

## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT A DE LA COMMUNE DE VENTHÔNE

Noms locaux ou cadastraux	LES CORLES, St-Ginier, les Gramounires, Praviria, La Table		
Surface en ha	15.3384 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 600 m	Moyenne du secteur 660 m	Haut du secteur 720 m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum < 30 %	Moyenne 30-50 %	Maximum - %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 17.4 % Silt : 37.2 % Sables : 44.8 %		Teneur en gravier : <b>XX</b>
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 20.7 %	Actif : 9.1 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 9
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI VENT02 / VENT03 / VENT06		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI étude des terroirs viticoles valaisans		
<b>Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC</b>	<b>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).</b>		
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"/>	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"/> 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.			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Amigne (2 à 3) : VV	Pinot gris (1) : VV	:	
petite Arvine (3) : VV GC	Muscat (1 à 2) : VV	:	
Marsanne blanche (3) : VV GC	Sylvaner (1 à 2) : VV	:	
Chasselas (1) : VV	Viognier (2) : VV	:	
Savagnin blanc (1 à 2) : VV	:	:	
Humagne (2) : VV	:	:	
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Ancellotta (2 à 3) : VV	Gamay (1) : VV	Syrah (2 à 3) : VV GC	
Cabernet franc (2) : VV	Humagne rouge (3) : VV	Carminoir (2 à 3) : V	
Cornalin du Valais (3) : VV GC	Merlot (2) : V	:	
Diolinoir (1 à 2) : 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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> 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.

## Localisation

X : 606106 Y : 127158  
 Secteur : RANDOGNE  
 VENTHONE  
 SIERRE OUEST  
 Commune : VENTHONE  
 Lieu-dit : Gramounir  
 Date : 26/04/2005  
 Observateur : J. Marion

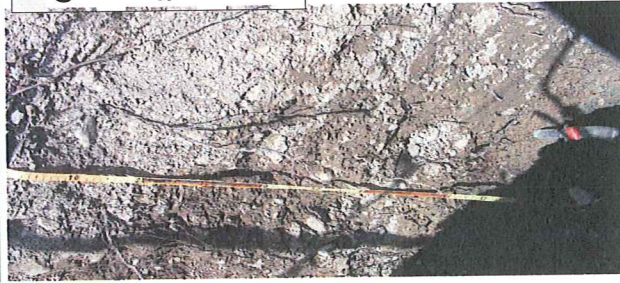
## Environnement

Roche-mère: Moraine locale à éléments calcaires dominants  
 Etat: cailloutis + sable grossier très cimenté par le calcaire: de moraine locale 25 (les éléments sont assez arrondis)

Position : Milieu de pente, 35-50% régulière

Hydrologie sans excès d'eau

Végétation / Cépage : Cornalin

Description Nom réf: **CALCOSOL pétrocalcaire moyennement profond sur sables et cailloux cimentés**

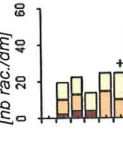
## Horizons

Prof [cm] 0 - 80  
 L<sub>Aca</sub> Brun, calcaire, texture moyenne peu argileuse Sal/L<sub>sa</sub> 12-14% d'argile, structure fragmentaire, moyennement poreux, 30 à 40% puis 50 à 60% vers le bas de cailloux arrondis et émoussés surtout des calcaires sombres, enracinement assez dense à tendance horizontale,  
 80 - 100  
 C Altération du niveau du dessous, sable grossier peu limoneux très calcaire, blanchi, compact, racines déviées par le plancher, cheveux foisonnants calcifiés morts à la base.  
 100 - 140  
 DK Conglomérat assez cimenté, à 40 -50% d'éléments arrondis et émoussés, pris dans un sable grossier, avec ciment calcaire mais assez sombre 2,5Y4/2, effervescence très vive, pas de racines.

## Détail



## Profil racin. [nb rac./dm]



Chevelus  
 morts ds  
 cailloux  
 calcifiés

+++ chevelus

■ Gr Rac

□ Racines

□ racelles

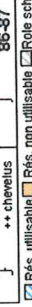
+++ chevelus

■ Rés. utilisable

□ Rés. non utilisable

□ Role schi

## Profil hydriq. [mm/dm]



Réserve utilisable: 86 mm

Réserve potentielle totale: 90 mm

Réserve sur la prof. des racines: 87 mm

## Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO <sub>3</sub> tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [F]	CEC [meq/100g]	CEC <sub>fm</sub> [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]	
20-50	16,4	36,0	47,6	1,5	8,1	40	8,2	95,5	9	9,2	37,8	92	3	4,7	0,8	0

## Synthèse générale

Code carto: 2523K  
 Sol moyennement profond, de texture moyenne, calcaire et moyennement caillouteux en surface, devenant très sableux grossier et très cimenté par le calcaire et le fer dès 100cm.

## Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Ne représente qu'une petite zone selon les vignerons

## Localisation

X : 606374 Y : 127304  
 Secteur : RANDOGNE  
 VENTHONE  
 SIERRE OUEST  
 Commune : VENTHONE  
 Lieu-dit : Les Cortes  
 Date : 18/04/2005  
 Observateur : J. Marion

## Environnement

Roche-mère: PX: Eboulis ou cône Cailloux > 40%  
 de schistes (peu) calcaires et altérés - zones à  
 loupes de glissement, remaniée- + un bloc de  
 tuf enfoui- Il est possible que la moraine  
 "remonte" par endroits.  
 Position : Milieu de pente , 35-50% concave  
 Hydrologie : apports latéraux souterrains  
 circulations d'eau liées à la concavité

## Description

Nom réf: **CALCOSOL très profond caillouteux à plaquettes de schistes issu de glissements**

## Prof [cm]

0 - 190  
 LAca  
 190 - 200  
 -k  
 200 -  
 Dca

## Horizons

Assez homogène, sable en plaquettes fragiles un peu brillants s'écrasant en limons , calcaire , : SpL ++, beaucoup de débris de schistes altérés ( les feuilletés gonflent et s'écartent). ce qui donne encore 50 à 60% de graviers ou petits cailloux.  
 1 bloc de tuf à 120cm.

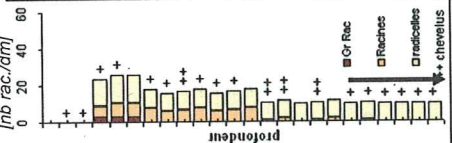
BANDE DISCONTINUE mais très nette de limon argileux jaune clair, calcaire, sec, très compact avec de petits cailloux arrondis souvent noirs. = niveau d'une autre ancienne coulée de glissement ayant entraîné de la moraine.

On retrouve le cailloutis schisteux de schistes feuilletés et filons de calcite durs. avec des racines plus rares entre les feuilletés. terre fine un peu plus argileuse (LSA ++); Compact à très compact., frais.

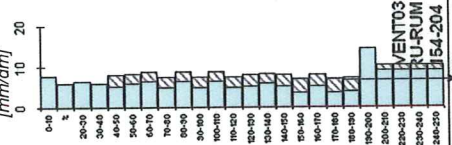
## Détail



## Profil racin. [nb rac./dm]



## Profil hydriq. [mm/dm]



Réserve utilisable: 164 mm  
 Réserve potentielle totale: 204 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 204 mm

## Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables MO [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [-]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg %]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
130-160	16,3	36,5	47,9	1,1	8,3	18				9,7	46,0	90	1,3	7,4	0,9	0
210-230	21,8	31,7	44,7	0,9	8,4	16				8,9	32,6	88	1	10	1	0

## Synthèse générale

Code carto: **6816 sch**

Sol très profond de texture légère à sables en plaquettes, peu calcaire, issu d'éboulis de schistes argentés en plaquettes altérées - arrivées d'eau en profondeur-

## Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Logique : Coulée/glisserment en contrebas de VENT05 qui est très schisteux .Il est possible que la moraine encroutée remonte par endroits (/25?)

## Environnement

**Roche-mère:** Moraine locale à éléments calcaires dominants  
**Etat:** ? Mélange - zone de transition avec moraine locale, calcitisée et éboulis de schistes  
**Position:** Milieu de pente, 35-50% régulière

**Végétation / Cépage:** Gamay  
**Erosion et battance:** Ni érosion ni battance

## Localisation

**X:** 606536  
**Y:** 127407  
**Secteur:** RANDOGNE  
 VENTHONE  
 SIERRE OUEST  
**Commune:** VENTHONE  
**Lieu-dit:** Les Corles  
**Date:** 26/04/2005  
**Observateur:** I. Letessier

## Description

## Prof [cm]

0 - 80 L<sub>Aca</sub>  
 70 - 90 L<sub>A</sub>  
 80 - 170 A<sub>ca</sub>  
 170 - 210 M<sub>ca</sub>

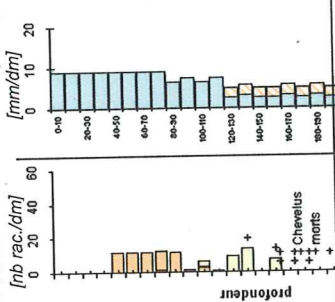
## Horizons

Brun, brun gris, texture moyenne env 15% d'argile, (Sal++) calcaire, caillouteux (40 à 50% de 80 graviers et cailloux arrondis ou émoussés, (+ calcaires sombres schistes gris, plaquettes de schiste marneux feuilleté marron, ), sec et compact lors de l'observation, racines, bien vues assez fines mais bien réparties.  
 Horizon discontinu qui semble plus tassé et compact, un peu plus clair, avec des cailloux un peu calcitisés. (base de travaux?)  
 Un peu plus clair que le premier, Sables un peu plus grossier et moins argileux, très calcaire, 50% de pierrosité avec des éléments plus gros et quelques blocs 20 à 30cm, (même mélange marnes, calcaires, schistes). En face ouest (sous la zone compactée) toutes les racines sont mortes. En face Est elles sont rares mais descendent mieux. (à 160cm)  
 Peu différent, Un peu plus clair que le précédent, sables un peu plus grossier et moins argileux, plus calcaire : S(al)+++ , beaucoup de fins chevelus, mais souvent morts.

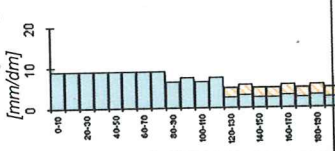
## Détail



## Profil racin.



## Profil hydriq.



VENT06  
 RU-RUM  
 122-144

Res. utilisable Res. non utilisable Role schi

Réserve utilisable: 122 mm  
 Réserve potentielle totale: 144 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 137 mm

## 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 [%]
20-50	15,2	35,6	49,2	1,6	8,2	50	7,7	99,7	7,7	7,4	27,6	90	4	5,2	1,1	0
120-150	10,4	35,2	54,4	0,6	8,5	79	8,5	72,2	16,3	7,3	58,7	94	1,2	3,9	1,1	0

## Synthèse générale

**Code carto: 2525-(+68)**  
 CALCOSOL profond caillouteux (mais compacté à moy profondeur et peu enraciné), hypercalcaire en profondeur. cailloux très variés plutôt arrondis

## Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Profil déjà séché, très compact

# DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT B DE LA COMMUNE DE VENTHÔNE

Noms locaux ou cadastraux	GRAND-RAYES, Les Corles, Le Tserny		
Surface en ha	8.1883 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 626 m	Moyenne du secteur 668 m	Haut du secteur 710 m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum < 30 %	Moyenne 30-50 %	Maximum - %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 15.7 % Silt : 39 % Sables : 44.3 %		Teneur en gravier : <b>XX</b>
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 53.6 %	Actif : 10 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 10.10
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI VENT08 / VENT14		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI étude des terroirs viticoles valaisans		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	<b>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).</b>		
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"/> VV	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"/> VV	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"/> VV	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

petite Arvine (3) : VV GC	:	:
Chardonnay (1) : VV	:	:
Chasselas (1) : VV	:	:
Pinot gris (1) : VV	:	:
Muscat (1 à 2) : VV	:	:
Sylvaner (1 à 2) : VV	:	:

### CEPAGES ROUGES

Cornalin du Valais (3) : VV GC	Pinot noir (1) : VV	:
Diolinoir (1 à 2) : VV	Syrah (2 à 3) : VV GC	:
Gamay (1) : VV	:	:
Humagne rouge (3) : 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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> 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.

## Environnement

Roche-mère: Eboulement très caillouteux, compact extr. calcaire  
 Pinot (Réseau)+ chasselas

Etat: Remaniement de pente  
 Pente 29%

Position: Milieu de pente, 25-35% régulière

Hydrologie: sans excès d'eau

X: 606994 Y: 127699

Secteur: RANDOGNE  
 VENTHONE  
 SIERRE OUEST

Commune: VENTHONE

Lieu-dit: Les grands rayes

Date: 10/12/1981

Observateur: Ecole Changins

## Description

Nom réf: **CALCOSOL de texture moyenne LSa, très calcaire sur éboulement HYPERCALCAIRE**

## Horizons

0 - 50 Limon sableux, 40%? de cailloux, très calcaire, pauvre en Matière organique.

L<sub>Aca</sub>

50 - 90

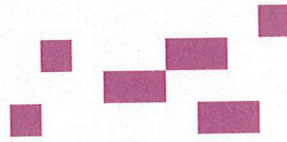
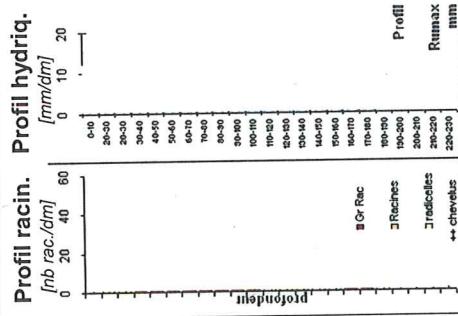
J<sub>ca</sub>

90 - 150

D<sub>ca</sub>

Extrêmement pierreuse (?), sable très calcaire,

## Détail



Réserve utilisable: 164 mm  
 Réserve potentielle totale: 204 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 204 mm

## Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH H <sub>2</sub> O [E]	pH CaCO <sub>3</sub> tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [E]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
0-50	16	41,0	43,0	0,8	8,4	51	10	128	6,4							
50-90	15	37,0	48,0	0,7	8,4	55	10	85	13,8							
90-150	7	14,5	78,5	0,2	8,5	70	4,6									

## Synthèse générale

Code carto: 1725 <14  
 CALCOSOL de texture moyenne LSa, très calcaire sur éboulement HYPERCALCAIRE et sablo caillouteux à 90cm

## Remarques sur la zone carto et sur le profil :

chez J Masserey réseau Pinot note/ coord fausses qq part- pauvre en MO  
 VERIFIER LOCALISATION

**Description des profils de sol**

N° profil: VENT -14

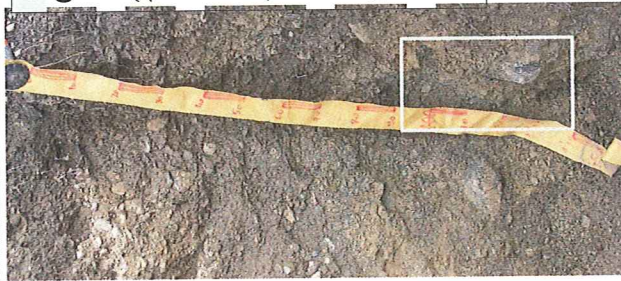
**Localisation**

X : 606919 Y : 127691  
 Secteur : RANDOGNE  
 VENTHONE  
 SIERRE OUEST  
 Commune : VENTHONE  
 Lieu-dit : Grand Rayes  
 Date : 26/04/2006  
 Observateur : I. Letessier

**Environnement**

Roche-mère: Eboulement très caillouteux, compact extr. calcaire  
 Antécédents climatiques: NOVEMBRE à J: 330mm  
 Végétation / Cépage : ?  
 Etat de surface : marc, 40% à 50% d'angleux calcaires

**Description Nom réf: PEYROSOL calcaire très compact et calcaire en profondeur**



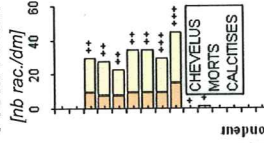
**Horizons**

0 - 20 Brun olivâtre sombre, matière organique, structure grumeleuse, LAc  
 20 - 70 Horizon brun olive pale plus mélangé zones plus claires et plus foncées, limono sableux très calcaire, LAc  
 70 Ls+++ , poreux, structure polyédrique + beaucoup de chevelus, rendant les agrégats très poreux , 40 à 50% de graviers et cailloux anguleux et émoussés, calcitisés. Frais , peu compact. Racines et chevelus foisonnant à la base, ont du mal à passer en dessous.  
 70 - 90 Gris pale, jaune pale, Sable grossier limoneux très calcaire, Nettement plus caillouteux, pas mal de concrétions calcaires, déjà assez colmaté et compact , peu poreux, terminaison de tous les chevelus, et fines racines, C  
 90 - 140 Cailloutis en voie de cimentation par le calcaire, matrice de sable grossier limoneux jaune pale, SgL+++ , compacte et peu poreuse, avec 60 à 70% de graviers cailloux et blocs de 30 à 40cm de calcaire très sombre, tous enrobés de calcite blanche, pas de racines dans ce milieu difficile qui se défait au couteau. (pas encore tout cimenté) mais qui doit durcir en été. Dca

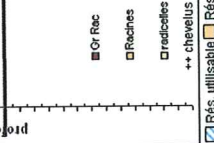
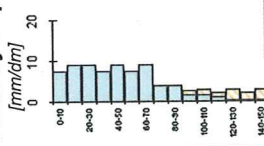
**Détail**



**Profil racin.**



**Profil hydriq.**



**Analyses de terre [Sol-Conseil]**

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [-]	CEC [meq/100g]	CECim [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
30-50	14,5	35,3	50,2	1,1	8,5	76	13,1	84,1	18,5	7,6	37,2	89	3,7	6,6	0,9	0
90-110	9,7	30,5	59,8	0,3	8,9	89	14,2	104	13	5,9	54,6	94	1,9	3,3	0,9	0

**Synthèse générale**

PEYROSOL calcaire très compact et calcaire en profondeur

Code carto: 1723 k

**Remarques sur la zone carto et sur le profil :**

Configuration logique, attendue en situation de pente bien convexe

Réserve utilisable: 70 mm  
 Réserve potentielle totale: 82 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 76 mm

## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT C DE LA COMMUNE DE VENTHÔNE

Noms locaux ou cadastraux	PRAVIRIA, Le Berdiou, Bouiron, Les Corles, La Table, Le Tserny, La Vanire, Zacot			
Surface en ha	8.7318 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 716 m	Moyenne du secteur 748 m	Haut du secteur 780 m	
Exposition	Sud (S)			
Pente	Minimum < 30 %	Moyenne 30-50 %	Maximum - %	Terrasses -
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 19.5 % Silt : 38.1 % Sables : 39.1 %		Teneur en gravier : <b>XX</b>	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 65 %	Actif : 7.7 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 8.7	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : NON			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI étude des terroirs viticoles valaisans			
<b>Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input type="checkbox"/> GC</b>	<b>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).</b>			
Cépage adapté <input type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé <input 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 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 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.				
<b>CEPAGES BLANCS</b>				
petite Arvine (3) : VV	Pinot blanc (1) : VV	:		
Chardonnay (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : V	:		
Chasselas (1) : VV	Sauvignon blanc (1 à 2) : V	:		
Savagnin blanc (1 à 2) : V	:	:		
Pinot gris (1) : VV	:	:		
Muscat (1 à 2) : V	:	:		
<b>CEPAGES ROUGES</b>				
Ancellotta (2 à 3) : V	Gamaret (1) : VV	:		
Cornalin du Valais (3) : VV	Pinot noir (1) : VV	:		
Diolinoir (1 à 2) : VV	Garanoir (p) : VV	:		
Gamay (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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> 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 VENTHÔNE

Noms locaux ou cadastraux	LE TSERNY, Anchettes, Le Berdiou, Les Corles, Pradézian		
Surface en ha	6.5371 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 680 m	Moyenne du secteur 718 m	Haut du secteur 756 m
Exposition	Sud Ouest (SW)		
Pente	Minimum < 30 %	Moyenne 30-50 %	Maximum - %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 23 % Silt : 44.3 % Sables : 30.8 %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 59 %	Actif : 16.6 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 19.9
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI VENT04		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI étude des terroirs viticoles valaisans		
<b>Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV GC</b>	<b><i>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).</i></b>		
Cépage adapté <input type="checkbox"/> V V	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input 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.		
<b>* : 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.</b>			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chardonnay (1) : VV	:	:	:
Chasselas (1) : VV	:	:	:
Cewürztraminer (p) : V	:	:	:
Savagnin blanc (1 à 2) : V	:	:	:
Pinot gris (1) : VV	:	:	:
:	:	:	:
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Diolinoir (1 à 2) : VV	:	:	:
Gamay (1) : VV	:	:	:
Merlot (2) : V	:	:	:
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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> 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.

**Environnement**

**Roche-mère:** Terre "béton", dépôt compacté, moyt caillouteux. **Végétation / Cépage :** Pinot /SBB

**Etat:** approfondi en pente forte légèrement concave on se situe juste en bordure extérieure de la grande zone de l'éboulement? Mais sous une route; Moraine au fond?

**Position :** Milieu de pente, 50-75% régulière

**Hydrologie** excès d'eau temporaire Apports latéraux

**X:** 606700 **Y:** 127759

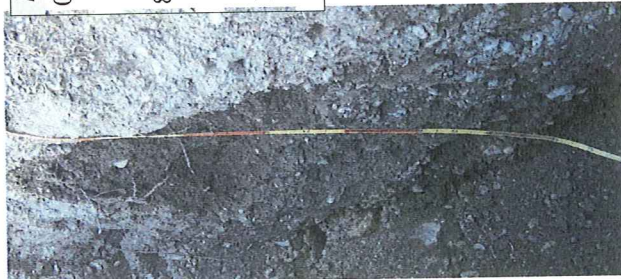
**Secteur :** RANDOGNE VENTHONE SIERRE OUEST

**Commune :** VENTHONE **Lieu-dit :** Prat de Zian

**Date :** 26/04/2005

**Observateur :** I. Letessier

**Description** **Nom réf:** *CALCOSOL caillouteux assez lourd à circulations l'eau*



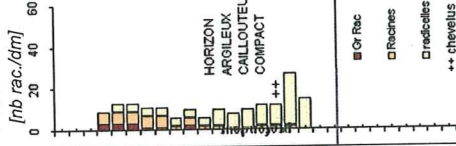
**Horizons**

Prof [cm]	Description
0 - 90	L <sub>aca</sub> Brun sombre, texture moyenne L <sub>sa</sub> /L <sub>AS</sub> ++8 à 22% d'argile, très calcaire, structure fragmentaire nette, poches de terre brassée (apports, remaniement) 30% de graviers et cailloux, émoussés anguleux, belle activité biologique d'anéciques (gros vers), très grosses racines. Porosité bonne, meuble.
80 - 160	A Brun sombre grisâtre, calcaire, nettement plus argileux L <sub>AS</sub> /L <sub>ALS</sub> ++, plus caillouteux 50-60% puis 30-40% de calcaires anguleux /émoussés, horizon sec compact à très compact, mais finement poreux. Taches rouilles peu contrastées (reflets) dans la masse. Traversé de rares racines grosses et fines.
160 - 200	A Cailloutis à sable grossier un peu limoneux, bariolé rouille vif, cohérent, humide, compact à très compact, mais les racines se divisent bien au sommet. Dépôts de calcaire sous les cailloux.

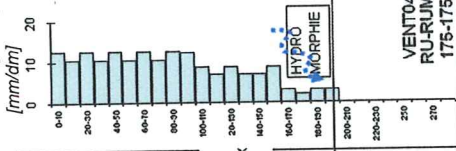
**Détail**



**Profil racin.**



**Profil hydriq.**



Réserve utilisable: 176 mm  
 Réserve potentielle totale: 176 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 176 mm

**Analyses de terre** [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables MO [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [-]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
20-60	19,9	51,4	28,7	3	7,8	59	16,6	91,6	19,9	12,4	32,2	92	1,1	6	0,6	0
100-140	17,6	53,0	29,4	1,1	8	59	11,1	70,3	22,8	9,0	38,6	93	1,3	4,3	0,9	0

**Synthèse générale** **Code carto: 1415,1 A/25k??**

Sol profond très calcaire à passées de terre caillouteuse lourde et très compacte, circulations d'eau souterraines: taches ici vers 80cm et sorties d'eau importantes dans la zone

**Remarques sur la zone carto et sur le profil :**

Calcaire actif élevé, 16,6%, avec les circ. d'eau doit favoriser la chlorose; Zone de profondeur variable.

# DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT E DE LA COMMUNE DE VENTHÔNE

Noms locaux ou cadastraux	BOUIRON, Anchettes, Cretta, Fontaney, Grand-Rayes, Le Houbel, L'Ormotin, Pradecourty, les Trigendes, Vareille		
Surface en ha	10.0768 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 708 m	Moyenne du secteur 749 m	Haut du secteur 790 m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum < 30 %	Moyenne 30-50 %	Maximum - %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 15.5 % Silt : 41.6 % Sables : 43.2 %		Teneur en gravier : <b>XXX</b>
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 76 %	Actif : 13.1 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 18.5
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : <b>OUI</b> VENT15		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : <b>OUI</b> étude des terroirs viticoles valaisans		
<b>Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC</b>	<b>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).</b>		
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.		
<p><b>* : 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.</b></p>			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chardonnay (1) : VV	Rèze (2) : V	:	
Chasselas (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV	:	
Savagnin blanc (1 à 2) : VV	Sauvignon blanc (1 à 2) : V	:	
Humagne (2) : V	:	:	
Pinot gris (1) : VV	:	:	
Muscat (1 à 2) : V	:	:	
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Cornalin du Valais (3) : VV	Pinot noir (1) : VV	:	
Diolinoir (1 à 2) : VV	:	:	
Gamay (1) : VV	:	:	
Humagne rouge (3) : V	:	:	

- 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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> 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.

## Localisation

X: 607037 Y: 127920  
 Secteur : RANDOGNE  
 VENTHONE  
 SIERRE OUEST  
 Commune : VENTHONE  
 Lieu-dit : CHANTIER  
 Date : 26/04/2006  
 Observateur : I.Letessier/J.Marion

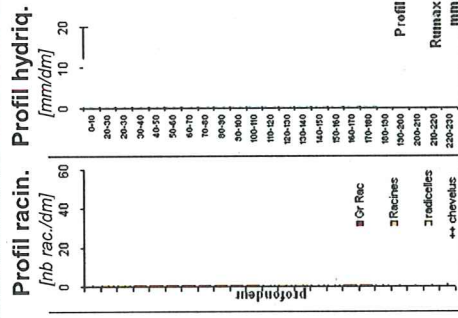
## Environnement

Etat: Eboulis peu caillouteux sur moraine sur schistes ?  
 Végétation / Cépage :

## Description Nom réf:



## Détail



## Synthèse générale

Code carto: 64166-6116

Large chantier avec trois niveaux: trilogie d'éboulis peu caillouteux sur moraine (détail photo) sur schiste gris du Lias en grandes plaques parallèles à la pente

## Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Pas vu de loess

## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT F DE LA COMMUNE DE VENTHÔNE

Noms locaux ou cadastraux	LES TRIGENDES, Confanon		
Surface en ha	3.8865 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 708 m	Moyenne du secteur 749 m	Haut du secteur 790 m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum < 30 %	Moyenne 30-50 %	Maximum - %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 15.6 % Silt : 42.5 % Sables : 45.6 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 67.5 %	Actif : 15.7 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 9.4
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI VENT09 / VENT11 / VENT12		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI étude des terroirs viticoles valaisans		
<b>Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC</b>	<b>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).</b>		
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.			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chardonnay (1) : VV	:	:	:
Chasselas (1) : VV	:	:	:
Pinot gris (1) : VV	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Diolinoir (1 à 2) : VV	:	:	:
Humagne rouge (3) : V	:	:	:
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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> 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.

## Environnement

**X :** 607588 **Y :** 128582 **Roche-mère:** P(x):Eboulis ou cône peu caillouteux  
**Secteur :** RANDOGNE **Etat:** profil transversal régulier dans une large combe (probablement bien remblayée)  
**Commune :** VENTHONE **Position :** Milieu de pente, 25-35% concave  
**Lieu-dit :** Trigendes **Hydrologie** excès d'eau temporaire  
**Date :** 26/04/2006 **Apports latéraux**  
**Observateur :** I. Letessier **Végétation / Cépage :** ?  
**Etat de surface :** 20% de graviers et cailloux calcaire, herbe bien verte

Description **Nom réf:** *Calcisol hypercalcaire limono sablo argileux, de combe, humide,*

**Prof [cm]**

0 - 30

LAca

30 - 130

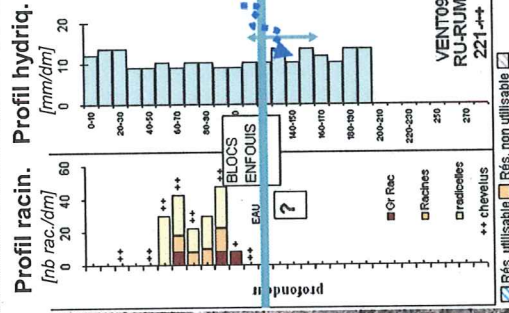
A(g)

## Horizons

0 - 30 brun, limon sablo argileux, calcaire, peu caillouteux, racines d'herbe, structure localement grumeleuse mais avec des mottes compactes peu poreuses, frais à sec, compacité variable.

30 - 130 Horizon bariolé brun sombre, gris, rouille, avec des bandes remontées des niveaux plus profonds probablement hydromorphes, moyennement caillouteux avec quelques blocs en fond de profil. eau à 120cm. Compacité variable, racines grosses abondantes mais mal répartie (Pas dans les zones compactes). Semble plus clair en fond de profil (?), annonce du matériau brut de roche mère?  
 -EAU

## Détail



Réserve utilisable: 221 mm  
 Réserve potentielle totale: 221 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 221 mm

## Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO3 [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [-]	CEC [meq/100g]	CEC [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
40-70	13,9	40,8	45,3	0,6	8,4	74	14,8	126	9,4	6,5	38,1	93	0,6	5,2	1,2	0

Synthèse générale **Code carto: 1116,2**

Calcisol hypercalcaire limono sablo argileux, de combe, humide, arrivées d'eau par le coteau, moyennement caillouteux, brassé

**Remarques sur la zone carto et sur le profil :**  
 une coulisse à 8m coule bien.

## Localisation

X : 607687 Y : 128601  
 Secteur : RANDOGNE  
 VENTHONE  
 SIERRE OUEST  
 Commune : VENTHONE  
 Lieu-dit : Vigne de la Cure  
 Date : 25/04/2006  
 Observateur : I. Letessier

## Environnement

Roche-mère: Eboulement très caillouteux, compact extr. calcaire  
 Antécédents climatiques: Novembre à J: 330mm  
 Végétation / Cépage : ?  
 Etat: sous un chemin,  
 Etat de surface : Milieu de pente, 35-50% convexe  
 Apports de fer

Description Nom réf: *CALCOSOL caillouteux profond (ou PEYROSOL épierré), issu d'éboulement*

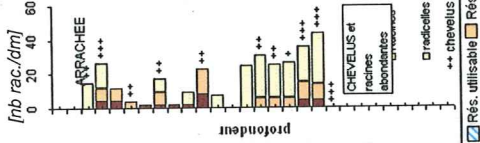
## Prof [cm] Horizons

0 - Brun olivâtre, limon sablo argileux très effervescent LSa+++, 30 à 40% de graviers et cailloux anguleux (+ qq émoussés) calcaires, structure polyédrique nette, 1 cm, porosité moyenne, agrégats un peu poreux.  
*L*Aca  
 30 - Plus clair et plus sableux, (S1 à Sa++++) très effervescent, 40 à 50% de graviers et cailloux, très sec, très compact, structure continue, se fragmentant en polyédrique très fine, racines déviées à la base par un horizon plus compact et plus brun (ancienne surface).  
*A*ca  
 100 - Horizon compact sablo limoneux, nettement plus sombre que le précédent (ancien horizon de surface) 120, racines très déviées horizontalement, 30 à 40% de graviers et cailloux, structure continue, non ou peu poreuse. Vieilles racines enterrées  
*II*Aca  
 120 - Brun moyen (plus frais, meuble et sombre au fond) sable grossier limoneux très calcaire, avec 60% de graviers cailloux et pierres anguleux et émoussés calcaires, aplats de calcschiste au fond, beaucoup plus de racines très foisonnantes et divisées entre 160 et 190cm (photo détail)  
*III*Dca

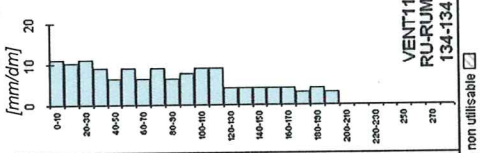
## Détail



## Profil racin.



## Profil hydriq.



Réserve utilisable: 134 mm  
 Réserve potentielle totale: 134 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 134 mm

## Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca [%]	act [%]	Fe [ppm]	IPC [l]	CEC [meq/100g]	CECm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
30-70	14,8	37,9	47,3	0,9	8,1	67	12,4	154	5,3	7,0	35,1	93	0,7	5,5	0,9	0
120-150	9,8	30,4	59,8	0,9	8	79	11,6	65,9	26,8	8,5	68,4	93	1	5,3	0,8	0

## Synthèse générale

CALCOSOL caillouteux très calcaire, profond (ou PEYROSOL très calcaire bien épierré), issu de l'éboulement ( voir le calcaire !)

## Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Plus profond et moins compacté que prévu, mais reste très sableux et hyper calcaire en profondeur, apport possible en surface.

## Code carto: 1726 R

## Localisation

X : 607415 Y : 128289  
 Secteur : RANDOGNE  
 VENTHONE  
 SIÈRE OUEST  
 Commune : VENTHONE  
 Lieu-dit : Trigendès  
 Date : 26/04/2006  
 Observateur : I. Letessier

## Environnement

Roche-mère: Eboulement caillouteux, compact, extr. calcaire  
 Etat: Rupture de pente (zone sous la route remblayée)  
 Position : Milieu de pente, 25-35% convexe  
 Végétation / Cépage : Diolinoir  
 Erosion et battance : Ni érosion ni battance  
 Etat de surface : Herbes, sarments, goutte à goutte installé

## Description

Nom réf: **CALCOSOL remblayé sur 90cm, sur terre sablo caillouteuse (très) bariolée**

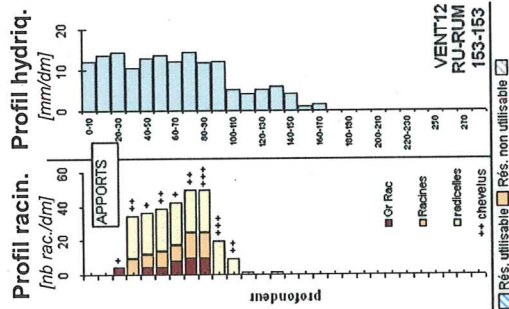
## Prof [cm]



## Horizons

- 0 - 90 Apports de terre, brun moyen, avec des bandes L<sub>Sa</sub> plus grises et rouille (genre "paute") sinon limon sableux peu argileux, très calcaire, peu caillouteux, 15 à 30%, anguleux calcaires, quelques blocs. sec moyennement poreux, agrégats peu poreux, traces de vers. Bien enraciné, beaucoup de fines et de chevelus
- 90 - 140 A l'est : Bandes obliques peu régulières de 2 à 5cm très colorées : gris, petites zones rose violacé (limon argileux, attirant les racines) crème, irrégulièrement caillouteuses, alternant avec des passées à sables grossiers et graviers noirs enrobés de limon crème très calcaire, Zones humides par endroit. irrégulièrement compacte, probablement très durcie en été. Chevelus morts
- 140 - 170 A l'ouest poche de 50cm rouge ocre rouille, avec des dépôts ferro manganiques autour des cailloux, un peu plus de racines
- 170 - Dca SABLES grossiers beiges et graviers cailloux pierres (70 à 80%) de calcaires sombres, anguleux, horizon frais donc peu compact, mais pas de racines vues (matériau caillouteux de l'éboulement, probablement hypercalcaire)

## Détail



## Synthèse générale

CALCOSOL remblayé sur 90cm, sur matériau sablo caillouteux (très) bariolé et très calcaire de l'éboulement

Code carto: 1715<91R

Remarques sur la zone carto et sur le profil :  
 enherbé, pas d'irrigation.



## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT G DE LA COMMUNE DE VENTHÔNE

Noms locaux ou cadastraux	TSANDINAN, Confanon		
Surface en ha	4.7547 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 704 m	Moyenne du secteur 745 m	Haut du secteur 786 m
Exposition	Sud Est (SO)		
Pente	Minimum < 30 %	Moyenne 30-50 %	Maximum - %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 22.2 % Silt : 38.1 % Sables : 39.6 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 60.7 %	Actif : 12.4 %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : NON		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI étude des terroirs viticoles valaisans		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	<b>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).</b>		
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.			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chardonnay (1) : VV	:	:	:
Chasselas (1) : VV	:	:	:
Pinot blanc (1) : VV	:	:	:
Sauvignon blanc (1 à 2) : VV	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Gamay (1) : VV	:	:	:
Gamaret (1) : VV	:	:	:
Pinot noir (1) : VV	:	:	:
Syrah (2 à 3) : 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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas

2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas

3 : 3<sup>ème</sup> 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 H DE LA COMMUNE DE VENTHÔNE

Noms locaux ou cadastraux	PLANTEY, Le Catso, Confanon, Cratogne		
Surface en ha	2.2410 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 732 m	Moyenne du secteur 793 m	Haut du secteur 794 m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum < 30 %	Moyenne 30-50 %	Maximum - %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 21.6 % Silt : 41.9 % Sables : 36.5 %		Teneur en gravier : <b>XXX</b>
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 4.8 %	Actif : 12.6 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 5.3
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : <b>NON</b>		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : <b>OUI</b> étude des terroirs viticoles valaisans		
<b>Cépage Grand Cru</b> * <input checked="" type="checkbox"/> <b>VV GC</b>	<b>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).</b>		
Cépage adapté <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"/>	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.		
* : <b>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.</b>			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chardonnay (1) : VV	:	:	
Chasselas (1) : VV	:	:	
Pinot gris (1) : VV	:	:	
Isolat (1 à 2) : V	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Diolinoir (1 à 2) : 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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> 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 I DE LA COMMUNE DE VENTHÔNE

Noms locaux ou cadastraux	LA VANIRE, Le Berdiou, Gramon		
Surface en ha	0.7560 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 690 m	Moyenne du secteur 738 m	Haut du secteur 786 m
Exposition	Est (O)		
Pente	Minimum - %	Moyenne 30-50 %	Maximum - %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 26.6 % Silt : 41.3 % Sables : 32.1 %		Teneur en gravier : <b>XXX</b>
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 19 %	Actif : 3.3 %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : <b>NON</b>		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : <b>OUI</b> étude des terroirs viticoles valaisans		
<b>Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input type="checkbox"/> GC</b>	<b>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).</b>		
Cépage adapté <input type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input 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 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 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.		
<b>* : 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.</b>			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chardonnay (1) : VV	:	:	:
Gewürztraminer (p) : VV	:	:	:
Pinot blanc (1) : VV	:	:	:
Miller Thurgau (p) : VV	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Gamaret (1) : VV	:	:	:
Pinot noir (1) : V	:	:	:
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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> 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 J DE LA COMMUNE DE VENTHÔNE

Noms locaux ou cadastraux	CRATOGNE, Tsandinan		
Surface en ha	2.9400 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 700 m	Moyenne du secteur 736 m	Haut du secteur 772 m
Exposition	Est (O)		
Pente	Minimum < 30 %	Moyenne 30-50 %	Maximum - %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 16.6 % Silt : 38.3 % Sables : 45 %		Teneur en gravier : <b>XXX</b>
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 57.5 %	Actif : 10.2 %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : <b>NON</b>		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : <b>OUI</b> étude des terroirs viticoles valaisans		
<b>Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV GC</b>	<b>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).</b>		
Cépage adapté <input type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input 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 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 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.		
<b>* : 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.</b>			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chardonnay (1) : VV	:	:	
Chasselas (1) : VV	:	:	
vagnin blanc (1 à 2) : V	:	:	
Juscat (1 à 2) : V	:	:	
Pinot blanc (1) : VV	:	:	
:	:	:	
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Diolinoir (1 à 2) : VV	:	:	
Gamay (1) : V	:	:	
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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas

2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas

3 : 3<sup>ème</sup> 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 K DE LA COMMUNE DE VENTHÔNE

Noms locaux ou cadastraux	ANCHETTE-ALAMAN, Darnona, Prarion, Le Vignan, Zacot			
Surface en ha	8.9541 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 740 m	Moyenne du secteur 795 m	Haut du secteur 850 m	
Exposition	Sud (S)		Sud-Ouest (SW)	
Pente	Minimum < 30 %	Moyenne 30-50 %	Maximum - %	Terrasses 1
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 20.8 % Silt : 37.5 % Sables : 40.8 %		Teneur en gravier : <b>XXX</b>	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 20.2 %	Actif : 3.5 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 1.1	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : <b>OUI</b> VENT05 / VENT07			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : <b>OUI</b> étude des terroirs viticoles valaisans			
<b>Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC</b>	<b>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).</b>			
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

Chardonnay (1) : VV	Riesling (2) : V	:
Chasselas (1) : V	Sauvignon blanc (1 à 2) : VV	:
Cavagnin blanc (1 à 2) : V	:	:
Pinot gris (1) : VV	:	:
Muscat (1 à 2) : VV	:	:
Sylvaner (1 à 2) : VV	:	:

### CEPAGES ROUGES

Gamay (1) : VV	:	:
Gamaret (1) : VV	:	:
Pinot noir (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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> 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.

**Localisation**

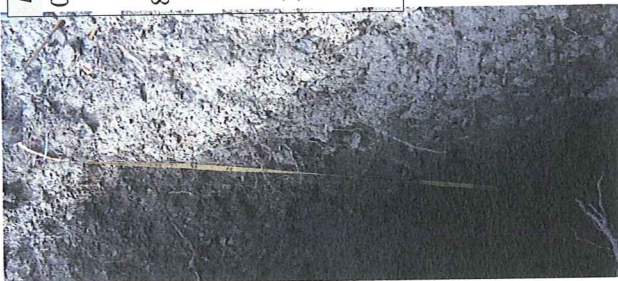
X: 605977 Y: 127681  
 Secteur: RANDOGNE  
 VENTHONE  
 SIERRE OUEST  
 Commune: VENTHONE  
 Lieu-dit: Darmona  
 Date: 26/04/2005  
 Observateur: I. Letessier

**Environnement**

Roche-mère: PX: Eboulis ou cône Cailloux > 40%  
 État: de schistes fins gris peu calcaires  
 mi pente forte très légèrement concave  
 Position: Milieu de pente, 50-75% régulière

Hydrologie: apports latéraux souterrains  
 résurgences, sources  
 Sortie d'eau locale dans ce coteau (vers la maison)

**Description** Nom réf: *calcosol graveleux d'éboulis de schistes peu calcaires assez tendres*



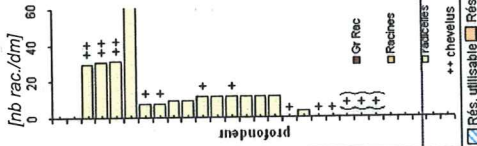
**Horizons**

Prof [cm]	Description
0 - 85	Brun gris, limon et sables en plaquettes (LSp+ à ++), calcaire modéré, structure polyédrique peu nette, 40 à 50% de débris et plaquettes de schistes, arrangés plus ou moins parallèles à la pente, frais, peu compact. Racines surtout fines, très abondantes et bien réparties
85 - 160	Même couleur, texture un peu plus grossière de sables en plaquettes s'écrasant en limons en plaquettes, Sp+ à ++, Pierrosité plus irrégulière (30 à 60% par endroit), avec quelques pierres et blocs aplatis, émoussés, un peu plus compact par endroit, assez humide. racines plus rares mais encore bien vues, fines.
160 - M/R	Schiste calcaire gris qui semble en place, avec un pendage un peu inversé à la pente. Faces brillantes, reflets roux (ferrugineux) en feuillets fragiles (la moitié se brisent facilement à la main). Dépôts de calcite entre les feuillets. Très peu de fines racines, souvent mortes, chevelus bien visibles, mais mal répartis selon la dureté du schiste et souvent morts

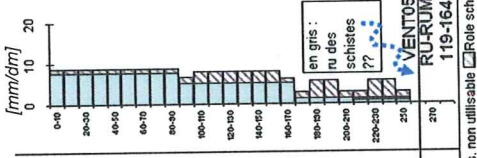


Détail

**Profil racin.**



**Profil hydriq.**



Réserve utilisable: 119 mm  
 Réserve potentielle totale: 164 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 164 mm

**Analyses de terre** [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [I]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
20-60	17,8	27,0	55,2	1,7	8	7			9,6	34,8	89	2,6	7,8	1	0
120-160	16,3	26,7	57,0	1,2	7,9	4			8,6	38,0	86	3,3	9,8	1,2	0

**Synthèse générale**

Code carto: 4816G -6816  
 Sol très profond d'éboulis de plaquettes et débris de schistes peu calcaires gris, sur schistes fragiles en place vers 160cm

## Localisation

X : 606281 Y : 127624  
 Secteur : RANDOGNE  
 VENTHONE  
 SIERRE OUEST  
 Commune : VENTHONE  
 Lieu-dit : Darnona  
 Date : 26/04/2005  
 Observateur : I. Letessier

## Environnement

Végétation / Cépage : ?

Roche-mère: Colluvions

Etat: de replat intermédiaire moins pentu (18%)

Position : Replat de pente, 15-25% régulière

Hydrologie sans excès d'eau

## Description Nom réf: Sol calcaire profond peu caillouteux de texture moyenne, sur replat colluvionné

## Prof [cm]

0

- 140

L<sub>Aca</sub>

140

- 190

A<sub>ca</sub>

## Horizons

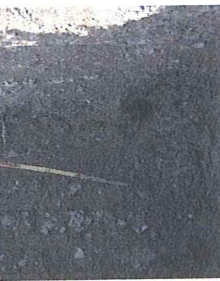
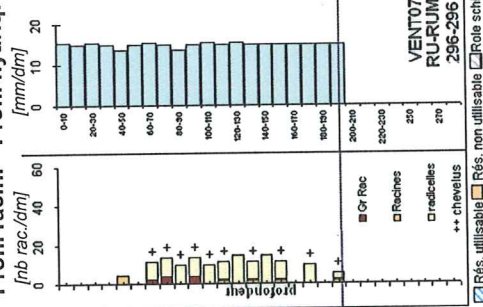
Brun, peu différencié, texture moyenne LA/Lsa++, calcaire, peu caillouteux (15 à 25%), frais, meuble à peu compact, activité biologique visible,, Structure fragmentaire fine (Structurale et biologique). Racines grosses à 1m, + herbes, puis moyenne et fines abondantes entre 100 et 140cm, dans la porosité

Plus clair, plus humide, peu caillouteux (25%) un peu plus compact, LAS++, structure peu visible, continue puis se fragmente finement à la main, très vaguement plus gris autour des racines et sur les faces des agrégats, racines bien visibles, saines, et bien réparties, vues au fond.

## Détail



## Profil racin. Profil hydriq.



Réserve utilisable: 296 mm  
 Réserve potentielle totale: 296 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 296 mm

## Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO3 [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [-]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]	
30 - 80	28,3	37,9	33,8	3,3	7,8	20	3,5	177	1,1	13,6	24,7	91	1,1	7	0,6	0

## Code carto: 9316

Sol (peu) calcaire profond moyennement graveleux (schistes gris et calcaires) de texture moyenne (2,5% d'argile!), sur replat colluvionné.

## Remarques sur la zone carto et sur le profil :

La pesée donne un sol plus graveleux que l'estimation de terrain (env 30 à 40% de graviers en volume) CECfm faible.

## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT L DE LA COMMUNE DE VENTHÔNE

Noms locaux ou cadastraux	LE PLANET, Le Berdiou, Les Bondes, Gramon		
Surface en ha	8,4617 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 736 m	Moyenne du secteur 769 m	Haut du secteur 802 m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum < 30 %	Moyenne 30-50 %	Maximum - %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 19.5 % Silt : 34 % Sables : 46.4 %		Teneur en gravier : <b>XXX</b>
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorasant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : <b>NON</b>		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : <b>OUI</b> étude des terroirs viticoles valaisans		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	<b>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).</b>		
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.		
* : <b>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.</b>			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chardonnay (1) : VV	Müller Thurgau (p) : VV	:	:
Chasselas (1) : V	:	:	:
Traminer blanc (1 à 2) : V	:	:	:
Pinot gris (1) : VV	:	:	:
Muscat (1 à 2) : V	:	:	:
Riesling (2) : VV	:	:	:
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Gamay (1) : VV	:	:	:
Pinot noir (1) : VV	:	:	:
Syrah (2 à 3) : V	:	:	:
:	:	:	:

- 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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> 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 M DE LA COMMUNE DE VENTHÔNE

Noms locaux ou cadastraux	CONFANON, Cretta, Plantey, Royer, La Tour, Les Trigendes		
Surface en ha	7.6048 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 736 m	Moyenne du secteur 766 m	Haut du secteur 796 m
Exposition	Sud Est (SO)		
Pente	Minimum < 30 %	Moyenne 30-50 %	Maximum - %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 17.2 % Silt : 37.6 % Sables : 44.3 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 56 %	Actif : 14.5 %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : NON		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI étude des terroirs viticoles valaisans		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	<b>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).</b>		
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"/>	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"/> 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.		
<p><b>* : 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.</b></p>			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chardonnay (1) : VV	Riesling (2) : VV	:	
Chasselas (1) : V	Müller Thurgau (p) : VV	:	
würztraminer (p) : VV	Sauvignon blanc (1 à 2) : VV	:	
avagnin blanc (1 à 2) : V	:	:	
Pinot gris (1) : VV	:	:	
Sylvaner (1 à 2) : VV	:	:	
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Diolinoir (1 à 2) : VV	Syrah (2 à 3) : VV	:	
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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> 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 N DE LA COMMUNE DE VENTHÔNE

Noms locaux ou cadastraux	SOMBERBONDES, Les Bondes, Gramon, Tsambau			
Surface en ha	7.7884 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 802 m	Moyenne du secteur 841 m	Haut du secteur 880 m	
Exposition	Sud (S)			
Pente	Minimum < 30 %	Moyenne 30-50 %	Maximum > 50 %	Terrasses -
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 19.2 % Silt : 36.5 % Sables : 44.3 %		Teneur en gravier : XXX	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 44 %	Actif : 10.1 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 6.8	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI VENT13			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI étude des terroirs viticoles valaisans			
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	<b>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).</b>			
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

Chardonnay (1) : VV	:	:
Chasselas (1) : X	:	:
Muscat (1 à 2) : VV	:	:
Pinivaner (1 à 2) : VV	:	:
Müller Thurgau (p) : VV	:	:
:	:	:

### CEPAGES ROUGES

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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> 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.

## Localisation

X: 606371 Y: 128247  
 Secteur : RANDOGNE  
 VENTHONE  
 SIERRE OUEST  
 Commune : VENTHONE  
 Lieu-dit : Bondes  
 Date : 26/04/2006  
 Observateur : I. Letessier

## Environnement

Roche-mère: P(x):Eboulis ou cône peu caillouteux  
 Cailloux < 40%  
 ou bien sol épaissi issu de moraine de fond  
 (sorties d'eau en contrebas)  
 État: Milieu de pente, 35-50% régulière  
 Hydrologie: Apports latéraux

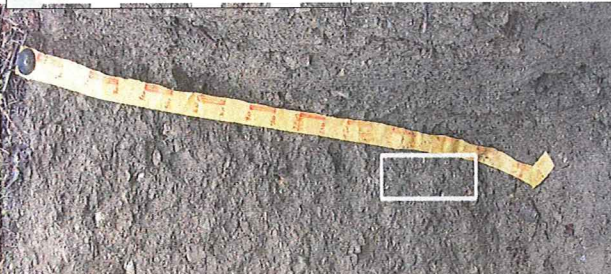
Végétation / Cépage : Pinot Noir /5BB

Erosion et battance : Ni érosion ni battance

État de surface : herbes + sarment

## Description

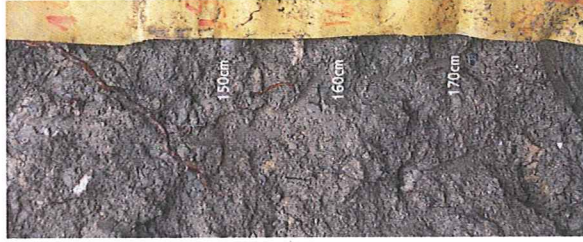
Nom réf: **CALCOSOL de pente, limono argilo sableux profond peu caillouteux**



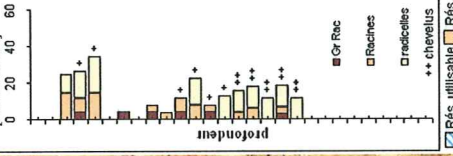
## Horizons

- 0 - 60 Brun clair, limon sableux calcaire, assez grumelleux en surface, bien enraciné de 20 à 50cm, poreux, sec peu compact, peu caillouteux (30%, petits cailloux et graviers assez arrondis (influence de moraine?)) avec des bouts de tufs (cf zones humides en bas de parcelle avec des prèles)
- 60 - 120 Brun clair, même texture, pierrosité et calcaire mais plus compact, structure continue assez durcie, agrégats peu poreux, sec, beaucoup moins de racines.
- 120 - 190 Brun clair, limon sableux peu argileux, calcaire, peu caillouteux (15 à 20%, graviers cailloux petits, frais poreux, agrégats très poreux, peu compact, bien enraciné, racines moyennement abondantes, très bien réparties jusqu'au fond, suffisantes pour ce type de sol. A demi mortes cependant. (mais beaucoup de vivantes)

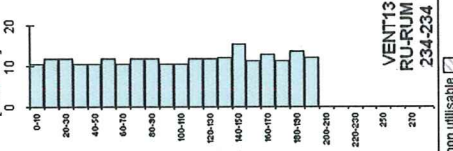
## Détail



## Profil racin. [nb rac./dm]



## Profil hydriq. [mm/dm]



Réserve utilisable: 234 mm  
 Réserve potentielle totale: 234 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 234 mm

## Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH H2O [ ]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [ ]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
30-60	18,4	39,2	42,4	0,9	8,1	42	10,5	6,8	8,9	38,6	91	1,6	6,8	0,7	0
110-140	18,1	42,4	39,5	1,3	8,3	45	12,4	10,6	9,4	37,6	94	0,7	4,7	0,7	0

## Synthèse générale

**Code carto: 2416-6116**  
 CALCOSOL de pente, limono sablo argileux profond peu caillouteux à influence de moraine de fond remaniée (?)- Le taux de calcaire est assez élevé mais plus modéré que dans l'éboullement

## Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Horizon un peu compacté entre 50 et 120cm, mais bien traversé.

## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT O DE LA COMMUNE DE VENTHÔNE

Noms locaux ou cadastraux	CATSO, Bédan, Cratogne, Narouvey		
Surface en ha	2.8088 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 780 m	Moyenne du secteur 826 m	Haut du secteur 872 m
Exposition	Sud Est (SO)		
Pente	Minimum < 30 %	Moyenne 30-50 %	Maximum - %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 17.8 % Silt : 41 % Sables : 41.2 %		Teneur en gravier : <b>XXX</b>
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 53 %	Actif : 10.6 %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : <b>NON</b>		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : <b>OUI</b> étude des terroirs viticoles valaisans		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV GC	<b>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).</b>		
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.		
* : <b>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.</b>			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chardonnay (1) : VV	:	:	:
Chasselas (1) : X	:	:	:
Muscad (1 à 2) : VV	:	:	:
Miller Thurgau (p) : VV	:	:	:
	:	:	:
	:	:	:
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
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<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> 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.