

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

Noms locaux ou cadastraux	Roulin, Champmarais, Tricrettes, Bon, Prodouet, Vens, Les Combes, Fontanne, Les Ousses, Les Amorettes, Oudain, Les Grands-Vergers, Le Bourg, Les Bailles,		
Surface en ha	38,9 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 470 m	Moyenne du secteur 560 m	Haut du secteur 650 m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum <30 %	Moyenne 30 %	Maximum 30-50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : --- %		Teneur en gravier : ---
	Silt : --- %		
	Sables : --- %		
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : --- %	Actif : --- %	IPC indice du pouvoir chlorosant : ---
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : non CONT-19		
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 type="checkbox"/> VV	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
<input checked="" type="checkbox"/> Cépage mal adapté <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
<input checked="" type="checkbox"/> Cépage interdit <input type="checkbox"/> 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	Marsanne blanche (3) : VV		
Amigne (2 à 3) : VV	Humagne blanc (2) : VV		
Pinot gris (3) : VV	Sauvignon blanc (1 à 2) : VV		
Muscat (1 à 2) : VV	Savagnin blanc (1 à 2) : VV		
Sylvaner (1 à 2) : VV			
Pinot gris (1) : VV			
CEPAGES ROUGES			
Diolinoir (1 à 2) : VV	Syrah (2 à 3) : VV	Ancellotta (2 à 3) : V	
Humagne rouge (3) : VV	Pinot noir (1) : VV	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : VV	
Cornalin du Valais (3) : VV	Merlot (2) : VV	Carminoir (2 à 3) : V	
Cabernet franc (2) : VV	Gamay (1) : VV	Gamaret (1) : 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 B DE LA COMMUNE DE CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Brettom, Fontannes, Vignerionde, Les Rangs, Les Rayes, Moreinaz, Les Raeres, St-Séverin, Trevignes, Clou, Le Bourg, Lovaise, Vaux, Tsapalle, Vouirin, Les Combes, Sensine, Les Amorettes, Bretton, Channou		
Surface en ha	31,0 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 550 m	Moyenne du secteur 600 m	Haut du secteur 650 m
Exposition	Sud-Sud Est (S-SO)		
Pente	Minimum <30 %	Moyenne <30 %	Maximum 30-50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 7,8 % Silt : 20,9 % Sables : 71,3 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 57 %	Actif : 4,3 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 3,1
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui CONT-05		
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input type="checkbox"/> GC	<i>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).</i>		
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 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			
Chasselas (1) : VV	Humagne Blanc : V	:	
Muscad (1 à 2) : V	Pinot gris (1) : VV	:	
Arvine (3) : V	Sylvaner (1 à 2) : VV	:	
Amigne (2 à 3) : V	Chardonnay (1) : VV	:	
Savagnin blanc (1 à 2) : VV	Marsanne blanche (3) : V	:	
Pinot blanc (1) : VV	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V	Pinot noir (1) : VV	Diolinoir (1 à 2) : VV	
Cabernet franc (2) : VV	Cornalin du Valais (3) : V	Ancellotta (2 à 3) : V	
Humagne rouge (3) : V	Syrah (2 à 3) : V	Gamaret (1) : V	
Merlot (2) : VV	Gamay (1) : VV	Garanoir (p) : V	

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

Remarques :

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

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

Noms locaux ou cadastraux	Brettom, Fontannes, Vignerionde, Les Rangs, Les Rayes, Moreinaz, Les Raeres, St-Séverin, Trevignes, Clou, Le Bourg, Lovaise, Vaux, Tsapalle, Vouirin, Les Combes, Sensine, Les Amorettes, Bretton, Channou		
Surface en ha	31,0 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 550 m	Moyenne du secteur 600 m	Haut du secteur 650 m
Exposition	Sud-Sud Est (S-SO)		
Pente	Minimum <30 %	Moyenne <30 %	Maximum 30-50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 10,8 % Silt : 24,8 % Sables : 64,4 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 45 %	Actif : 3,9 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 1,3
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui CONT-20		
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input type="checkbox"/> GC	<i>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).</i>		
Cépage adapté <input type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit <input type="checkbox"/> X X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		
* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.			
CEPAGES BLANCS			
Chasselas (1) : VV	Humagne Blanc : V	:	
Muscad (1 à 2) : V	Pinot gris (1) : VV	:	
Arvine (3) : V	Sylvaner (1 à 2) : VV	:	
Amigne (2 à 3) : V	Chardonnay (1) : VV	:	
Savagnin blanc (1 à 2) : VV	Marsanne blanche (3) : V	:	
Pinot blanc (1) : VV	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V	Pinot noir (1) : VV	Diolinoir (1 à 2) : VV	
Cabernet franc (2) : VV	Cornalin du Valais (3) : V	Ancellotta (2 à 3) : V	
Humagne rouge (3) : V	Syrah (2 à 3) : V	Gamaret (1) : V	
Merlot (2) : VV	Gamay (1) : VV	Garanoir (p) : V	

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

Remarques :

- 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 CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Paquet, Bernery, Champ de la Grange, Plan d'Avé, Pleinegarde, Bresse, Planouet, Channon, Le Petse, Les Rives, Moulin, Roulin, Sallevaux, Vignerionde, Zintermand, Vaux, Ceyves, Les Rayes, Lovaise, Mignon, Moreinaz		
Surface en ha	26,0 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 650 m	Moyenne du secteur 700 m	Haut du secteur 750 m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum < 30 %	Moyenne 35 %	Maximum 30-50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : --- %	Teneur en gravier : ---	
	Silt : --- %		
Teneur moyenne en calcaire du sol	Sables : --- %		
	Total : --- %	Actif : --- %	IPC indice du pouvoir chlorosant : ---
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : non CONT-21		
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			
Chasselas (1) : VV	Pinot blanc (1) : VV	Gewürztraminer (p) : V	
Amigne (2 à 3) : V	Viognier (2) : V	:	
Arvine (3) : V	Muscat (1 à 2) : V	:	
Chardonnay (1) : VV	Humagne blanc (2) : V	:	
Savagnin blanc (1 à 2) : VV	Pinot gris (1) : VV	:	
Sauvignon blanc (1 à 2) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV	:	
CEPAGES ROUGES			
Syrah (2 à 3) : V	Merlot (2) : VV	Gamaret (1) : V	
Cabernet franc (2) : V	Cornalin du Valais (3) : V	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V	
Pinot noir (1) : VV	Humagne rouge (3) : V	:	
Gamay (1) : VV	Diolinoir (1 à 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 DE CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Trevignes, Tricrettes, Champmarais, Plan d'Avé, Lovaise, Roulin, Vaux, Champ de la Grange, Mignon, Moreinaz		
Surface en ha	20,9 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 470 m	Moyenne du secteur 575 m	Haut du secteur 680 m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum < 30 %	Moyenne 25 %	Maximum 30-50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 17,5 % Silt : 36,5 % Sables : 46 %		Teneur en gravier : ----
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 28 %	Actif : 7 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 1,8
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui CONT-16		
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 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			
Chasselas (1) : V	Arvine (3) : V		
Savagnin blanc (1 à 2) : V	Muscat (1 à 2) : V		
ardonnay (1) : V	Viognier (2) : V		
Sauvignon blanc (1 à 2) : V	Amigne (2 à 3) : V		
Sémillon (2) : V	Sylvaner (1 à 2) : VV		
Pinot blanc (1) : V			
CEPAGES ROUGES			
Humagne rouge (3) : V	Syrah (2 à 3) : V	Gamaret (1) : V	
Pinot noir (1) : VV	Cornalin du Valais (3) : V	Gamay (1) : V	
Diolinoir (1 à 2) : VV	Merlot (2) : VV		
Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V	Cabernet franc (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 D DE LA COMMUNE DE CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Trevignes, Tricrettes, Champmarais, Plan d'Avé, Lovaise, Roulin, Vaux, Champ de la Grange, Mignon, Moreinaz		
Surface en ha	20,9 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 470 m	Moyenne du secteur 575 m	Haut du secteur 680 m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum < 30 %	Moyenne 25 %	Maximum 30-50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 15,4 % Silt : 42,8 % Sables : 41,8 %	Teneur en gravier : XXX	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 23 %	Actif : 3 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 1,6
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui CONT-17		
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.		
* : 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	Arvine (3) : V	:	
Savagnin blanc (1 à 2) : V	Muscat (1 à 2) : V	:	
Chardonnay (1) : V	Viognier (2) : V	:	
Sauvignon blanc (1 à 2) : V	Amigne (2 à 3) : V	:	
Sémillon (2) : V	Sylvaner (1 à 2) : VV	:	
Pinot blanc (1) : V	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Humagne rouge (3) : V	Syrah (2 à 3) : V	Gamaret (1) : V	
Pinot noir (1) : VV	Cornalin du Valais (3) : V	Gamay (1) : V	
Diolinoir (1 à 2) : VV	Merlot (2) : VV	:	
Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V	Cabernet franc (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 E DE LA COMMUNE DE CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Les Rives, Les Rayes, Bon, Channou, Varda, Zammoé, Baudet, Ceyves, Champ de la Grange, Chanrecha, La Combe, Mignon, Moulin, Produet, Vouarde		
Surface en ha	19,4 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 650 m	Moyenne du secteur 715 m	Haut du secteur 780 m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum < 30 %	Moyenne 35 %	Maximum 30-50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 15,2 % Silt : 32,7 % Sables : 52,1 %	Teneur en gravier : ---	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 19 %	Actif : --- %	IPC indice du pouvoir chlorosant : ---
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui CONT-15		
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 <input type="checkbox"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input type="checkbox"/> VV <input 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 type="checkbox"/> VV <input 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 type="checkbox"/> VV <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	Muscat (1 à 2) : V	:	
Chardonnay (1) : VV	Pinot blanc (1) : V	:	
Amigne (2 à 3) : V	Pinot gris (1) : VV	:	
Arvine (3) : X	:	:	
Savagnin blanc (1 à 2) : VV	:	:	
Sauvignon blanc (1 à 2) : VV	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Gamay (1) : V	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V	Gamaret (1) : V	
Pinot noir (1) : VV	Merlot (2) : V	Humagne rouge (3) : X	
Cabernet franc (2) : V	Diolinoir (1 à 2) : V	Ancellotta (2 à 3) : V	
Syrah (2 à 3) : V	Cornalin du Valais (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 F DE LA COMMUNE DE CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Arbon, Ceyves, Cretta, Les Rayes, Planouet, Saladey, Sallevaux, Sensine, Serogne, Pleinegarde, Ancier, Bernery, Les Raeres, Rouy, Tenet			
Surface en ha	25,3 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 550 m	Moyenne du secteur 660 m	Haut du secteur 770 m	
Exposition	Sud-Sud Est (S-SO)			
Pente	Minimum < 30 %	Moyenne 35 %	Maximum 30-50 %	Terrasses oui
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 20,3 % Silt : 43,6 % Sables : 36,1 %		Teneur en gravier : ---	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 40 %	Actif : 11,1 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 7,6	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui CONT-03			
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.				
CÉPAGES BLANCS				
Chardonnay (1) : VV	Pinot blanc (1) : V	:		
Chasselas (1) : V	Pinot gris (1) : V	:		
<input checked="" type="checkbox"/> würtztraminer (p) : VV	Sylvaner (1 à 2) : V (AOC seul. 1 ^{ère} zone)	:		
Viognier (2) : V	Sauvignon blanc (1 à 2) : VV	:		
Savagnin blanc (1 à 2) : VV	:	:		
Muscat (1 à 2) : V	:	:		
CÉPAGES ROUGES				
Pinot noir (1) : VV	Merlot (2) : V	Carminoir (2 à 3) : V		
Gamay (1) : V	Syrah (2 à 3) : X	Cornalin du Valais (3) : X		
Gamaret (1) : V	Ancellotta (2 à 3) : V	Garanoir (p) : V		
Diolinoir (1 à 2) : V	Cabernet franc (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 F DE LA COMMUNE DE CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Arbon, Ceyves, Cretta, Les Rayes, Planouet, Saladey, Sallevaux, Sensine, Serogne, Pleinegarde, Ancier, Bernery, Les Raeres, Rouy, Tenet			
Surface en ha	25,3 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 550 m	Moyenne du secteur 660 m	Haut du secteur 770 m	
Exposition	Sud-Sud Est (S-SO)			
Pente	Minimum < 30 %	Moyenne 35 %	Maximum 30-50 %	Terrasses oui
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 12,7 % Silt : 21 % Sables : 66,3 %		Teneur en gravier : ---	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 5 %	Actif : 1,9 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 0,3	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui CONT-04			
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 <input type="checkbox"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé <input type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.			
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.			
Cépage interdit <input type="checkbox"/> X X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.			
* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.				
CEPAGES BLANCS				
Chardonnay (1) : VV	Pinot blanc (1) : V	:		
Chasselas (1) : V	Pinot gris (1) : V	:		
würztraminer (p) : VV	Sylvaner (1 à 2) : V (AOC seul. 1 ^{ère} zone)	:		
Viognier (2) : V	Sauvignon blanc (1 à 2) : VV	:		
Savagnin blanc (1 à 2) : VV	:	:		
Muscat (1 à 2) : V	:	:		
CEPAGES ROUGES				
Pinot noir (1) : VV	Merlot (2) : V	Carminoir (2 à 3) : V		
Gamay (1) : V	Syrah (2 à 3) : X	Cornalin du Valais (3) : X		
Gamaret (1) : V	Ancellotta (2 à 3) : V	Garanoir (p) : V		
Diolinoir (1 à 2) : V	Cabernet franc (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 G DE LA COMMUNE DE CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Zammoé, Chanrecha, Erde, Moulin, Channou, Charcher, Tzanretzaz, Varda, Vouarda		
Surface en ha	11,3 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 700 m	Moyenne du secteur 740 m	Haut du secteur 780 m
Exposition	Sud (S), Sud-Ouest (SW)		
Pente	Minimum < 30 %	Moyenne 30 %	Maximum 30-50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : --- %	Teneur en gravier : XXX	
	Silt : --- %		
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : --- %	Actif : --- %	IPC indice du pouvoir chlorosant : ---
	Profil(s) cultural(aux)		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : non CONT-08		
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input 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 type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input 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 type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <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 type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <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.		
<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			
Pinot blanc (1) : V	Sylvaner (1 à 2) : XX	:	:
Chasselas (1) : V	:	:	:
Muscat blanc (1 à 2) : VV	:	:	:
Chardonnay (1) : VV	:	:	:
Viognier (2) : V	:	:	:
Pinot gris (1) : V	:	:	:
CEPAGES ROUGES			
Pinot noir (1) : V	Garanoir (p) : V	:	:
Gamay (1) : V	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : X	:	:
Gamaret (1) : V	:	:	:
Diolinoir (1 à 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 G DE LA COMMUNE DE CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Zammoé, Chanrecha, Erde, Moulin, Channou, Charcher, Tzanretzaz, Varda, Vouarda		
Surface en ha	11,3 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 700 m	Moyenne du secteur 740 m	Haut du secteur 780 m
Exposition	Sud (S), Sud-Ouest (SW)		
Pente	Minimum < 30 %	Moyenne 35 %	Maximum 30-50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : --- % Silt : --- % Sables : --- %		Teneur en gravier : ---
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : --- %	Actif : --- %	IPC indice du pouvoir chlorosant : ---
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : non CONT-09		
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV 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"/>	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			
Pinot blanc (1) : V	Sylvaner (1 à 2) : XX	:	:
Chasselas (1) : V	:	:	:
Uvignion blanc (1 à 2) : VV	:	:	:
Chardonnay (1) : VV	:	:	:
Viognier (2) : V	:	:	:
Pinot gris (1) : V	:	:	:
CEPAGES ROUGES			
Pinot noir (1) : V	Garanoir (p) : V	:	:
Gamay (1) : V	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : X	:	:
Gamaret (1) : V	:	:	:
Diolinoir (1 à 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 DE CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Le Bey, Fontannal, Mondzouin, Retigny, Tsaran, Varda, Monzoulin, Zammoé, Erde, Les Rapes, Prodonet, Produet, Vouarde		
Surface en ha	13,5 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 650 m	Moyenne du secteur 725 m	Haut du secteur 800 m
Exposition	Sud (S), Sud-Ouest (SW)		
Pente	Minimum < 30 %	Moyenne 40 %	Maximum 30-50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 13,8 % Silt : 33 % Sables : 53,2 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 44 %	Actif : 6,3 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 1,2
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui CONT-14		
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			
Pinot blanc (1) : V	Sylvaner (1 à 2) : V (AOC seul. 1 ^{ère} zone)	:	
Chasselas (1) : V	Pinot gris (1) : V	:	
<input checked="" type="checkbox"/> Sauvignon blanc (1 à 2) : VV	:	:	
Chardonnay (1) : VV	:	:	
Muscat (1 à 2) : V	:	:	
Savagnin blanc (1 à 2) : VV	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Pinot noir (1) : VV	Merlot (2) : V	:	
Gamay (1) : V	Diolinoir (1 à 2) : V	:	
Gamaret (1) : V	Cornalin du Valais (3) : X	:	
Syrah (2 à 3) : X	Cabernet Sauvignon (2 à 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 :

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 DE CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Le Bey, Retigny, Fontonnal, Mondzouin, Montsouin, Tsaran		
Surface en ha	5,5 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 780 m	Moyenne du secteur 800 m	Haut du secteur 820 m
Exposition	Sud-Sud Est (S-SO)		
Pente	Minimum 0 %	Moyenne 40 %	Maximum 30-50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : --- %	Teneur en gravier : ---	
	Silt : --- %		
Teneur moyenne en calcaire du sol	Sables : --- %		
	Total : --- %	Actif : --- %	IPC indice du pouvoir chlorosant : ---
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : non		
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) destinés 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) : X	:	:	
Chardonnay (1) : V	:	:	
Müller Thurgau (p) : V	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Pinot noir (1) : V	:	:	
Gamay (1) : X	:	:	
Gamaret (1) : 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 J DE LA COMMUNE DE CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Berson, Champlong, Les Rappes, Les Rayes, Tsametson, Tsevron, Vesonne, Tsaboura, Vaccoz, Lafin, La Gonfle, Mouaire, Peteille, Risse, Tsapon, Tsobanra, Tzabama, Tzabourau			
Surface en ha	31,3 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 630 m	Moyenne du secteur 735 m	Haut du secteur 840 m	
Exposition	Sud (S)			
Pente	Minimum 30-50 %	Moyenne 40 %	Maximum >50 %	Terrasses oui
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 15,4 % Silt : 60,2 % Sables : 24,4 %		Teneur en gravier : ---	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 7 %	Actif : --- %	IPC indice du pouvoir chlorosant : ---	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui CONT-10			
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"/> <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	Riesling (2) : V	:		
Arvine (3) : X	Muscat (1 à 2) : V	:		
ardonnay (1) : V	Pinot gris (1) : V	:		
Sauvignon blanc (1 à 2) : VV	Sylvaner (1 à 2) : X (AOC seul. 1 ^{ère} zone)	:		
Viognier (2) : V	Pinot blanc (1) : V	:		
Savagnin blanc (1 à 2) : VV	:	:		
CEPAGES ROUGES				
Pinot noir (1) : VV	Diolinoir (1 à 2) : V	Cornalin du Valais (3) : X		
Humagne rouge (3) : X	Gamaret (1) : V	:		
Gamay (1) : V	Merlot (2) : V	:		
Syrah (2 à 3) : X	Cabernet Sauvignon (2 à 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 :

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 J DE LA COMMUNE DE CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Berson, Champlong, Les Rappes, Les Rayes, Tsametson, Tsevron, Vesonne, Tsaboura, Vaccoz, Lafin, La Gonfle, Mouaire, Peteille, Risse, Tsapon, Tsoanra, Tzabama, Tzabourau		
Surface en ha	31,3 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 630 m	Moyenne du secteur 735 m	Haut du secteur 840 m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum 30-50 %	Moyenne 40 %	Maximum >50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 19,2 % Silt : 42,4 % Sables : 38,4 %		Teneur en gravier : ---
	Teneur moyenne en calcaire du sol Total : 18 %		Actif : --- % IPC indice du pouvoir chlorosant : ---
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui CONT-11		
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

Chasselas (1) : V	Riesling (2) : V	:
Arvine (3) : X	Muscat (1 à 2) : V	:
ardonnay (1) : V	Pinot gris (1) : V	:
Sauvignon blanc (1 à 2) : VV	Sylvaner (1 à 2) : X (AOC seul. 1 ^{ère} zone)	:
Viognier (2) : V	Pinot blanc (1) : V	:
Savagnin blanc (1 à 2) : VV	:	:

CEPAGES ROUGES

Pinot noir (1) : VV	Diolinoir (1 à 2) : V	Cornalin du Valais (3) : X
Humagne rouge (3) : X	Gamaret (1) : V	:
Gamay (1) : V	Merlot (2) : V	:
Syrah (2 à 3) : X	Cabernet Sauvignon (2 à 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 DE CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Berson, Champlong, Les Rappes, Les Rayes, Tsametson, Tsevron, Vesonne, Tsaboura, Vaccoz, Lafin, La Gonfle, Mouaire, Peteille, Risse, Tsapon, Tsoanra, Tzabama, Tzabourau		
Surface en ha	31,3 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 630 m	Moyenne du secteur 735 m	Haut du secteur 840 m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum 30-50 %	Moyenne 40 %	Maximum >50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 14,6 % Silt : 38,9 % Sables : 46,5 %		Teneur en gravier : ---
	Teneur moyenne en calcaire du sol		IPC indice du pouvoir chlorosant : 1,2
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui CONT-13		
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).		
épage 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"/> <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	Riesling (2) : V		
Arvine (3) : X	Muscat (1 à 2) : V		
ardonnay (1) : V	Pinot gris (1) : V		
Sauvignon blanc (1 à 2) : VV	Sylvaner (1 à 2) : X (AOC seul. 1 ^{ère} zone)		
Viognier (2) : V	Pinot blanc (1) : V		
Savagnin blanc (1 à 2) : VV			
CEPAGES ROUGES			
Pinot noir (1) : VV	Diolinoir (1 à 2) : V	Comalin du Valais (3) : X	
Humagne rouge (3) : X	Gamaret (1) : V		
Gamay (1) : V	Merlot (2) : V		
Syrah (2 à 3) : X	Cabernet Sauvignon (2 à 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 :

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.