

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

| | | | |
|--|--|-----------------------------|--------------------------------------|
| Noms locaux ou cadastraux | La Bourrigne, Rossettan, Le Glarier, Les Meillerettes | | |
| Surface en ha | 3,7016 ha | | |
| Altitude(s) | Bas du secteur 480 m | Moyenne du secteur 485 m | Haut du secteur 490 m |
| Exposition | Sud Est (SO) | | |
| Pente | Minimum 0 % | Moyenne 0 % | Maximum 0 % |
| Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol | Argile : ? % Silt : ? % Sables : ? % Voir carte « <i>Divers Sondages et Profils</i> » | | Teneur en gravier : 0% |
| Teneur moyenne en calcaire du sol | Total : (alluvions calcaires) ?% | Actif : ? % | IPC indice du pouvoir chlorosant : ? |
| Profil(s) cultural(aux) | Existant (s) : NON | | |
| Descriptif géopédologique | Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs | | |
| Cépage Grand Cru * VV GC | 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). | | |
| 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 | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| CEPAGES ROUGES | | | |
| Cornalin du Valais (3) : X | Pinot noir (1) : V | | |
| Diolinoir (1 à 2) : V | | | |
| Gamay (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^{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

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 B DE LA COMMUNE DE MARTIGNY

| | | | | |
|---|--|-----------------------------|---|-----------|
| Noms locaux ou cadastraux | La Bourrigne, Rossettan, Les Marques, Sur les Scex, Les Girardines, Les Grépons, Tirebovet, Rière Château | | | |
| Surface en ha | 16,3822 ha | | | |
| Altitude(s) | Bas du secteur 480 m | Moyenne du secteur 570 m | Haut du secteur 660 m | |
| Exposition | Sud Est (SO) | | | |
| Pente | Minimum 53 % | Moyenne 53 % | Maximum 66 % | Terrasses |
| Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol | Argile : de 5 à 18 % Silt : de 23 à 48 % Sables : 36 à 72?% Voir carte « <i>Divers Sondages et Profils</i> » | | Teneur en gravier : 60 à 90 % (zones de loess) | |
| Teneur moyenne en calcaire du sol | Total : de 10 à 60 % | Actif : de 3 à 10% | IPC indice du pouvoir chlorosant: de 0,3 à 6,4 | |
| Profil(s) cultural(aux) | Existant (s) : oui MART 01-03-04-21-32 | | | |
| Descriptif géopédologique | Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs | | | |
| Cépage Grand Cru * VV GC | 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). | | | |
| 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 | | | | |
| Chardonnay (1) : VV | Arvine(3) : VV | : | | |
| Chasselas (1) : VV | Pinot gris (1) : VV | : | | |
| Humagne (2) : VV | Sylvaner (1 à 2) : VV | : | | |
| Marsanne blanche (3) : VV | | : | | |
| Müller Thurgau (p) : V | | : | | |
| Muscat (1 à 2) : V | | : | | |
| CEPAGES ROUGES | | | | |
| Ancellotta (2 à 3) : VV | Garanoir (p) : V | Syrah (2 à 3) : VV | | |
| Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V | Humagne rouge (3) : VV | | | |
| Cornalin du Valais (3) : VV | Merlot (2) : VV | | | |
| 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

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 C DE LA COMMUNE DE MARTIGNY

| | | | |
|---|--|-----------------------------|--------------------------------------|
| Noms locaux ou cadastraux | Rière Château | | |
| Surface en ha | 0,4180 ha | | |
| Altitude(s) | Bas du secteur 550 m | Moyenne du secteur 565 m | Haut du secteur 580 m |
| Exposition | Sud Est (SO) | | |
| Pente | Minimum 27 % | Moyenne 40 % | Maximum 56 % |
| Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol | Argile : 5 à 15% Silt : ?% Sables : ? % voir carte « <i>Divers Sondages et Profils</i> » | | Teneur en gravier : 60 à 80% |
| Teneur moyenne en calcaire du sol | Total : 30 à 60% | Actif : 3 à 10 % | IPC indice du pouvoir chlorosant : ? |
| Profil(s) cultural(aux) | Existant (s) : NON | | |
| Descriptif géopédologique | Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs | | |
| Cépage Grand Cru * VV GC | 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). | | |
| 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 | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| CEPAGES ROUGES | | | |
| 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

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 D DE LA COMMUNE DE MARTIGNY

| | | | |
|---|--|-----------------------------|--------------------------------------|
| Noms locaux ou cadastraux | La Bâtiaz, Rière Château, | | |
| Surface en ha | 0,6723 ha | | |
| Altitude(s) | Bas du secteur 470 m | Moyenne du secteur 500 m | Haut du secteur 540 m |
| Exposition | Est (O) | | |
| Pente | Minimum 40 % | Moyenne 46,5 % | Maximum 53 % |
| Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol | Argile : 5 à 15 % Silt : ? % Sables : ? % voir carte « <i>Divers Sondages et Profils</i> » | | Teneur en gravier : 60 à 80% |
| Teneur moyenne en calcaire du sol | Total : 30 à 60% | Actif : 3 à 10 % | IPC indice du pouvoir chlorosant : ? |
| Profil(s) cultural(aux) | Existant (s) : NON | | |
| Descriptif géopédologique | Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs | | |
| Cépage Grand Cru * VV GC | 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). | | |
| 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 | | | |
| Chardonnay (1) : V | | | : |
| Chasselas (1) : VV | | | : |
| Muscato (1 à 2) : X | | | : |
| | | | : |
| | | | : |
| | | | : |
| CEPAGES ROUGES | | | |
| Gamay (1) : VV | | | |
| 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

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 E DE LA COMMUNE DE MARTIGNY

| | | | |
|--|--|-----------------------------|--------------------------------------|
| Noms locaux ou cadastraux | Granges Neuves, La Perrette, Les Viannes, Les Durines , Le Guercet, (Jacquetta) | | |
| Surface en ha | 7,1660 ha | | |
| Altitude(s) | Bas du secteur 460 m | Moyenne du secteur 480 m | Haut du secteur 500 m |
| Exposition | Nord Ouest (NW) | | |
| Pente | Minimum 33 % | Moyenne 36.5 % | Maximum 40 % |
| Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol | Argile : 5 à 10 + micas% Silt : ?% Sables : ?% voir carte « <i>Divers Sondages et Profils</i> » | | 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) : OUI ex. : étude des terroirs | | |
| Cépage Grand Cru * VV GC | 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). | | |
| 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) : V | | | : |
| Muscad (1 à 2) : X | | | : |
| Pinot gris (1) : X | | | : |
| | | | : |
| | | | : |
| | | | : |
| CEPAGES ROUGES | | | |
| Gamay (1) : VV | | | : |
| Gamaret (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

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 F DE LA COMMUNE DE MARTIGNY

| | | | |
|--|--|-----------------------------|--------------------------------------|
| Noms locaux ou cadastraux | Les Chantons, Le Capio, | | |
| Surface en ha | 2,6063 ha | | |
| Altitude(s) | Bas du secteur 459 m | Moyenne du secteur 459 m | Haut du secteur 459 m |
| Exposition | plaine | | |
| Pente | Minimum 0 % | Moyenne 0 % | Maximum 0 % |
| Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol | Argile : ? % Silt : limoneux, limoneux-sableux ?% Sables : ? % | | Teneur en gravier : ? |
| Teneur moyenne en calcaire du sol | Total : ? % | Actif : ?% | IPC indice du pouvoir chlorosant : ? |
| Profil(s) cultural(aux) | Existant (s) : non | | |
| Descriptif géopédologique | Existant (s) : non ex. : étude des terroirs | | |
| Cépage Grand Cru * VV GC | 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). | | |
| 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) : V | | | : |
| | | | : |
| | | | : |
| | | | : |
| | | | : |
| | | | : |
| | | | : |
| CEPAGES ROUGES | | | |
| Gamay (1) : V | | | : |
| Pinot noir (1) : 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^{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

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.