

N° du secteur	A			commune de Saillon			
Noms locaux ou cadastraux	2	6	Aux Epineys	Les Grands Ilôts			
	3	7	Aux Virottes				
	4	8	Aux Marais Neufs				
	5	9	Les Vorgiers				
Surface du secteur	10	11	31.27 ha	Cépages blancs :	3.08 ha	Cépages rouges :	28.19 ha
Altitude(s)	13	14	Bas : 460 m	Moyenne :	460 m	Haut :	460 m
Exposition(s)	16						
Pente	17	18	Max : 0%	Min :	0%	Moy :	0%
Nature du sol	20	21	Argile : 3 à 5%	Silt :	10 à 15%	Sable :	80 à 85%
	23		peu graveleux				
Teneur en calcaire	24	25	Total : 8% à 10%	Actif :		IPC :	
pH	27		7.4 à 7.8				
Profil(s) cultural(aux)	28		existant (s) : oui : SAIL 10				
Descriptif géopédol.	29	30	existant (s) : oui	Etude des terroirs			

Classes de cépages :

Cépage Grand Cru :

VV	GC
VV	
V	
X	
XX	

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

Cépage adapté:

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

Cépage autorisé:

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

Cépage mal adapté:

Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution

Cépage interdit:

Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC

Les chiffres correspondent aux époques de maturité des cépages: voir la définition ci-devant

Cépages blancs

Cépage	1			Cépage	2			Cépage	3	XX	
Aligoté	1			Humagne Blanc	2			Arvine	3	XX	
Chardonnay	1	V		Rèze	2			Marsanne Blanche	3		
Chasselas	1	X		Riesling	2						
Malvoisie - Pinot Gris	3			Amigne	2-3						
Pinot Blanc	1										
Muscat	1-2										
Savagnin blanc	1-2										
Sylvaner	1-2										

Cépages rouges

Cépage	P	V		Cépage	2			Cépage	3		
Garanoir				Cabernet Franc	2			Cornalin Du Valais	3		
Galotta	1			Merlot	2	V		Durize	3		
Gamaret	1	V		Ancellotta	2-3			Humagne Rouge	3		
Gamay	1	V		Cabernet X Sauvignon	2-3	XX					
Pinot Noir	1	V		Carminoir	2-3						
Diolinoir	1-2	X		Syrah	2-3						

Remarques :

- La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualificative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- La commune de Saillon souhaite introduire un Grand Cru. Les cépages particulièrement adaptés dans le secteur (ou partie de secteur) sont désignés comme tel : GC, conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
- Les cépages non plantés dans le secteur ne sont attribués à aucune classe.

N° du secteur				B	commune de Saillon
Noms locaux ou cadastraux	2	6		Champex d'Amont	Le Bletty*
	3	7		Les Roncoz	Vernayaz*
	4	8		Proz de Mars	
	5	9		Sous les Proz de Mars	
Surface du secteur	10	11	12	17.16 ha	Cépages blancs : 1.68 ha Cépages rouges : 15.48 ha
Altitude(s)	13	14	15	Bas : 460 m	Moyenne : 470 m Haut : 480 m
Exposition(s)	16			Sud / Sud Ouest	
Pente	17	18	19	Max : 10%	Min : 0% Moy : 5%
Nature du sol	20	21	22	Argile : 2 à 5%	Silt : 8 à 10% Sable : 80 à 85%
	23			peu graveleux	
Teneur en calcaire	24	25	26	Total : 5 à 10%	Actif : IPC :
pH	27			7.4 à 7.8	
Profil(s) cultural(aux)	28			existant (s) : oui : SAIL25	
Descriptif géopédol.	29	30		existant (s) : oui Etude des terroirs	

Classes de cépages :

Cépage Grand Cru :

VV	GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs)
VV		Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur
V		Cépage qui permet d'élaborer un bon vin, mais pour lequel l'étude doit être approfondie
X		Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution
XX		Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC

Cépage adapté:

Cépage autorisé:

Cépage mal adapté:

Cépage interdit:

Les chiffres correspondent aux époques de maturité des cépages: voir la définition ci-devant

Cépages blancs											
Aligoté	1			Humagne Blanc	2			Arvine	3		
Chardonnay	1			Rèze	2			Marsanne Blanche	3		
Chasselas	1	V		Riesling	2						
Malvoisie - Pinot Gris	3			Amigne	2-3						
Pinot Blanc	1										
Muscat	1-2										
Savagnin blanc	1-2	V									
Sylvaner	1-2	VV									
Cépages rouges											
Garanoir	P	V		Cabernet Franc	2	X		Cornalin Du Valais	3	X	
Galotta	1			Merlot	2	V		Durize	3		
Gamaret	1	V		Ancellotta	2-3	X		Humagne Rouge	3		
Gamay	1	VV		Cabernet X Sauvignon	2-3	X					
Pinot Noir	1	VV		Carminoir	2-3						
Diolinoir	1-2	V		Syrah	2-3						

Remarques :

- La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualificative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- La commune de Saillon souhaite introduire un Grand Cru. Les cépages particulièrement adaptés dans le secteur (ou partie de secteur) sont désignés comme tel : GC, conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
- Les cépages non plantés dans le secteur ne sont attribués à aucune classe.

N° du secteur				C		commune de Saillon	
Noms locaux ou cadastraux	2	6	Proz de la Grange		Les Prix		
	3	7	En Salentze				
	4	8	St-Laurent				
	5	9	En Vailleze				
Surface du secteur	10	11	12	15.39 ha	Cépages blancs : 1.85 ha	Cépages rouges : 13.54 ha	
Altitude(s)	13	14	15	Bas : 460 m	Moyenne : 480 m	Haut : 500 m	
Exposition(s)	16			Sud / Sud Est			
Pente	17	18	19	Max : 15%	Min : 5%	Moy : 10%	
Nature du sol	20	21	22	Argile : 14.3	Silt : 39%	Sable : 47%	
	23			peu graveleux			
Teneur en calcaire	24	25	26	Total : 32%	Actif : 3.4%	IPC : 2.4	
pH	27						
Profil(s) cultural(aux)	28			existant (s) : oui : SAIL07, SAIL19			
Descriptif géopédol.	29	30		existant (s) : oui : SAIL 14 Etude des terroirs			

Classes de cépages :

Cépage Grand Cru :	VV	GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs)
Cépage adapté :	VV		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, mais pour lequel l'étude doit être approfondie
Cépage mal adapté :	X		Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution
Cépage interdit :	XX		Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC

Les chiffres correspondent aux époques de maturité des cépages: voir la définition ci-devant

Cépages blancs											
Aligoté	1			Humagne Blanc	2	V		Arvine	3	V	
Chardonnay	1			Rèze	2			Marsanne Blanche	3	V	
Chasselas	1	VV		Riesling	2	V					
Malvoisie - Pinot Gris	3	VV	GC	Amigne	2-3						
Pinot Blanc	1										
Muscat	1-2	V									
Savagnin blanc	1-2	V									
Sylvaner	1-2	V									
Cépages rouges											
Garanoir	P			Cabernet Franc	2	V		Cornalin Du Valais	3	VV	GC
Galotta	1			Merlot	2	VV		Durize	3		
Gamaret	1	V		Ancellotta	2-3			Humagne Rouge	3	VV	GC
Gamay	1	VV		Cabernet X Sauvignon	2-3	V					
Pinot Noir	1	VV		Carminoir	2-3	V					
Diolinoir	1-2	V		Syrah	2-3	VV					

Remarques :

- La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualificative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- La commune de Saillon souhaite introduire un Grand Cru. Les cépages particulièrement adaptés dans le secteur (ou partie de secteur) sont désignés comme tel : GC, conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
- Les cépages non plantés dans le secteur ne sont attribués à aucune classe.

N° du secteur				D	commune de Saillon		
Noms locaux ou cadastraux	2	6		Les Prix*	En Vailleze*		
	3	7		Champs de Passieux	La Regalesse		
	4	8		Champs Maccoz			
	5	9		En Erbioz			
Surface du secteur	10	11	12	17.13 ha	Cépages blancs : 7.59 ha	Cépages rouges : 9.54 ha	
Altitude(s)	13	14	15	Bas : 490 m	Moyenne : 535 m	Haut : 580 m	
Exposition(s)	16	Sud / Sud Ouest					
Pente	17	18	19	Max : 30%	Min : 5%	Moy : 15%	
Nature du sol	20	21	22	Argile : 12 à 19%	Silt : 33 à 47%	Sable : 34 à 53%	
	23	peu graveleux					
Teneur en calcaire	24	25	26	Total : 11 à 22%	Actif :	IPC :	
pH	27	7,6 à 8,0					
Profil(s) cultural(aux)	28	existant (s) : non					
Descriptif géopédol.	29	30	existant (s) : oui			Etude des terroirs	

Classes de cépages :

Cépage Grand Cru :

VV	GC
----	----

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

Cépage adapté :

VV	
----	--

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, mais pour lequel l'étude doit être approfondie

Cépage mal adapté :

X	
---	--

Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution

Cépage interdit :

XX	
----	--

Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC

Les chiffres correspondent aux époques de maturité des cépages: voir la définition ci-devant

Cépages blancs

Aligoté	1			Humagne Blanc	2	VV		Arvine	3	V	
Chardonnay	1	VV		Rèze	2			Marsanne Blanche	3	V	
Chasselas	1	VV		Riesling	2						
Malvoisie - Pinot Gris	3	VV	GC	Amigne	2-3						
Pinot Blanc	1										
Muscat	1-2	V									
Savagnin blanc	1-2	V									
Sylvaner	1-2	VV									

Cépages rouges

Garanoir	P	V		Cabernet Franc	2			Cornalin Du Valais	3	VV	GC
Galotta	1			Merlot	2	VV		Durize	3		
Gamaret	1	V		Ancellotta	2-3			Humagne Rouge	3	VV	GC
Gamay	1	VV		Cabernet X Sauvignon	2-3	V					
Pinot Noir	1	VV		Carminoir	2-3	V					
Diolinoir	1-2	V		Syrah.	2-3	VV					

Remarques :

- La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualificative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- La commune de Saillon souhaite introduire un Grand Cru. Les cépages particulièrement adaptés dans le secteur (ou partie de secteur) sont désignés comme tel : GC, conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
- Les cépages non plantés dans le secteur ne sont attribués à aucune classe.

N° du secteur				E	commune de Saillon		
Noms locaux ou cadastraux	2	6		Les Bains (amont)			
	3	7					
	4	8					
	5	9					
Surface du secteur	10	11	12	1.66 ha	Cépages blancs : 0.55 ha	Cépages rouges : 1.11 ha	
Altitude(s)	13	14	15	Bas 550 m	Moyenne : 575 m	Haut : 600 m	
Exposition(s)	16			Sud / Sud Ouest			
Pente	17	18	19	Max : 30%	Min : 15%	Moy : 20%	
Nature du sol	20	21	22	Argile : 12 à 21%	Silt : 41 à 48%	Sable : 31 à 39%	
	23			peu graveleux			
Teneur en calcaire	24	25	26	Total : 10 à 25%	Actif :	IPC :	
pH	27			7.5 à 8.2			
Profil(s) cultural(aux)	28			existant (s) : non			
Descriptif géopédol.	29	30		existant (s) : oui Etude des terroirs			

Classes de cépages :

Cépage Grand Cru :

VV GC

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

Cépage adapté:

VV

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, mais pour lequel l'étude doit être approfondie

Cépage mal adapté:

X

Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution

Cépage interdit:

XX

Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC

Les chiffres correspondent aux époques de maturité des cépages: voir la définition ci-devant

Cépages blancs											
Aligoté	1			Humagne Blanc	2			Arvine	3	VV	
Chardonnay	1			Rèze	2			Marsanne Blanche	3		
Chasselas	1	VV		Riesling	2						
Pinot Gris	1			Amigne	2-3						
Pinot Blanc	1										
Muscat	1-2										
Savagnin blanc	1-2	V									
Sylvaner	1-2	VV									
Cépages rouges											
Garanoir	P			Cabernet Franc	2	V		Cornalin Du Valais	3	VV	
Galotta	1			Merlot	2	V		Durize	3		
Gamaret	1			Ancellotta	2-3			Humagne Rouge	3	V	
Gamay	1	VV		Cabernet X Sauvignon	2-3						
Pinot Noir	1	VV		Carminoir	2-3						
Diolinoir	1-2			Syrah	2-3	VV					

Remarques :

- La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualificative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- La commune de Saillon souhaite introduire un Grand Cru. Les cépages particulièrement adaptés dans le secteur (ou partie de secteur) sont désignés comme tel : GC, conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
- Les cépages non plantés dans le secteur ne sont attribués à aucune classe.

N° du secteur				F		commune de Saillon	
Noms locaux ou cadastraux	2	6	Echelottes		Les Colluieres*		
	3	7	En Greva		En Journeyres*		
	4	8	Aux Combes		Champs Fumeaux*		
	5	9	Le Reverseau des Combes				
Surface du secteur	10	11	12	14.07 ha	Cépages blancs : 0.39 ha	Cépages rouges : 13.68 ha	
Altitude(s)	13	14	15	Bas : 600 m	Moyenne : 650 m	Haut : 700 m	
Exposition(s)	Sud / Sud Est						
Pente	17	18	19	Max : 50%	Min : 20%	Moy : 35%	
Nature du sol	20	21	22	Argile : 8 à 10%	Silt : 30 à 44%	Sable : 48 à 60%	
	peu graveleux						
Teneur en calcaire	24	25	26	Total : 13 à 34%	Actif : 1.5%	IPC : 1.1	
pH	7.6 à 8.0						
Profil(s) cultural(aux)	existant (s) : oui : SAIL05, SAIL 27						
Descriptif géopédol.	29	30	existant (s) : oui				Etude des terroirs

Classes de cépages :

Cépage Grand Cru :

Cépage adapté:

Cépage autorisé:

Cépage mal adapté:

Cépage interdit:

VV	GC	
VV	GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs)
VV		Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur
V		Cépage qui permet d'élaborer un bon vin, mais pour lequel l'étude doit être approfondie
X		Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution
XX		Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC

Les chiffres correspondent aux époques de maturité des cépages: voir la définition ci-devant

Cépages blancs

Aligoté	1			Humagne Blanc	2			Arvine	3		
Chardonnay	1	VV		Rèze	2			Marsanne Blanche	3		
Chasselas	1			Riesling	2						
Malvoisie - Pinot Gris	3	XX		Amigne	2-3						
Pinot Blanc	1										
Muscat	1-2	V									
Savagnin blanc	1-2										
Sylvaner	1-2										

Cépages rouges

Garanoir	P	V		Cabernet Franc	2			Cornalin Du Valais	3		
Galotta	1	V		Merlot	2			Durize	3		
Gamaret	1	V		Ancellotta	2-3			Humagne Rouge	3	XX	
Gamay	1	V		Cabernet X Sauvignon	2-3						
Pinot Noir	1	VV		Carminoir	2-3						
Diolinoir	1-2	X		Syrah	2-3						

Remarques :

- La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualificative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- La commune de Saillon souhaite introduire un Grand Cru. Les cépages particulièrement adaptés dans le secteur (ou partie de secteur) sont désignés comme tel : GC, conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
- Les cépages non plantés dans le secteur ne sont attribués à aucune classe.

N° du secteur		G			commune de Saillon		
Noms locaux ou cadastraux	2	6	En Journéeyres*			Champs de Riddes*	
	3	7	Champs des Pierres*			Combes d'Avaux	
	4	8	Champmasses			Champs du Scex*	
	5	9	Aux Mages				
Surface du secteur	10	11	12	14.60 ha	Cépages blancs : 3.53 ha	Cépages rouges : 11.06 ha	
Altitude(s)	13	14	15	Bas 555 m	Moyenne : 600 m	Haut : 650 m	
Exposition(s)	16			Sud / Sud Est			
Pente	17	18	19	Max : 50%	Min : 35%	Moy : 43%	
Nature du sol	20	21	22	Argile : 8 à 10%	Silt : 50 à 54%	Sable : 37 à 48%	
	23			peu graveleux			
Teneur en calcaire	24	25	26	Total : 28 à 34%	Actif : 8.2%	IPC : 5.7	
pH	27			8.2 à 8.4			
Profil(s) cultural(aux)	28			existant (s) : oui : SAILO1			
Descriptif géopédol.	29	30		existant (s) : oui Etude des terroirs			

Classes de cépages :

Cépage Grand Cru :

VV GC

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

Cépage adapté:

VV

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, mais pour lequel l'étude doit être approfondie

Cépage mal adapté:

X

Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution

Cépage interdit:

XX

Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC

Les chiffres correspondent aux époques de maturité des cépages: voir la définition ci-devant

Cépages blancs

Aligoté	1			Humagne Blanc	2	V		Arvine	3	X	
Chardonnay	1	VV		Rèze	2			Marsanne Blanche	3		
Chasselas	1	V		Riesling	2						
Pinot Gris	1	VV		Amigne	2-3						
Pinot Blanc	1	VV									
Muscat	1-2										
Savagnin blanc	1-2	V									
Sylvaner	1-2	V									

Cépages rouges

Garanoir	P			Cabernet Franc	2	V		Cornalin Du Valais	3		
Galotta	1			Merlot	2	V		Durize	3		
Gamaret	1	V		Ancellotta	2-3	X		Humagne Rouge	3	X	
Gamay	1	VV		Cabernet X Sauvignon	2-3						
Pinot Noir	1	VV		Carminoir	2-3						
Diolinoir	1-2	V		Syrah	2-3						

Remarques :

1. La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualificative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
2. La commune de Saillon souhaite introduire un Grand Cru. Les cépages particulièrement adaptés dans le secteur (ou partie de secteur) sont désignés comme tel : GC, conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
3. Les cépages non plantés dans le secteur ne sont attribués à aucune classe.

N° du secteur				H	commune de Saillon		
Noms locaux ou cadastraux	2	6		Aux Chiles, En Anzé	En Longeraie		
	3	7		La Luy Derrey	Corbassières		
	4	8		Champs des Pierres*	Cretta d'Avaux/d'Amont		
	5	9		Les Nombieux	Aux Moilles, En Bayard		
Surface du secteur	10	11	12	52.94 ha	Cépages blancs : 28.36 ha	Cépages rouges : 24.59 ha	
Altitude(s)	13	14	15	Bas : 460 m	Moyenne : 555 m	Haut : 650 m	
Exposition(s)	16			Sud / Sud Est			
Pente	17	18	19	Max : 50%	Min : 0%	Moy : 25%	
Nature du sol	20	21	22	Argile : 8 à 16%	Silt : 40 à 48 %	Sable : 41 à 49%	
	23				peu graveleux		
Teneur en calcaire	24	25	26	Total : 20 à 35%	Actif : 3.5 - 5.7%	IPC : 2.8 - 16	
pH	27			7.7 à 8.3			
Profil(s) cultural(aux)	28			existant (s) : oui : SAIL02, SAIL04, SAIL06, SAIL21, SAIL22, SAIL23, SAIL24			
Descriptif géopédol.	29			existant (s) : oui : SAIL03, SAIL11, SAIL13			Etude des terroirs

Classes de cépages :

Cépage Grand Cru :

VV	GC
----	----

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

Cépage adapté:

VV

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, mais pour lequel l'étude doit être approfondie

Cépage mal adapté:

X

Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution

Cépage interdit:

XX

Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC

Les chiffres correspondent aux époques de maturité des cépages: voir la définition ci-devant

Cépages blancs											
Aligoté	1			Humagne Blanc	2	VV		Arvine	3	VV	GC
Chardonnay	1	VV		Rèze	2			Marsanne Blanche	3	VV	
Chasselas	1	VV		Riesling	2						
Malvoisie - Pinot Gris	3	VV	GC	Amigne	2-3						
Pinot Blanc	1	VV									
Muscat	1-2	VV									
Savagnin blanc	1-2	V									
Sylvaner	1-2	VV									
Cépages rouges											
Garanoir	P			Cabernet Franc	2	V		Cornalin Du Valais	3	VV	GC
Galotta	1			Merlot	2	VV		Durize	3		
Gamaret	1	V		Ancellotta	2-3	V		Humagne Rouge	3	VV	GC
Gamay	1	VV		Cabernet X Sauvignon	2-3	V					
Pinot Noir	1	VV		Carminoir	2-3						
Diolinoir	1-2	V		Syrah	2-3	VV					

Remarques :

- La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualificative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- La commune de Saillon souhaite introduire un Grand Cru. Les cépages particulièrement adaptés dans le secteur (ou partie de secteur) sont désignés comme tel : GC, conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
- Les cépages non plantés dans le secteur ne sont attribués à aucune classe.

N° du secteur				commune de Saillon	
Noms locaux ou cadastraux	2 3 4 5	6 7 8 9	Sarvaz La Cleusettaz Sarvaz d'Amont Sarvaz d'Avaux		
Surface du secteur	10	11	12	21.29 ha	Cépages blancs : 12.10 ha Cépages rouges : 9.18 ha
Altitude(s)	13	14	15	Bas : 460 m	Moyenne : 530 m Haut : 600 m
Exposition(s)	16	Sud / Sud Est			
Pente	17	18	19	Max : 50%	Min : 0% Moy : 25%
Nature du sol	20	21	22	Argile : 9%	Silt : 22% Sable : 69%
	23	peu graveleux			
Teneur en calcaire	24	25	26	Total : 32 à 44%	Actif : 11.3% IPC : 5.2
pH	27	7.8 à 8.1			
Profil(s) cultural(aux)	28	existant (s) : oui : SAIL17, SAIL18, SAIL20			
Descriptif géopédol.	29	30	existant (s) : oui Etude des terroirs		

Classes de cépages :

Cépage Grand Cru :

VV GC

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

Cépage adapté :

VV

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, mais pour lequel l'étude doit être approfondie

Cépage mal adapté :

X

Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution

Cépage interdit :

XX

Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC

Les chiffres correspondent aux époques de maturité des cépages: voir la définition ci-devant

Cépages blancs

Aligoté	1	V		Humagne Blanc	2	VV		Arvine	3	VV	GC
Chardonnay	1	VV		Rèze	2	V		Marsanne Blanche	3	VV	
Chasselas	1	VV		Riesling	2						
Malvoisie - Pinot Gris	3	VV	GC	Âmigne	2-3	V					
Pinot Blanc	1	VV									
Muscat	1-2	VV									
Savagnin blanc	1-2										
Sylvaner	1-2	VV									

Cépages rouges

Garanoir	P			Cabernet Franc	2			Cornalin Du Valais	3	VV	GC
Galotta	1			Merlot	2	VV		Durize	3	VV	
Gamaret	1			Ancellotta	2-3			Humagne Rouge	3	VV	GC
Gamay	1	VV		Cabernet X Sauvignon	2-3	V					
Pinot Noir	1	VV		Carminoir	2-3	V					
Diolinoir	1-2	V		Syrah	2-3	VV					

Remarques :

- La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualificative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- La commune de Saillon souhaite introduire un Grand Cru. Les cépages particulièrement adaptés dans le secteur (ou partie de secteur) sont désignés comme tel : GC, conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
- Les cépages non plantés dans le secteur ne sont attribués à aucune classe.

N° du secteur				J	commune de Saillon
Noms locaux ou cadastraux	2	6	Les Bains (aval)		
	3	7			
	4	8			
	5	9			
Surface du secteur	10	11	12	2.09 ha	Cépages blancs : 0.03 ha Cépages rouges : 2.06 ha
Altitude(s)	13	14	15	Bas 460 m	Moyenne : 530 m Haut : 550 m
Exposition(s)	16	Sud / Sud Ouest			
Pente	17	18	19	Max : 25%	Min : 5% Moy : 15%
Nature du sol	20	21	22	Argile : 12 à 21%	Silt : 41 à 48% Sable : 31 à 39%
	23	peu graveleux			
Teneur en calcaire	24	25	26	Total : 10 à 25%	Actif : IPC :
pH	27	7.5 à 8.2			
Profil(s) cultural(aux)	28	existant (s) : oui : SAIL26			
Descriptif géopédol.	29	30	existant (s) : oui Etude des terroirs		

Classes de cépages :

Cépage Grand Cru :

VV	GC
----	----

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

Cépage adapté:

VV	
----	--

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, mais pour lequel l'étude doit être approfondie

Cépage mal adapté:

X	
---	--

Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution

Cépage interdit:

XX	
----	--

Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC

Les chiffres correspondent aux époques de maturité des cépages: voir la définition ci-devant

Cépages blancs											
Aligoté	1			Humagne Blanc	2			Arvine	3		
Chardonnay	1			Rèze	2			Marsanne Blanche	3		
Chasselas	1	V		Riesling	2						
Pinot Gris	1			Amigne	2-3						
Pinot Blanc	1										
Muscat	1-2										
Savagnin blanc	1-2										
Sylvaner	1-2										
Cépages rouges											
Garanoir	P			Cabernet Franc	2			Cornalin Du Valais	3		
Galotta	1			Merlot	2			Durize	3		
Gamaret	1	V		Ancellotta	2-3			Humagne Rouge	3	V	
Gamay	1	VV		Cabernet X Sauvignon	2-3						
Pinot Noir	1	VV		Carminoir	2-3						
Diolinoir	1-2	V		Syrah	2-3						

Remarques :

- La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualificative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- La commune de Saillon souhaite introduire un Grand Cru. Les cépages particulièrement adaptés dans le secteur (ou partie de secteur) sont désignés comme tel : GC, conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
- Les cépages non plantés dans le secteur ne sont attribués à aucune classe.