

TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCADREMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL - COMMUNE DE PORT-VALAIS

Pour de plus amples détails, se référer au descriptif de chaque secteur

CEPAGES ROUGES			SECTEURS D'ENCADREMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX		
A	B	C	A	B	C
Surface en ha					
Cépages précoces à très précoces					
(Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)					
Garanoir					
8.10	4.13	1.04			
(Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)					
Cépages de 1ère époque et 1 à 2					
Pinot noir	VV	VV			
Garnaret	VV	VV			
Garnay	VV	VV			
(Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)					
Cépages de 2ème époque et 2 à 3					
Ancellotta (2 à 3)	VV				
Cabernet franc	VV				
Syrah (2 à 3)	VV				
Merlot	VV				
(Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)					
Cépages de 3ème époque					
Cornalin du Valais	VV				
Classes de qualité des cépages selon l'Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004 avec les modifications du 20 juin 2007:					
Cépage Grand Cru	V V GC				
Cépage adapté	V V				
Cépage autorisé	V				
Cépage mal adapté	X				
Cépage interdit	X X				

Cépage particulièrement bien adapté dans ce secteur ou partie de secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs)

Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur

Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur, mais pour lequel l'étude doit être approfondie

Cépage dont la qualité du vin dans est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution

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.

TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCADREMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUN - COMMUNE DE PORT-VALAIS

Pour de plus amples détails, se référer au descriptif de chaque secteur

CEPAGES BLANCS		SECTEURS D'ENCEPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX									
Surface en ha		A	B								
4.38		3.11									
(Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)											
Cépages précoces à très précoces		VV									
Gewürztraminer											
(Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)											
Cépages de 1ère époque à 1 à 2		VV	VV								
Chasselas											
Chardonnay		VV									
Muscat (1 à 2)			VV								
Sauvignon blanc (1 à 2)		VV									
(Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)											
Cépages de 2ème époque et 2 à 3		VV									
Viognier											
(Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)											
Cépages de 3ème époque											

Classes de qualité des cépages selon l'Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004 avec les modifications du 20 juin 2007:

Cépage Grand Cru	V V GC	Cépage particulièrement bien adapté dans ce secteur ou partie de 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 dans 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.