

**TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCADREMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL - COMMUNE DE ST-MAURICE**

COPIE

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

**CEPAGES ROUGES**

SECTEURS D'ENCADREMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX					
A	B	C	D		
Perrières Mauvoisin	Vers l'Eugène Preyse Bois-Noir	Abert	Vignes-du-Bois Noir Emonets Savary		
19'985	17'413	1'012	1'790		
Surface en ha					
Cépages précoces à très précoces					
Garanoir	V V				
(Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)					
Cépages de 1ère époque et 1 à 2					
Gamaret	V V				
Gamay	V V	V V	V V		
Pinot noir	V V	V V	V V		
(Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)					
Cépages de 2ème époque et 2 à 3					
(Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)					
Cépages de 3ème époque					
(Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)					
Classes de qualité des cépages selon l'Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004 avec les modifications du 20 juin 2007:					
Cépage Grand Cru	V V GC	Cépage particulièrement bien adapté dans ce secteur ou partie de secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs)			
Cépage 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 dans 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.			

**TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL - COMMUNE DE ST-MAURICE**

COPIE

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

SECTEURS D'ENPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX				
A	B	C	D	
Perrières Mauvoisin	Vers l'Eugène Preyse Bois-Noir	Abert	Vignes-du-Bois Noir Emonets Savary	
6'995	399	904	600	
Surface en m2				
(Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)				
VV				
VV			VV	
(Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)				
<b>Cépages de 1ère époque à 1 à 2</b>				
Chardonnay				
Charmont				
Chasselas	VV	VV		
Pinot gris	VV	VV		
Sauvignon blanc (1 à 2)	VV			
Sylvaner (1 à 2)		V	V	
(Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)				
<b>Cépages de 2ème époque et 2 à 3</b>				
Riesling	VV			
(Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)				
<b>Cépages de 3ème époque</b>				
(Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)				

**Classes de qualité des cépages selon l'Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004 avec les modifications du 20 juin 2007:**

Cépage Grand Cru	VV GC	Cépage particulièrement bien adapté dans ce 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 dans ce secteur, mais pour lequel l'étude doit être approfondie
Cépage mal adapté	X	Cépage dont la qualité du vin dans ce secteur 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.



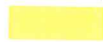
## 8.6 Liste des cépages valaisans – Conseil d'encépagement

Sur le territoire de la commune de Saint-Maurice, nous n'avons réalisé des expériences que sur une quinzaine de cépages. La liste des cépages valaisans est longue, mais dans celle-ci nous pouvons préconiser un certain nombre de cépages en fonction de leurs degrés de maturité. Seules les expériences *in situ* valideront cette liste.

**Cépages adaptés**



**Cépages autorisés**



**Cépages mal adaptés**



**Cépages interdits**



### Cépages autochtones

Blanc	
Amigne	2 à 3
Petite Arvine	3
Humagne blanc	2
Rèze	2
Rouge	
Cornalin du Valais (Rouge du pays)	3

### Cépages traditionnels

Blanc	
Chardonnay	1
Chasselas	1
Gouais (Gwäss)	2 à 3
Himbertscha	1 à 2
Lafnetscha	1
Marsanne blanche (Ermitage)	3
Muscat	1 à 2
Pinot blanc	1
Pinot gris (Malvoisie)	1
Riesling (Petit Rhin)	2
Müller-Thurgau (Riesling-Sylvaner ou Riesling x Chasselas de Courtiller)	P
Roussanne	2 à 3
Savagnin blanc (Païen ou Heida)	1 à 2
Sylvaner (Gros Rhin)	1 à 2
Rouge	
Durize (Rouge de Fully)	3
Eyholzer Roter (Rouge de Viège)	2
Gamay	1
Humagne rouge	3
Pinot noir	1
Syrah	2 à 3

### Autres cépages

Blanc	
Aligoté	1
Altesse	2
Charmont	1
Chenin blanc	2 à 3
Doral	P à 1
Savagnin rose aromatique (Gewürztraminer)	P
Sauvignon blanc	1 à 2
Sémillon	2
Viogner	2
Rouge	
Ancellota	2 à 3
Ancellota x Gamay	1
Cabernet Franc	2
Cabernet Sauvignon	2 à 3
Carminoir	2 à 3
Diolinoir	1 à 2
Gamaret	1
Garanoir	P
Merlot	2

### Cépages hybrides

Blanc	
Bianca	1
Bronner	1
Johanniter	P à 1
Solaris	TP
Rouge	
Leon Millot	P à TP
Regent	P à TP