



8. Descriptif de chaque secteur d'encépagement

8.1 Introduction

En 2006, nous avons participé à l'Etude géopédologique des sols du vignoble valaisan. Deux profils ont été ouverts sur St-Maurice :

- le premier sur la parcelle n° 693, au lieu-dit les Perrières, secteur A,
- le second sur la parcelle n° 1687, au lieu-dit l'Eugine, secteur B.

Des contrôles de sol de particuliers existent également pour ces deux secteurs. Par contre, nous n'avons aucune information sur le sol du secteur C Abert, mais quelques éléments sur le secteur D.

Ces informations sont reprises dans les tableaux ci-après et complètent les descriptifs de chaque secteur d'encépagement.

8.2 Caractéristiques des secteurs

8.21 Caractéristiques secteur A

Parcelles	684, 689
Date	1993
Texture	s-sol moyen sableux, très graveleux
pH	sol 7.7, s-sol 7.8
Calcaire tot.	sol 19.0, s-sol à 20.0 %.

Parcelles	2745
Date	1996
Texture	moyen sableux, gravier XXX
pH	8.1
Calcaire tot.	22.0 %.
Argile	15 à 20%

Parcelles	926
Date	1988
Texture	léger sableux, fortement graveleux
pH	sol 7.6-7.7, s-sol 7.7-7.9
Calcaire tot.	21.0 à 22.0 %.

8.22 Caractéristiques secteur B

Parcelle	1664, 1687
Date	1995
Texture	sol moyen sableux graveleux, s-sol moyen lourd silteux
pH	7.7
Calcaire tot.	40.0%

8.23 Caractéristiques secteur C

Parcelles	néant
Date	
Texture	
pH	
Calcaire tot.	



8.24 Caractéristiques secteur D

Parcelles	1412 (actuellement plus en vigne)
Date	1974
Texture	Limon sableux, graveleux, fortement calcaire
pH	7.0
Calcaire tot.	53.8%

Parcelles	1412 (actuellement plus en vigne)
Date	1984
Texture	Limon sableux, graveleux, fortement calcaire
pH	7.8
Calcaire tot.	49.9%

8.3 Description des profils de sol

8.31 Profil MAUR – 01

8.32 Profil MAUR – 02





8.4 Descriptifs des secteurs d'encépagement

8.41 Secteur A

8.42 Secteur B

8.43 Secteur C

8.44 Secteur D

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT A DE LA COMMUNE DE ST-MAURICE

Noms locaux ou cadastraux	Perrières, Mauvoisin		
Surface en m ²	26'980 m ²		
Altitude(s)	Bas du secteur 422 m	Moyenne du secteur 455 m	Haut du secteur 472 m
Exposition	Est Sud-Est		
Pente	Minimum 5 %	Moyenne 7.5 %	Maximum 10 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 15.0 % Silt : 32.4 % Sables : 52.6 %		Teneur en gravier : XX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 20.0 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI MAUR -02		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * VV 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).		
ige 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 dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit 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.		
<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			
Chardonnay (1) : VV	Riesling (2) : VV		
Charmont (1) : VV	Sauvignon blanc (1 à 2) : VV		
Chasselas (1) : VV			
Gewürztraminer (p) : VV			
Müller Thurgau (p) : VV			
Pinot gris (1) : VV			
CEPAGES ROUGES			
Gamaret (1) : VV			
Gamay (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.
4. Dans la liste des cépages, il n'a été spécifié que les cépages plantés et pour lesquels nous avons des expériences

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT B DE LA COMMUNE DE ST-MAURICE

Noms locaux ou cadastraux	Vers l'Eugine, Preyses du Bois-Noir		
Surface en m ²	17'812 m ²		
Altitude(s)	Bas du secteur 450 m	Moyenne du secteur 460 m	Haut du secteur 470 m
Exposition	Est (O)		
Pente	Minimum 2 %	Moyenne 3.5 %	Maximum 5 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 18.5 – 27.3 % Silt : 32.3 – 41.0 % Sables : 49.2 – 31.7 %		Teneur en gravier : X
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 41.0 - 23.0 %	Actif : 6.1 - 5.1 %	IPC indice du pouvoir chlorosant: 0.9 - 1.2
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI MAUR -01		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * VV 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).		
ige 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 dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit 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	:	:	:
	:	:	:
	:	:	:
	:	:	:
	:	:	:
	:	:	:
	:	:	:
CEPAGES ROUGES			
Gamay (1) : VV	:	:	:
Garanoir (p) : 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.
4. **Dans la liste des cépages, il n'a été spécifié que les cépages plantés et pour lesquels nous avons des expériences**

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT C DE LA COMMUNE DE ST-MAURICE

Noms locaux ou cadastraux	Abert		
Surface en m ²	1'916 m ²		
Altitude(s)	Bas du secteur 540 m	Moyenne du secteur 550 m	Haut du secteur 560 m
Exposition	Est Sud-Est		
Pente	Minimum %	Moyenne 8.0 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : % Silt : % Sables : %	Teneur en gravier : XXX	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : %	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 * VV 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).		
ige adapté V V	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 dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit 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	Sylvaner (1 à 2) : V	:	:
Pinot gris (1) : VV	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
CEPAGES ROUGES			
Gamay (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.
4. **Dans la liste des cépages, il n'a été spécifié que les cépages plantés et pour lesquels nous avons des expériences**

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT D DE LA COMMUNE DE ST-MAURICE

Noms locaux ou cadastraux	Vignes-du-Bois-Noir, Emonets, Savary		
Surface en m ²	2'390 m ²		
Altitude(s)	Bas du secteur 435 m	Moyenne du secteur 440 m	Haut du secteur 445 m
Exposition	Est Sud-Est		
Pente	Minimum 4 %	Moyenne 5 %	Maximum 6 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : % Silt : % Sables : %	Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 53.8 %	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 * VV 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).		
ige 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 dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit 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			
Müller Thurgau (p) : VV	:	:	:
Sylvaner (1 à 2) : V	:	:	:
	:	:	:
	:	:	:
	:	:	:
	:	:	:
CEPAGES ROUGES ⁵			
Gamay (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 :

- 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.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- 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.
- Dans la liste des cépages, il n'a été spécifié que les cépages plantés et pour lesquels nous avons des expériences**
- Une expérience a été réalisée avec du Cornalin mais elle s'est révélée mal adaptée.**