

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT A DE LA COMMUNE DE Vionnaz

Noms locaux ou cadastraux	Vignes d'en-haut / Grand-Vigne / Serrailles / Sous-Vaye / Au Village		
Surface en ha	3.4 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 400 m	Moyenne du secteur 420 m	Haut du secteur 450 m
Exposition	Est (O)		
Pente	Minimum 10 %	Moyenne 13 %	Maximum 17 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 18 % Silt : 30 % Sables : 52 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 25 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).		
<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.			
CEPAGES BLANCS			
Chasselas (1) : VV	:	:	:
Muscat (1 à 2) : V	:	:	:
	:	:	:
	:	:	:
	:	:	:
	:	:	:
CEPAGES ROUGES			
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^{ère} époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
2 : 2^{ème} époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas
3 : 3^{ème} époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

1. La qualification d'un cépage dans l'une des 4 classes ci-dessus est uniquement technique et qualitative. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
2. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
3. Les cépages autorisés à titre d'essai n'ont pas droit à la désignation AOC et ne figurent pas dans une des 4 classes de qualité ci-dessus.

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT B DE LA COMMUNE DE Vionnaz

Noms locaux ou cadastraux	Vignes d'en-bas / Nayaz		
Surface en ha	1.9 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 395 m	Moyenne du secteur 410 m	Haut du secteur 425 m
Exposition	Sud Est (SO)		
Pente	Minimum 10 %	Moyenne 14 %	Maximum 18 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 18 % Silt : 24 % Sables : 57 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 20 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui VION01		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).		
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/>	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.		
* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.			
CEPAGES BLANCS			
Chasselas (1) : <input checked="" type="checkbox"/>	:	:	:
Sauvignon blanc (1 à 2) : <input checked="" type="checkbox"/>	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
CEPAGES ROUGES			
Gamay (1) : <input checked="" type="checkbox"/>	Diolinoir (1 à 2) : <input checked="" type="checkbox"/>	:	:
Gamaret (1) : <input checked="" type="checkbox"/>	:	:	:
Garanoir (p) : <input checked="" type="checkbox"/>	:	:	:
Pinot noir (1) : <input checked="" type="checkbox"/>	:	:	:

- P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas
P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas
1 : 1^{ère} époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
2 : 2^{ème} époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas
3 : 3^{ème} époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

1. La qualification d'un cépage dans l'une des 4 classes ci-dessus est uniquement technique et qualitative. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
2. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
3. Les cépages autorisés à titre d'essai n'ont pas droit à la désignation AOC et ne figurent pas dans une des 4 classes de qualité ci-dessus.

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT C DE LA COMMUNE DE Vionnaz

Noms locaux ou cadastraux	Fontanies / Ravoire		
Surface en ha	1.6 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 440 m	Moyenne du secteur 460 m	Haut du secteur 520 m
Exposition	Est (O)		
Pente	Minimum 52 %	Moyenne 55 %	Maximum 59 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 23 % Silt : 33 % Sables : 44 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 45 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).		
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> 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			
Chasselas (1) : VV	:	:	
Pinot blanc (1) : VV	:	:	
Mer Thurgau (p) : VV	:	:	
Viognier (2) : V	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
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^{ère} époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
 2 : 2^{ème} époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas
 3 : 3^{ème} époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

1. La qualification d'un cépage dans l'une des 4 classes ci-dessus est uniquement technique et qualitative. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
2. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
3. Les cépages autorisés à titre d'essai n'ont pas droit à la désignation AOC et ne figurent pas dans une des 4 classes de qualité ci-dessus.

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT **D** DE LA COMMUNE DE Vionnaz

Noms locaux ou cadastraux	Planches		
Surface en ha	0.2 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 540 m	Moyenne du secteur 560 m	Haut du secteur 580 m
Exposition	Est (O)		
Pente	Minimum 14 %	Moyenne 35 %	Maximum 55 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 22 %	Teneur en gravier : XXX	Terrasses
	Silt : 35 %		
Sables : 43 %			
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 20 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).		
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> 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

Pinot blanc (1) : VV	:	:
:	:	:
:	:	:
:	:	:
:	:	:
:	:	:

CEPAGES ROUGES

Gamaret (1) : VV	:	:
:	:	:
:	:	:
:	:	:

- P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas
P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas
1 : 1^{ère} époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
2 : 2^{ème} époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas
3 : 3^{ème} époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

1. La qualification d'un cépage dans l'une des 4 classes ci-dessus est uniquement technique et qualitative. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
2. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
3. Les cépages autorisés à titre d'essai n'ont pas droit à la désignation AOC et ne figurent pas dans une des 4 classes de qualité ci-dessus.

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT **E** DE LA COMMUNE DE Vionnaz

Noms locaux ou cadastraux	Vignes d'en-haut / Vignes d'en-bas / Ravoire			
Surface en ha	1.5 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 400 m	Moyenne du secteur 450 m	Haut du secteur 500 m	
Exposition	Est (O)			
Pente	Minimum 10 %	Moyenne 35 %	Maximum 55 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : % Silt : % Sables : %	Teneur en gravier : XXX		
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui étude des terroirs			
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).			
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.			
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.			
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.			

*** : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.**

CEPAGES BLANCS

Chasselas (1) : V	:	:
:	:	:
:	:	:
:	:	:
:	:	:
:	:	:

CEPAGES ROUGES

Gamaret (1) : V	Merlot (2) : X	:
Gamay (1) : V	Pinot noir (1) : V	:
Garanoir (p) : 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^{ère} époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
2 : 2^{ème} époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas
3 : 3^{ème} époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

1. La qualification d'un cépage dans l'une des 4 classes ci-dessus est uniquement technique et qualitative. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
2. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
3. Les cépages autorisés à titre d'essai n'ont pas droit à la désignation AOC et ne figurent pas dans une des 4 classes de qualité ci-dessus.