### 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 secteul 480 m	r Moyenne du se 485 m	Moyenne du secteur Haut du secteur 485 m 490 m				
Exposition	Sud Est (SO)						
Pente	Minimum . 0 %	Moyenne 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) ?%						
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : NON						
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUİ	ex. : étude des terroirs	3				
Cépage Grand Cru * VV GC		rement bien adapté dans roduire des vins de gran		ou partie de ce secteur (typicité des terroirs).			
Cépage adapté V V	Cépage dont on est	sûr qu'il est garant d'un tr	ès bon vin c	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.							
	CEPAGE	ES BLANCS	1				
Chasselas (1): VV				:			
( ,		-					
,							
		P. M. C.					
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<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.
- 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, Château	Les Marques	s, Sur les Scex, Le	es Girardines,	Les Gré	pons, Tirebovet, Rière		
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 Maxii 53 % 66			Terrasses		
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Silt : de 23 à48 Sables : 36 à 72?%	Argile : de 5 à 18 % Silt : de 23 à 48 % Sables : 36 à 72?% Voir carte « Divers Sondages et Profils »  Teneur en gravier : 60 à 90 % (zones de loess)						
Teneur moyenne en calcaire du se	ol Total : de 10 à 60	IPC indice du pouvoir						
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUi V	IART 0	1-03-04-21	1-32				
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUİ	ex.:é	tude des terroi	rs				
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	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.						
Cépage autorisé V	doit être approfondie	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 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.							
cépage(s) destiné(s) à produ Le(s) cépage(s) considéré(s) peut(vent) être retenu(s) (ma l'organisation déléguée cont l'Interprofession de la vigne	Grand Cru par la con eximum 4) sur la base formément à la législa et du vin.	nmissior d'un règ tion can	n chargée de lement établ tonale et au	l'affinem li par la c	ent de ommu	es secteurs ne ou		
	CEPAGE	S BLAN	CS					
Chardonnay (1): VV	Arvine(3): VV				:			
^hasselas (1): VV	Pinot gris (1): VV			i				
Humagne (2): VV	Sylvaner (1 à 2): VV			·:				
Marsanne blanche (3): VV			· ;					
Müller Thurgau (p): V	:			:				
Muscat (1 à 2) : V	:				:			
	CEPAGE	S ROUG	ES	Т				
Ancellotta (2 à 3) : VV	Garanoir (p) : V			Syrah (2	à 3) : V\	/		
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

: précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas Р

: 1 de époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas : 2 de époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas

: 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

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

Noms locaux ou cadastraux	Rière Château						
Surface en ha	0,4180 ha						
Altitude(s)	Bas du secteu 550 m	Moyenne du 565 m		Haut du secteur 580 m			
Exposition	Sud Est (SO)						
Pente	Minimum 27 %	Moyenne 40 %					
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 5 à 15% Silt : ?% Sables : ? % Voir carte « Divers Sondages et Profils »  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 terro	irs				
Cépage Grand Cru * VV GC		ement bien adapté dar roduire des vins de gra					
⊂épage adapté V V	Cépage dont on est	sûr qu'il est garant d'un	très bon vin	dans ce	e 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.							
	CEPAGE	ES BLANCS					
Chasselas (1): VV							
,					· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
Compy (1): \A/	CEPAGES ROUGES						
Gamay (1): VV		***************************************					
	1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1, 1						

à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas

: précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas

: 1ère époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas

1 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas 2 : 3ème 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 D DE LA COMMUNE DE MARTIGNY

Noms locaux ou cadastraux	La Bâtiaz, Rière Château,					
Surface en ha	0,6723 ha			,		
Altitude(s)	Bas du secteu 470 m	r Moyenne di 500		ur Haut du secteur 540 m		
Exposition	Est (O)					
Pente	Minimum 40 %					
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 5 à 15 % Silt : ?% Sables : ? % Voir carte « Divers Sondages et Profils »  Teneur en gravier : 60 à 80%					
Teneur moyenne en calcaire du sol					ndice du pouvoir osant : ?	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non					
Descriptif géopédologique	Existant (s): OUI	ex. : étude des teri	roirs			
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 s cépage(s) destiné(s) à produire Le(s) cépage(s) considéré(s) G peut(vent) être retenu(s) (maxi l'organisation déléguée confor l'Interprofession de la vigne et	e des vins Grand C rand Cru par la co mum 4) sur la base mément à la législ du vin.	ru dans le(s) sectet mmission chargée e e d'un règlement éta ation cantonale et a	ır(s) d'ence de l'affinen abli par la c	épage nent d commi	ment. les secteurs une ou	
	CEPAG	ES BLANCS				
Chardonnay (1): V				:		
Chasselas (1): VV				:		
wuscat (1 à 2) : X				:		
				:		
	:					
	CEPAGI	ES ROUGES		•		
Gamay (1) : VV	02.7.0.	<u> </u>				
Syrah (2 à 3) : XX		K-08-1-1-400-0-10-10-10-10-10-10-10-10-10-10-10-10				

#### P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas

Ρ : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas

: 1 der époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas : 2 de époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas : 3 de époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas 1 2

- 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 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 se 480 m	ecteur	Haut du secteur 500 m		
Exposition	Nord Ouest (NW)					
Pente :	Minimum 33 %	Moyenne 36.5 %	36.5 % 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 %	Actif : <2 % IPC indice du pouvoir chlorosant :?			
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : NON					
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUİ	ex. : étude des terroirs	3			
Cépage Grand Cru * VV GC		ment bien adapté dans duire des vins de gran				
∪épage adapté V V	Cépage dont on est s	ûr qu'il est garant d'un tr	ès bon vin dan	s 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	T			
Chasselas (1): V			:			
Muscat (1 à 2) : X			:			
rınot 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

: précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas Ρ

: 1 de époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas : 2 de époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas 1 : 3 eme époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

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 F DE LA COMMUNE DE MARTIGNY

Noms locaux ou cadastraux	Les Chantons, Le Capio,						
Surface en ha	2,6063 ha					·	
Altitude(s)	1 100			ut du secteur 459 m			
Exposition	plaine				I		
Pente	Minimum Moyenne Maximum 0 % 0 % 0 %			plaine du Rhône			
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 chlorosant					dice du pouvoir	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s): non						
Descriptif géopédologique	Existant (s) : NON	ex.	: étude des terro	rs			
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 cépage(s) destiné(s) à produ Le(s) cépage(s) considéré(s) secteurs peut(vent) être rete commune ou l'organisation de de contrôle de l'Interprofess	ilre des vins Grand Grand Cru par la d nu(s) (maximum 4) déléquée conformé	Cru da commis sur la ément a	ans le(s) sectei ssion chargée i hase d'un ràgi	ur(s) d'en de l'affind omant ét	ement	ement. des	
Changeles (4) : M	CEPAGES	S BLAN	ICS				
Chasselas (1): V		·			:		
	:				:		
	:				:		
	; .				;		
Gamay (1) : V	CEPAGES	ROUG	ES				
Pinot noir (1): V			·				
i mochon (1). V							
PàTP: précoce à très précoce : à mo	4			:			

#### coce : à maturité 10 jours avant le Chasselas

: 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<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas 2 : 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.
- 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