



## 4 Les différents secteurs du vignoble

**Arbin** (réf. plan : 05-06-07)

Arbin compose en lui-même une unité de production. C'est l'un des seuls coteaux mi-sec de notre canton viticole, cela s'explique par le renversement géologique qui a conduit à la formation du cône (torrent des crettaux) et à l'approvisionnement en eau souterraine par une source en amont. Les expositions variant, il est donc nécessaire de tenir compte de celles-ci lors du choix de vos cépages et de vos différents clones. Dans les secteurs regardant l'est, le fond du vignoble et à la lisière de la forêt, la précocité et la sensibilité à la pourriture sont des critères déterminants pour le choix des cépages (éviter ceux sensibles à la pourriture et un peu tardif).

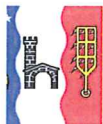
La structure du sol étant légère et profonde, un répondant à l'eau peut entraîner de la pourriture et par des gonflements des baies suivis d'éclatements. Attention aux arrosages abondants.

### Cépages présents sur le secteur

|                        | Blancs   |            | Rouges   |  |
|------------------------|----------|------------|----------|--|
| Chasselas              | Adapté   | Gamaret    | Adapté   |  |
| Chardonnay             | Adapté   | Syrah      | Autorisé |  |
| Gewürztraminer         | Adapté   | Diolinoir  | Adapté   |  |
| Païen                  | Adapté   | Gamay      | Adapté   |  |
| Malvoisie / Pinot Gris | Adapté   | Garanoir   | Adapté   |  |
| Pinot blanc            | Adapté   | Pinot noir | Adapté   |  |
| Riesling               |          |            |          |  |
| Sylvaner               | Autorisé |            |          |  |

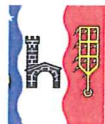
*Profil hydrique* : peu de rétention sauf au bas du vignoble, pour alluvionnage de limon apporté par les bisses durant des centaines d'années. Ce qui signifie une irrigation fractionnée, il faut donc éviter les apports en dessus de 25 litres/m<sup>2</sup>.

|   |                            |            |
|---|----------------------------|------------|
| <b>Altitude</b>   | Min.                       | 467 mètres |
|   | Max.                       | 560 mètres |
| <b>Exposition</b>   | Nord Est à Nord Ouest      |            |
| <b>Pente</b>  | Haut du secteur            | < 50 %     |
|   | Terrasse et bas du secteur | > 30 %     |
| <b>Granulométrie du sol<br/>(mesure des particules<br/>minérales)</b> | PH                         | 7.5 – 8.0  |
|   | CaCo 3                     | 6 – 5 %    |
|   | Argile                     | 5 – 7 %    |
|   | Silt                       | 60 – 65 %  |
|   | Sable                      | 35 – 28 %  |



**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT A DE LA COMMUNE DE RIDDES**

|  |  |                             |                                   |
|--|--|-----------------------------|-----------------------------------|
| Noms locaux ou cadastraux  | Arbin  |                             |                                   |
| Surface en ha  | 25.8364 ha   |                             |                                   |
| Altitude(s)  | Bas du secteur<br>467 m  | Moyenne du secteur<br>500 m | Haut du secteur<br>560 m          |
| Exposition   | Nord Est à Nord Ouest  |                             |                                   |
| Pente  | Minimum<br>15 %  | Moyenne<br>30 %             | Maximum<br>50 %<br>Terrasses      |
| Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol  | Argile : 5-7 %<br>Silt : 60-65 %<br>Sables : 35-28 %   |                             | Teneur en gravier : XX            |
| Teneur moyenne en calcaire du sol  | Total : 6-5 %  | Actif : %                   | IPC indice du pouvoir chlorosant: |
| Profil(s) cultural(aux)  | Existant (s) : oui RIDD 05/06/07   |                             |                                   |
| Descriptif géopédologique  | Existant (s) : oui étude des terroirs  |                             |                                   |
| Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input 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 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"/> 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.<br>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. |  |                             |                                   |
| <b>CEPAGES BLANCS</b>  |  |                             |                                   |
| Chardonnay (1) : VV  | Müller Thurgau (p) : V   | :                           | :                                 |
| Chasselas (1) : VV   | :  | :                           | :                                 |
| Gewürztraminer (p) : VV  | :  | :                           | :                                 |
| Savagnin blanc (1 à 2) : VV  | :  | :                           | :                                 |
| Pinot gris (1) : VV  | :  | :                           | :                                 |
| Pinot blanc (1) : VV   | :  | :                           | :                                 |
| <b>CEPAGES ROUGES</b>  |  |                             |                                   |
| Diolinoir (1 à 2) : VV   | Syrah (2 à 3) : V  | :                           | :                                 |
| Gamay (1) : VV   | Garanoir (p) : VV  | :                           | :                                 |
| Gamaret (1) : VV   | :  | :                           | :                                 |
| Pinot noir (1) : VV  | :  | :                           | :                                 |



## Farraz

Ce secteur voisin du village est orienté vers le Nord-Est, composé d'un sol alluvionnaire (Farraz). Les rosées et les pluies étant moins vites essuyées, il serait plus judicieux, lors des reconstitutions, de planter des cépages plus résistants au botrytis. Des densités de plantation plus faibles et mieux

aérées devraient permettre de diminuer les risques de maladies fongiques.

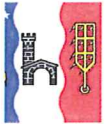
Sur le bas du vignoble, des cépages plus tardifs peuvent être envisagés, car le soleil arrive vers les 5h30 au mois de juin et juillet et bénéficie dans son ensemble d'un ensoleillement prolongé.

*Profil hydrique* : bon potentiel de rétention dans les sols profonds avec alimentation souterraine. Arrosages peu recommandés.

|  | <b>Blancs</b>   |          | <b>Rouges</b> |          |
|--|-----------------|----------|---------------|----------|
|  | Chasselas       | Adapté   | Gamaret       | Adapté   |
|  | Chardonnay      | Adapté   | Syrah         | Autorisé |
|  | Gewürtzraminer  | Adapté   | Diolinoir     | Adapté   |
|  | Païen           | Adapté   | Gamay         | Adapté   |
|  | Rèze            | Autorisé | Merlot        | Autorisé |
|  | Sauvignon blanc | Autorisé | Pinot noir    | Adapté   |

|                              |                 |            |
|------------------------------|-----------------|------------|
| <b>Altitude</b>              | Min.            | 475 mètres |
|                              | Max.            | 556 mètres |
| <b>Exposition</b>            | Est à Nord Est  |            |
| <b>Pente</b>                 | Haut du secteur | < 50 %     |
|                              | Bas du secteur  | > 30 %     |
| <b>Granulométrie du sol</b>  | PH              | 7.5 – 8.2  |
| <b>(mesure des</b>           | CaCo 3          | 10 – 16 %  |
| <b>particules minérales)</b> | Argile          | 9 – 10 %   |
|                              | Silt            | 28 – 54 %  |
|                              | Sable           | 63 – 36 %  |



**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT B DE LA COMMUNE DE RIDDES**

|  |  |                         |                                   |
|--|--|-------------------------|-----------------------------------|
| Noms locaux ou cadastraux  | Farraz   |                         |                                   |
| Surface en ha  | 10.6914 ha   |                         |                                   |
| Altitude(s)  | Bas du secteur<br>475 m  | Moyenne du secteur<br>m | Haut du secteur<br>556 m          |
| Exposition   | Est à Nord Est   |                         |                                   |
| Pente  | Minimum<br>10 %  | Moyenne<br>18 %         | Maximum<br>30 %<br>Terrasses      |
| Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol  | Argile : 9-10 %<br>Silt : 28-54 %<br>Sables : 63-36 %  |                         | Teneur en gravier : X             |
| Teneur moyenne en calcaire du sol  | Total : 10-16 %  | Actif : %               | IPC indice du pouvoir chlorosant: |
| Profil(s) cultural(aux)  | Existant (s) : non   |                         |                                   |
| Descriptif géopédologique  | Existant (s) : non 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.<br>(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. |  |                         |                                   |
| <b>CEPAGES BLANCS</b>  |  |                         |                                   |
| Chardonnay (1) : VV  | Savagnin blanc (1 à 2) : VV  | :                       | :                                 |
| Chasselas (1) : VV   | Rèze (2) : V   | :                       | :                                 |
| Gewürztraminer (p) : VV  | Sauvignon blanc (1 à 2) : V  | :                       | :                                 |
| :  | :  | :                       | :                                 |
| :  | :  | :                       | :                                 |
| :  | :  | :                       | :                                 |
| <b>CEPAGES ROUGES</b>  |  |                         |                                   |
| Diolinoir (1 à 2) : VV   | Merlot (2) : V   | :                       | :                                 |
| Gamay (1) : VV   | Pinot noir (1) : VV  | :                       | :                                 |
| Gamaret (1) : VV   | Syrah (2 à 3) : V  | :                       | :                                 |
| :  | :  | :                       | :                                 |



**Village** (réf. plan : 04-03-02)

Le vignoble domine le village et s'y infiltre avec comme couleur dominante le rouge. Pratiquement tous les rouges s'y trouvent. Le soleil couchant et les courants chauds activent la maturité. Les sols sont profonds et riches, avec une suffisance en eau qui donne un équilibre et une constance durant toute la saison.

*Profil hydrique* : C'est le seul secteur ayant une rétention en eau suffisante pour limiter au maximum les arrosages.

| <b>Blancs</b>          |          | <b>Rouges</b>      |            |
|------------------------|----------|--------------------|------------|
| Chasselas              | Adapté   | Gamaret            | Adapté     |
| Chardonnay             | Adapté   | Cabernet franc     | Autorisé   |
| Ermitage               | Autorisé | Cabernet sauvignon | Mal-adapté |
| Païen                  | Adapté   | Cornalin           | Mal-adapté |
| Malvoisie / Pinot Gris | Adapté   | Diolinoir          | Adapté     |
| Muscat                 | Autorisé | Gamay              | Adapté     |
| Pinot blanc            | Adapté   | Garanoir           | Adapté     |
| Riesling               | Adapté   | Humagne rouge      | Mal-adapté |
|                        |          | Merlot             | Autorisé   |
|                        |          | Pinot noir         | Adapté     |

|   |                    |            |
|---|--------------------|------------|
| <b>Altitude</b>   | Min.               | 475 mètres |
|   | Max.               | 556 mètres |
| <b>Exposition</b>   | Ouest à Nord Ouest |            |
| <b>Pente</b>  | Haut du secteur    | < 50 %     |
|   | Bas du secteur     | > 30 %     |
| <b>Granulométrie du sol<br/>(mesure des<br/>particules minérales)</b> | PH                 | 7.5 – 8.2  |
|   | CaCo 3             | 10 – 16 %  |
|   | Argile             | 9 – 10 %   |
|   | Silt               | 28 – 54 %  |
|   | Sable              | 63 – 36 %  |



**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT C DE LA COMMUNE DE RIDDES**

|  |  |                         |                                   |           |
|--|--|-------------------------|-----------------------------------|-----------|
| Noms locaux ou cadastraux  | village  |                         |                                   |           |
| Surface en ha  | 25.6884 ha   |                         |                                   |           |
| Altitude(s)  | Bas du secteur<br>475 m  | Moyenne du secteur<br>m | Haut du secteur<br>556 m          |           |
| Exposition   | Ouest à Nord Ouest   |                         |                                   |           |
| Pente  | Minimum<br>10 %  | Moyenne<br>30 %         | Maximum<br>50 %                   | Terrasses |
| Nature du sol ou granulométrie<br>selon analyse de sol                     | Argile : 9-10 %<br>Silt : 28-54 %<br>Sables : 63-36 %  |                         | Teneur en gravier : X             |           |
| Teneur moyenne en calcaire du sol  | Total : 10-16 %  | Actif : %               | IPC indice du pouvoir chlorosant: |           |
| Profil(s) cultural(aux)  | Existant (s) : oui RIDD 04/03/02   |                         |                                   |           |
| Descriptif géopédologique  | Existant (s) : oui étude des terroirs  |                         |                                   |           |
| Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input 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 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"/> VV                                | 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"/> 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         | Muscat (1 à 2) : V   | : |
| Marsanne blanche (3) : V    | Pinot blanc (1) : VV | : |
| Chasselas (1) : VV          | Riesling (2) : VV    | : |
| Savagnin blanc (1 à 2) : VV | :                    | : |
| Pinot gris (1) : VV         | :                    | : |
| :                           | :                    | : |

**CEPAGES ROUGES**

|                                |                       |                     |
|--------------------------------|-----------------------|---------------------|
| Cabernet franc (2) : V         | Gamay (1) : VV        | Pinot noir (1) : VV |
| Cabernet Sauvignon (2 à 3) : X | Gamaret (1) : VV      | Garanoir (p) : VV   |
| Cornalin du Valais (3) : X     | Humagne rouge (3) : X | :                   |
| Diolinoir (1 à 2) : VV         | Merlot (2) : V        | :                   |



### Les Maraîches (réf. plan : 08)

Cette partie du vignoble s'étend sur le coteau en contrebas du village. La structure de ses sols est de type morainique (effet de recouvrement par éboulis), avec une texture comparable pratiquement aux autres secteurs, avec

une dominance de silts (peu de rétention en eau). Certaines zones de ce coteau sont sujettes à la sécheresse et au stress hydrique. Des arrosages sont donc souvent nécessaires afin d'éviter certains blocages. La dominance des blancs est bien marquée. Quelques spécialités blanches ont fait leur apparition.

| <b>Blancs</b> |        | <b>Rouges</b> |          |
|---------------|--------|---------------|----------|
| Chasselas     | Adapté | Gamaret       | Adapté   |
| Chardonnay    | Adapté | Syrah         | Autorisé |
| Pinot blanc   | Adapté | Gamay         | Adapté   |
|               |        | Garanoir      | Adapté   |
|               |        | Pinot noir    | Adapté   |

|   |                            |            |
|---|----------------------------|------------|
| <b>Altitude</b>   | Min.                       | 450 mètres |
|   | Max.                       | 560 mètres |
| <b>Exposition</b>   | Nord à Nord Ouest          |            |
| <b>Pente</b>  | Haut du secteur            | < 50 %     |
|   | Terrasse et bas du secteur | > 30 %     |
| <b>Granulométrie du sol<br/>(mesure des<br/>particules minérales)</b> | PH                         | 7.8 – 8.1  |
|   | cfc                        | 7.9 %      |
|   | CaCo 3                     | 14 – 16 %  |
|   | Argile                     | 10 – 11 %  |
|   | Silt                       | 47 – 48 %  |
|   | Sable                      | 42 – 43 %  |



**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT D DE LA COMMUNE DE RIDDES**

|  |  |                             |  |
|--|--|-----------------------------|--|
| Noms locaux ou cadastraux  | Les Maraîches  |                             |  |
| Surface en ha  | 5.9097 ha  |                             |  |
| Altitude(s)  | Bas du secteur<br>450 m  | Moyenne du secteur<br>500 m | Haut du secteur<br>560 m                       |
| Exposition   | Nord à Nord Ouest  |                             |  |
| Pente  | Minimum<br>30 %  | Moyenne<br>40 %             | Maximum<br>55 %                                |
| Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol  | Argile : 10-11 %<br>Silt : 47-48 %<br>Sables : 42-43 %   |                             | Teneur en gravier : XX                         |
|  | Teneur moyenne en calcaire du sol  | Total : 14-16 %             | Actif : %<br>IPC indice du pouvoir chlorosant: |
| Profil(s) cultural(aux)  | Existant (s) : oui RIDD 08   |                             |  |
| 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>                              |                             |  |
| 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.<br>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. |  |                             |  |
| <b>CEPAGES BLANCS</b>  |  |                             |  |
| Chardonnay (1) : VV  | :  | :                           | :  |
| Chasselas (1) : VV   | :  | :                           | :  |
| Pinot blanc (1) : VV   | :  | :                           | :  |
| :  | :  | :                           | :  |
| :  | :  | :                           | :  |
| :  | :  | :                           | :  |
| <b>CEPAGES ROUGES</b>  |  |                             |  |
| Gamay (1) : VV   | Syrah (2 à 3) : V  | :                           | :  |
| Gamaret (1) : VV   | Garanoir (p) : VV  | :                           | :  |
| Pinot noir (1) : VV  | :  | :                           | :  |
| :  | :  | :                           | :  |