

**TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCEPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL - COMMUNE DE SAVIESE**

*Pour de plus amples détails, se conférer au descriptif de chaque secteur*

SECTEURS D'ENCEPAGEMENT (principaux noms locaux ou cadastraux)									
A	B	C	D	E	F	G	H	I	
13.77	2.69	3.81	4.14	28.91	2.99	8.78	10.92	9.41	
<b>CÉPAGES ROUGES</b>									
<b>Surface en ha</b>									
<b>Cépages précoces à très précoces</b> (Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)									
Garanoir	V					V			V
<b>Cépages de 1ère époque</b> (Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)									
Diolinoir	V	V	V	V	VV	V	VV		VV
Gamaret	V	V	V	V	V	V	V		V
Gamay	VV	VV	V	V	VV	V	VV		V
Pinot noir	VV	VV	VV	VV	VV GC	VV	VV GC		VV
<b>Cépages de 2ème époque</b> (Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)									
Ancellotta									V
Cabernet franc		V							
Cabernet Sauvignon			V	X					
Merlot	V		V		V				V
Syrah		V	X		V				V
Carminoir									V
<b>Cépages de 3ème époque</b> (Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)									
Cornalin du Valais		V		X					V
Humagne rouge	X	V	V	X					V

VV	GC
VV	
V	
X	
X X	

Cépage Grand Cru  
 Cépage adapté  
 Cépage autorisé  
 Cépage mal adapté  
 Cépage interdit

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, mais pour lequel l'étude doit être approfondie  
 Cépage dont la qualité du vin dans ce secteur est moyenne. Il conviendrait de changer de cépage à la prochaine reconstitution  
 Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui pourrait être interdit à l'AOC

Remarque : Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans chaque secteur

**TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCEPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL - COMMUNE DE SAVIESE**

*Pour de plus amples détails, se conférer au descriptif de chaque secteur*

SECTEURS D'ENCEPAGEMENT (principaux noms locaux ou cadastraux)									
	J	K	L	M	N	O	P	Q	R
<b>Surface en ha</b>	14.01	11.92	6.37	7.77	6.88	8.84	11.23	9.43	13.03
<b>Cépages précoces à très précoces</b>	(Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)								
<b>Garanoir</b>	V			V		V	X	V	V
<b>Cépages de 1ère époque</b>	(Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)								
<b>Diolinoir</b>	V		VV	V	VV	V	VV	V	
<b>Gamaret</b>	V		V	V	VV	V	VV	V	V
<b>Gamay</b>	V		VV	V	VV	V	V	V	V
<b>Pinot noir</b>	VV		VV GC	VV	VV GC	VV	VV GC	VV	VV
<b>Cépages de 2ème époque</b>	(Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)								
<b>Ancellotta</b>							V	V	
<b>Cabernet franc</b>			V	V	V		V	V	
<b>Cabernet Sauvignon</b>					V		V	V	
<b>Merlot</b>					V		V	V	
<b>Syrah</b>	X		V		V		V	V	X
<b>Carminoir</b>							V		
<b>Cépages de 3ème époque</b>	(Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)								
<b>Cornalin du Valais</b>	X		V	X	V		V	V	X
<b>Humagne rouge</b>	X		V		VV	V	V	V	V

VV	GC
VV	
V	
X	
XX	

- Cépage Grand Cru
- Cépage adapté
- Cépage autorisé
- Cépage mal adapté
- Cépage interdit

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, mais pour lequel l'étude doit être approfondie  
 Cépage dont la qualité du vin dans ce secteur est moyenne. Il conviendrait de changer de cépage à la prochaine reconstitution  
 Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui pourrait être interdit à l'AOC

Remarque : Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans chaque secteur

**TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCEPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL - COMMUNE DE SAVIESE**

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

**CEPAGES ROUGES**

SECTEURS D'ENCEPAGEMENT (principaux noms locaux ou cadastraux)									
S	T	U							
1.28	1.28	1.78							
(Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)									
<b>Garanoir</b>									
V									
(Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)									
<b>Cépages de 1ère époque</b>									
Diolinoir		X							
Gamaret	V	V							
Gamay	VV	V							
Pinot noir	VV	VV							
(Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)									
<b>Cépages de 2ème époque</b>									
Ancellotta									
Cabernet franc									
Cabernet Sauvignon									
Merlot									
Syrah									
(Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)									
<b>Cépages de 3ème époque</b>									
Cornalin du Valais									
Humagne rouge									

VV	GC
VV	
V	
X	
XX	

- Cépage Grand Cru
- Cépage adapté
- Cépage autorisé
- Cépage mal adapté
- Cépage interdit

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, mais pour lequel l'étude doit être approfondie  
 Cépage dont la qualité du vin dans ce secteur est moyenne. Il conviendrait de changer de cépage à la prochaine reconstitution  
 Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui pourrait être interdit à l'AOC

Remarque : Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans chaque secteur

# TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCEPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL - COMMUNE DE SAVIESE

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

SECTEURS D'ENCEPAGEMENT (principaux noms locaux ou cadastraux)									
	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Surface en ha	5.36	2.76	5.88	2.44	4.46	5.48	3.78	16.74	0.96
(Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)									
<b>Cépages précoces à très précoces</b>			V					V	
<b>müller-thurgau</b>									
(Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)									
<b>Cépages de 1ère époque</b>				V		V			
<b>aligoté</b>									
<b>chardonnay</b>	VV	VV	VV	VV	VV	V	V	V	VV
<b>chasselas</b>	VV	VV	VV	V	V	VV GC	V	VV GC	VV
<b>muscat</b>	V	VV	VV	V	V	VV	V	V	
<b>pinot blanc</b>	V	V	V	V	V	V	V	V	V
<b>pinot gris</b>	V	VV	VV	V	V	VV	VV	VV	VV
<b>sylvaner</b>	X	V	V	V	V	V	X	VV	X
<b>sauvignon blanc</b>	V	V	V	V	V	V	V	V	V
<b>salvagnin blanc</b>	V	V	V	V	V	V	V	V	V
(Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)									
<b>Cépages de 2ème époque</b>									
<b>humange blanc</b>	V					V		V	
<b>riesling</b>					V			V	
<b>amigne</b>			V					VV	
<b>rèze</b>								V	
<b>viognier</b>					V				
(Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)									
<b>Cépages de 3ème époque</b>									
<b>arvine</b>	X		V	V	X	VV	V	VV	
<b>marsanne blanche</b>			X	V		VV GC		VV GC	

V V GC
V V
V
X
X X

Cépage Grand Cru  
 Cépage adapté  
 Cépage autorisé  
 Cépage mal adapté  
 Cépage interdit

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 dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur  
 Cépage qui permet d'élaborer un bon vin, mais pour lequel l'étude doit être approfondie  
 Cépage dont la qualité du vin dans ce secteur est moyenne. Il conviendrait de changer de cépage à la prochaine reconstitution  
 Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui pourrait être interdit à l'AOC

Remarque : Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans chaque secteur

**TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCEPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL - COMMUNE DE SAVIESE**

*Pour de plus amples détails, se conférer au descriptif de chaque secteur*

SECTEURS D'ENCEPAGEMENT (principaux noms locaux ou cadastraux)										
J	K	L	M	N	O	P	Q	R		
3.31	2.93	12.25	0.27	9.39	4.27	17.68	9.06	2.21		
<i>(Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)</i>										
<i>müller-thurgau</i>										
<i>(Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)</i>										
<b>Cépages de 1ère époque</b>										
aligoté	V	V		V	V	V	V	V		
chardonnay	V	V		V	V	V	V	V	V	V
chasselas	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
muscat	V	V		V	V	V	V	V	V	V
pinot blanc	V	V		V	V	V	V	V	V	V
pinot gris	V	V		V	V	V	V	V	V	V
sylvaner	X	V		V	V	V	V	V	V	V
sauvignon blanc	V	V		V	V	V	V	V	V	V
salvagnin blanc	V	V		V	V	V	V	V	V	V
<i>(Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)</i>										
<b>Cépages de 2ème époque</b>										
humange blanc		V		V		V				
rèze										
riesling	V									
amigne		V		V		V			V	
viognier			V							
chenin blanc									V	
<i>(Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)</i>										
<b>Cépages de 3ème époque</b>										
arvine	X	V	X	V	V	V	V	V	V	V
marsanne blanche				V	V	V	V	V	V	V

V
V
V
X
X

- Cépage Grand Cru
- Cépage adapté
- Cépage autorisé
- Cépage mal adapté
- Cépage interdit

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

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

Cépage dont la qualité du vin dans ce secteur est moyenne. Il conviendrait de changer de cépage à la prochaine reconstitution

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

Remarque : Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans chaque secteur

# TABLEAU SYNOPSIS DES PRIORITES D'ENCEPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL - COMMUNE DE SAVIESE

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

SECTEURS D'ENCEPAGEMENT (principaux noms locaux ou cadastraux)									
S	T	U							
	0.04	0.18							
	(Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)								
Cépages de 1ère époque									
	V	V							
chardonnay									
chasselas									
muscat									
pinot blanc									
pinot gris									
sylvaner		X							
salvagnin blanc		X							
sauvignon blanc									
Cépages de 2ème époque									
amigne									
riesling									
Cépages de 3ème époque									
arvine									
marsanne blanche									

V V GC
V V
V
X
X X

Cépage Grand Cru  
 Cépage adapté  
 Cépage autorisé  
 Cépage mal adapté  
 Cépage interdit

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 dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur  
 Cépage qui permet d'élaborer un bon vin, mais pour lequel l'étude doit être approfondie  
 Cépage dont la qualité du vin dans ce secteur est moyenne. Il conviendrait de changer de cépage à la prochaine reconstitution  
 Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui pourrait être interdit à l'AOC

Remarque : Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans chaque secteur