IPC indice du pouvoir chlorosant: 1,6
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI MART06-MART24		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI étude des terroirs MART 06		
<b>Cépage Grand Cru * VV GC</b>	<b>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).</b>		
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 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.		
<b>* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.</b>			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chasselas (1) : VV	Pinot gris (1) : VV		
Sylvaner (1 à 2) : VV	Muscat (1 à 2) : V		
Uve Arvine (3) : VV	Chardonnay (1) : V		
Marsanne blanche (3) : VV	Amigne (2 à 3) : V		
Savagnin blanc (1 à 2) : VV	Müller Thurgau (p) : V		
Humagne (2) : V			
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Pinot noir (1) : VV	Diolinoir (1 à 2) : VV	Syrah (2 à 3) : VV	
Gamay (1) : VV	Gamaret (1) : VV	Ancellotta (2 à 3) : VV	
Cornalin du Valais (3) : VV	Garanoir (p) : V	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V	
	Merlot (2) : 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<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

Remarques :

- La qualification d'un cépage dans l'une des 4 classes ci-dessus est uniquement technique et qualitative. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- Les cépages autorisés à titre d'essai n'ont pas droit à la désignation AOC et ne figurent pas dans une des 4 classes de qualité ci-dessus.

**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT B  
MARTIGNY-COMBE**

**DE LA COMMUNE DE**

Noms locaux ou cadastraux	Champtonney, Les Lentillères, Le Châtelis, Les Comballes, Les Croisettes, Le Liappey, Le Chablet, Béranger, Les Bans, La Vidondée, Les Pâles, Les Ecottins, Le Perrey			
Surface en ha	35,4 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 510 m	Moyenne du secteur 625 m	Haut du secteur 740 m	
Exposition	Sud Est (SO)			
Pente	Minimum 36 %	Moyenne 44 %	Maximum 71 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 8 à 15 % Silt : 28 à 39 % Sables : 47 à 60 %	Teneur en gravier 30 à 90% + une zone de loess		
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 8 à 60%	Actif : 2 à 10 %	IPC indice du pouvoir chlorosant: 0,1 à 0,8	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI MART03-MART23-MART08-MART25-MART29			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI étude des terroirs MART03-MART08			
<b>Cépage Grand Cru * VV GC</b>	<b>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).</b>			
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 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.			

**\* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.**

**CEPAGES BLANCS**

Chasselas (1) : VV	Pinot gris (1) : VV	Sauvignon blanc : (1 à 2) : V
Sylvaner (1 à 2) : XX	Muscat (1 à 2) : X	
Arvine (3) : X	Chardonnay (1) : VV	
Marsanne blanche (3) : X	Gewürztraminer (p) : V	
Savagnin blanc (1 à 2) : V	Pinot blanc (1) : VV	
Humagne (2) : V	Riesling (2) : V	

**CEPAGES ROUGES**

Pinot noir (1) : VV	Diolinoir (1 à 2) : VV	Syrah (2 à 3) : X
Gamay (1) : VV	Gamaret (1) : VV	Ancellotta (2 à 3) : V
Humagne rouge (3) : X	Garanoir (p) : V	Galotta (1) : VV
	Merlot (2) : V	

- 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

Remarques :

- La qualification d'un cépage dans l'une des 4 classes ci-dessus est uniquement technique et qualitative. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- Les cépages autorisés à titre d'essai n'ont pas droit à la désignation AOC et ne figurent pas dans une des 4 classes de qualité ci-dessus.

**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT C DE LA COMMUNE DE  
MARTIGNY-COMBE**

Noms locaux ou cadastraux	Soleil, L'Arbignon		
Surface en ha	3,42 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 510 m	Moyenne du secteur 525 m	Haut du secteur 540 m
Exposition	Sud Est (SO)		
Pente	Minimum 0 %	Moyenne 16 %	Maximum 66 % Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 12 % Silt : ? % cf carte sondages Sables : ? %		Teneur en gravier : 60 à 90%
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 0 à 8 %	Actif : 0 %	IPC indice du pouvoir chlorosant: ?
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : NON		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : NON		
<b>Cépage Grand Cru * VV GC</b>	<b>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).</b>		
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 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.		
<b>* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.</b>			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chasselas (1) : VV			
Gewürztraminer (p) : V			
Pinot gris (1) : VV			
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Pinot noir (1) : VV			
Gamay (1) : VV			
Gamaret (1) : VV			
Diolinoir (1 à 2) : 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<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

Remarques :

- La qualification d'un cépage dans l'une des 4 classes ci-dessus est uniquement technique et qualitative. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- Les cépages autorisés à titre d'essai n'ont pas droit à la désignation AOC et ne figurent pas dans une des 4 classes de qualité ci-dessus.



**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT E  
MARTIGNY-COMBE**

**DE LA COMMUNE DE**

Noms locaux ou cadastraux	Plan-Cerisier, Le Perrey		
Surface en ha	3,99 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 550 m	Moyenne du secteur 575 m	Haut du secteur 600 m
Exposition			
Pente	Minimum 0 %	Moyenne 12 %	Maximum 18 % plat
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 10 à 17 % Silt : 39 à 48% Sables : 31 à 36 %	Teneur en gravier : 0 à 90 %	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : < 8 à 10 %	Actif : <2 %	IPC indice du pouvoir chlorosant: 0,1 à 0,2
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI MART05		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI MART05		
<b>Cépage Grand Cru * VV GC</b>	<b>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).</b>		
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 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.		
* : <b>La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.</b>			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chasselas (1) : VV			
Sylvaner (1 à 2) : XX			
Arvine (3) : X			
Chardonnay (1) : X			
Pinot gris (1) : X			
Savagnin blanc (1 à 2) : X			
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Pinot noir (1) : V	Garanoir (p) : V		
Gamay (1) : V			
Diolinoir (1 à 2) : X			
Gamaret (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<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

Remarques :

1. La qualification d'un cépage dans l'une des 4 classes ci-dessus est uniquement technique et qualitative. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
2. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
3. Les cépages autorisés à titre d'essai n'ont pas droit à la désignation AOC et ne figurent pas dans une des 4 classes de qualité ci-dessus.



**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT G DE LA COMMUNE DE  
MARTIGNY-COMBE**

Noms locaux ou cadastraux	Les Ecottins, Forêt, Les Pâles		
Surface en ha	8,57 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 570 m	Moyenne du secteur 655 m	Haut du secteur 740 m
Exposition	Sud Est (SO)		
Pente	Minimum 25 %	Moyenne 40 %	Maximum 50 % Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 5 à 15+Micas % Silt : % cf carte sondages Sables : %	Teneur en gravier : 30 à 90%	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : <8 à 10 %	Actif : <2 %	IPC indice du pouvoir chlorosant: ?
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : NON		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : NON		
<b>Cépage Grand Cru * VV GC</b>	<b>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).</b>		
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 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.		
<b>* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.</b>			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chasselas (1) : VV			
Sylvaner (1 à 2) : XX			
Chardonnay (1) : V			
Marsanne blanche (3) : XX			
Pinot gris (1) : V			
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Pinot noir (1) : VV	Garanoir (p) : V		
Gamay (1) : VV	Syrah (2 à 3) : XX		
Diolinoir (1 à 2) : X			
Gamaret (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<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

Remarques :

- La qualification d'un cépage dans l'une des 4 classes ci-dessus est uniquement technique et qualitative. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- Les cépages autorisés à titre d'essai n'ont pas droit à la désignation AOC et ne figurent pas dans une des 4 classes de qualité ci-dessus.

**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT H  
MARTIGNY-COMBE**

**DE LA COMMUNE DE**

Noms locaux ou cadastraux	Les Rappes d'en Bas, Le Tevegny, La Poya			
Surface en ha	4,19 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 520 m	Moyenne du secteur 555 m	Haut du secteur 590 m	
Exposition	Sud Est (SO)			
Pente	Minimum 9 %	Moyenne 22 %	Maximum 65 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 12 à 16 % Silt : 32 % Sables : 55 %		Teneur en gravier : 60 à 90%	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : <10 %	Actif : <2 %	IPC indice du pouvoir chlorosant: ?	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI MART26			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : NON			
<b>Cépage Grand Cru * VV GC</b>	<b>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).</b>			
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 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.			
<b>* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.</b>				
<b>CEPAGES BLANCS</b>				
Chasselas (1) : VV				
Chardonnay (1) : V				
Pinsling (2) : X				
<b>CEPAGES ROUGES</b>				
Pinot noir (1) : VV				
Gamay (1) : VV				
Gamaret (1) : VV				
Diolinoir (1 à 2) : X				

- 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

Remarques :

- La qualification d'un cépage dans l'une des 4 classes ci-dessus est uniquement technique et qualitative. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- Les cépages autorisés à titre d'essai n'ont pas droit à la désignation AOC et ne figurent pas dans une des 4 classes de qualité ci-dessus.

**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT I DE LA COMMUNE DE  
MARTIGNY-COMBE**

Noms locaux ou cadastraux	Le Torrent-de-St-Jean, Le Reinarde, Le Planet, Le Chatelis, Saint-Jean, La Ya-d'en-Haut, Les Parignières, Le Chanton-d'en-Bas		
Surface en ha	7,63 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 560 m	Moyenne du secteur 640 m	Haut du secteur 720 m
Exposition	Sud Est (SO),S		
Pente	Minimum 35 %	Moyenne 46 %	Maximum 64 % Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 12 % Silt : ? % cf carte sondages Sables : ? %		Teneur en gravier : 40 à 90 %
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 0 à 8 %	Actif : 0 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : ?
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : NON		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : NON		
<b>Cépage Grand Cru * VV GC</b>	<b>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).</b>		
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 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.		
<b>* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.</b>			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chasselas (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : XX		
Chardonnay (1) : V	Muscat (1 à 2) : V		
Arvine (3) : XX			
Marsanne blanche (3) : XX			
Müller Thurgau (p) : V			
Savagnin blanc (1 à 2) : X			
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Pinot noir (1) : VV	Garanoir (p) : V		
Gamay (1) : VV	Syrah (2 à 3) : XX		
Diolinoir (1 à 2) : X			
Gamaret (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<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

Remarques :

- La qualification d'un cépage dans l'une des 4 classes ci-dessus est uniquement technique et qualitative. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- Les cépages autorisés à titre d'essai n'ont pas droit à la désignation AOC et ne figurent pas dans une des 4 classes de qualité ci-dessus.

**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT J  
MARTIGNY-COMBE**

**DE LA COMMUNE DE**

Noms locaux ou cadastraux	Le Reposieux .		
Surface en ha	0,50 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 740 m	Moyenne du secteur 770 m	Haut du secteur 800 m
Exposition	Sud Est (SO)		
Pente	Minimum 66 %	Moyenne 66 %	Maximum 66 % Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 5 à 10 +Micas % Silt : ? % cf carte sondages Sables : ? %		Teneur en gravier : 60 à 90%
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : <8 %	Actif : <2 %	IPC indice du pouvoir chlorosant: ?
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : NON		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : NON		
<b>Cépage Grand Cru * VV GC</b>	<b>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).</b>		
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 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.		
<b>* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.</b>			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chasselas (1) : V			
Sylvaner (1 à 2) : XX			
Doral (p à 1) : V			
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Pinot noir (1) : V	Merlot (2) : XX		
Gamay (1) : V			
Gamaret (1) : VV			
Garanoir (p) : V			

- 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

Remarques :

- La qualification d'un cépage dans l'une des 4 classes ci-dessus est uniquement technique et qualitative. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- Les cépages autorisés à titre d'essai n'ont pas droit à la désignation AOC et ne figurent pas dans une des 4 classes de qualité ci-dessus.