

TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCÉPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL - COMMUNE DE VOLLEGES

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

CEPAGES BLANCS		SECTEURS D'ENCEPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX					
		Bessareyer, La Barnette	Chambéron				
Surface en ha		A	B				
Cépages précoces à très précoces		0.15	0.05				
(Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)							
Gewürztraminer		XX					
Müller-thurgau		V					
(Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)							
Cépages de 1ère époque à 1 à 2		X					
Chardonnay		X					
Chasselas		X	X				
Sylvaner (1 à 2)			X				
(Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)							
Cépages de 2ème époque et 2 à 3							
(Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)							
Cépages de 3ème époque							
Classes de qualité des cépages selon l'Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004 avec les modifications du 20 juin 2007:							
Cépage Grand Cru	V V GC	Cépage particulièrement bien adapté dans ce secteur ou partie de secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs)					
Cépage adapté	V V	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur					
Cépage autorisé	V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur, mais pour lequel l'étude doit être approfondie					
Cépage mal adapté	X	Cépage dont la qualité du vin dans est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution					
Cépage interdit	X X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.					

TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCÈPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL - COMMUNE DE VOLLEGES

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

CEPAGES ROUGES		SECTEURS D'ENCÈPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX			
		Bessareyer, La Barnette	Chambéron	Le Plachouet	
	Surface en ha	A	B	C	
		5.66	0.75	0.72	
Cépages précoces à très précoces (Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)					
	Garanoir	X			
Cépages de 1ère époque et 1 à 2 (Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)					
	Galotta		V		
	Gamaret	V V	V V	V V	
	Gamay	V	V	V	
	Pinot noir	V	V		
Cépages de 2ème époque et 2 à 3 (Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)					
Cépages de 3ème époque (Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)					
Classes de qualité des cépages selon l'Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004 avec les modifications du 20 juin 2007: Cépage particulièrement bien adapté dans ce secteur ou partie de secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs)					
Cépage Grand Cru	V V GC				
Cépage adapté	V V				Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur
Cépage autorisé	V				Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur, mais pour lequel l'étude doit être approfondie
Cépage mal adapté	X				Cépage dont la qualité du vin dans est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution
Cépage interdit	X X				Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.