

Secteur "A" - Rive droite de la Vièze

1. Noms locaux : Champ Rarin, Outre-Vièze, Cretta, Mazot, Montet, Champ Moche, Ruptet
2. Altitude : de 425 à 600 m
3. Nature du sol : moraines d'origine granitique, terrain acide, graveleux et drainant
4. Teneur en calcaire : très pauvre en calcaire, 5 à 15 %
5. Exposition : Est, Sud-Est, Nord-Est
6. Pente : de moins de 30% à plus de 50% selon les régions
7. Topographie : bas du coteau en terrasses
8. Encépagement
- 8.1 cépage adapté : Gamaret, Pinot noir, Pinot blanc, Gamay, Riesling-Sylvaner
 - 8.2 cépage autorisé : Garanoir
 - 8.3 cépage mal adapté : Fendant-Chasselas
 - 8.4 cépage interdit : —

9. Remarques

: - dans les vignes en pente, et pour autant que le système de culture le permette, un enherbement total ou partiel permet de lutter efficacement contre l'érosion.

- le conseil d'encépagement ci-dessus ne prend pas en considération le critère économique. A la reconstitution d'une parcelle, il est conseillé de prendre contact avec l'encaveur.



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

Noms locaux ou cadastraux	Rive droite de la Vièze : Champ Rarin, Outre-Vièze, Cretta, Mazot, Montet, Champ Moche, Ruptet		
Surface en ha	1.67 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 425 m	Moyenne du secteur 500 m	Haut du secteur 600 m
Exposition	Est, Sud-Est, Nord-Est		
Pente	Minimum - de 30 %	Moyenne 15 %	Maximum + 50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 21.5 % Silt : 38.7 % Sables : 60.2 %		Teneur en gravier : XX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : traces %	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 * <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	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 <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 dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/>	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	:	:	
Pinot blanc (1) : VV	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
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.

La commission communale déconseille fortement la plantation de cépages blancs et rouges de troisième époque ainsi que de Chasselas-Fendant

Secteur "B" - Rive gauche de la Vièze

- 1. Noms locaux** : Cote, Tour, Cotterg, Brin, Nant, Hôtel de Ville, Einsier
- 2. Altitude** : de 425 à 600 m
- 3. Nature du sol** : moraines d'origine granitique, terrain acide, graveleux et drainant
- 4. Teneur en calcaire** : très pauvre en calcaire, 5 à 15 %
- 5. Exposition** : Est (soleil levant)
- 6. Pente** : de moins de 30% à plus de 50% selon les régions
- 7. Topographie** : bas du coteau en terrasses
- 8. Encépagement**
- 8.1 cépage adapté : Pinot noir, Pinot blanc, Gamay, Riesling-Sylvaner
 - 8.2 cépage autorisé : Gamaret, Garanoir
 - 8.3 cépage mal adapté : Fendant-Chasselas
 - 8.4 cépage interdit : —
- 9. Remarques** : - dans les vignes en pente, et pour autant que le système de culture le permette, un enherbement total ou partiel permet de lutter efficacement contre l'érosion.



- le conseil d'encépagement ci-dessus ne prend pas en considération le critère économique. A la reconstitution d'une parcelle, il est conseillé de prendre contact avec l'encaveur.

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT B DE LA COMMUNE DE MONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Rive gauche de la Vièze : Cote, Tour, Cotterg, Brin, Nant, Hôtel de Ville, Einsier		
Surface en ha	1.26 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 425 m	Moyenne du secteur 500 m	Haut du secteur 600 m
Exposition	Est (soleil levant)		
Pente	Minimum - de 30 %	Moyenne 15 %	Maximum + 50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 18 % Silt : 34 % Sables : 48 %		Teneur en gravier : XX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : traces %	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 * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	<i>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).</i>		
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> 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	:	:	:
Müller Thurgau (p) : VV	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
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.

La commission communale déconseille fortement la plantation de cépages blancs et rouges de troisième époque ainsi que de Chasselas-Fendant