

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

Noms locaux ou cadastraux	Vacco – Grand-Toula – Pras-Longs – Guidoux – Iles – Avouillat – Proz-Bovey – Pérosé – Carro d'Avaux – Les Lances – Les Oies – Toula – Baveux – Taure – Gottfrey – Bains – Rottes			
Surface en ha	36.27 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 460 m	Moyenne du secteur 462 m	Haut du secteur 465 m	
Exposition	Nord – Nord-ouest			
Pente	Minimum 0 %	Moyenne %	Maximum %	Plaine
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 15 % Silt : 35 % Sables : 50 %		Teneur en gravier : 10 à 30 %	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 8 à 16 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant :	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI étude des terroirs No profil : Saxo 06 - 07-14			
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"/> 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	Humagne blanc (2)	X	Sauvignon blanc (1 à 2)	V
Unardonnay (1)	VV	Pinot gris (1)	VV	Viognier (2)	V
Savagnin Blanc (1 à 2)	V	Muscat (1 à 2)	V		
Amigne (2 à 3)	X	Pinot blanc (1)	VV		
Arvine (3)	X	Muller Thurgau (p)	V		

CEPAGES ROUGES

Ancellotta (2 à 3)	X	Humagne rouge (3)	X		
Diolinoir (1 à 2)	V *	Merlot (2)	V		
Gamay (1)	VV	Pinot Noir (1)	VV		
Gamaret (1)	VV *	Garanoir (p)	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
* : très sensible au gel d'hiver

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 SAXON

Noms locaux ou cadastraux	Combes – Champs-Magnin – Mazinne – Saxonnet – Condémines – Sarvan – Fontanet – Pellet – Carro d'Amont – Carro du Milieu – Clos – Pro-de-Narre – Grangettes – Ecosse – Barrère – Liarey – Pierre – Laire - Sauterie		
Surface en ha	53.0 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 470 m	Moyenne du secteur 502 m	Haut du secteur 580 m
Exposition	Nord - Nord-ouest		
Pente	Minimum 30 %	Moyenne 40 %	Maximum 50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 14 % Silt : 36.1 % Sables : 50 %		Teneur en gravier : 30 – 40 %
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 8 à 22 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI étude des terroirs No profil : Saxo 03-02-10		
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"/> 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	Pinot gris (1)	VV
Chardonnay (1)	VV	Sauvignon blanc (1 à 2)	V
Charmont	VV	Muscat (1 à 2)	VV
Gewurztraminer (p)	VV	Pinot blanc (1)	VV
Savagnin blanc (1 à 2)	VV	Viognier (2)	VV
CEPAGES ROUGES			
Ancellotta (2 à 3)	X	Humagne rouge (3)	X
Diolinoir (1 à 2)	VV	Syrah (2 à 3)	V
Merlot (2)	VV		
Gamay (1)	VV	Pinot Noir (1)	VV
Gamaret (1)	VV	Garanoir (p)	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 SAXON

Noms locaux ou cadastraux	Fortune – Saut – Reby – Chargeux – Tovassière sud – Marée – Toises – Champassé sud – Croix – Barmettes d'En haut – Fingle sud – Gîte - Dailley		
Surface en ha	51.67 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 530 m	Moyenne du secteur 600 m	Haut du secteur 660 m
Exposition	Nord Ouest (NO)		
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 14 % Silt : 39 % Sables : 48 %		Teneur en gravier : moyen
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 8 à 38 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI étude des terroirs No profil : Saxon 05 – 09 – 12 - 13		
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"/> V <input checked="" type="checkbox"/> V	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 <input checked="" type="checkbox"/> 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			
Chasselas (1) <input checked="" type="checkbox"/> VV	Pinot gris (1) <input checked="" type="checkbox"/> VV		
ardonnay (1) <input checked="" type="checkbox"/> VV	Pinot blanc (1) <input checked="" type="checkbox"/> VV		
Sémillon (2) <input checked="" type="checkbox"/> V	Viognier (2) <input checked="" type="checkbox"/> V		
Gewurztraminer (p) <input checked="" type="checkbox"/> VV			
Savagnin blanc (1 à 2) <input checked="" type="checkbox"/> VV			
CEPAGES ROUGES			
Ancellotta (2 à 3) <input checked="" type="checkbox"/> X	Cabernet Franc (2) <input checked="" type="checkbox"/> X		
Diolinoir (1 à 2) <input checked="" type="checkbox"/> V	Garanoir (p) <input checked="" type="checkbox"/> VV		
Gamay (1) <input checked="" type="checkbox"/> VV	Pinot Noir (1) <input checked="" type="checkbox"/> VV		
Gamaret (1) <input checked="" type="checkbox"/> 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 **D** DE LA COMMUNE DE SAXON

Noms locaux ou cadastraux	Ecône – Ritz – Partie entre la Laire et le Carvin		
Surface en ha	15.83 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 460 m	Moyenne du secteur 525 m	Haut du secteur 575 m
Exposition	Nord ouest : Ecône-Ritz Nord-est : La Laire – Carvin		
Pente	Minimum 15 %	Moyenne %	Maximum 25 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 9.6 % Silt : 31.5 % Sables : 58.9 %		Teneur en gravier : 25 % Cailloux très variés
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 11 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI étude des terroirs No profil : Saxo 04		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	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"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/>	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"/>	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"/> <input checked="" type="checkbox"/>	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			
Chasselas (1)	VV		
Corbonnay (1)	VV		
Savagnin Blanc (1 à 2)	VV		
Sauvignon Blanc (1 à 2)	V		
			:
CEPAGES ROUGES			
Diolinoir (1 à 2)	VV	Syrah (2 à 3)	X
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 E DE LA COMMUNE DE SAXON

Noms locaux ou cadastraux	Carvin ouest – Claives – Fontana – Arbépins – Barmettes d'En Bas		
Surface en ha	17.54 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 465 m	Moyenne du secteur 550 m	Haut du secteur 590 m
Exposition	Nord Ouest (NO)		
Pente	Minimum 30 %	Moyenne 40 %	Maximum 50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 9.6 % Silt : 31.5 % Sables : 58.9 %		Teneur en gravier : 30 à 40 %
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 12 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI étude des terroirs No profil : Saxon 01 – 11-08		
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.		
* : 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		
Chardonnay (1)	VV		
Arvine (3)	X		
Pinot gris (1)	VV		
Pinot blanc (1)	VV		
CEPAGES ROUGES			
Ancellotta (2 à 3)	V	Syrah (2 à 3)	X
Diolinoir (1 à 2)	VV	Garanoir (p)	VV
Gamay (1)	VV	Pinot Noir (1)	VV
Gamaret (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.