

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

Noms locaux ou cadastraux	Brignon, La Mury, Gotette, Les Clèves, La Fontaine, Baar, Plan-Baar et l'Aberieu.		
Surface en ha	2.4630 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 684 m	Moyenne du secteur 797 m	Haut du secteur 910 m
Exposition	Sud Ouest (SW)		
Pente	Minimum 30 %	Moyenne 40 %	Maximum 50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 17 % Silt : 23 % Sables : 60 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : moyenne à forte	Actif : 3.6 à 5.6%	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui Gottettaz, Plan-Baar		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input type="checkbox"/> 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 <input type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input 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 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 type="checkbox"/> 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.		
* : 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	Chasselas (1) : VV	Pinot gris (1) : VV	
Sylvaner (1 à 2) : XX	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
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 B DE LA COMMUNE DE NENDAZ

Noms locaux ou cadastraux	Lava, La Rugire, Prarion, Toué, Cor et La Coua		
Surface en ha	4.4691 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 520 m	Moyenne du secteur 712 m	Haut du secteur 905 m
Exposition	Sud Est (SO)		
Pente	Minimum 18 %	Moyenne 30 %	Maximum 52 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 17 % Silt : 23 % Sables : 60 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : inf à 20%	Actif : 0 %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui Lavaz 1 & 2, Toué, Prarion, Cor		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> 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 <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.		
<p>* : 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.</p>			
CEPAGES BLANCS			
Chardonnay (1) : VV	Chasselas (1) : VV	Gewürztraminer (p) : VV	
Sylvaner (1 à 2) : XX	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Diolinoir (1 à 2) : VV	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 C DE LA COMMUNE DE NENDAZ

Noms locaux ou cadastraux	Aproz et Bieudron		
Surface en ha	1.9666 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 500 m	Moyenne du secteur 505 m	Haut du secteur 510 m
Exposition	Nord Ouest (NW)		
Pente	Minimum 23 %	Moyenne 34 %	Maximum 45 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 17 % Silt : 23 % Sables : 60 %		Teneur en gravier : X
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 20 %	Actif : 3.8 %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui Bieudron		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui 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>		
<input checked="" type="checkbox"/> Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
<input checked="" type="checkbox"/> Cépage autorisé <input type="checkbox"/> VV	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
<input checked="" type="checkbox"/> Cépage mal adapté <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
<input checked="" type="checkbox"/> Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> 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.		
* : 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	Sylvaner (1 à 2) : XX		:
:	:		:
:	:		:
:	:		:
:	:		:
:	:		:
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.