

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT Z DE LA COMMUNE D'AYENT

Noms locaux ou cadastraux	Cholochey / Sur route de Voos		
Surface en ha	3.94 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 740 m	Moyenne du secteur 800 m	Haut du secteur 860 m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : % Silt : % Sables : %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 10 à 25%	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : ex. : 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"/>	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>* : 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.</p>			
CEPAGES BLANCS			
Amigne (2 à 3) : X	:	:	
Chardonnay (1) : VV	:	:	
Chasselas (1) : V	:	:	
Muscat (1 à 2) : VV	:	:	
Pinot gris (1) : V	:	:	
Savagnin blanc (1 à 2) : V	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Gamaret (1) : VV	:	:	
Gamay (1) : VV	:	:	
Humagne rouge (3) : X	:	:	
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 Y DE LA COMMUNE D'AYENT

Noms locaux ou cadastraux	Lin-Noalle / Zampon-Noalle			
Surface en ha	3.78 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 770 m	Moyenne du secteur 812 m	Haut du secteur 855 m	
Exposition	Sud Est (SO)			
Pente	Minimum 30 %	Moyenne 40 %	Maximum 50 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : % Silt : % Sables : %	Teneur en gravier :		
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 10 à 25%	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : ex. : 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"/> 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.				
CEPAGES BLANCS				
Amigne (2 à 3) : X	:	:		
Chasselas (1) : V	:	:		
Muscat (1 à 2) : VV	:	:		
Savagnin blanc (1 à 2) : V	:	:		
Sylvaner (1 à 2) : V	:	:		
:	:	:		
CEPAGES ROUGES				
Gamaret (1) : 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^{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 X DE LA COMMUNE D'AYENT

Noms locaux ou cadastraux	Cholochey / Zampon-Noalle / Lin-Noalle		
Surface en ha	6.13 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 665 m	Moyenne du secteur 722 m	Haut du secteur 780 m
Exposition	Sud-Sud Est (S-SO)		
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum % Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 21.5 % Silt : 33.2 % Sables : 45.3 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 16.3 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : ex. : 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"/> 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.**

CEPAGES BLANCS

Chardonnay (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : V	:
Chasselas (1) : VV	:	:
Ursanne blanche (3) : V	:	:
Muscat (1 à 2) : VV	:	:
Pinot gris (1) : V	:	:
Riesling (2) : V	:	:

CEPAGES ROUGES

Diolinoir (1 à 2) : V	Pinot noir (1) : VV	:
Gamaret (1) : VV	:	:
Gamay (1) : VV	:	:
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^{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 :

- 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 W DE LA COMMUNE D'AYENT

Noms locaux ou cadastraux	Zampon-Noalle		
Surface en ha	1.87 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 665 m	Moyenne du secteur 685 m	Haut du secteur 705 m
Exposition	Sud Est (SO)		
Pente	Minimum %	Moyenne < 30 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 19.0 % Silt : 36.6 % Sables : 44.4 %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 20 %	Actif : 3.5 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 1.0
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI Ayent 24		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input 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 type="checkbox"/> Cépage adapté <input 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 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 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 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.			
CEPAGES BLANCS			
Chasselas (1) : VV	:	:	
Muscat (1 à 2) : VV	:	:	
Cépage Arvine (3) : X	:	:	
Pinot gris (1) : V	:	:	
Savagnin blanc (1 à 2) : V	:	:	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Cornalin du Valais (3) : X	Pinot noir (1) : VV		:
Diolinoir (1 à 2) : VV	:	:	
Gamaret (1) : V	:	:	
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^{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 V DE LA COMMUNE D'AYENT

Noms locaux ou cadastraux	Zampon-Echer		
Surface en ha	3.16 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 625 m	Moyenne du secteur 648 m	Haut du secteur 670 m
Exposition	Sud-Sud Est (S-SO)		
Pente	Minimum %	Moyenne < 30 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : % Silt : % Sables : %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 10 à 25%	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input 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 type="checkbox"/> Cépage adapté <input 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 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 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 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.			
CEPAGES BLANCS			
Chasselas (1) : VV	:	:	
Muscat (1 à 2) : VV	:	:	
Arvine (3) : V	:	:	
Pinot gris (1) : V	:	:	
Sylvaner (1 à 2) : VV	:	:	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Cornalin du Valais (3) : V	Pinot noir (1) : VV	:	
Diolinoir (1 à 2) : V	Syrah (2 à 3) : V	:	
Gamay (1) : VV	:	:	
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^{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 U DE LA COMMUNE D'AYENT

Noms locaux ou cadastraux	Ourcyre		
Surface en ha	2.53 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 540 m	Moyenne du secteur 605 m	Haut du secteur 670 m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 13.8 % Silt : 30.4 % Sables : 55.8 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 19 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : ex. : 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"/> 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>* : 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.</p>			
CEPAGES BLANCS			
Amigne (2 à 3) : V	:	:	
Chasselas (1) : VV	:	:	
<input checked="" type="checkbox"/> Magne (2) : V	:	:	
Muscat (1 à 2) : V	:	:	
Sylvaner (1 à 2) : V	:	:	
	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Ancellotta (2 à 3) : V	Humagne rouge (3) : V	:	
Cabernet Sauvignon (2 à 3) : VV	Merlot (2) : VV	:	
Diolinoir (1 à 2) : V	Pinot noir (1) : 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^{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 T DE LA COMMUNE D'AYENT

Noms locaux ou cadastraux	Zampon-Echer / Ourcyre		
Surface en ha	2.73 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 560 m	Moyenne du secteur 605 m	Haut du secteur 650 m
Exposition	Sud Est (SO)		
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 24.8 %		Teneur en gravier : XXX
	Silt : 35.4 %		
	Sables : 39.8 %		
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 14.5 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : ex. : 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"/> 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.			
CEPAGES BLANCS			
Amigne (2 à 3) : V	Pinot gris (1) : V		
Chardonnay (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : V		
Chasselas (1) : VV			
Muscat (1 à 2) : VV			
petite Arvine (3) : V			
Pinot blanc (1) : V			
CEPAGES ROUGES			
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^{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 S DE LA COMMUNE D'AYENT

Noms locaux ou cadastraux	Cocagne / Zampon-Echer		
Surface en ha	1.12 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 540 m	Moyenne du secteur 590 m	Haut du secteur 640 m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 21 % Silt : 29 % Sables : 50 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 13 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : ex. : 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"/> 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.			
CEPAGES BLANCS			
Amigne (2 à 3) : V	Sylvaner (1 à 2) : VV	:	:
Chardonnay (1) : V	:	:	:
Chasselas (1) : VV	:	:	:
Marsanne blanche (3) : VV	:	:	:
Muscat (1 à 2) : VV	:	:	:
Pinot gris (1) : VV	:	:	:
CEPAGES ROUGES			
Gamay (1) : 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^{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 R DE LA COMMUNE D'AYENT

Noms locaux ou cadastraux	Ourcyre / Lormey / Voos / Zampon-Echer		
Surface en ha	4.54 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 520 m	Moyenne du secteur 555 m	Haut du secteur 590 m
Exposition	Sud Est (SO)		
Pente	Minimum %	Moyenne < 30 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 15.3 % Silt : 44.7 % Sables : 40.0 %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 21 %	Actif : 2.8 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 0.3
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI Ayent 25		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : 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"/> 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>* : 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.</p>			
CEPAGES BLANCS			
Chasselas (1) : V	:	:	:
Pinot blanc (1) : V	:	:	:
<input checked="" type="checkbox"/> Pinot gris (1 à 2) : V	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
CEPAGES ROUGES			
Diolinoir (1 à 2) : VV	:	:	:
Gamaret (1) : V	:	:	:
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^{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 Q DE LA COMMUNE D'AYENT

Noms locaux ou cadastraux	Breide –Beulet / Cholochey / Piry / Lormey / Zampon-Noalle		
Surface en ha	6.90 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 650 m	Moyenne du secteur 735 m	Haut du secteur 820 m
Exposition	Est (O)		
Pente	Minimum 30 %	Moyenne 40 %	Maximum 50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 23.1 % Silt : 32.3 % Sables : 44.6 %		Teneur en gravier : XX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 14.5 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input 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 type="checkbox"/> Cépage adapté <input 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 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>* : 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.</p>			
CEPAGES BLANCS			
Chasselas (1) : V	:	:	:
Muscad (1 à 2) : X	:	:	:
Pinot gris (1) : V	:	:	:
Sylvaner (1 à 2) : V	:	:	:
	:	:	:
	:	:	:
CEPAGES ROUGES			
Diolinoir (1 à 2) : VV	Pinot noir (1) : VV	:	:
Gamaret (1) : VV	Syrah (2 à 3) : X	:	:
Gamay (1) : 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^{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 P DE LA COMMUNE D'AYENT

Noms locaux ou cadastraux	Corbaraye / Chérouche			
Surface en ha	2.71 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 745 m	Moyenne du secteur 792 m	Haut du secteur 840 m	
Exposition	Sud Est (SO)			
Pente	Minimum 30 %	Moyenne 40 %	Maximum 50 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 18.9 % Silt : 40.9 % Sables : 40.2 %		Teneur en gravier : XX	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 23 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : ex. : étude des terroirs			
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input 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 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.				
CEPAGES BLANCS				
Chardonnay (1) : VV	:	:	:	
Chasselas (1) : V	:	:	:	
Paling (2) : V	:	:	:	
	:	:	:	
	:	:	:	
	:	:	:	
CEPAGES ROUGES				
Gamaret (1) : VV	:	:	:	
Gamay (1) : VV	:	:	:	
Humagne rouge (3) : X	:	:	:	
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.

Localisation

C: 597338 Y: 123633
 Secteur: AYENT
 Commune: AYENT
 Lieu-dit: VOOS
 Date: 07/12/2005
 Observateur: I. Letessier

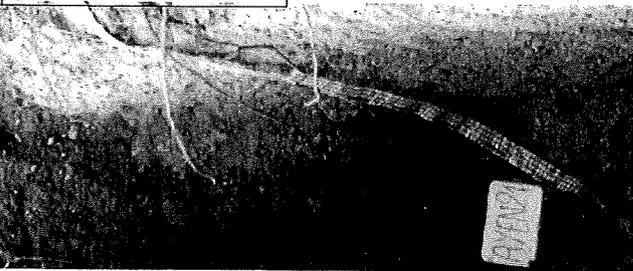
Environnement

Roche-mère: PXX: Eboulis ou cône Cailloux > 60%
 Végétation / Cépage: BOIS
 Erosion et battance: Ni érosion ni battance

Position: Milieu de pente, 35-50% régulière

Description

Nom réf: **Peyrosol calcaire, léger, profond d'éboulis à petits graviers**



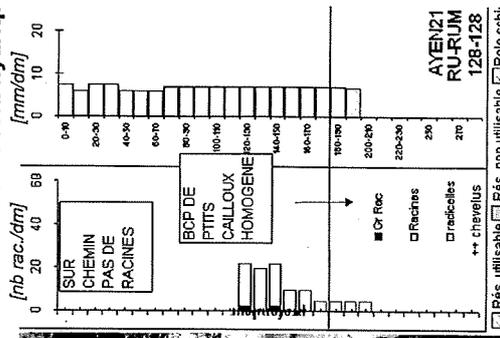
Horizons

0 - Brun clair à beige (peu de MO) Sables grossiers (gravillons) argilo limoneux, calcaires, caillouteux avec beaucoup de petits gravillons, tassé très sec, dur.
 Aca 100 - Moins de fins gravillons, L_{Sa}++, 60% de graviers et petits cailloux anguleux, arrondis émoussés et aplatis (mélange éboulis + Moraine) très sec compact.
 Dca 140 - PEU différent, homogène quelques fines racines des buissons et arbres proches jusqu'au fond, 1 grosse racine horizontale à 150cm.
 Dca 200

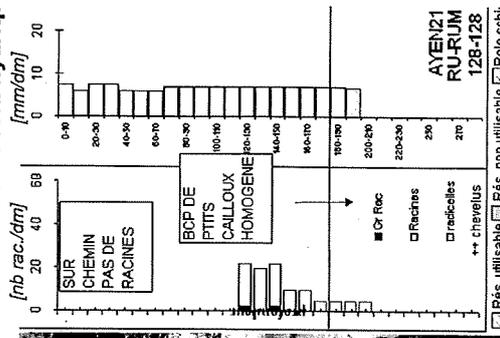
Détail



Profil racin. [nb rac./dm]



Profil hydriq. [mm/dm]



Réserve utilisable: 128 mm
 Réserve potentielle totale: 128 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 128 mm

Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaO3 [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [E]	CEC [meq/100g]	CEC [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
00-120	22,9	37,5	39,6	1,1	8	17	4,3	174	1,4	9,8	33,2	90	1,4	8	1	0

Synthèse générale

Code carto: 6415-6416

Peyrosol calcaire, léger/moyen (Sa/L_{Sa}++), profond d'éboulis à 60% de petits cailloux émoussés, arrondis et aplatis (mélange)

Remarques sur la zone carto et sur le profil:

Sur un chemin (pas de vigne), assez compact et serré, très sec. RQ quelques débris de tufs sur la vigne en montant au profil

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT O DE LA COMMUNE D'AYENT

Noms locaux ou cadastraux	Corbaraye / Chérouche			
Surface en ha	6.05 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 670 m	Moyenne du secteur 735 m	Haut du secteur 800 m	
Exposition	Est (O)			
Pente	Minimum 35 %	Moyenne 42.5 %	Maximum 50 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 21.5 % Silt : 37.0 % Sables : 41.5 %		Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 14.3 %	Actif : 4.3 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 1.4	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI Ayent 21			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : 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"/> 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>* : 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.</p>				
CEPAGES BLANCS				
Amigne (2 à 3) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : V	:		
Chardonnay (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV	:		
Chasselas (1) : V		:		
Müller Thurgau (p) : V		:		
Muscat (1 à 2) : V		:		
Pinot blanc (1) : VV		:		
CEPAGES ROUGES				
Diolinoir (1 à 2) : V	Pinot noir (1) : VV	:		
Gamaret (1) : 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^{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 N DE LA COMMUNE D'AYENT

Noms locaux ou cadastraux	Voos / Piry / Lormey / Corbaraye		
Surface en ha	11.17 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 550 m	Moyenne du secteur 630 m	Haut du secteur 710 m
Exposition	Sud Est (SO)		
Pente	Minimum %	Moyenne >30 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 20.7 % Silt : 31.2 % Sables : 48.2 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 4.7 %	Actif : 1.7 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 0.2
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI Ayent 22		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : 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"/> 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>* : 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.</p>			
CEPAGES BLANCS			
Chardonnay (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV	:	:
Chasselas (1) : VV	:	:	:
Ugny (2) : V	:	:	:
Muscat (1 à 2) : VV	:	:	:
petite Arvine (3) : V	:	:	:
Pinot blanc (1) : VV	:	:	:
CEPAGES ROUGES			
Diolinoir (1 à 2) : VV	Humagne rouge (3) : V	:	:
Gamaret (1) : VV	Merlot (2) : V	:	:
Gamay (1) : VV	Pinot noir (1) : VV	:	:
Garanoir (p) : V	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^{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 M DE LA COMMUNE D'AYENT

Noms locaux ou cadastraux	Combe de Voos		
Surface en ha	0.85 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 575 m	Moyenne du secteur 602 m	Haut du secteur 630 m
Exposition	Est (O)		
Pente	Minimum %	Moyenne > 50 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 20.6 % Silt : 29.4 % Sables : 52.0 %		Teneur en gravier : XX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 2 à 10 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : ex. : 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			
Chardonnay (1) : VV	:	:	
Chasselas (1) : V	:	:	
	:	:	
	:	:	
	:	:	
	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Gamaret (1) : VV	:	:	
Merlot (2) : V	:	:	
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^{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 L DE LA COMMUNE D'AYENT

Noms locaux ou cadastraux	Voos / Lormey			
Surface en ha	7.37 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 540 m	Moyenne du secteur 607 m	Haut du secteur 675 m	
Exposition	Sud (S)			
Pente	Minimum 30 %	Moyenne 40 %	Maximum 50 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 24.2 % Silt : 33.1 % Sables : 42.7 %		Teneur en gravier : XXX	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 5.2 %	Actif : 0.5 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 0.2	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : ex. : 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"/> 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.				
CEPAGES BLANCS				
Amigne (2 à 3) : VV	petite Arvine (3) : VV	:		
Chardonnay (1) : VV	Pinot blanc (1) : VV	:		
Chasselas (1) : VV	Pinot gris (1) : VV	:		
Humagne (2) : VV	Savagnin blanc (1 à 2) : VV	:		
Marsanne blanche (3) : V	Sylvaner (1 à 2) : VV	:		
Muscat (1 à 2) : VV	:	:		
CEPAGES ROUGES				
Carminoir (2 à 3) : VV	Gamay (1) : VV	:		
Cornalin du Valais (3) : VV	Humagne rouge (3) : VV	:		
Diolinoir (1 à 2) : VV	Pinot noir (1) : VV	:		
Gamaret (1) : V	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^{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 K DE LA COMMUNE D'AYENT

Noms locaux ou cadastraux	Voos		
Surface en ha	2.06 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 525 m	Moyenne du secteur 548 m	Haut du secteur 570 m
Exposition	Sud Est (SO)		
Pente	Minimum %	Moyenne 30 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 13.0 % Silt : 17.0 % Sables : 70.0 %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 22.0 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : ex. : 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"/> 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.			
CEPAGES BLANCS			
Amigne (2 à 3) : V	:	:	:
Chardonnay (1) : VV	:	:	:
Chasselas (1) : V	:	:	:
Muscat (1 à 2) : V	:	:	:
Sauvignon blanc (1 à 2) : V	:	:	:
Sylvaner (1 à 2) : V	:	:	:
CEPAGES ROUGES			
Diolinoir (1 à 2) : VV	Merlot (2) : V	:	:
Gamaret (1) : VV	Pinot noir (1) : VV	:	:
Gamay (1) : V	:	:	:
Humagne rouge (3) : X	:	:	:

- 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 :

- 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 J DE LA COMMUNE D'AYENT

Noms locaux ou cadastraux	Forêt des Bétrisey			
Surface en ha	5.61 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 520 m	Moyenne du secteur 595 m	Haut du secteur 670 m	
Exposition	Nord Est (NO)			
Pente	Minimum %	Moyenne > 50 %	Maximum %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 19.1 % Silt : 38.4 % Sables : 42.5 %		Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 15.0 %	Actif : 5.4 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 3.2	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI Ayent 28			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs			
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input 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 type="checkbox"/> Cépage adapté <input 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 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 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 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.**

CEPAGES BLANCS

Chardonnay (1) : VV	:	:
Chasselas (1) : V	:	:
<input type="checkbox"/> Cat (1 à 2) : VV	:	:
Sylvaner (1 à 2) : V	:	:
:	:	:
:	:	:

CEPAGES ROUGES

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^{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 I DE LA COMMUNE D'AYENT

Noms locaux ou cadastraux	Les Frisses			
Surface en ha	7.07 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 660 m	Moyenne du secteur 720 m	Haut du secteur 780 m	
Exposition	Est (O)			
Pente	Minimum 30 %	Moyenne 40 %	Maximum 50 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 23.2 % Silt : 38.9 % Sables : 37.9 %		Teneur en gravier : XX	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 22.6 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorasant:	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : ex. : 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				
Chardonnay (1) : VV	Sauvignon blanc (1 à 2) : V	:	:	
Chasselas (1) : V	Sylvaner (1 à 2) : VV	:	:	
Magne (2) : V	:	:	:	
Muscat (1 à 2) : VV	:	:	:	
Pinot blanc (1) : VV	:	:	:	
Pinot gris (1) : VV	:	:	:	
CEPAGES ROUGES				
Diolinoir (1 à 2) : VV	Pinot noir (1) : VV	:	:	
Gamaret (1) : VV	:	:	:	
Gamay (1) : VV	:	:	:	
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^{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 H DE LA COMMUNE D'AYENT

Noms locaux ou cadastraux	Frisse-Signése / Les Granges			
Surface en ha	6.58 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 690 m	Moyenne du secteur 728 m	Haut du secteur 765 m	
Exposition	Sud Est (SO)			
Pente	Minimum 30 %	Moyenne 40 %	Maximum 50 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 29.4 % Silt : 33.2 % Sables : 37.4 %		Teneur en gravier : XX	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 16 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : ex. : 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"/>	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"/>	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"/>	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"/>	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>* : 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.</p>				
CEPAGES BLANCS				
Chardonnay (1) : VV	Savagnin blanc (1 à 2) : VV	:		
Chasselas (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV	:		
Mer Thurgau (p) : V		:		
Muscat (1 à 2) : VV		:		
Pinot blanc (1) : VV		:		
Pinot gris (1) : VV		:		
CEPAGES ROUGES				
Carminoir (2 à 3) : V	Gamay (1) : VV	:		
Cornalin du Valais (3) : V	Garanoir (p) : VV	:		
Diolinoir (1 à 2) : VV	Humagne rouge (3) : V	:		
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 G DE LA COMMUNE D'AYENT

Noms locaux ou cadastraux	Frisse-Signése / Frisse-Verpugner		
Surface en ha	5.13 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 790 m	Moyenne du secteur 812 m	Haut du secteur 835 m
Exposition	Sud Est (SO)		
Pente	Minimum %	Moyenne 15 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 24.3 % Silt : 40.7 % Sables : 35.0 %		Teneur en gravier : XXX
	Teneur moyenne en calcaire du sol		
	Total : 25.0 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : ex. : 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"/> <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	:	:	
Müller Thurgau (p) : VV	:	:	
Pinot blanc (2) : V	:	:	
Sylvaner (1 à 2) : V	:	:	
	:	:	
	:	:	
CEPAGES ROUGES			
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^{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 F DE LA COMMUNE D'AYENT

Noms locaux ou cadastraux	Frisse-Signése / Combaz d'Arbaz / Frisse-Verpugner			
Surface en ha	7.69 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 740 m	Moyenne du secteur 768 m	Haut du secteur 795 m	
Exposition	Sud Est (SO)			
Pente	Minimum 30 %	Moyenne 40 %	Maximum 50 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 20.6 % Silt : 40.6 % Sables : 38.8 %		Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 27.5 %	Actif : 5.9 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 2.5	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI Ayent 01			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : 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"/> 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.			
<p>* : 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.</p>				
CEPAGES BLANCS				
Chardonnay (1) : VV	Riesling (2) : V	:		
Chasselas (1) : V	Sylvaner (1 à 2) : V	:		
Pinot blanc (1) : V		:		
Muscat (1 à 2) : V		:		
Pinot blanc (1) : VV		:		
Pinot gris (1) : VV		:		
CEPAGES ROUGES				
Gamay (1) : V		:		
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^{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 D'AYENT

Noms locaux ou cadastraux	Combaz d'Arbaz / Les Blanches / Frisse-Verpugner / Frisse-Signése			
Surface en ha	5.99 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 725 m	Moyenne du secteur 745 m	Haut du secteur 765 m	
Exposition	Sud Est (SO)			
Pente	Minimum 20 %	Moyenne %	Maximum 35 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 20.1 % Silt : 41.1 % Sables : 38.8 %		Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 33 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : ex. : 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	:	:		
Muscat (1 à 2) : VV	:	:		
ot blanc (1) : V	:	:		
Pinot gris (1) : VV	:	:		
Sauvignon blanc (1 à 2) : VV	:	:		
Sylvaner (1 à 2) : VV	:	:		
CEPAGES ROUGES				
Cornalin du Valais (3) : V	Pinot noir (1) : VV	:		
Diolinoir (1 à 2) : VV	:	:		
Gamay (1) : VV	:	:		
Merlot (2) : 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 D'AYENT

Noms locaux ou cadastraux		Combaz d'Arbaz / Ehallaz / Colatzot		
Surface en ha		20.61 ha		
Altitude(s)		Bas du secteur 660 m	Moyenne du secteur 690 m	Haut du secteur 720 m
Exposition		Sud Est (SO)		
Pente		Minimum 35 %	Moyenne 42.5 %	Maximum 50 % Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol		Argile : 16.7 % Silt : 39.3 % Sables : 43.9 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol		Total : 28.1 %	Actif : 7.3 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 2.1
Profil(s) cultural(aux)		Existant (s) : OUI Ayent 02, Ayent 19, Ayent 20		
Descriptif géopédologique		Existant (s) : OUI ex. : 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"/> 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>* : 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.</p>				
CEPAGES BLANCS				
Amigne (2 à 3) : VV		Pinot gris (1) : VV		:
Chardonnay (1) : VV		Sauvignon blanc (1 à 2) : VV		:
Chasselas (1) : VV		Savagnin blanc (1 à 2) : VV		:
Muscat (1 à 2) : VV		Sylvaner (1 à 2) : VV		:
petite Arvine (3) : VV		:		:
Pinot blanc (1) : V		:		:
CEPAGES ROUGES				
Ancellotta (2 à 3) : V		Diolinoir (1 à 2) : VV		Humagne rouge (3) : VV
Cabernet franc (2) : VV		Gamaret (1) : VV		Merlot (2) : VV
Cabernet Sauvignon (2 à 3) : VV		Gamay (1) : VV		Pinot noir (1) : VV
Cornalin du Valais (3) : VV		Garanoir (p) : V		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^{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 D'AYENT

Noms locaux ou cadastraux	Signèse-Manneau / Signèse-Plan / Gonrat			
Surface en ha	10.37 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 620 m	Moyenne du secteur 640 m	Haut du secteur 660 m	
Exposition	Sud Est (SO)			
Pente	Minimum 25 %	Moyenne 30 %	Maximum 35 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 11.9 % Silt : 31.5 % Sables : 56.6 %		Teneur en gravier : XXX	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 31.4 %		Actif : 1.7 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 1.5
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI Ayent 03			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : 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"/> 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>* : 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.</p>				
CEPAGES BLANCS				
Amigne (2 à 3) : V	petite Arvine (3) : VV	:		
Chardonnay (1) : VV	Pinot gris (1) : VV	:		
Chasselas (1) : VV	Sauvignon blanc (1 à 2) : VV	:		
Humagne (2) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : VV	:		
Marsanne blanche (3) : VV	Sémillon (2) : V	:		
Muscat (1 à 2) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV	:		
CEPAGES ROUGES				
Ancellotta (2 à 3) : VV	Humagne rouge (3) : VV	:		
Cornalin du Valais (3) : VV	Merlot (2) : VV	:		
Diolinoir (1 à 2) : VV	Pinot noir (1) : VV	:		
Gamay (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^{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 D'AYENT

Noms locaux ou cadastraux	Signèse-Manneau / Signèse-Plan		
Surface en ha	14.78 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 600 m	Moyenne du secteur 615 m	Haut du secteur 630 m
Exposition	Sud Est (SO)		
Pente	Minimum 2 %	Moyenne 3 %	Maximum 5 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 14.5 % Silt : 31.4 % Sables : 54.1 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 27.1 %	Actif : 2.1 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 1.4
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI Ayent 04, Ayent 06, Ayent 12		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : 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"/> 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

Amigne (2 à 3) : VV	Pinot blanc (1) : VV	:
Chardonnay (1) : VV	Pinot gris (1) : V	:
Chasselas (1) : VV	Sauvignon blanc (1 à 2) : V	:
Gewürztraminer (p) : VV	Savagnin blanc (1 à 2) : VV	:
Muscat (1 à 2) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV	:
petite Arvine (3) : VV	:	:

CEPAGES ROUGES

Cabernet franc (2) : VV	Gamay (1) : VV	Syrah (2 à 3) : VV
Cabernet Sauvignon (2 à 3) : VV	Humagne rouge (3) : VV	:
Cornalin du Valais (3) : VV	Merlot (2) : VV	:
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^{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 :

- 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 A DE LA COMMUNE D'AYENT

Noms locaux ou cadastraux	Signèse-Plan / Signèse-Manneau		
Surface en ha	5.32 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 575 m	Moyenne du secteur 595 m	Haut du secteur 615 m
Exposition	Sud Est (SO)		
Pente	Minimum %	Moyenne >20 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 14.3 % Silt : 33.8 % Sables : 51.9 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 25.5 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : ex. : 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"/> 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.			
CEPAGES BLANCS			
Amigne (2 à 3) : VV	Roussanne (3) : V		
Chasselas (1) : VV	Sauvignon blanc (1 à 2) : VV		
Humagne (2) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV		
Muscat (1 à 2) : V			
petite Arvine (3) : VV			
Pinot blanc (1) : VV			
CEPAGES ROUGES			
Cornalin du Valais (3) : VV	Syrah (2 à 3) : VV		
Gamay (1) : VV			
Humagne rouge (3) : 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.