

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT H DE LA COMMUNE DE SION

| | | | |
|---|---|--------------------------------|--------------------------------------|
| Noms locaux ou cadastraux | Châtre, Combarémont, Mura, Champs de Mont d'Orge, Hameau de Mont d'Orge, Combe de Mont d'Orge, Mont d'Orge (partiel), Donna, Cible, Platta d'en Haut, Platta d'en Bas, Corbassières (Sud), Uvrier (partiel), Tourbillon (partiel) | | |
| Surface | 54 ha | | |
| Altitude(s) | Bas du secteur 483 m | Moyenne du secteur 584 m | Haut du secteur 684 m |
| Exposition | | | |
| Pente | Minimum % | Moyenne 20 % | Maximum % |
| Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol | Argile : 14.1 % Silt : 36.8 % Sables : 49.1 % | Teneur en gravier : XXX | |
| Teneur moyenne en calcaire du sol | Total : 29.7 % | Actif : % | IPC (indice du pouvoir chlorosant) : |
| Profil(s) cultural(aux) | Existant (s) : OUI annexe : (Sion ouest-Savièse) Sion13 | | |
| Description géopédologique | Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs | | |
| 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"/> <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. | | |
| * : 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 | | | |
| Amigne (2 à 3) : X | Chardonnay (1) : VV | Chasselas (1) : X | |
| Humagne (2) : X | Marsanne blanche (3) : X | Muscat (1 à 2) : V | |
| Pinot blanc (1) : VV | Pinot gris (1) : VV | Sauvignon blanc (1 à 2) : V | |
| Savagnin blanc (1 à 2) : V | Sylvaner (1 à 2) : X | : | |
| : | : | : | |
| : | : | : | |
| CEPAGES ROUGES | | | |
| Ancellotta (2 à 3) : X | Cabernet franc (2) : X | Cabernet Sauvignon (2 à 3) : X | |
| Cornalin du Valais (3) : X | Diolinoir (1 à 2) : X | Gamaret (1) : VV | |
| Gamay (1) : VV | Garanoir (p) : VV | Merlot (2) : X | |
| Pinot noir (1) : VV | Syrah (2 à 3) : X | : | |

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

Localisation

X : 591104 Y : 120056
 Secteur : SION
 CHATEAUNEUF
 MONTORGE
 Commune : SION

Environnement

Roche-mère: Schistes argileux sombres peu calcaires
 Etat: gris argentée, très peu calcaire
 Position : Bas de pente , 10-15% concave
 Végétation / Cépage : ?
 Erosion et battance : Ni érosion ni battance
 Etat de surface : 30 à 40% de plaquettes argentées + mulch compost

Hydrologie : apports latéraux souterrains

Date : 17.03.2005

Observateur : I. Letessier

Description Nom réf: CALCISOL riche en plaquettes sombres , à plaquettes actives



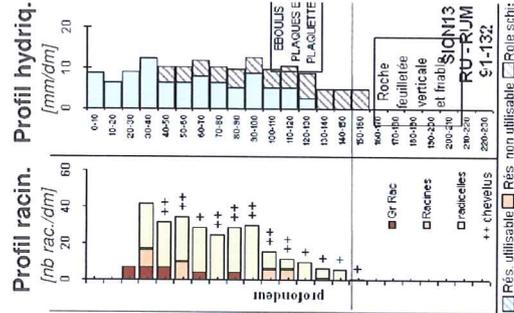
Prof [cm]

- 0 - 130 Brun très sombre, mélangé de zones gris un peu feuilletées, terre fine de sables et limons en plaquettes fragiles, peu calcaire, pierrosité importante de cailloux et graviers en plaquettes dont la moitié très fragiles. Bânes plus durs rouille sombre (ferrugineux). Un gros bloc anguleux coté chemin. Très bien enraciné, meuble, L_{Act}
- 130 - 160 Roche finement feuilletée verticalement, très peu calcaire : limons et sables en feuilletés L_{Sp}(+), à toucher un peu gras, humides, gris argentés à reflets jaunes pyriteux. Des racines assez grosses y pénètrent. Beaucoup de feuilletés se brisent facilement à la main. M/R

Horizons



Détail



Analyses de terre [Sol-Conseil]

| Prof [cm] | Argiles [%] | Silts [%] | Sables MO [%] | pH | CaCO ₃ tot [%] | Ca act [%] | Fe [ppm] | IPC [-] | CEC [meq/100g] | CECfm [meq/100g-arg] | Ca [%] | K [%] | Mg [%] | Na [%] | H [%] |
|-----------|-------------|-----------|---------------|-----|---------------------------|------------|----------|---------|----------------|----------------------|--------|-------|--------|--------|-------|
| 20 - 70 | 11.3 | 33.0 | 55.7 | 1.4 | 8.3 | 13 | | | 7.7 | 43.4 | 88 | 2 | 8.9 | 0.9 | 0 |
| 130 - 150 | 7 | 24.7 | 68.3 | 0.6 | 8.6 | 4 | | | 12.1 | 155.7 | 90 | 0.7 | 9 | 0.6 | 0 |
| 139 - 150 | 9.1 | 30.6 | 60.3 | 0.6 | | | | | 14.6 | 147.3 | 91 | 0.7 | 7.5 | 0.9 | 0.1 |

Synthèse générale

Sol sur roches en plaquettes et feuilletés "actifs en CEC". Très peu de calcaire (4%) en profondeur.

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

CEC 12 à 14 en profondeur, très forte pour le taux d'argile: plaquettes actives

Réserve utilisable: 91 mm
 Réserve potentielle totale: 132 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 132 mm

Code carto: 4816-4836pa

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT I DE LA COMMUNE DE SION

| | | | |
|---|--|-----------------------------|--------------------------------------|
| Noms locaux ou cadastraux | Crêtes des Maladaires | | |
| Surface | 12.6 ha | | |
| Altitude(s) | Bas du secteur 500 m | Moyenne du secteur 535 m | Haut du secteur 570 m |
| Exposition | Nord Ouest (NW) | | |
| Pente | Minimum % | Moyenne 30 % | Maximum % |
| Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol | Argile : 12 % | | Teneur en gravier : XXX |
| | Silt : 42.6 % | | |
| | Sables : 45.5 % | | |
| Teneur moyenne en calcaire du sol | Total : 21 % | Actif : % | IPC (indice du pouvoir chlorosant) : |
| Profil(s) cultural(aux) | Existant (s) : OUI annexe : (Sion ouest-Savièse) Sion18 | | |
| Descriptif géopédologique | Existant (s) : oui ex. : étude des terroirs | | |
| 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"/> <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. | | |
| * : 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 | | | |
| Amigne (2 à 3) : X | Arvine (3) : X | Chardonnay (1) : VV | |
| Chasselas (1) : V | Marsanne blanche (3) : X | Muscat (1 à 2) : V | |
| Pinot blanc (1) : VV | Pinot gris (1) : VV | Roussanne (3) : X | |
| Sauvignon blanc (1 à 2) : VV | Savagnin blanc (1 à 2) : V | Sylvaner (1 à 2) : VV | |
| Viognier (2) : X | : | : | |
| : | : | : | |
| CEPAGES ROUGES | | | |
| Cornalin du Valais (3) : X | Diolinoir (1 à 2) : X | Gamaret (1) : VV | |
| Gamay (1) : VV | Garanoir (p) : VV | Humagne rouge (3) : X | |
| Pinot noir (1) : VV | Syrah (2 à 3) : X | : | |
| : | : | : | |

- 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

Description des profils de sol

N° profil: SION -18

Localisation

X : 589933 Y : 118775
 Secteur : SION
 CHATEAUNEUF
 MONTORGE
 Commune : SION
 Lieu-dit : MALADERES
 Date : 25.04.2006
 Observateur : J.Marion

Environnement

Roche-mère: Calcschiste (gréseux micacé), Flysch
 Etat: avec du loess très mélangé

Position : Replat de pente , 10-15% régulière

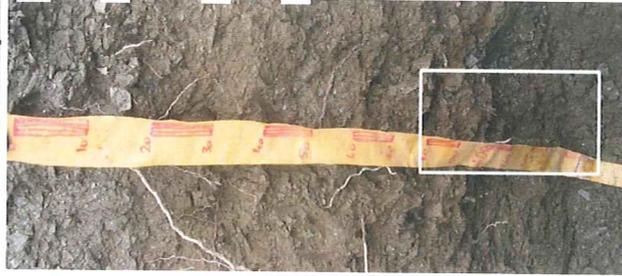
Végétation / Cépage : Johannsb. /SBB de 2006

Erosion et battance : Ni érosion ni battance

Etat de surface : 50 à 60% de débris de plaquettes de flysch schisto-gréseux

Hydrologie sans excès d'eau

Description Nom réf: CALCOSOL limono sableux moyennement caillouteux



Prof [cm]

0 - Brun olive pale, limon sableux fin (toucher de loess) calcaire, structure très fine et très friable , frais, 65 meuble, agrégats poreux (racines) beaucoup de racines, 20% de graviers et cailloux de flysch, plaquettes, quelques émoussés. Beaucoup de racines dès la surface.

65 - 100 pale. Très peu différent, 25 à 30% de graviers et cailloux, texture très loessique, mais couleur brun olive

L.Aca

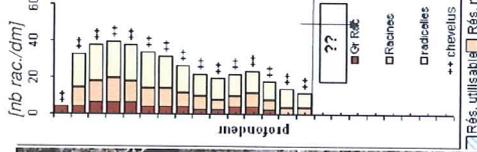
100 - 150 Très peu différent en texture et couleur , lits de pierrosité différente selon les niveaux: 35 à 70% de graviers et cailloux de flysch , texture très loessique, mais couleur brun olive pale, beaucoup de racines.

M/D

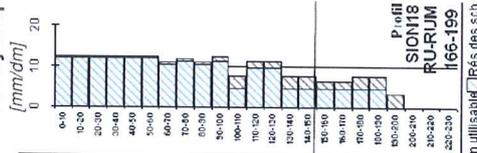
Détail



Profil racin. (nb rac./dm)



Profil hydriq. (mm/dm)



Analyses de terre [Sol-Conseil]

| Prof [cm] | Argiles [%] | Silts [%] | Sables [%] | MO [%] | pH | CaCO3 tot [%] | Ca act [%] | Fe [ppm] | IPC [-] | CEC [meq/100g] | CECfm [meq/100g-arg] | Ca [%] | K [%] | Mg [%] | Na [%] | H [%] |
|-----------|-------------|-----------|------------|--------|-----|---------------|------------|----------|---------|----------------|----------------------|--------|-------|--------|--------|-------|
| 70-90 | 8.9 | 50.7 | 40.4 | 1.2 | 8.2 | 10 | | | | 8.6 | 69.7 | 93 | 1.7 | 4.4 | 0.9 | 0 |

Synthèse générale

Code carto: 4415 ROE

CALCOSOL limono sableux moyennement caillouteux, remanié issu de flysch à forte influence de loess (mélange)

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Rocher de flysch à l'affleurement 5m à l'amont de la parcelle

Reserve utilisable: 166 mm
 Reserve potentielle totale: 199 mm
 Reserve sur la prof. des racines: 199 mm

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT J DE LA COMMUNE DE SION

| | | | |
|---|--|-----------------------------|--------------------------------------|
| Noms locaux ou cadastraux | Châteauneuf | | |
| Surface | 6.9 ha | | |
| Altitude(s) | Bas du secteur 490 m | Moyenne du secteur 520 m | Haut du secteur 550 m |
| Exposition | Sud (S) | | |
| Pente | Minimum % | Moyenne 50 % | Maximum % |
| Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol | Argile : 8.8 % Silt : 45.6 % Sables : 45.5 % | | Teneur en gravier : XXX |
| Teneur moyenne en calcaire du sol | Total : 12.5 % | Actif : % | IPC (indice du pouvoir chlorosant) : |
| Profil(s) cultural(aux) | Existant (s) : non | | |
| Descriptif géopédologique | Existant (s) : non ex. : étude des terroirs | | |
| 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 | | | |
| Amigne (2 à 3) : VV | Arvine (3) : VV | Chasselas (1) : VV GC | |
| Humagne (2) : VV | Marsanne blanche (3) : VV GC | Muscat (1 à 2) : V | |
| Pinot blanc (1) : X | Pinot gris (1) : V | Rèze (2) : V | |
| Riesling (2) : V | Roussanne (3) : VV | Sauvignon blanc (1 à 2) : V | |
| Savagnin blanc (1 à 2) : VV | Sémillon (2) : V | Sylvaner (1 à 2) : VV | |
| : | : | : | |
| CEPAGES ROUGES | | | |
| Cabernet Sauvignon (2 à 3) : VV | Cornalin du Valais (3) : VV | Diolinoir (1 à 2) : V | |
| Durize (3) : V | Gamay (1) : VV GC | Humagne rouge (3) : VV | |
| Merlot (2) : VV | Pinot noir (1) : VV GC | Syrah (2 à 3) : VV GC | |
| : | : | : | |

- 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