

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

Noms locaux ou cadastraux	Les Taules		
Surface en ha	0.5256 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 750 m	Moyenne du secteur 780 m	Haut du secteur 810 m
Exposition	Sud Ouest (SW)		
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 10 % Silt : 30 % Sables : 60 %		Teneur en gravier : XX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : < 10 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui étude des terroirs		
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>		
<input type="checkbox"/> Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
<input type="checkbox"/> 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.		
<input type="checkbox"/> 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.		
<input type="checkbox"/> 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>			
Chasselas (1) : VV	:	:	:
	:	:	:
	:	:	:
	:	:	:
	:	:	:
	:	:	:
	:	:	:
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Diolinoir (1 à 2) : V	Pinot noir (1) : VV	:	:
Gamaret (1) : VV	Garanoir (p) : V	:	:
Humagne rouge (3) : V	:	:	:
Merlot (2) : 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 B DE LA COMMUNE DE VERNAMIEGE

Noms locaux ou cadastraux	Erbio, Les Taules		
Surface en ha	2.690 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 740 m	Moyenne du secteur 770 m	Haut du secteur 810 m
Exposition	Sud Ouest (SW)		
Pente	Minimum 30 %	Moyenne 45 %	Maximum 50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 17 % Silt : 45 % Sables : 38 %		Teneur en gravier : XX 15 % Terrasses
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 5 à 20 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui étude des terroirs		
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>		
<input checked="" type="checkbox"/> Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
<input checked="" type="checkbox"/> 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.		
<input checked="" type="checkbox"/> 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.		
<input checked="" type="checkbox"/> 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>			
Chasselas (1) : VV	:	:	:
Savagnin blanc (1 à 2) : V	:	:	:
Gasling (2) : V	:	:	:
Sauvignon blanc (1 à 2) : V	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
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.

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

Noms locaux ou cadastraux	Erbio, Le Tsampelet		
Surface en ha	3.8674 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 730 m	Moyenne du secteur 780 m	Haut du secteur 840 m
Exposition	Sud Ouest (SW)		
Pente	Minimum 30 %	Moyenne 45 %	Maximum 50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 12 % Silt : 40 % Sables : 48 %		Teneur en gravier : XX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 5 à 20 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input 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 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"/> 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.			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chasselas (1) : V	:	:	:
Gewürztraminer (p) : V	:	:	:
Pinot blanc (1 à 2) : V	:	:	:
	:	:	:
	:	:	:
	:	:	:
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Gamay (1) : V	:	:	:
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.

## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT D DE LA COMMUNE DE VERNAMIEGE

Noms locaux ou cadastraux	Les Taules		
Surface en ha	0.9745 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 730 m	Moyenne du secteur 770 m	Haut du secteur 810 m
Exposition	Sud Ouest (SW)		
Pente	Minimum 30 %	Moyenne 45 %	Maximum 50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 12 %	Teneur en gravier : <b>XX</b>	
	Silt : 40 %		
	Sables : 48 %		
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : <b>oui</b>		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : <b>oui</b> étude des terroirs		
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>		
<input type="checkbox"/> Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
<input checked="" type="checkbox"/> 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.		
<input checked="" type="checkbox"/> 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.		
<input checked="" type="checkbox"/> 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>			
Chasselas (1) : V	:	:	:
Sylvaner (1 à 2) : V	:	:	:
	:	:	:
	:	:	:
	:	:	:
	:	:	:
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Gamay (1) : V	:	:	:
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.

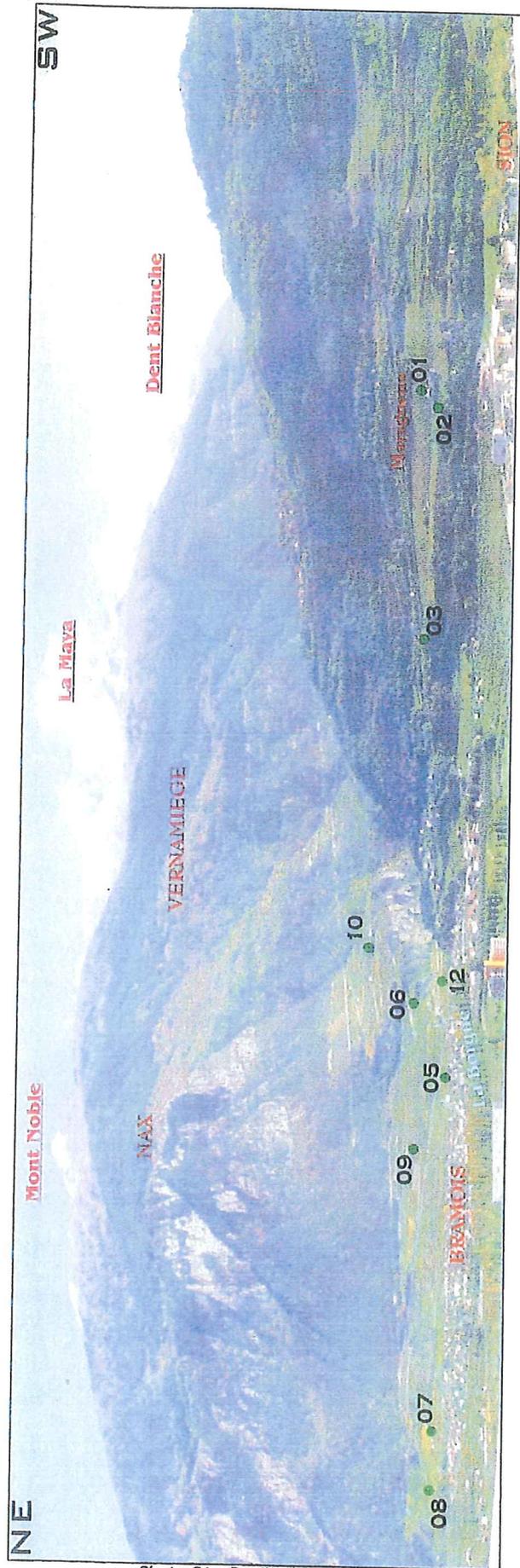


Photo 01 : Profils à Bramois

## Localisation

X : 598095  
 Y : 118671  
 Secteur : BRAMOIS NAX  
 Commune : VERNAMIEGE  
 Lieu-dit : Les Taules

Date : 06/05/2005  
 Observateur : I. Letessier

## Environnement

Végétation / Cépage : ?

Etat de surface :

Blanc crème à sec, battant, 20% de cailloux de schiste vert, quelques quartz de filon, diminuant vers le bas de parcelle

Position : Milieu de pente, 25-35% régulière

Hydrologie : sans excès d'eau

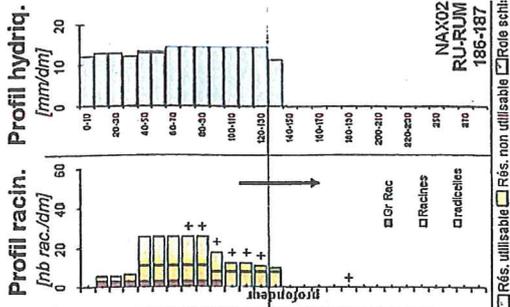
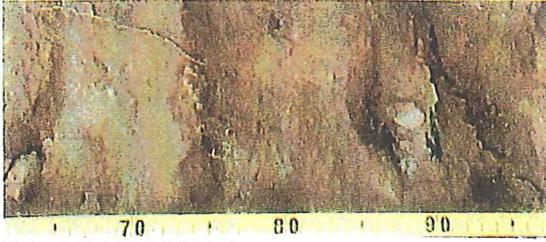
Terrasses : Larg-Haut: 80m x 2 m/ 10 m du mur amont

Description Nom réf: **CALCISOL profond de bas de pentes, limoneux, non caillouteux**

## Prof [cm]

- 0 - Brun olive sombre, non calcaire en surface, un peu de 10 à 40cm puis très peu calcaire de 40 à 60cm, 60 10 à 25% de cailloux et graviers de toute forme, très poreux (+ porosité tubulaire 1mm) structure polyédrique (4-5cm) à sous struct. grumelleuse peu nette, friable  
*L<sub>Aci</sub>*
- 60 - Gris jaune pale, non calcaire, texture silteuse micacée (L<sub>s</sub>) plus sableuse vers le fond, très peu caillouteux (5-10%) quelques lits de cailloux roulés altérés en sable grossier, structure continue, se débitant en prismatique peu nette, racines descendant à 130cm, chevelus sur les faces de structure. Quelques blocs arrondis sortis du trou (du fond du profil probablement)  
*IIS<sub>ci</sub>*

## Détail



Réserve utilisable: 186 mm  
 Réserve potentielle totale: 230 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 230 mm

## Synthèse générale

Code carto: 9136 - 6036 OE

Sol profond non calcaire, de texture moyenne silteuse micacée, très peu caillouteux, sain, bien exploré par les racines. Influence de loess probable.

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

Transition, fin d'éboulis schisteux recouvrant des colluvions calcaïques (décarbonatées)

## Environnement

Roche-mère: SCHISTES "VERTS" non calcaires  
 Etat: du grand tassement de Vernamiège, + moraine schisteuse, désorganisés. 30 à 50% de cailloux émoussés de 2 à 30cm  
 Position: Milieu de pente, 35-50% régulière

X: 598105 Y: 118484  
 Secteur: BRAMOIS NAX  
 Commune: VERNAMIEGE  
 Lieu-dit: Erbio

Date: 06/05/2003

Observateur: I. Letessier

Description Nom réf: *Calcosol léger caillouteux probablement profond*

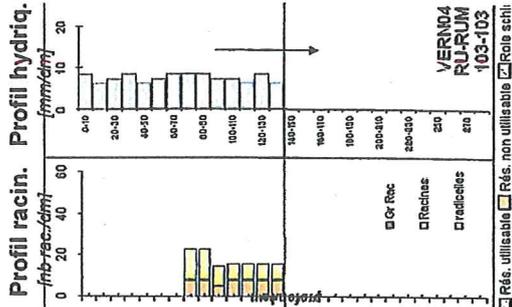
Prof [cm]

0 - 70 Aspect lité, d'apports de terre, un peu compact, caillouteux (30 à 50%)

ZA

70 - 140 Olive grisâtre, caillouteux 30 à 50% de graviers et cailloux de schistes vert et gris à patine calcaire, sans arrangement, texture de sable fin, micacé, calcaire, à peine frais, radicales et racines horizontales au fond

## Détail



Réserve utilisable: 103 mm  
 Réserve potentielle totale: 153 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 153 mm

## Synthèse générale

Code carto: 2216 RR

Calcosol léger caillouteux probablement très profond ed mélange éboulis /moraine du Val d'Hérens.

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

Zone remaniée en 1983- un peu difficile à interpréter sur cette profondeur. Remanié au moins sur 60cm (avec apports de terre)

## Description des profils de sol

N° profil: VERN -03

## Localisation

X: 598017 Y: 118560  
 Secteur: BRAMOIS NAX  
 Commune: VERNAMIEGE  
 Lieu-dit: Tsampellet  
 Date: 06/05/2003  
 Observateur: I. Letessier

## Environnement

Roche-mère: Colluvions  
 Etat: non calcaires, influence de loess probable  
 Position: Terrasse basse de vallée ou plaine, 10-15% réguli  
 Végétation / Cépage: ?plantier  
 Erosion et battance: Battance  
 Etat de surface: 10% de graviers aplatis de schistes verts -

## Description Nom réf: COLLUVIOSOL calcique profond très peu caillouteux

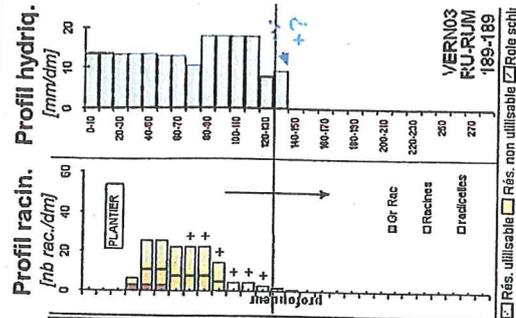
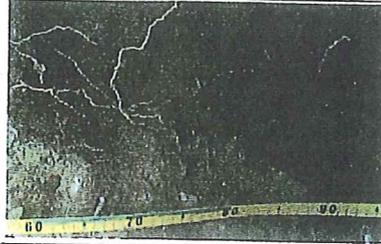


Prof [cm]

Horizons

- 0 - Brun gris très sombre, texture limono-sableuse micacée (Ls), non calcaire, bien structuré : polyédrique subanguleuse fine peu nette à sous structure grumelleuse 0,2cm nette, 10 à 12% de graviers et cailloux aplatis et usés de schiste vert - peu de racines (plantier)  
*L<sub>Aci</sub>*
- 30 - Brun gris sombre, texture limono-sableuse micacée, non calcaire, structure polyédrique subanguleuse fine (2cm) peu nette, porosité moyenne texturale et structurale - frais, peu compact, racines moyennes saines et moyennement abondantes, verticales, rares taches  
*A<sub>ci</sub>*
- 80 - Brun (pas gris) limono-sableux micacé un peu argileux (10-12% d'argile?), un peu calcaire par endroit, rares vermiculures blanches de carbonates, très rares cailloux arrondis, peu structuré (polyédrique 4 cm peu nette) à continu, porosité moyenne à faible par endroits ( aspect assez loess?)  
*Sci*
- 120 - Brun olive, sable micacé limoneux, non calcaire, caillouteux 40% de cailloux petits et graviers altérés structure continue à particulaire, assez compact, peu poreux, (début d'un horizon de moraine??)  
*M<sub>ci</sub>*

Détail



Réserve utilisable: 189 mm  
 Réserve potentielle totale: 200 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 189 mm

## Synthèse générale

Code carto: 9136 OE/22?

Sol profond complexe très peu caillouteux, de texture silto-sableuse micacée, non calcaire en surface un peu en profondeur, bien enraciné, sur cailloux et terre non calcaire au delà de 120cm

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

abondance de fins micas dans la fraction fine