

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

Noms locaux ou cadastraux	CÔTE		
Surface en ha	1.46 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 390 m	Moyenne du secteur 400 m	Haut du secteur 410 m
Exposition	Est Sud-Est (O-SO)		
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : graveleux argilo-calcaire Silt : % Sables : %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 14/35 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : NON		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : 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"/> V <input type="checkbox"/> 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 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 <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.		
* : 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>			
Müller Thurgau (p) : VV	Chasselas (1) : VV	Muscat (1 à 2) : V	
Riesling (2) : XX	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Garanoir (p) : VV	Pinot noir (1) : VV	Gamay (1) : VV	
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<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 VOUVRY

Noms locaux ou cadastraux	BARME		
Surface en ha	2.8 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 420 m	Moyenne du secteur 465 m	Haut du secteur 510 m
Exposition	Sud Est (SO)		
Pente	Minimum %	Moyenne 60/100 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : graveleux argilo-calcaire Silt : % Sables : %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 14/35 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : NON		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : 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.		
* : <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	Pinot blanc (1) : VV	Sauvignon blanc (1 à 2) : VV	
Riesling (2) : XX	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
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 C DE LA COMMUNE DE VOUVRY

Noms locaux ou cadastraux	FOND-DE-BARME		
Surface en ha	2.03 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 420 m	Moyenne du secteur 445 m	Haut du secteur 470 m
Exposition	Nord Est (NO)		
Pente	Minimum %	Moyenne 20 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : graveleux argilo-calcaire		Teneur en gravier :
	Silt : %	Sables : %	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 14/35 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : NON		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
<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 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 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.		
* : 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>			
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Gamay (1) : VV	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<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 VOUVRY**

Noms locaux ou cadastraux	AMAREL		
Surface en ha	0.81 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 430 m	Moyenne du secteur 460 m	Haut du secteur 490 m
Exposition	Sud-Sud Est (S-SO)		
Pente	Minimum %	Moyenne 20/30 %	Maximum % Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : graveleux argilo-calcaire Silt : % Sables : %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 14/35 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : NON		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : 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"/> V <input type="checkbox"/> 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 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 <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.		
* : 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>			
Riesling (2) : XX	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
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 :

- 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.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- 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 VOUVRY**

Noms locaux ou cadastraux	HAUTE-GRIVE		
Surface en ha	1.23 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 450 m	Moyenne du secteur 475 m	Haut du secteur 500 m
Exposition	Est (O)		
Pente	Minimum %	Moyenne 25/30 %	Maximum % Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : graveleux argilo-calcaire Silt : % Sables : %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 14/35 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : NON		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : 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>		
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 <input checked="" type="checkbox"/> GC	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>			
Müller Thurgau (p) : VV	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
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 :

- 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.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- 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 VOUVRY

Noms locaux ou cadastraux	CHAMP-COUDREY			
Surface en ha	0.83 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 410 m	Moyenne du secteur 420 m	Haut du secteur 430 m	
Exposition	Est (O)			
Pente	Minimum %	Moyenne 5/10 %	Maximum %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : graveleux argilo-calcaire Silt : % Sables : %		Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 14/35 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : NON			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : 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"/> VV	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) : VV	Pinot gris (1) : VV	Müller Thurgau (p) : VV		
:	:	:		
:	:	:		
:	:	:		
:	:	:		
:	:	:		
<b>CEPAGES ROUGES</b>				
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.

