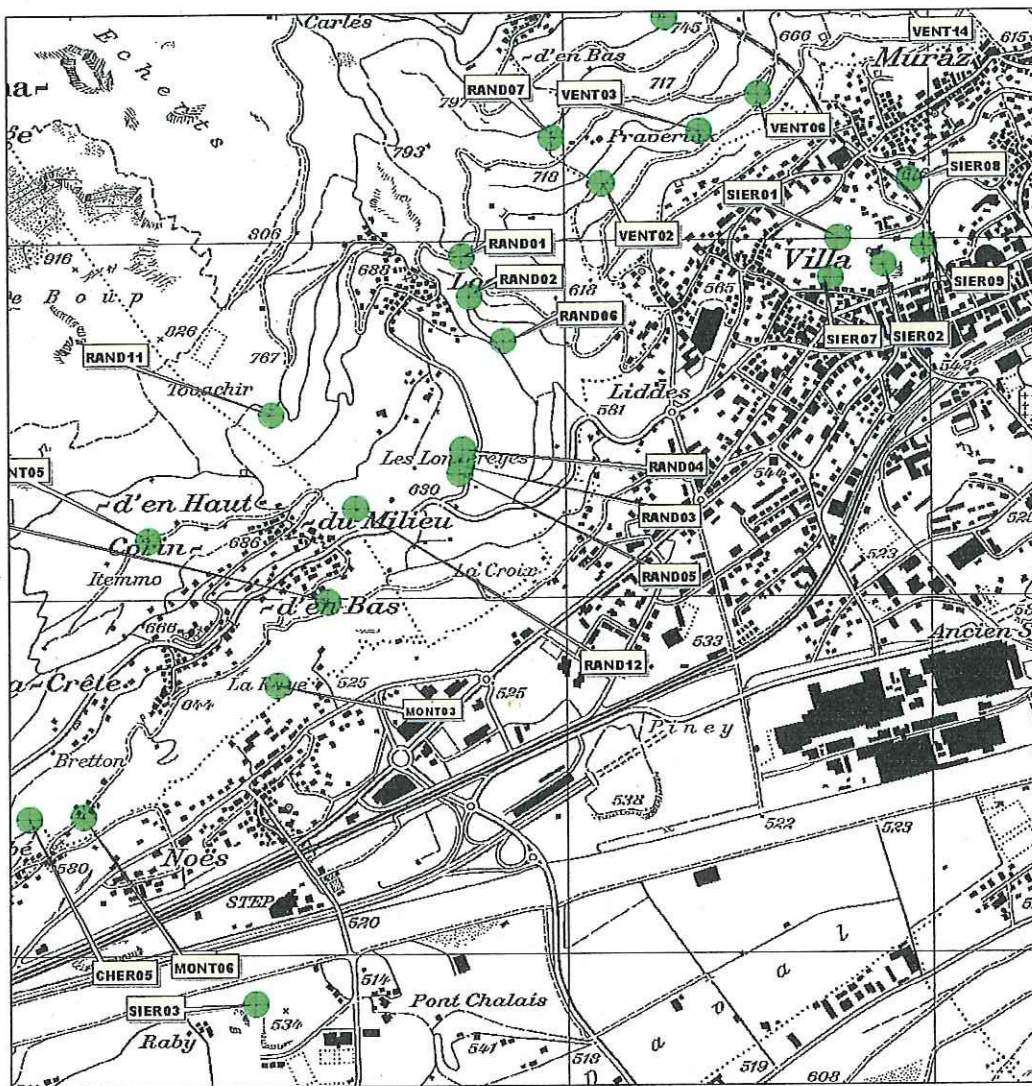
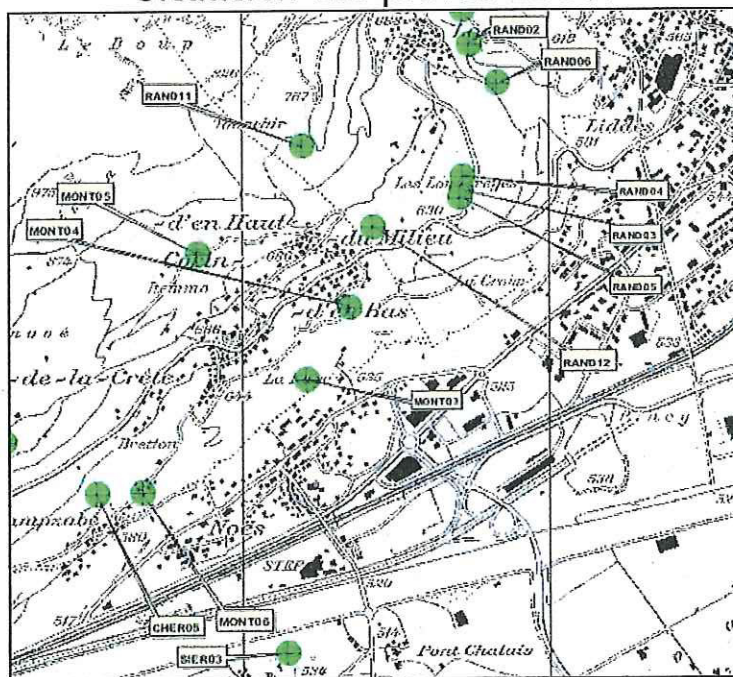


LEGENDE

<i>P à TP</i>	Précoce à très précoce	<u>maturité</u> 10 jours avant le Chasselas
<i>P</i>	Précoce	<u>maturité</u> plus de 5 jours avant le Chasselas
<i>1</i>	1ère époque	<u>maturité</u> plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
<i>2</i>	2 ^{ème} époque	<u>maturité</u> entre 5 et 15 jours après le Chasselas
<i>3</i>	3 ^{ème} époque	<u>maturité</u> entre 15 et 30 jours après le Chasselas
<i>IPC</i>	Indice du pouvoir chlorosant	



Situation des profils de sol



**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT A DE LA COMMUNE
DE CRANS-MONTANA (SECTEUR RANDOGNE)**

Noms locaux ou cadastraux	Le Templo, La Croix, Les Essielles, La reichiauge, Le Mourt, Entre-Deux-Torrents			
Surface en ha	21.35 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 540 m	Moyenne du secteur m	Haut du secteur 700 m	
Exposition	Sud (S)			
Pente	Minimum 10 %	Moyenne 30 %	Maximum 50 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 15 % Silt : 30 % Sables : 50 %		Teneur en gravier : X	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 10 %	Actif : pas d'analyse	IPC indice du pouvoir chlorosant: pas d'analyse	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui Rand 01			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui étude des terroirs viti vs			
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) : V	Humagne (2) : VV	Doral (p à 1) : V		
Amigne (3) : VV GC	Pinot gris (1) : VV	:		
Chardonnay (1) : V	Muscat (1 à 2) : VV	:		
Marsanne blanche (3) : VV GC	Pinot blanc (1) : VV	:		
Chasselas (1) : VV	Rèze (2) : VV	:		
Savagnin blanc (1 à 2) : V	Sylvaner (1 à 2) : VV	:		
CEPAGES ROUGES				
Ancellotta (2 à 3) : VV	Gamay (1) : VV	Pinot noir (1) : VV		
Cabernet franc (2) : VV	Gamaret (1) : VV	Syrah (2 à 3) : VV GC		
Cornalin du Valais (3) : VV GC	Humagne rouge (3) : VV	Carminoir (2 à 3) : V		
Diolinoir (1 à 2) : VV	Merlot (2) : VV	Regent (p à tp) : 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.

Description des profils de sol

N° profil: RAND-01

Localisation

X: 605721 Y: 126958
 Secteur : RANDOGNE
 VENTHONE
 SIERRE OUEST
 Commune : Randogne
 Lieu-dit : Entre 2 torrents
 Date : 18/04/2005
 Observateur : J. Marion

Environnement

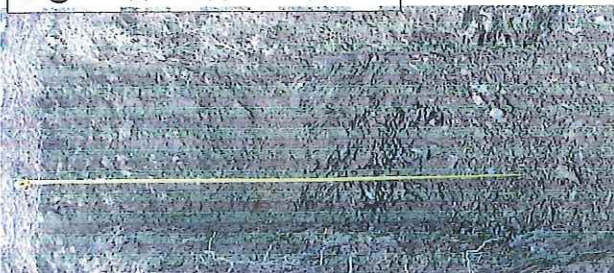
Roche-mère: Calcschiste (gréseux micacé), Flysch
 Végétation / Cépage : Chasselas/5BB 2005

Etat:

Schiste calcaire, complexe très déformé avec poches de loess et terre béton. coincées dans des plus

Position : Milieu de pente, 25-35% régulière

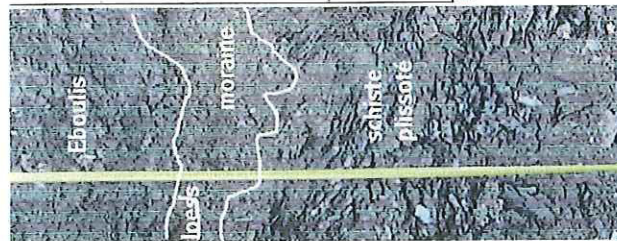
Hydrologie : apports latéraux souterrains

Description Nom réf: *Tetrilogie aux horizons mal dessinés d'éboulis/loess* sur (moraine sur schiste

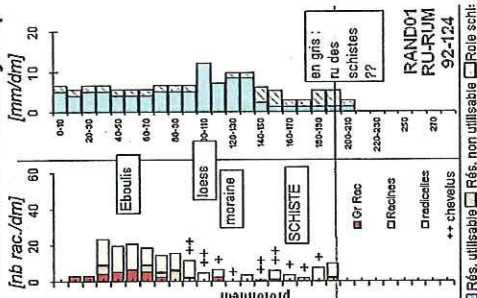
Horizons

0 - Brun olive, Sable grossier limoneux en plaquettes, frais à humide, meuble, calcaire, beaucoup de graviers de schistes calcaires, rares cailloux émoussés
 LAc 110 Niveau discontinu plus ocre = saupoudrage de loess résiduel
 IIMca 120 UNIQUEMENT coté sud, une poche discontinue de "terre béton" = moraine de fond, avec des cailloux plus durs (calcaires gréseux et cristallins) émoussés et terre fine un peu plus argileuse (LSa, jaunâtre, calcaire,)
 IIM 120 Schistes calcaires très déformés, finement feuilletés, très altérés, très fragiles, peu compact, fines pellicules calcaires sur les faces (= affleurant en bord de route à l'ouest), bien enraciné, fines moyennes et grosses entre les feuilletés très inclinés, au moins jusqu'à 180cm
 M/R

Détail



Profil racin. Profil hydrique.



Réserve utilisable: 92 mm
 Réserve potentielle totale: 124 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 124 mm

Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [°]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
60-80	17,7	29,1	51,5	1,5	8,3	10				8,6	31,6	91	1,3	7	0,9	0
120-130						46										

Synthèse générale

Code carto: 4816 Rep (<25)

Profil complexe: "Tetrilogie" aux horizons mal dessinés d'éboulis en plaquettes sur (loess) sur (moraines) sur schiste fin peu calcaire très plissé à partir de 120cm. Profil enraciné à 180cm sans problèmes.

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Bordure du replat, peut être plus épais plus au centre notation 4816 <25; ici le matériau schisteux l'emporte nettement d'où la notation 4816

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT **B DE LA COMMUNE
DE CRANS-MONTANA (SECTEUR RANDOGNE)**

Noms locaux ou cadastraux	La Glacière, La Niraude, Entre-deux-Torrents, Bonneau, Clot du Bouc Bas, Clos du Boc Haut			
Surface en ha	6.84 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 590 m	Moyenne du secteur m	Haut du secteur 710 m	
Exposition	Sud-Est à Est (revers)			
Pente	Minimum 10 %	Moyenne 40 %	Maximum 70 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 20 % Silt : 30 % Sables : 53 %		Teneur en gravier : X	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 15 %	Actif : pas d'analyse	IPC indice du pouvoir chlorosant: pas d'analyse	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui Rand 06-02			
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.			

*** : 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) : VV	:
Marsanne blanche (3) : V	Riesling (2) : V	:
Chasselas (1) : V	Viognier (2) : V	:
Pinot gris (1) : V	:	:
Muscat (1 à 2) : V	:	:
Pinot blanc (1) : V	:	:

CEPAGES ROUGES

Gamay (1) : VV	Syrah (2 à 3) : VV	:
Gamaret (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 :

- 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.

Description des profils de sol

N° profil: RAND -02

Localisation

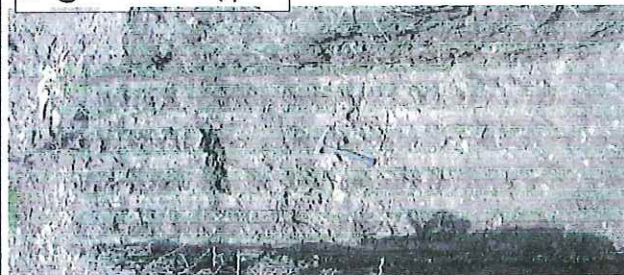
X: 605741 Y: 126844
 Secteur : RANDOGNE
 VENTHONE
 SIERRE OUEST
 Commune : Randogne
 Lieu-dit : LOC-Nirod
 Date : 11/04/2005
 Observateur : J. Marion

Environnement

Roche-mère: PX: Eboulis ou cône Cailloux>40%
 Etat: de schistes fins, peu calcaires, pente forte de vallon
 Position : Milieu de pente, 50-75% régulière
 Hydrologie : apports latéraux souterrains

Végétation / Cépage : Merlot 2006

Description Nom réf: CALCO-ISOL de schiste sombre caillouteux très profond à sables en plaquettes



Prof [cm] Horizons

0 - 300 limoneux, modérément calcaire SpL+.
 LAc 50%? de pierrosité petite: graviers et cailloux, débris de schistes calcaires 1/2 gris assez durs, 1/2 argentés plus tendres et un peu altérés, rognons de quartzite plus durs, peu compact, frais, racines bien réparties, fines ou très fines.

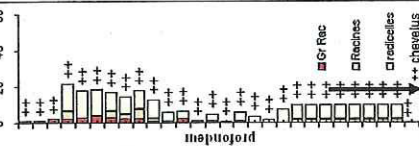
300 - 350 Peu différent, un peu plus de cailloux et un peu plus compact? encore de fines racines et chevelus.

Dca

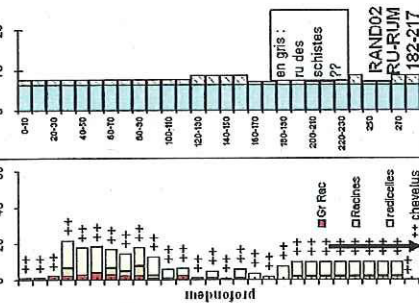
Détail



Profil racin. [nb rac./dm]



Profil hydriq. [mm/dm]

en gris :
ru des
schistes
??RAND02
RU-RUM
182-217

Rés. utilisable Rés. non utilisable Role schit

Réserve utilisable: 182 mm
 Réserve potentielle totale: 217 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 217 mm

Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [F]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
120-150	19,1	29,7	51,5	1,8	8,1	7			12,1	44,5	78	2,3	18	1,7	0

Synthèse générale

Sol homogène très profond sombre et (très) peu calcaire, à sables et limons en plaquettes fragiles, pierrosité 50%, mais fragile

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Bonne teneur en MO, en profondeur (R)-"fausses argiles à l'analyse (plaquettes écrasées), mais bonne CEC grâce aux sables en plaquettes-riches en Mg? (trias pas loin?) sol peu calcaire.

Code carto: 4816G

Description des profils de sol

N° profil: RAND -06

Localisation

X : 605834

Y : 126718

Secteur : OLLON LOC

Commune : Randogne

Lieu-dit : LOC

Date : 01/04/2005

Observateur : I. Letessier

Environnement

Roche-mère: Schistes argileux sombres peu calcaires

Etat: glissées sur ancien sol enfoui...

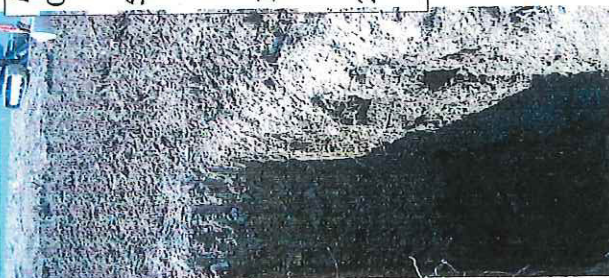
Position : Milieu de pente, 50-75% régulière

Végétation / Cépage : ?

Etat de surface : Prêles

Hydrologie : apports latéraux souterrains

Description

Nom réf: **CALCOSOL de pente très profond issu de schistes glissés avec vieux sols enfouis**

Horizons

0 - brun olive sombre, limon sableux peu argileux peu calcaire: Ls(a)+, peu caillouteux (20% graviers et 55 cailloux, mélange anguleux, émoussés), frais, meuble.

55 - un peu plus fin : LSa peu calcaire, un peu plus clair, se structure bien (polyédrique, fine), cailloux et 160 débris de graviers et sables en plaquettes de schistes sombres (= glissement depuis les pentes supérieures). Beaucoup de racines fines au delà de 110cm, frais humide, peu compact. Vagues reflets oxydés (riche en fer, mais pas vraiment hydromorphe.)

160 Brun bien plus sombre = ancien horizon de surface de forêt. limono-argileux, à peine effervescent, (200 au sommet très grosses racines décomposées (ou débris de branches), avec beaucoup de chevelus). 10% de graviers. Structure polyédrique anguleuse très fine et nette. voir photo

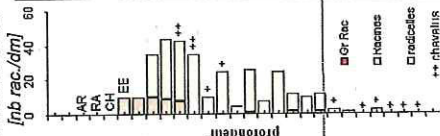
200 Gris beige, calcaire, plus graveleux (40 à 50%), plus compact, taché de rouille et gris (excès d'eau de 300 pente)- chevelus vus jusqu'à 280cm.

IIMca

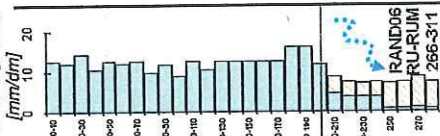
Détail



Profil racin.



Profil hydriq.



Réserve utilisable: 266 mm
Réserve potentielle totale: 311 mm
Réserve sur la prof. des racines: 280 mm

Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [°]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
110 - 130	17,5	29,5	53,0	0,8	8,3	15			8,8	41,1	83	1,4	13	2,7	0,1

Synthèse générale

Code carto: 4816-4916G

Sol très profond peu calcaire, très bien enraciné, peu caillouteux, de glissement colluvial de schistes argileux 48 sur ancien sol.

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

RU très forte.

**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT C DE LA COMMUNE
DE CRANS-MONTANA (SECTEUR RANDOGNE)**

Noms locaux ou cadastraux	Darmona, Pradoussey		
Surface en ha	7.61 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 750 m	Moyenne du secteur m	Haut du secteur 880 m
Exposition	Bas du secteur :Sud (S) Haut du secteur : Sud Ouest (SW)		
Pente	Minimum 10 %	Moyenne 32.5 %	Maximum 55 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 17-20 % Silt : % Sables : %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 5 à 50 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorasant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	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	:	:	:
Vaner (1 à 2) : X	:	:	:
Riesling (2) : V	:	:	:
Müller Thurgau (p) : V	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
CEPAGES ROUGES			
Gamay (1) : V	:	:	:
Gamaret (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 :

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

**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT D DE LA COMMUNE
DE CRANS-MONTANA (SECTEUR RANDOGNE)**

Noms locaux ou cadastraux	Les Toules, Cadettes		
Surface en ha	6.45 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 670 m	Moyenne du secteur m	Haut du secteur 800 m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum 15 %	Moyenne 32.5 %	Maximum 50 % Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 22 % Silt : 41 % Sables : 37 %		Teneur en gravier : XX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 29 %	Actif : 6.5 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 4.4
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui Rand 07		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).		
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> 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			
Chardonnay (1) : VV	Riesling (2) : X		
Chasselas (1) : VV	Sauvignon blanc (1 à 2) : X		
Savagnin blanc (1 à 2) : V			
Pinot gris (1) : VV			
Muscat (1 à 2) : V			
Sylvaner (1 à 2) : XX			
CEPAGES ROUGES			
Gamay (1) : VV	Galotta (1) : V		
Gamaret (1) : V			
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 :

- 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.

Description des profils de sol

N° profil: RAND -07

Localisation

X: 605200 Y: 126514

Secteur : RANDOGNE
VENTHONE
SIERRE OUEST

Commune : Randogne

Lieu-dit : Darnona

Date : 18/04/2005

Observateur : J. Marion

Environnement

Roche-mère: Trilogie Valaisanne

Végétation / Cépage : Chasselas /pinot/5BB

Etat: bien approfondi - colluvionnement de pente
moyennement caillouteux (61) à épaisse passée
de loess en profondeur

Position : Milieu de pente, 35-50% régulière

Hydrologie sans excès d'eau

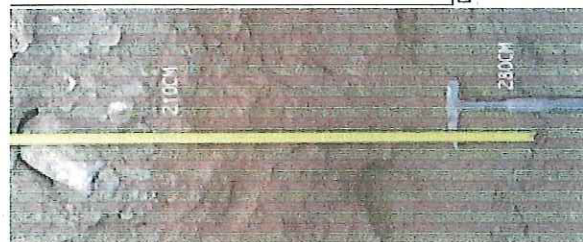
Description

Nom réf: **CALCOSOL "trilogie" très approfondi moyennement caillouteux (sur loess)**

Horizons

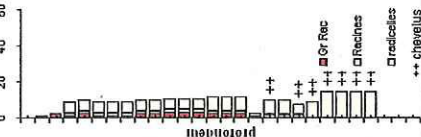
- 0 - Brun, texture moyenne LSA à LAS, calcaire, assez compact avec 30 à 40% de petits cailloux plutôt 180 émousés très irrégulièrement répartis; bonnes zones sans cailloux entre 110 et 180, zones avec 60% de cailloux surtout à l'est. (brassage mécanique, reprenant les 3 niveaux)
- 180 - Nettement plus caillouteux: et plus grossier: 70% émousés arrondis, texture moyenne Lsa/LAS ++, Structure peu nette fragmentaire à agrégats poreux, frais compact, Racines bien vues.
- 210 - Niveau de loess sans cailloux (limon et sables fins) jaune ocre peu calcaire, poreux, avec 280 pseudomycélium calcaires, racines et chevelus fins, abondants mais souvent morts. Plus brun de 250 à 260cm, puis plus beige et plus calcaire de 260 à 280cm.
- 280 - Nouveau niveau très caillouteux à sables grossiers, avec petits cailloux émousés et arrondis variés, à 300 minces enrobages calcaires (moraine calcitisée)
- IIIDx

Détail



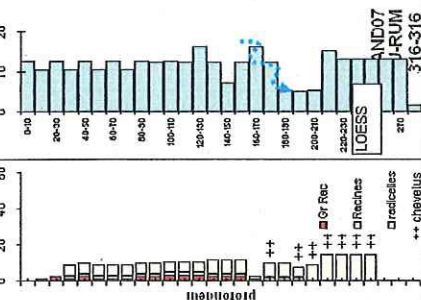
Profil racin.

[nb rac./dm]



Profil hydriq.

[mm/dm]



RÉS. utilisable RÉS. non utilisable Rôle sché

Réserve utilisable: 317 mm

Réserve potentielle totale: 317 mm

Réserve sur la prof. des racines: 317 mm

Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [-]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg %]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
150-180	21,8	41,1	36,7	1,4	8,3	29	6,5	121	4,4	10,5	35,3	92	1,4	5,7	0,8	0
180-200			0,0			5										

Synthèse générale

Code carto: 6116(+25) /OE/25k R

SOL calcaire de texture moyenne légère, très profond, moyennement caillouteux, sain, avec beau niveau de loess entre 210 et 280cm puis moraine.

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Secteur probablement assez remanié (chemins en courbes de niveaux)- Teneur en matière organique encore élevée à 150cm- Forte RUM grace à la profondeur

**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT E DE LA COMMUNE
DE CRANS-MONTANA (SECTEUR RANDOGNE)**

Noms locaux ou cadastraux	Les Tovachières			
Surface en ha	6.03 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 500 m	Moyenne du secteur m	Haut du secteur 700 m	
Exposition	Sud (S)			
Pente	Minimum 20 %	Moyenne %	Maximum 50 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 23.9 % Silt : 41 % Sables : 35.1 %		Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 5 à 50 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui ex. : étude des terroirs			
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	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

Arvine (3) : VV GC	Pinot blanc (1) : VV	:
Marsanne blanche (3) : VV GC	Rèze (2) : VV	:
<input checked="" type="checkbox"/> Chasselas (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV	:
Savagnin blanc (1 à 2) : V	:	:
Humagne (2) : VV	:	:
Pinot gris (1) : VV	:	:

CEPAGES ROUGES

Cabernet franc (2) : V	Humagne rouge (3) : VV	:
Cornalin du Valais (3) : VV GC	Pinot noir (1) : VV	:
Gamay (1) : VV	:	:
Gamaret (1) : VV	:	:

- P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas
P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas
1 : 1^{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 CRANS-MONTANA (SECTEUR RANDOGNE)**

Noms locaux ou cadastraux	Torrent, Les Lonzereyes bas, Les Cre, Praplan			
Surface en ha	9.39 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 590 m	Moyenne du secteur m	Haut du secteur 650 m	
Exposition	Sud-Sud Est (S-SO)			
Pente	Minimum 15 %	Moyenne 22.5 %	Maximum 30 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 24 % Silt : 32 % Sables : 44 %		Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 4 %	Actif : pas d'analyse	IPC indice du pouvoir chlorosant: pas d'analyse	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui ex. : étude des terroirs			
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	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

Arvine (3) : V	Muscat (1 à 2) : V	:
Chardonnay (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV	:
Chasselas (1) : VV	Roussanne (3) : V	:
Gouais (2 à 3) : V	:	:
Savagnin blanc (1 à 2) : V	:	:
Pinot gris (1) : VV	:	:

CEPAGES ROUGES

Cornalin du Valais (3) : V	Humagne rouge (3) : V	:
Diolinoir (1 à 2) : V	Merlot (2) : VV	:
Gamay (1) : VV	Pinot noir (1) : VV	:
Gamaret (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 :

- 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 CRANS-MONTANA (SECTEUR RANDOGNE)**

Noms locaux ou cadastraux	Clos du Boc Bas, Lonzereyes Haut, Pramontany			
Surface en ha	11.37 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 650 m	Moyenne du secteur m	Haut du secteur 700 m	
Exposition	Sud (S)			
Pente	Minimum 10 %	Moyenne 30 %	Maximum 50 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 22 % Silt : 35 % Sables : 42 %		Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 4 %	Actif : pas d'analyse	IPC indice du pouvoir chlorosant: pas d'analyse	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui Rand 03-04-05-12			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui étude des terroirs			
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).			
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> 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

Arvine (3) : V	Pinot blanc (1) : V	:
Marsanne blanche (3) : V	Sylvaner (1 à 2) : V	:
Chasselas (1) : VV	Viognier (2) : V	:
Savagnin blanc (1 à 2) : V	:	:
Pinot gris (1) : V	:	:
Muscat (1 à 2) : V	:	:

CEPAGES ROUGES

Ancellotta (2 à 3) : V	Merlot (2) : VV	:
Cornalin du Valais (3) : V	Pinot noir (1) : VV	:
Gamay (1) : VV	Syrah (2 à 3) : V	:
Gamaret (1) : VV	:	:

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

Remarques :

- 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.

Description des profils de sol

N° profil: RAND -03

Localisation

X: 605718 Y: 126372
 Secteur: OLLON LOC
 Commune: Randogne
 Lieu-dit: LOC - Lonzerayes mi
 pente

Environnement

Roche-mère: Schistes argileux sombres peu calcaires
 Etat: Schistes sombres argentés très peu à non calcaires à bancs durs/mous, glissés en masse (sur lentille de gypse dissout probable)
 Pentas bosselées de loupes glissées: ici articulation concave/convexe peu marquée

Végétation / Cépage: ?arrachage

Etat de surface:

30 à 40% de graviers et cailloux aplatis, noirs

Position: Milieu de pente, 25-35% convexe

Hydrologie: apports latéraux souterrains
 Apports latéraux

Date: 01/04/2005

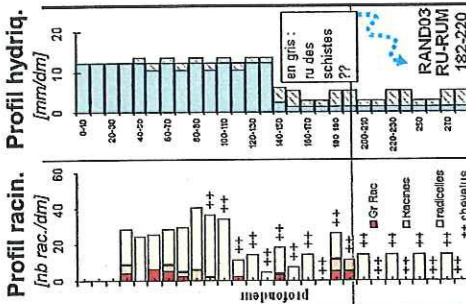
Observateur: I. Letessier

Description Nom réf: **CALCISOL profond issu de schistes argileux noirs (zone glissée)**

Prof [cm]	Horizons
0 - 80	Brun très sombre, Limon argilo sableux, frais, très peu calcaire, 30% de graviers et cailloux aplatis noirs. Porosité moyenne, structure fragmentaire polyédrique assez nette, frais, meuble, (pas de racines, vigne arrachée)
80 - 140	Peu différent, un peu plus compact, structure un peu plus grossière, 30 à 50% de résidus de schistes aplatis, anguleux (= les plus durs des bancs du dessous) et graviers fragiles. Fines racines et chevelus bien répartis dans les agrégats.
140 - 280	Roche mère litée parallèle à la pente bien organisée à partir de 150cm, de schistes argentés sombres argileux, sables en plaquettes, très noirs 5Y4/1 à lentilles de grès roux plus durs et filons blancs (quartz), Altération rousse ferrugineuse. A demi très mous, à demi plus durs ce qui donne le résidu caillouteux. Frais à humide. Grosses racines à 180 -200cm, fines et chevelus abondants entre les feuillets jusqu'au fond. le couteau se plante très facilement. (voir photo)
M/R	



Détail



Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC	CEC [meq/100g]	CECm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
60 - 100	23,9	32,3	43,8	2,1	8	4			12,0	32,6	83	2,9	9,2	1,5	3,1

Synthèse générale

Code carto: 4816-4836 G

Sol très profondément enraciné de texture moyenne LAS (A% = 23%) très peu calcaire, très sombre sur schistes argileux frais humide, en place vers 150cm.

Réserve utilisable: 182 mm
 Réserve potentielle totale: 220 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 220 mm

Localisation

X: 605720 Y: 126414
 Secteur : OLLON LOC
 Commune : Randogne
 Lieu-dit : LOC - Lonzerayes
 haut
 Date : 01/04/2005
 Observateur : I. Letessier

Environnement

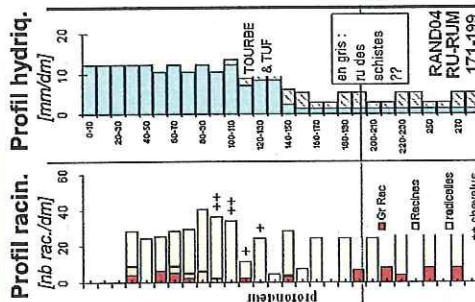
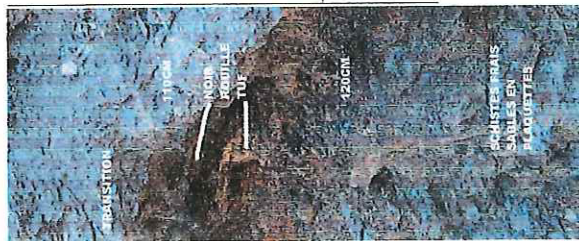
Végétation / Cépage : ?

Etat: avec apports calcaires par les eaux superficielles (ancien petit marais de pente)
 Position : Haut de pente, 25-35% convexe
 Hydrologie : apports latéraux souterrains

Description Nom réf: **CALCISOL issu de schiste argileux noir à niveaux de tourbe et tuf**

Prof [cm]	Horizons
0 - 80 <i>Laci</i>	Brun très sombre, Limon argilo sableux, frais, très peu calcaire, 30% de graviers et cailloux aplatis noirs. Porosité moyenne, structure fragmentaire polyédrique assez nette, frais, meuble, (pas de racines, arrachée)-semblable à RAND03
80 - 105 <i>Aca</i>	Brun très sombre, Limon argilo sableux, frais, plus calcaire, LAS+ avec abondantes persillures blanches (2 par cm) dans les pores racinaires. 30% de graviers et cailloux aplatis noirs. Porosité moyenne, structure fragmentaire polyédrique assez nette, frais, meuble, (pas de racines, arrachée)
105 - 120	3 Bandes colorées très contrastées composées comme suit: 120 ligne noire, poudreuse, non calcaire (matière organique) ligne rouille vif, poudreuse, non calcaire (fer oxydé) ligne crème à structure de meringue, très calcaire (tuf) = ancienne bordure de marais alimenté par des eaux très carbonatées.
120 - 130	SOMMET de la roche mère, avec des revêtements calcaires autour des cailloux et entre les feuillets.
120 - 280 <i>M/R</i>	Roche mère litée bien organisée à partir de 120cm, de schistes noirs argileux, sables en plaquettes non calcaires, très noirs 5Y4/1 à bandes de grés roux plus durs et filons blancs (quartz), non ou très peu calcaires. Altération rousse ferrugineuse. A demi très mous, à demi plus durs ce qui donne le résidu caillouteux. Frais à humide. Grosses racines à 180-200cm, fines et chevelues abondantes entre les feuillets jusqu'au fond. le couteau se plante très facilement.

Détail



Réserve utilisable: 171 mm
 Réserve potentielle totale: 199 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 199 mm

Synthèse générale

Code carto: 4935 Tuf

Sol très profondément enraciné de texture moyenne LAS (A% = 23%), à peine calcaire, très sombre sur schistes argileux frais humide, en place vers 120cm, a petit horizon de marais fossile.

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

On trouve quelques petits blocs de tufs à végétaux en surface épars dans le secteur (bordures d'anciens marécages calcaire)

Description des profils de sol

N° profil: RAND-05

Localisation

X: 605712 Y: 126347
 Secteur: OLLON LOC
 Commune: Randogne
 Lieu-dit: LOC Lonzerayes bas
 Date: 01/04/2005
 Observateur: I. Letessier

Environnement

Roche-mère: Colluvions
 Etat: Colluvions de bas de pente concave à partir de pentes de schistes argileux aaléniens glissés.
 Position: Bas de pente, 10-15% concave
 Hydrologie: apports latéraux souterrains

Végétation / Cépage: ?

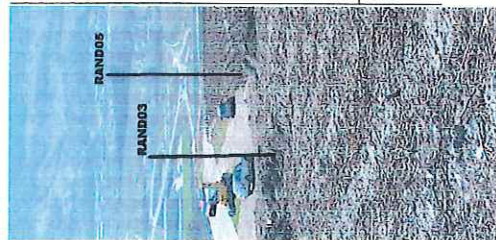
Description

Nom réf: *SOL profond limono argilo sableux, très peu calcaire*

Prof [cm]

Horizons
 0 - 200 20 30% de cailloux, brun sombre, limon argilo-sableux non à peu calcaire, mélangé avec
 L4ca

Détail



Profil racin.

[nb rac./dm]

0 20 40 60

0-10 10-20 20-30 30-40 40-50 50-60 60-70 70-80 80-90 90-100 100-110 110-120 120-130 130-140 140-150 150-160 160-170 170-180 180-190 190-200 200-210 210-220 220-230 230-240 240-250 250-260 260-270 270-280 280-290 290-300 300-310 310-320 320-330 330-340 340-350 350-360 360-370 370-380 380-390 390-400 400-410 410-420 420-430 430-440 440-450 450-460 460-470 470-480 480-490 490-500 500-510 510-520 520-530 530-540 540-550 550-560 560-570 570-580 580-590 590-600 600-610 610-620 620-630 630-640 640-650 650-660 660-670 670-680 680-690 690-700 700-710 710-720 720-730 730-740 740-750 750-760 760-770 770-780 780-790 790-800 800-810 810-820 820-830 830-840 840-850 850-860 860-870 870-880 880-890 890-900 900-910 910-920 920-930 930-940 940-950 950-960 960-970 970-980 980-990 990-1000 1000-1010 1010-1020 1020-1030 1030-1040 1040-1050 1050-1060 1060-1070 1070-1080 1080-1090 1090-1100 1100-1110 1110-1120 1120-1130 1130-1140 1140-1150 1150-1160 1160-1170 1170-1180 1180-1190 1190-1200 1200-1210 1210-1220 1220-1230 1230-1240 1240-1250 1250-1260 1260-1270 1270-1280 1280-1290 1290-1300 1300-1310 1310-1320 1320-1330 1330-1340 1340-1350 1350-1360 1360-1370 1370-1380 1380-1390 1390-1400 1400-1410 1410-1420 1420-1430 1430-1440 1440-1450 1450-1460 1460-1470 1470-1480 1480-1490 1490-1500 1500-1510 1510-1520 1520-1530 1530-1540 1540-1550 1550-1560 1560-1570 1570-1580 1580-1590 1590-1600 1600-1610 1610-1620 1620-1630 1630-1640 1640-1650 1650-1660 1660-1670 1670-1680 1680-1690 1690-1700 1700-1710 1710-1720 1720-1730 1730-1740 1740-1750 1750-1760 1760-1770 1770-1780 1780-1790 1790-1800 1800-1810 1810-1820 1820-1830 1830-1840 1840-1850 1850-1860 1860-1870 1870-1880 1880-1890 1890-1900 1900-1910 1910-1920 1920-1930 1930-1940 1940-1950 1950-1960 1960-1970 1970-1980 1980-1990 1990-2000 2000-2010 2010-2020 2020-2030 2030-2040 2040-2050 2050-2060 2060-2070 2070-2080 2080-2090 2090-2100 2100-2110 2110-2120 2120-2130 2130-2140 2140-2150 2150-2160 2160-2170 2170-2180 2180-2190 2190-2200 2200-2210 2210-2220 2220-2230 2230-2240 2240-2250 2250-2260 2260-2270 2270-2280 2280-2290 2290-2300 2300-2310 2310-2320 2320-2330 2330-2340 2340-2350 2350-2360 2360-2370 2370-2380 2380-2390 2390-2400 2400-2410 2410-2420 2420-2430 2430-2440 2440-2450 2450-2460 2460-2470 2470-2480 2480-2490 2490-2500 2500-2510 2510-2520 2520-2530 2530-2540 2540-2550 2550-2560 2560-2570 2570-2580 2580-2590 2590-2600 2600-2610 2610-2620 2620-2630 2630-2640 2640-2650 2650-2660 2660-2670 2670-2680 2680-2690 2690-2700 2700-2710 2710-2720 2720-2730 2730-2740 2740-2750 2750-2760 2760-2770 2770-2780 2780-2790 2790-2800 2800-2810 2810-2820 2820-2830 2830-2840 2840-2850 2850-2860 2860-2870 2870-2880 2880-2890 2890-2900 2900-2910 2910-2920 2920-2930 2930-2940 2940-2950 2950-2960 2960-2970 2970-2980 2980-2990 2990-3000 3000-3010 3010-3020 3020-3030 3030-3040 3040-3050 3050-3060 3060-3070 3070-3080 3080-3090 3090-3100 3100-3110 3110-3120 3120-3130 3130-3140 3140-3150 3150-3160 3160-3170 3170-3180 3180-3190 3190-3200 3200-3210 3210-3220 3220-3230 3230-3240 3240-3250 3250-3260 3260-3270 3270-3280 3280-3290 3290-3300 3300-3310 3310-3320 3320-3330 3330-3340 3340-3350 3350-3360 3360-3370 3370-3380 3380-3390 3390-3400 3400-3410 3410-3420 3420-3430 3430-3440 3440-3450 3450-3460 3460-3470 3470-3480 3480-3490 3490-3500 3500-3510 3510-3520 3520-3530 3530-3540 3540-3550 3550-3560 3560-3570 3570-3580 3580-3590 3590-3600 3600-3610 3610-3620 3620-3630 3630-3640 3640-3650 3650-3660 3660-3670 3670-3680 3680-3690 3690-3700 3700-3710 3710-3720 3720-3730 3730-3740 3740-3750 3750-3760 3760-3770 3770-3780 3780-3790 3790-3800 3800-3810 3810-3820 3820-3830 3830-3840 3840-3850 3850-3860 3860-3870 3870-3880 3880-3890 3890-3900 3900-3910 3910-3920 3920-3930 3930-3940 3940-3950 3950-3960 3960-3970 3970-3980 3980-3990 3990-4000 4000-4010 4010-4020 4020-4030 4030-4040 4040-4050 4050-4060 4060-4070 4070-4080 4080-4090 4090-4100 4100-4110 4110-4120 4120-4130 4130-4140 4140-4150 4150-4160 4160-4170 4170-4180 4180-4190 4190-4200 4200-4210 4210-4220 4220-4230 4230-4240 4240-4250 4250-4260 4260-4270 4270-4280 4280-4290 4290-4300 4300-4310 4310-4320 4320-4330 4330-4340 4340-4350 4350-4360 4360-4370 4370-4380 4380-4390 4390-4400 4400-4410 4410-4420 4420-4430 4430-4440 4440-4450 4450-4460 4460-4470 4470-4480 4480-4490 4490-4500 4500-4510 4510-4520 4520-4530 4530-4540 4540-4550 4550-4560 4560-4570 4570-4580 4580-4590 4590-4600 4600-4610 4610-4620 4620-4630 4630-4640 4640-4650 4650-4660 4660-4670 4670-4680 4680-4690 4690-4700 4700-4710 4710-4720 4720-4730 4730-4740 4740-4750 4750-4760 4760-4770 4770-4780 4780-4790 4790-4800 4800-4810 4810-4820 4820-4830 4830-4840 4840-4850 4850-4860 4860-4870 4870-4880 4880-4890 4890-4900 4900-4910 4910-4920 4920-4930 4930-4940 4940-4950 4950-4960 4960-4970 4970-4980 4980-4990 4990-5000 5000-5010 5010-5020 5020-5030 5030-5040 5040-5050 5050-5060 5060-5070 5070-5080 5080-5090 5090-5100 5100-5110 5110-5120 5120-5130 5130-5140 5140-5150 5150-5160 5160-5170 5170-5180 5180-5190 5190-5200 5200-5210 5210-5220 5220-5230 5230-5240 5240-5250 5250-5260 5260-5270 5270-5280 5280-5290 5290-5300 5300-5310 5310-5320 5320-5330 5330-5340 5340-5350 5350-5360 5360-5370 5370-5380 5380-5390 5390-5400 5400-5410 5410-5420 5420-5430 5430-5440 5440-5450 5450-5460 5460-5470 5470-5480 5480-5490 5490-5500 5500-5510 5510-5520 5520-5530 5530-5540 5540-5550 5550-5560 5560-5570 5570-5580 5580-5590 5590-5600 5600-5610 5610-5620 5620-5630 5630-5640 5640-5650 5650-5660 5660-5670 5670-5680 5680-5690 5690-5700 5700-5710 5710-5720 5720-5730 5730-5740 5740-5750 5750-5760 5760-5770 5770-5780 5780-5790 5790-5800 5800-5810 5810-5820 5820-5830 5830-5840 5840-5850 5850-5860 5860-5870 5870-5880 5880-5890 5890-5900 5900-5910 5910-5920 5920-5930 5930-5940 5940-5950 5950-5960 5960-5970 5970-5980 5980-5990 5990-6000 6000-6010 6010-6020 6020-6030 6030-6040 6040-6050 6050-6060 6060-6070 6070-6080 6080-6090 6090-6100 6100-6110 6110-6120 6120-6130 6130-6140 6140-6150 6150-6160 6160-6170 6170-6180 6180-6190 6190-6200 6200-6210 6210-6220 6220-6230 6230-6240 6240-6250 6250-6260 6260-6270 6270-6280 6280-6290 6290-6300 6300-6310 6310-6320 6320-6330 6330-6340 6340-6350 6350-6360 6360-6370 6370-6380 6380-6390 6390-6400 6400-6410 6410-6420 6420-6430 6430-6440 6440-6450 6450-6460 6460-6470 6470-6480 6480-6490 6490-6500 6500-6510 6510-6520 6520-6530 6530-6540 6540-6550 6550-6560 6560-6570 6570-6580 6580-6590 6590-6600 6600-6610 6610-6620 6620-6630 6630-6640 6640-6650 6650-6660 6660-6670 6670-6680 6680-6690 6690-6700 6700-6710 6710-6720 6720-6730 6730-6740 6740-6750 6750-6760 6760-6770 6770-6780 6780-6790 6790-6800 6800-6810 6810-6820 6820-6830 6830-6840 6840-6850 6850-6860 6860-6870 6870-6880 6880-6890 6890-6900 6900-6910 6910-6920 6920-6930 6930-6940 6940-6950 6950-6960 6960-6970 6970-6980 6980-6990 6990-7000 7000-7010 7010-7020 7020-7030 7030-7040 7040-7050 7050-7060 7060-7070 7070-7080 7080-7090 7090-7100 7100-7110 7110-7120 7120-7130 7130-7140 7140-7150 7150-7160 7160-7170 7170-7180 7180-7190 7190-7200 7200-7210 7210-7220 7220-7230 7230-7240 7240-7250 7250-7260 7260-7270 7270-7280 7280-7290 7290-7300 7300-7310 7310-7320 7320-7330 7330-7340 7340-7350 7350-7360 7360-7370 7370-7380 7380-7390 7390-7400 7400-7410 7410-7420 7420-7430 7430-7440 7440-7450 7450-7460 7460-7470 7470-7480 7480-7490 7490-7500 7500-7510 7510-7520 7520-7530 7530-7540 7540-7550 7550-7560 7560-7570 7570-7580 7580-7590 7590-7600 7600-7610 7610-7620 7620-7630 7630-7640 7640-7650 7650-7660 7660-7670 7670-7680 7680-7690 7690-7700 7700-7710 7710-7720 7720-7730 7730-7740 7740-7750 7750-7760 7760-7770 7770-7780 7780-7790 7790-7800 7800-7810 7810-7820 7820-7830 7830-7840 7840-7850 7850-7860 7860-7870 7870-7880 7880-7890 7890-7900 7900-7910 7910-7920 7920-7930 7930-7940 7940-7950 7950-7960 7960-7970 7970-7980 7980-7990 7990-8000 8000-8010 8010-8020 8020-8030 8030-8040 8040-8050 8050-8060 8060-8070 8070-8080 8080-8090 8090-8100 8100-8110 8110-8120 8120-8130 8130-8140 8140-8150 8150-8160 8160-8170 8170-8180 8180-8190 8190-8200 8200-8210 8210-8220 8220-8230 8230-8240 8240-8250 8250-8260 8260-8270 8270-8280 8280-8290 8290-8300 8300-8310 8310-8320 8320-8330 8330-8340 8340-8350 8350-8360 8360-8370 8370-8380 8380-8390 8390-8400 8400-8410 8410-8420 8420-8430 8430-8440 8440-8450 8450-8460 8460-8470 8470-8480 8480-8490 8490-8500 8500-8510 8510-8520 8520-8530 8530-8540 8540-8550 8550-8560 8560-8570 8570-8580 8580-8590 8590-8600 8600-8610 8610-8620 8620-8630 8630-8640 8640-8650 8650-8660 8660-8670 8670-8680 8680-8690 8690-8700 8700-8710 8710-8720 8720-8730 8730-8740 8740-8750 8750-8760 8760-8770 8770-8780 8780-8790 8790-8800 8800-8810 8810-8820 8820-8830 8830-8840 8840-8850 8850-8860 8860-8870 8870-8880 8880-8890 8890-8900 8900-8910 8910-8920 8920-8930 8930-8940 8940-8950 8950-8960 8960-8970 8970-8980 8980-8990 8990-9000 9000-9010 9010-9020 9020-9030 9030-9040 9040-9050 9050-9060 9060-9070 9070-9080 9080-9090 9090-9100 9100-9110 9110-9120 9120-9130 9130-9140 9140-9150 9150-9160 9160-9170 9170-9180 9180-9190 9190-9200 9200-9210 9210-9220 9220-9230 9230-9240 9240-9250 9250-9260 9260-9270 9270-9280 9280-9290 9290-9300 9300-9310 9310-9320 9320-9330 9330-9340 9340-9350 9350-9360 9360-9370 9370-9380 9380-9390 9390-9400 9400-9410 9410-9420 9420-9430 9430-9440 9440-9450 9450-9460 9460-9470 9470-9480 9480-9490 9490-9500 9500-9510 9510-9520 9520-9530 9530-9540 9540-9550 9550-9560 9560-9570 9570-9580 9580-9590 9590-9600 9600-9610 9610-9620 9620-9630 9630-9640 9640-9650 9650-9660 9660-9670 9670-9680 9680-9690 9690-9700 9700-9710 9710-9720 9720-9730 9730-9740 9740-9750 9750-9760 9760-9770 9770-9780 9780-9790 9790-9800 9800-9810 9810-9820 9820-9830 9830-9840 9840-9850 9850-9860 9860-9870 9870-9880 9880-9890 9890-9900 9900-9910 9910-9920 9920-9930 9930-9940 9940-9950 9950-9960 9960-9970 9970-9980 9980-9990 9990-10000 10000-10010 10010-10020 10020-10030 10030-10040 10040-10050 10050-10060 10060-10070 10070-10080 10080-10090 10090-10100 10100-10110 10110-10120 10120-10130 10130-10140 10140-10150 10150-10160 10160-10170 10170-10180 10180-10190 10190-10200 10200-10210 10210-10220 10220-10230 10230-10240 10240-10250 10250-10260 10260-10270 10270-10280 10280-10290 10290-10300 10300-10310 10310-10320 10320-10330 10330-10340 10340-10350 10350-10360 10360-10370 10370-10380 10380-10390 10390-10400 10400-10410 10410-10420 10420-10430 10430-10440 10440-10450 10450-10460 10460-10470 10470-10480 10480-10490 10490-10500 10500-10510 10510-10520 10520-10530 10530-10540 10540-10550 10550-10560 10560-10570 10570-10580 10580-10590 10590-10600 10600-10610 10610-10620 10620-10630 10630-10640 10640-10650 10650-10660 10660-10670 10670-10680 10680-10690 10690-10700 10700-10710 10710-10720 10720-10730 10730-10740 10740-10750 10750-10760 10760-10770 10770-10780 10780-10790 10790-10800 10800-10810 10810-10820 10820-10830 10830-10840 10840-10850 10850-10860 10860-10870 10870-10880 10880-10890 10890-10900 10900-10910 10910-10920 10920-10930 10930-10940 10940-10950 10950-10960 10960-10970 10970-10980 10980-10990 10990-11000 11000-11010 11010-11020 11020-11030 11030-11040 11040-11050 11050-11060 11060-11070 11070-11080 11080-11090 11090-11100 11100-11110 11110-11120 11120-11130 11130-11140 11140-11150 11150-11160 11160-11170 11170-11180 11180-11190 11190-11200 11200-11210 11210-11220 11220-11230 11230-11240 11240-11250 11250-11260 11260-11270 11270-11280 11280-11290 11290-11300 11300-11310 11310-11320 11320-11330 11330-11340 11340-11350 11350-11360 11360-11370 11370-11380 11380-11390 11390-11400 11400-11410 11410-11420 11420-11430 11

Localisation

X: 605967 Y: 127289
Secteur: OLLON LOC
Commune: Randogne
Lieu-dit: LOC

Environnement

Roche-mère: Schistes argileux sombres peu calcaires

Etat: Plutôt une petite convexité stabilisée, entre 2 zones glissées plus concaves et plus actives, zone d'éboulement avec des blocs enfouis.
Les hydro géologues ont trouvé "beaucoup d'eau" à 70cm (cause du glissement)

Végétation / Cépage :
Erosion et battance :
Etat de surface :

?Plantier après chasselas/5BB arraché
Instabilité-glissements
30 à 40% de schistes du flysch avec surtout des quartzites plus dures + gypse et tuf

Position : Milieu de pente, 50-75% irrégulière

Hydrologie excès d'eau temporaire

Date : 10/04/2006

Observateur : J.Marion

Apports latéraux

Circulations d'eau (surfaces de glissement)

Description

Nom réf: **Calcosol à schistes "mous", peu calcaire issu de glissement de schistes argileux**



Horizons

0 - Brun olive pâle, avec des zones orangées (issues de gypse) et grises (plaquettes de schiste): mélange de 100 remaniement ou glissement. Limon sableux argileux calcaire LSa++, avec 20 à 30% de graviers cailloux et quelques blocs, structure très friable et fine, bien poreux jusqu'à 50cm puis moins (agrégats et structure plus fermés) plus fermés). Frais meuble à peu compact.
100 - 70% DE GRAVIERES ET CAILLOUX de schistes, GRIS SOMBRE, limon sableux en plaquettes 105 L(S)p++, calcaire, frais
105 - Jaune pâle, horizon issu de l'altération de gypse et/ou de dolomie du trias, limon sableux fin calcaire 110 avec 20% de petits graviers de gypse, chevelus morts.
II/Gy - Très noir, gras, très salissant comme du houiller, LIMON sableux en plaquettes très peu calcaire 110 70% de schistes noirs très fins. Frais meuble. Très magnésien.
II/C - Uniquement des chevelus, pas très abondants.
140 - mélangé Gris, gris sombre, zones plus jaune pâle, limon sableux ou limon sableux en plaquettes selon 160 les endroits, 50 à 70% de plaquettes de schiste, avec quartzites

Détail



Profil racin.

[mb rac./dm]

0 20 40 60 80

10 20 30 40 50 60 70 80 90 100

110 120 130 140 150 160 170 180 190 200

210 220 230 240 250 260 270 280 290 300

310 320 330 340 350 360 370 380 390 400

410 420 430 440 450 460 470 480 490 500

510 520 530 540 550 560 570 580 590 600

610 620 630 640 650 660 670 680 690 700

710 720 730 740 750 760 770 780 790 800

810 820 830 840 850 860 870 880 890 900

910 920 930 940 950 960 970 980 990 1000

1010 1020 1030 1040 1050 1060 1070 1080 1090 1100

1110 1120 1130 1140 1150 1160 1170 1180 1190 1200

1210 1220 1230 1240 1250 1260 1270 1280 1290 1300

1310 1320 1330 1340 1350 1360 1370 1380 1390 1400

1410 1420 1430 1440 1450 1460 1470 1480 1490 1500

1510 1520 1530 1540 1550 1560 1570 1580 1590 1600

1610 1620 1630 1640 1650 1660 1670 1680 1690 1700

1710 1720 1730 1740 1750 1760 1770 1780 1790 1800

1810 1820 1830 1840 1850 1860 1870 1880 1890 1900

1910 1920 1930 1940 1950 1960 1970 1980 1990 2000

2010 2020 2030 2040 2050 2060 2070 2080 2090 2100

2110 2120 2130 2140 2150 2160 2170 2180 2190 2200

2210 2220 2230 2240 2250 2260 2270 2280 2290 2300

2310 2320 2330 2340 2350 2360 2370 2380 2390 2400

2410 2420 2430 2440 2450 2460 2470 2480 2490 2500

2510 2520 2530 2540 2550 2560 2570 2580 2590 2600

2610 2620 2630 2640 2650 2660 2670 2680 2690 2700

2710 2720 2730 2740 2750 2760 2770 2780 2790 2800

2810 2820 2830 2840 2850 2860 2870 2880 2890 2900

2910 2920 2930 2940 2950 2960 2970 2980 2990 3000

3010 3020 3030 3040 3050 3060 3070 3080 3090 3100

3110 3120 3130 3140 3150 3160 3170 3180 3190 3200

3210 3220 3230 3240 3250 3260 3270 3280 3290 3300

3310 3320 3330 3340 3350 3360 3370 3380 3390 3400

Réserve utilisable: 130 mm
Réserve potentielle totale: 143 mm
Réserve sur la prof. des racines: 143 mm

Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [%]	IPC	CEC [meq/100g]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
60-90	22	35,4	42,6	1,3	7,5	18			20,9	83,2	96	0,8	2,1	0,8
120-130	15,5	31,2	53,3	3,1	7,8	1			10,6	28,4	65	0,4	33	1,5

Synthèse générale

Code carto: 4815 G (Gy)

PEYROSOL/Calcosol à schistes "noirs", calcaire issu de glissements à répétitions de schistes argileux très noirs, avec poches de gypses (mélange) et blocs d'éboulement de calcaire ou flysch.

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Très riche en magnésite en profondeur (Trias associant dolomie et gypse). Blocs enfouis

**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT H DE LA COMMUNE
DE CRANS-MONTANA (SECTEUR RANDOGNE)**

Noms locaux ou cadastraux	Les Marcons, Les Auchelets			
Surface en ha	5.21 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 700 m	Moyenne du secteur m	Haut du secteur 730 m	
Exposition	Sud-Sud Est (S-SO)			
Pente	Minimum 10 %	Moyenne 30 %	Maximum 50 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 23.8 % Silt : 38.6 % Sables : 37.6 %		Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 5 à 20 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui ex. : étude des terroirs			
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	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				
Arvine (3) : X	Sylvaner (1 à 2) : V	:	:	:
Chasselas (1) : V	:	:	:	:
Savagnin rose aromatique (p) : V	:	:	:	:
Pinot gris (1) : V	:	:	:	:
Muscat (1 à 2) : V	:	:	:	:
Pinot blanc (1) : V	:	:	:	:
CEPAGES ROUGES				
Diolinoir (1 à 2) : V	:	:	:	:
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 :

- 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 I DE LA COMMUNE
DE CRANS-MONTANA (SECTEUR RANDOGNE)**

Noms locaux ou cadastraux	Les Varroux, Zillavau			
Surface en ha	5.85 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 700 m	Moyenne du secteur m	Haut du secteur 780 m	
Exposition	Sud Est (SO) Sud Ouest (SW) les cuvettes			
Pente	Minimum 20 %	Moyenne 35 %	Maximum 50 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 23 % Silt : 31.7 % Sables : 45.3 %		Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 5 à 40 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui ex. : étude des terroirs			
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	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	Sylvaner (1 à 2) : X	:	:	:
Traminer blanc (1 à 2) : V	:	:	:	:
Pinot gris (1) : V	:	:	:	:
Muscat (1 à 2) : V	:	:	:	:
Pinot blanc (1) : V	:	:	:	:
Rèze (2) : X	:	:	:	:
CEPAGES ROUGES				
Gamay (1) : V	Pinot noir (1) : VV	:	:	:
Gamaret (1) : V	:	:	:	:
Humagne rouge (3) : X	:	:	:	:
Merlot (2) : 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 CRANS-MONTANA (SECTEUR RANDOGNE)**

Noms locaux ou cadastraux	La Gotra, Le Clos		
Surface en ha	3.27 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 700 m	Moyenne du secteur m	Haut du secteur 750 m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum 20 à 40 %	Moyenne %	Maximum % Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 23.1 % Silt : 38.9 % Sables : 38 %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 30 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	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

Chardonnay (1) : VV	:	:
Chasselas (1) : VV	:	:
Pinot gris (1) : VV	:	:
Muscat (1 à 2) : V	:	:
Sylvaner (1 à 2) : X	:	:
:	:	:

CEPAGES ROUGES

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 K DE LA COMMUNE
DE CRANS-MONTANA (SECTEUR RANDOGNE)**

Noms locaux ou cadastraux	Tovachit; Les Crevais			
Surface en ha	6.45 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 730 m	Moyenne du secteur m	Haut du secteur 800 m	
Exposition	Sud Est (SO)			
Pente	Minimum 20 %	Moyenne 30 %	Maximum 40 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 12 % Silt : 30 % Sables : 57 %		Teneur en gravier : X	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 9 %	Actif : 3 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 1.3	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui Rand 11			
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	:	:	:	:
Chasselas (1) : V	:	:	:	:
Pinot gris (1) : V	:	:	:	:
Muscat (1 à 2) : X	:	:	:	:
Sylvaner (1 à 2) : X	:	:	:	:
:	:	:	:	:
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 :

- 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.

La commission communale déconseille fortement la plantation de tous les cépages blancs et rouges de 3^{ème} époque dans ce secteur

Description des profils de sol

N°profil: RAND -11

Localisation

X: 605428 Y: 126250
Secteur: OLLON LOC
Commune: Randogne
Lieu-dit: LOC - Tovachir
Date: 24/11/2005

Environnement

Roche-mère: Schistes argileux sombres peu calcaires

Antécédents climatiques: froid - gel nocturne - très sec depuis Octobre

Position: Haut de pente, 15-25% convexe

Végétation / Cépage: Pinot Noir /5BB

Lieu-dit: LOC - Tovachir

Erosion et battance: Ni érosion ni battance

Hydrologie: apports latéraux souterrains
résurgences, sourcesEtat de surface: Couvert de graviers et cailloux aplatis
sombres assez fragiles.

Observateur: I. Letessier

Description

Nom réf: *CALCOSOL sombre de/sur schistes aaléniens*

Prof [cm]

Horizons

- 0 - Sable en plaquettes gris sombre, assez effervescents (plus que le taux de calcaire ne le montre) mélangé à de nombreux débris de schistes mous et noirs, sec et meuble
- 70 - *LAc* ROCHE schisteuse SOMBRE fragile en bancs très déformés (rayon de courbure de 50 à 60cm!), les 140 3/4 sont mous, ça se défait à la main. La terre est constituée de sables en plaquettes fragiles (attention à l'analyse). Le tout est poreux, on voit des racines se faufiler dans les feuillets mais elles sont difficiles à compter.
- 140 - noir, roche schisteuse très feuilletée à toucher "gras" sensation de "frais", se fragmentant en plaquettes 160 fragiles peu calcaires. Faces rouilles (riche en fer), se défait au couteau. On voit bien des fines racines et chevelus ressortir au delà de 150cm entre les feuillets.
- R

Détail



Profil racin.

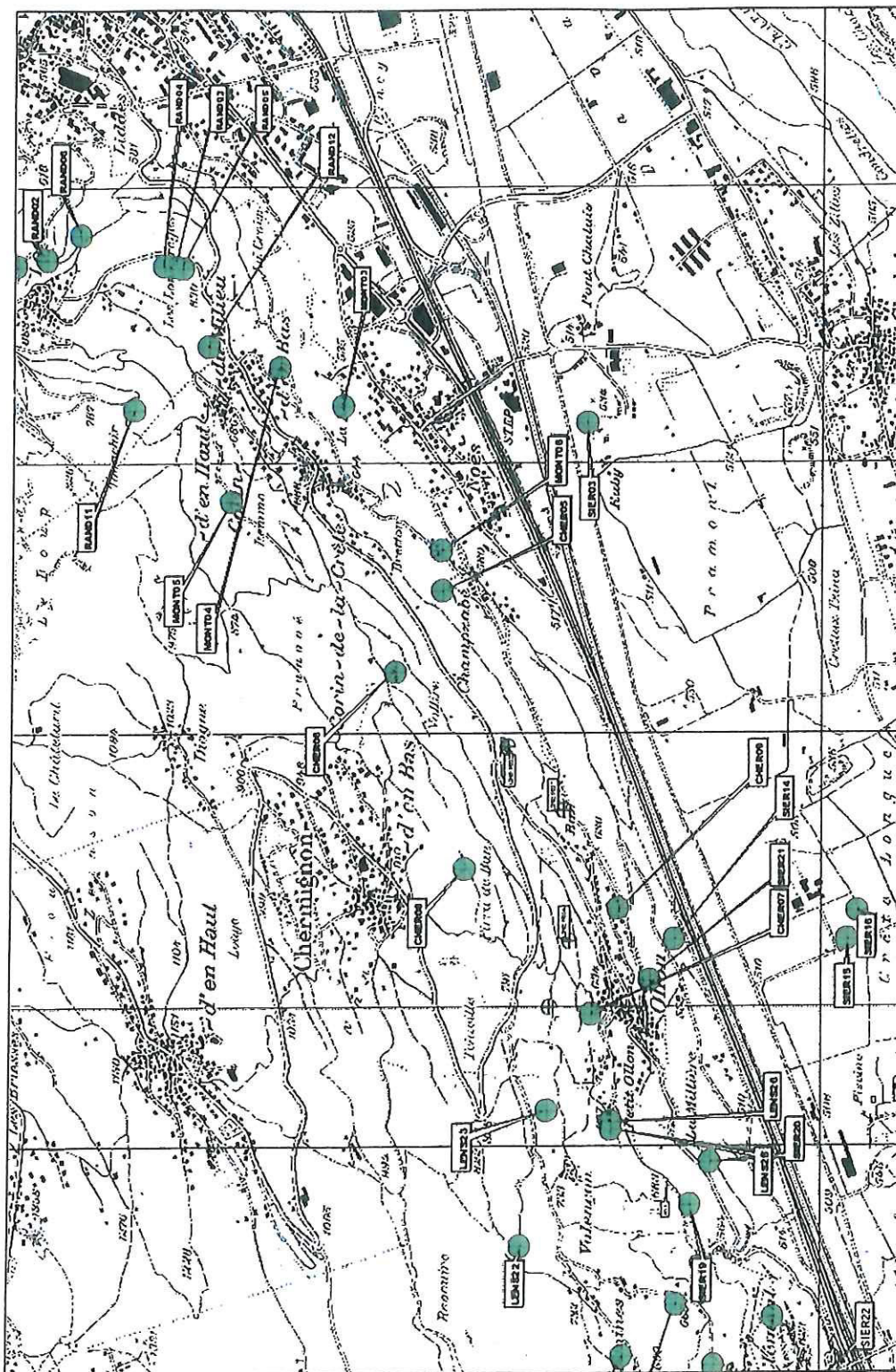
[nb rac./dm]

0 20 40 80

0-10 10-20 20-30 30-40 40-50 50-60 60-70 70-80 80-90 90-100 100-110 110-120 120-130 130-140 140-150 150-160 160-170 170-180 180-190 190-200 200-210 210-220 220-230 230-240 240-250 250-260 260-270 270-280 280-290 290-300 300-310 310-320 320-330 330-340 340-350 350-360 360-370 370-380 380-390 390-400 400-410 410-420 420-430 430-440 440-450 450-460 460-470 470-480 480-490 490-500 500-510 510-520 520-530 530-540 540-550 550-560 560-570 570-580 580-590 590-600 600-610 610-620 620-630 630-640 640-650 650-660 660-670 670-680 680-690 690-700 700-710 710-720 720-730 730-740 740-750 750-760 760-770 770-780 780-790 790-800 800-810 810-820 820-830 830-840 840-850 850-860 860-870 870-880 880-890 890-900 900-910 910-920 920-930 930-940 940-950 950-960 960-970 970-980 980-990 990-1000 1000-1010 1010-1020 1020-1030 1030-1040 1040-1050 1050-1060 1060-1070 1070-1080 1080-1090 1090-1100 1100-1110 1110-1120 1120-1130 1130-1140 1140-1150 1150-1160 1160-1170 1170-1180 1180-1190 1190-1200 1200-1210 1210-1220 1220-1230 1230-1240 1240-1250 1250-1260 1260-1270 1270-1280 1280-1290 1290-1300 1300-1310 1310-1320 1320-1330 1330-1340 1340-1350 1350-1360 1360-1370 1370-1380 1380-1390 1390-1400 1400-1410 1410-1420 1420-1430 1430-1440 1440-1450 1450-1460 1460-1470 1470-1480 1480-1490 1490-1500 1500-1510 1510-1520 1520-1530 1530-1540 1540-1550 1550-1560 1560-1570 1570-1580 1580-1590 1590-1600 1600-1610 1610-1620 1620-1630 1630-1640 1640-1650 1650-1660 1660-1670 1670-1680 1680-1690 1690-1700 1700-1710 1710-1720 1720-1730 1730-1740 1740-1750 1750-1760 1760-1770 1770-1780 1780-1790 1790-1800 1800-1810 1810-1820 1820-1830 1830-1840 1840-1850 1850-1860 1860-1870 1870-1880 1880-1890 1890-1900 1900-1910 1910-1920 1920-1930 1930-1940 1940-1950 1950-1960 1960-1970 1970-1980 1980-1990 1990-2000 2000-2010 2010-2020 2020-2030 2030-2040 2040-2050 2050-2060 2060-2070 2070-2080 2080-2090 2090-2100 2100-2110 2110-2120 2120-2130 2130-2140 2140-2150 2150-2160 2160-2170 2170-2180 2180-2190 2190-2200 2200-2210 2210-2220 2220-2230 2230-2240 2240-2250 2250-2260 2260-2270 2270-2280 2280-2290 2290-2300 2300-2310 2310-2320 2320-2330 2330-2340 2340-2350 2350-2360 2360-2370 2370-2380 2380-2390 2390-2400 2400-2410 2410-2420 2420-2430 2430-2440 2440-2450 2450-2460 2460-2470 2470-2480 2480-2490 2490-2500 2500-2510 2510-2520 2520-2530 2530-2540 2540-2550 2550-2560 2560-2570 2570-2580 2580-2590 2590-2600 2600-2610 2610-2620 2620-2630 2630-2640 2640-2650 2650-2660 2660-2670 2670-2680 2680-2690 2690-2700 2700-2710 2710-2720 2720-2730 2730-2740 2740-2750 2750-2760 2760-2770 2770-2780 2780-2790 2790-2800 2800-2810 2810-2820 2820-2830 2830-2840 2840-2850 2850-2860 2860-2870 2870-2880 2880-2890 2890-2900 2900-2910 2910-2920 2920-2930 2930-2940 2940-2950 2950-2960 2960-2970 2970-2980 2980-2990 2990-3000 3000-3010 3010-3020 3020-3030 3030-3040 3040-3050 3050-3060 3060-3070 3070-3080 3080-3090 3090-3100 3100-3110 3110-3120 3120-3130 3130-3140 3140-3150 3150-3160 3160-3170 3170-3180 3180-3190 3190-3200 3200-3210 3210-3220 3220-3230 3230-3240 3240-3250 3250-3260 3260-3270 3270-3280 3280-3290 3290-3300 3300-3310 3310-3320 3320-3330 3330-3340 3340-3350 3350-3360 3360-3370 3370-3380 3380-3390 3390-3400 3400-3410 3410-3420 3420-3430 3430-3440 3440-3450 3450-3460 3460-3470 3470-3480 3480-3490 3490-3500 3500-3510 3510-3520 3520-3530 3530-3540 3540-3550 3550-3560 3560-3570 3570-3580 3580-3590 3590-3600 3600-3610 3610-3620 3620-3630 3630-3640 3640-3650 3650-3660 3660-3670 3670-3680 3680-3690 3690-3700 3700-3710 3710-3720 3720-3730 3730-3740 3740-3750 3750-3760 3760-3770 3770-3780 3780-3790 3790-3800 3800-3810 3810-3820 3820-3830 3830-3840 3840-3850 3850-3860 3860-3870 3870-3880 3880-3890 3890-3900 3900-3910 3910-3920 3920-3930 3930-3940 3940-3950 3950-3960 3960-3970 3970-3980 3980-3990 3990-4000 4000-4010 4010-4020 4020-4030 4030-4040 4040-4050 4050-4060 4060-4070 4070-4080 4080-4090 4090-4100 4100-4110 4110-4120 4120-4130 4130-4140 4140-4150 4150-4160 4160-4170 4170-4180 4180-4190 4190-4200 4200-4210 4210-4220 4220-4230 4230-4240 4240-4250 4250-4260 4260-4270 4270-4280 4280-4290 4290-4300 4300-4310 4310-4320 4320-4330 4330-4340 4340-4350 4350-4360 4360-4370 4370-4380 4380-4390 4390-4400 4400-4410 4410-4420 4420-4430 4430-4440 4440-4450 4450-4460 4460-4470 4470-4480 4480-4490 4490-4500 4500-4510 4510-4520 4520-4530 4530-4540 4540-4550 4550-4560 4560-4570 4570-4580 4580-4590 4590-4600 4600-4610 4610-4620 4620-4630 4630-4640 4640-4650 4650-4660 4660-4670 4670-4680 4680-4690 4690-4700 4700-4710 4710-4720 4720-4730 4730-4740 4740-4750 4750-4760 4760-4770 4770-4780 4780-4790 4790-4800 4800-4810 4810-4820 4820-4830 4830-4840 4840-4850 4850-4860 4860-4870 4870-4880 4880-4890 4890-4900 4900-4910 4910-4920 4920-4930 4930-4940 4940-4950 4950-4960 4960-4970 4970-4980 4980-4990 4990-5000 5000-5010 5010-5020 5020-5030 5030-5040 5040-5050 5050-5060 5060-5070 5070-5080 5080-5090 5090-5100 5100-5110 5110-5120 5120-5130 5130-5140 5140-5150 5150-5160 5160-5170 5170-5180 5180-5190 5190-5200 5200-5210 5210-5220 5220-5230 5230-5240 5240-5250 5250-5260 5260-5270 5270-5280 5280-5290 5290-5300 5300-5310 5310-5320 5320-5330 5330-5340 5340-5350 5350-5360 5360-5370 5370-5380 5380-5390 5390-5400 5400-5410 5410-5420 5420-5430 5430-5440 5440-5450 5450-5460 5460-5470 5470-5480 5480-5490 5490-5500 5500-5510 5510-5520 5520-5530 5530-5540 5540-5550 5550-5560 5560-5570 5570-5580 5580-5590 5590-5600 5600-5610 5610-5620 5620-5630 5630-5640 5640-5650 5650-5660 5660-5670 5670-5680 5680-5690 5690-5700 5700-5710 5710-5720 5720-5730 5730-5740 5740-5750 5750-5760 5760-5770 5770-5780 5780-5790 5790-5800 5800-5810 5810-5820 5820-5830 5830-5840 5840-5850 5850-5860 5860-5870 5870-5880 5880-5890 5890-5900 5900-5910 5910-5920 5920-5930 5930-5940 5940-5950 5950-5960 5960-5970 5970-5980 5980-5990 5990-6000 6000-6010 6010-6020 6020-6030 6030-6040 6040-6050 6050-6060 6060-6070 6070-6080 6080-6090 6090-6100 6100-6110 6110-6120 6120-6130 6130-6140 6140-6150 6150-6160 6160-6170 6170-6180 6180-6190 6190-6200 6200-6210 6210-6220 6220-6230 6230-6240 6240-6250 6250-6260 6260-6270 6270-6280 6280-6290 6290-6300 6300-6310 6310-6320 6320-6330 6330-6340 6340-6350 6350-6360 6360-6370 6370-6380 6380-6390 6390-6400 6400-6410 6410-6420 6420-6430 6430-6440 6440-6450 6450-6460 6460-6470 6470-6480 6480-6490 6490-6500 6500-6510 6510-6520 6520-6530 6530-6540 6540-6550 6550-6560 6560-6570 6570-6580 6580-6590 6590-6600 6600-6610 6610-6620 6620-6630 6630-6640 6640-6650 6650-6660 6660-6670 6670-6680 6680-6690 6690-6700 6700-6710 6710-6720 6720-6730 6730-6740 6740-6750 6750-6760 6760-6770 6770-6780 6780-6790 6790-6800 6800-6810 6810-6820 6820-6830 6830-6840 6840-6850 6850-6860 6860-6870 6870-6880 6880-6890 6890-6900 6900-6910 6910-6920 6920-6930 6930-6940 6940-6950 6950-6960 6960-6970 6970-6980 6980-6990 6990-7000 7000-7010 7010-7020 7020-7030 7030-7040 7040-7050 7050-7060 7060-7070 7070-7080 7080-7090 7090-7100 7100-7110 7110-7120 7120-7130 7130-7140 7140-7150 7150-7160 7160-7170 7170-7180 7180-7190 7190-7200 7200-7210 7210-7220 7220-7230 7230-7240 7240-7250 7250-7260 7260-7270 7270-7280 7280-7290 7290-7300 7300-7310 7310-7320 7320-7330 7330-7340 7340-7350 7350-7360 7360-7370 7370-7380 7380-7390 7390-7400 7400-7410 7410-7420 7420-7430 7430-7440 7440-7450 7450-7460 7460-7470 7470-7480 7480-7490 7490-7500 7500-7510 7510-7520 7520-7530 7530-7540 7540-7550 7550-7560 7560-7570 7570-7580 7580-7590 7590-7600 7600-7610 7610-7620 7620-7630 7630-7640 7640-7650 7650-7660 7660-7670 7670-7680 7680-7690 7690-7700 7700-7710 7710-7720 7720-7730 7730-7740 7740-7750 7750-7760 7760-7770 7770-7780 7780-7790 7790-7800 7800-7810 7810-7820 7820-7830 7830-7840 7840-7850 7850-7860 7860-7870 7870-7880 7880-7890 7890-7900 7900-7910 7910-7920 7920-7930 7930-7940 7940-7950 7950-7960 7960-7970 7970-7980 7980-7990 7990-8000 8000-8010 8010-8020 8020-8030 8030-8040 8040-8050 8050-8060 8060-8070 8070-8080 8080-8090 8090-8100 8100-8110 8110-8120 8120-8130 8130-8140 8140-8150 8150-8160 8160-8170 8170-8180 8180-8190 8190-8200 8200-8210 8210-8220 8220-8230 8230-8240 8240-8250 8250-8260 8260-8270 8270-8280 8280-8290 8290-8300 8300-8310 8310-8320 8320-8330 8330-8340 8340-8350 8350-8360 8360-8370 8370-8380 8380-8390 8390-8400 8400-8410 8410-8420 8420-8430 8430-8440 8440-8450 8450-8460 8460-8470 8470-8480 8480-8490 8490-8500 8500-8510 8510-8520 8520-8530 8530-8540 8540-8550 8550-8560 8560-8570 8570-8580 8580-8590 8590-8600 8600-8610 8610-8620 8620-8630 8630-8640 8640-8650 8650-8660 8660-8670 8670-8680 8680-8690 8690-8700 8700-8710 8710-8720 8720-8730 8730-8740 8740-8750 8750-8760 8760-8770 8770-8780 8780-8790 8790-8800 8800-8810 8810-8820 8820-8830 8830-8840 8840-8850 8850-8860 8860-8870 8870-8880 8880-8890 8890-8900 8900-8910 8910-8920 8920-8930 8930-8940 8940-8950 8950-8960 8960-8970 8970-8980 8980-8990 8990-9000 9000-9010 9010-9020 9020-9030 9030-9040 9040-9050 9050-9060 9060-9070 9070-9080 9080-9090 9090-9100 9100-9110 9110-9120 9120-9130 9130-9140 9140-9150 9150-9160 9160-9170 9170-9180 9180-9190 9190-9200 9200-9210 9210-9220 9220-9230 9230-9240 9240-9250 9250-9260 9260-9270 9270-9280 9280-9290 9290-9300 9300-9310 9310-9320 9320-9330 9330-9340 9340-9350 9350-9360 9360-9370 9370-9380 9380-9390 9390-9400 9400-9410 9410-9420 9420-9430 9430-9440 9440-9450 9450-9460 9460-9470 9470-9480 9480-9490 9490-9500 9500-9510 9510-9520 9520-9530 9530-9540 9540-9550 9550-9560 9560-9570 9570-9580 9580-9590 9590-9600 9600-9610 9610-9620 9620-9630 9630-9640 9640-9650 9650-9660 9660-9670 9670-9680 9680-9690 9690-9700 9700-9710 9710-9720 9720-9730 9730-9740 9740-9750 9750-9760 9760-9770 9770-9780 9780-9790 9790-9800 9800-9810 9810-9820 9820-9830 9830-9840 9840-9850 9850-9860 9860-9870 9870-9880 9880-9890 9890-9900 9900-9910 9910-9920 9920-9930 9930-9940 9940-9950 9950-9960 9960-9970 9970-9980 9980-9990 9990-10000 10000-10010 10010-10020 10020-10030 10030-10040 10040-10050 10050-10060 10060-10070 10070-10080 10080-10090 10090-10100 10100-10110 10110-10120 10120-10130 10130-10140 10140-10150 10150-10160 10160-10170 10170-10180 10180-10190 10190-10200 10200-10210 10210-10220 10220-10230 10230-10240 10240-10250 10250-10260 10260-10270 10270-10280 10280-10290 10290-10300 10300-10310 10310-10320 10320-10330 10330-10340 10340-10350 10350-10360 10360-10370 10370-10380 10380-10390 10390-10400 10400-10410 10410-10420 10420-10430 10430-10440 10440-10450 10450-10460 10460-10470 10470-10480 10480-10490 10490-10500 10500-10510 10510-10520 10520-10530 10530-10540 10540-10550 10550-10560 10560-10570 10570-10580 10580-10590 10590-10600 10600-10610 10610-10620 10620-10630 10630-10640 10640-10650 10650-10660 10660-10670 10670-10680 10680-10690 10690-10700 10700-10710 10710-10720 10720-10730 10730-10740 10740-10750 10750-10760 10760-10770 10770-10780 10780-10790 10790-10800 10800-10810 10810-10820 10820-10830 10830-10840 10840-10850 10850-10860 10860-10870 10870-10880 10880-10890 10890-10900 10900-10910 10910-10920 10920-10930 10930-10940 10940-10950 10950-10960 10960-10970 10970-10980 10980-10990 10990

11 - LES FICHES DE PROFILS

Elles sont classées par ordre de numéro de profil. Seuls les profils de l'étude sont imprimés. Les autres sont localisés sur les cartes et rapidement saisis dans la base de donnée (valorisation des analyses de terre).



DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT L DE LA COMMUNE DE CRANS-MONTANA (SECTEUR MONTANA)

Noms locaux ou cadastraux	Champzabé, Portoni, La Râye, La Râyetle, Merbé, Bretton, Malachéla, Corin d'en Bas, La Lessieure Les Felepous, Erdes, Pliantachaze, La Combella, Dejocic, La Plaqua, Corin de la Crête, Les Rayons			
Surface en ha	22.36 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 550 m	Moyenne du secteur 600 m	Haut du secteur 650 m	
Exposition	Sud (S)			
Pente	Minimum %	Moyenne 25 %	Maximum %	Terrasses 75 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 17 % Silt : 43 % Sables : 40 %		Teneur en gravier : XXX	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 27 %	Actif : 10 %	IPC indice du pouvoir chlorosant:	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui (MONT-03) (MONT-04) (MONT-06)			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui étude des terroirs			
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).			
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> 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

Arvine (3) : VV GC	Muscat (1 à 2) : VV	:
ardonnay (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV	:
Marsanne blanche (3) : VV GC	Rèze (2) : VV	:
Chasselas (1) : VV GC		:
Humagne (2) : VV	:	:
Pinot gris (1) : V	:	:

CEPAGES ROUGES

Ancellotta (2 à 3) : V	Diolinoir (1 à 2) : VV	Pinot noir (1) : V
Cabernet franc (2) : V	Gamay (1) : VV	Syrah (2 à 3) : VV GC
Cabernet Sauvignon (2 à 3) : VV	Humagne rouge (3) : VV GC	Gamaret (1) : V
Cornalin du Valais (3) : VV GC	Merlot (2) : VV	Carminoir (2 à 3) : V

N.B. : Faire figurer l'époque de maturité du cépage et la calsse – exemple : Chasselas 1 VV GC

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

La commission déconseille de planter des cépages P à TP et P dans le secteur L

Localisation

X: 605212 Y: 125754
Secteur: OLLON LOC
Commune: MONTANA
Lieu-dit: CORIN Raye

Date: 23/11/2005
Observateur: I. Letessier

Environnement

Antécédents climatiques: froid - gel nocturne - très sec depuis Octobre

Etat: mais avec des passées graveleuses irrégulières en profondeur et un bloc de flysch au nord

Position: Milieu de pente, 35-50% régulière

Hydrologie sans excès d'eau

Végétation / Cépage: ?

Erosion et battance: Ni érosion ni battance

Description

Nom réf: CALCOSOL profond irrégulièrement caillouteux sur lit de graviers

Prof [cm]

Horizons

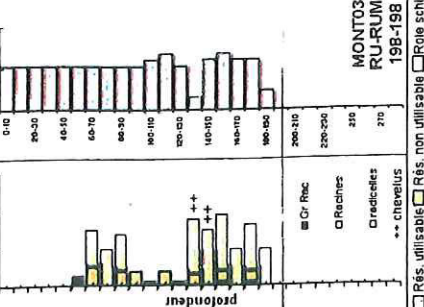
- 0 - 60 Brun pâle, limon sableux calcaire modérément caillouteux (30%, toute formes, calcaires) bonne teneur en matière organique donc structure assez construite polyédrique nette peu fragile, bonne porosité structurale et biologique, agrégats très poreux, très sec, donc compact, traces de vers et de racines.
- 60 - 130 Peu différent, encore bien brassé avec des poches plus sombres plus riches en matière organique bien décomposée ou en voie de décomposition et des zones plus claires et moins poreuses. Très sec.
- 130 - 180 Persillures calcaires blanches.
- 180 - 190 Uniquement au nord du profil: une grosse dalle de flysch est surmontée d'une mince passée de loess ocre et recouvre une grosse poche de graviers et cailloux assez indurés jusqu'au fond.
- 180 - 190 Coté sud: plus pâle, limon sableux calcaire, peu caillouteux, 10 à 30% graviers et cailloux plutôt arrondis très irréguliers dans une matrice avec mélange de loess probable. Globalement peu poreux, Structure continue, très sec et compact, mais bien enraciné: Racines assez abondantes, bien réparties, tourmentées.
- 180 - 190 Niveau de graviers et petits cailloux de toute forme tout au fond, avec des racines grosses et moyenne, matrice encore limono sableuse beige et calcaire.

Détail



Profil racin. [nb rac./dm]

Profil hydria. [mm/dm]



Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [g]	GEC [mg/100g]	CECm [mg/100g-arg]	Cd [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]	
40-90	13,2	43,6	43,2	1,5	8,1	22	6,8	120	4,8	9,3	47,7	94	0,9	4,6	0,8	0
140-180	14,2	51,9	33,9	1,1	7,7	17	8,3	72,4	15,8	14,2	84,5	95	0,3	3,9	0,6	0

Synthèse générale

Code carto: 6116oe R/(27)

CALCOSOL profond limono sableux irrégulièrement caillouteux sur lit de graviers

Remarques sur la zone carto et sur le profil:

Enracinement profond très bien réparti

Réserve utilisable: 198 mm

Réserve potentielle totale: 198 mm

Réserve sur la prof. des racines: 198 mm

Description des profils de sol

Localisation

X : 605352 Y : 125990
 Secteur : OLLON LOC
 Commune : MONTANA
 Lieu-dit : Corin Lessieur
 Date : 24/11/2005
 Observateur : I. Letessier

Environnement

Roche-mère: PX: Eboulis ou cône Cailloux > 40%
 Etat: irrégulièrement en bandes alternées de couleur différentes, essentiellement des graviers et cailloux de flysch
 Position : Milieu de pente, 35-50% régulière
 Hydrologie : sans excès d'eau
 Antécédents climatiques: froid - gel nocturne - très sec depuis Octobre
 Végétation / Cépage : Gamay / 5BB
 Erosion et battance : Ni érosion ni battance
 Etat de surface : Majorité de plaquettes et cailloux anguleux calcaires

N° profil: MONT -04

Description

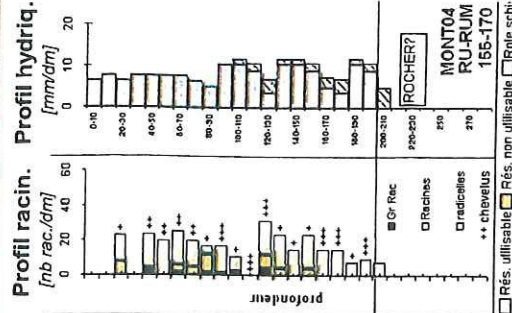
Nom réf: CALCOSOL profond caillouteux en dépôts liés, avec un peu de loess?



Horizons

- 0 - 90 Variable mélangé brun / brun moyen limon sableux (sables en plaquettes) caillouteux (40 à 50% de graviers et cailloux calcaires aplatis (Flysch) à plaquettes fragiles un peu plus à la base de l'horizon, structure peu visible polyédrique subangulaire, mais assez poreux (cailloux, structure agrégats poreux) bien enraciné, beaucoup de chevelu à la base, sec. Pseudomycétium calcaires à la base
 90 - 120 Brun plus jaune, limons sableux à sables fins (pas en plaquettes) calcaire, persillé de blanc (calcaire) un peu moins caillouteux (30 à 40%), racines moins visibles mais bien présentes.
 120 - 130 1er lit de cailloux aplatis (70%), matrice LSp fines plaquettes s'écrasant, couleur grise argenté, calcaire, chevelu et racines très abondants.
 130 - 160 Brun plus jaune, limons sableux à sables fins (pas en plaquettes) calcaire, persillé de blanc (calcaire) un peu moins caillouteux (30 à 40%), racines moins visibles mais bien présentes. A peine frais
 160 - 180 2ème lit de cailloux aplatis (70%), matrice LSp fines plaquettes s'écrasant, couleur grise argenté, calcaire, chevelu et fines racines très abondants. A peine frais
 180 - 200 Brun plus jaune, limons sableux à sables fins (pas en plaquettes) calcaire, persillé de blanc (calcaire) un peu moins caillouteux (30 à 40%), racines moins visibles mais bien présentes. A peine frais
 200 - 205 Il semble que le placher rocheux, dalles redressées de schistes calcaires du Flysch, de dureté variable fines et fragiles, avec des rognons cristallisés plus durs soit atteint.
 R

Détail



Réserve utilisable: 166 mm
 Réserve potentielle totale: 170 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 170 mm

Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [°]	CEC [meq/100g]	CECm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
50-90	13,7	39,6	46,7	2,1	7,6	26	5,7	150	2,7	12,7	62,0	97	0,8	1	0,9	0
105-125	19	42,6	38,4	1,7	7,6	22	8,3	97,8	8,6	32,3	152,1	99	0,3	0,5	0,3	0

Synthèse générale

Code carto: 58160e ou 44160e

CALCOSOL caillouteux d'éboulis de flysch, en bandes de couleur et pierrosité variable (influence de loess périodique)

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Bien naturel au moins depuis 25 ans. Se défait bien au couteau malgré le gel (moins calcaire?) - enracinement très bien réparti, fin et abondant au fond.

Description des profils de sol

N° profil: MONT-06

Localisation

X: 604679 Y: 125391
Secteur: OLLON LOC
Commune: MONTANA
Lieu-dit: Champzabe
Date: 13/08/2004
Observateur: I. Letessier

Environnement

Roche-mère: PX: Eboulis ou cône Cailloux > 40%
Etat: sur niveau plus morainique sur roche (flysch entre 130 et 180 cm)
Position: Milieu de pente, 50-75% régulière
Hydrologie: sans excès d'eau
Végétation / Cépage: -Chantier
Erosion et battance: Ni érosion ni battance
Etat de surface: 60 à 70% d'anguleux de flysch + qq émousés de moraine.

Description

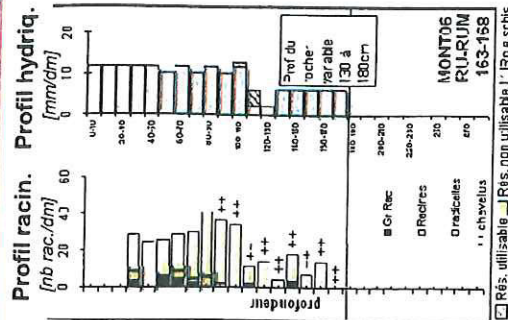
Nom réf: CALCOSOL caillouteux, léger



Prof [cm] Horizons

0 - 110 brun olivâtre pâle, texture moyenne légère, Lsa++, 40% de cailloux, dominante de calcschistes anguleux, quelques émousés morainiques variés). Sec donc durci (chantier)
110 - 130 Niveau de cailloux discontinu - 80 à 90% de calcschistes sur 0 à 40cm d'épaisseur. (base de minage)
Zx
130 Un peu plus clair, limono-sableux, calcaire LS++, 50% de cailloux plutôt émousés de moraine. Très sec donc très durci, mais fines racines visibles jusqu'au rocher en dessous. le toit du rocher ondule entre 130 et 180cm.
IIDx
180 ROCHE: alternance de bancs centimétriques à décimétriques de schiste calcaire gréseux gris sombre très déformé, plissé, à passées plus claires (calcite ou quart).
R Quelques chevelus pénètrent dans les schistes sur 10 à 20cm.

Détail



Rés. utilisable: 160 mm
Rés. potentielle totale: 160 mm
Rés. sur la prof. des racines: 160 mm

Synthèse générale

Code carto: 6416 R/Mo+Fly

Sol profond complexe et caillouteux: Eboulis sur moraine à cailloux usés sur flysch grésocalcaire plissé. photos

Remarques sur la zone carto et sur le profil:

Chantier observé sur 5,20m de profondeur

**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT M DE LA COMMUNE
DE CRANS-MONTANA (SECTEUR MONTANA)**

Noms locaux ou cadastraux	Derri les Granzes, Coutellèt, Bretton, Les Rayons			
Surface en ha	6.239 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 650 m	Moyenne du secteur 722 m	Haut du secteur 795 m	
Exposition	Sud (S)			
Pente	Minimum %	Moyenne 75 %	Maximum %	Terrasses 25 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 22 % Silt : 44 % Sables : 34 %		Teneur en gravier : XXX	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 25 %	Actif : 10 %	IPC indice du pouvoir chlorosant:	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui étude des terroirs			
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).			
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> 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				
Chardonnay (1) : V	Viognier (2) : VV			
Savagnin blanc (1 à 2) : V	:			
Chasselas (1) : VV	:			
Humagne (2) : V	:			
Muscat (1 à 2) : V	:			
Sylvaner (1 à 2) : VV	:			
CEPAGES ROUGES				
Cabernet Sauvignon (2 à 3) : X	Humagne rouge (3) : V			
Cornalin du Valais (3) : X	Pinot noir (1) : VV	:		
Gamay (1) : VV	:			
Gamaret (1) : VV	:			

N.B. : Faire figurer l'époque de maturité du cépage et la calsse – exemple : Chasselas 1 VV GC

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

La commission déconseille de planter des cépages de 3^{ème} époque dans le secteur M

**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT N DE LA COMMUNE
DE CRANS-MONTANA (SECTEUR MONTANA)**

Noms locaux ou cadastraux	Sur l'Ormeau, Itemmo, la Plaqua, Corin du milieu, La Paloup, Corin d'en Haut, Le Vionard, La Tsavanne, Vers la Chapelle, La Gareta, Le Pô, Bonnévoué, l'Argeliette.			
Surface en ha	14.747 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 645 m	Moyenne du secteur 707 m	Haut du secteur 770 m	
Exposition	Sud (S)			
Pente	Minimum 10 %	Moyenne 70 %	Maximum %	Terrasses 20%
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 22 % Silt : 44 % Sables : 34 %		Teneur en gravier : XXX	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 25 %	Actif : 10 %	IPC indice du pouvoir chlorosant:	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui (MONT-05)			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui étude des terroirs			
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).			
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> 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

Chardonnay (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV	:
Chasselas (1) : VV	:	:
Savagnin blanc (1 à 2) : V	:	:
Muscat (1 à 2) : V	:	:
Arvine : XX	:	:
Pinot gris (1) : VV	:	:

CEPAGES ROUGES

Gamay (1) : VV	Humagne rouge (3) : XX	:
Gamaret (1) : VV	Syrah (2 à 3) : V	:
Pinot noir (1) : VV GC	:	:
Diolinoir (1 à 2) : V	:	:

N.B. : Faire figurer l'époque de maturité du cépage et la calsse – exemple : Chasselas 1 VV GC

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

La commission déconseille fortement de planter des cépages de 3^{ème} époque dans le secteur N

Description des profils de sol

Localisation

X: 604860 Y: 126163
Secteur : OLLON LOC
Commune : MONTANA
Lieu-dit : CORIN Donnevoué
Date : 23/11/2005

Roche-mère: Trilogie Valaisanne

Etat: Mélangée, de pentes concave, proche d'un torrent

Position : Milieu de pente, 25-35% concave

Hydrologie : apports latéraux souterrains
nappe perchée temporaire

Observateur : I. Letessier

Environnement

Antécédents climatiques: froid - gel nocturne - très sec depuis Octobre

Végétation / Cépage : Gamaret/5BB 2000

Erosion et battance : Ni érosion ni battance

Etat de surface : Majorité de plaquettes et cailloux anguleux calcaires

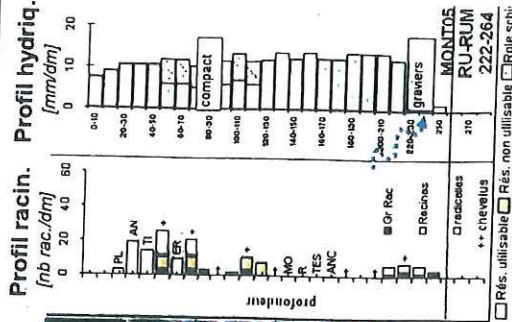
N° profil: MONT -05

Description Nom réf: Calcosol très profond peu caillouteux

Prof [cm]	Horizons
0 - 90	BRUN clair, limons sableux calcaire, caillouteux (30 à 40% cailloux de toute forme) structure peu visible (gelé) sec et durci, , jeunes racines s'installant assez bien.
90 - 140	A peine moins clair, Lsa, un peu moins calcaire, un peu moins caillouteux; sec, très compact, structure et porosité peu visibles mais semblent faibles , agrégats peu poreux. racines vivantes plus visibles entre 100 et 120 cm
140 - 220	Un peu plus clair, peu caillouteux, Limon sableux modérément calcaire, frais, peu compact, agrégats peu poreux, structure polyédrique peu visible, abondantes anciennes racines mortes de la vieille vigne , quelques chevelus vivants de la nouvelle.
220 - 250	Cailloutis torrentiel d'arrondis sables grossiers, enduits d'oxydes de fer et de manganèse abondants (= circulations d'eau ferrugineuses), meuble, quelques racines anciennes vues autour des cailloux.
IIDca	



Détail



Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [°]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]	
40-90	16,3	42,3	41,4	1,1	8,1	27	5,8	155	2,4	8,5	38,7	90	1,3	6,9	1,5	0
120-130	17,5	46,0	36,5	0,9	8,1	18	5,1	94,8	5,7	9,0	41,1	90	0,5	8	1,1	0

Synthèse générale

Calcosol très profond peu caillouteux, texture moyenne limoneuse (Lsa), accumulations issues de versant de moraine de fond + loess sur cailloutis alluvial grossier à 220cm, avec circulations d'eau profonde

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

un peu humide au fond contrairement aux autres profils

Réserve utilisable: 222 mm
Réserve potentielle totale: 264 mm
Réserve sur la prof. des racines: 264 mm

Code carto: 6116,7 oe (I27) ccv

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT O DE LA COMMUNE DE CRANS-MONTANA (SECTEUR MONTANA)

Noms locaux ou cadastraux	Le Largir, Praperron, La Vouârda, Pramoutanir, La Paloup		
Surface en ha	6.285 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 705 m	Moyenne du secteur 760 m	Haut du secteur 815 m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum %	Moyenne 75 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 23 % Silt : 45 % Sables : 32 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 26 %	Actif : 11 %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).		
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> 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			
Chardonnay (1) : V	:	:	
Chasselas (1) : V	:	:	
Savagnin blanc (1 à 2) : V	:	:	
Pinot blanc (1) : V	:	:	
Sylvaner (1 à 2) : X	:	:	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Gamay (1) : V	:	:	
Gamaret (1) : V	:	:	
Pinot noir (1) : V	:	:	
:	:	:	

N.B. : Faire figurer l'époque de maturité du cépage et la calsse – exemple : Chasselas 1 VV GC

- 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

La commission déconseille fortement de planter des cépages de 3^{ème} époque dans le secteur O

**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT P DE LA COMMUNE
DE CRANS-MONTANA (SECTEUR CHERMIGNON)**

Noms locaux ou cadastraux	La Briguette, Pranoé, Le Fond d'Ollon, Tsanjaillèt		
Surface en ha	4,67 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 590 m	Moyenne du secteur 620 m	Haut du secteur 660 m
Exposition	Sud / Sud-Est		
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum % Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 12,8 à 17,3 % Silt : 41,8 à 49,1 % Sables : 39,1 à 45,4 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 28 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant :
Profil(s) cultural(aux)	Inexistant		
Descriptif géopédologique	Existant : étude des terroirs 2004		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV 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 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.		
<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 V	Chasselas 1 VV	Muscat 1 à 2 VV	
Petite Arvine 3 VV GC	Pinot blanc 1 VV	Pinot gris (Malvoisie) 1 VV GC	
Sylvaner (Rhin) 1 à 2 VV			
CEPAGES ROUGES			
Carminoir 2 à 3 V	Cornalin du Valais 3 VV GC	Diolinoir 1 à 2 VV	
Gamaret P à 1 VV	Gamay 1 VV	Humagne rouge 3 V	
Pinot noir 1 V	Syrah 2 à 3 VV GC		

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 :

Les cépages autre que spécifiés ci-dessus, sont admis en tenant compte des remarques suivantes :

- Les cépages de 3^{ème} époque sont conseillés dans le périmètre "terrasses"
- à éviter les cépages précoces et le Pinot noir dans le périmètre "terrasses"

**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT Q DE LA COMMUNE
DE CRANS-MONTANA (SECTEUR CHERMIGNON)**

Noms locaux ou cadastraux	Le Pradoufy, La Rayette, Ban, Le Sommet de Ban			
Surface en ha	6,89 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 620 m	Moyenne du secteur 667 m	Haut du secteur 720 m	
Exposition	Sud			
Pente	Minimum %	Moyenne 30 à 50 %	Maximum %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 14,8 à 15,2 % Silt : 47,4 à 48,9 % Sables : 35,9 à 39,1 %		Teneur en gravier : XXX	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 28 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant :	
Profil(s) cultural(aux)	Existant : CHER-09 sans analyse de sol			
Descriptif géopédologique	Existant : étude des terroirs 2004			
Cépage Grand Cru * <input checked="" 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 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.			
<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				
Mignonne	2 à 3	V*	Chardonnay	1 VV
Muscat	1 à 2	VV	Petite Arvine	3 V*
Pinot gris (Malvoisie)	1	VV GC	Savagnin blanc (Heida)	1 à 2 VV
			Sylvaner (Rhin)	1 à 2 VV
CEPAGES ROUGES				
Cornalin du Valais	3	V*	Diolinoir	1 à 2 V*
Humagne rouge	3	V*	Pinot noir	1 VV GC
			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 :

Les cépages autre que spécifiés ci-dessus, sont admis en tenant compte des remarques suivantes :

- * cépages conseillés sur les terrains secs et schisteux pour les cépages de 2^{ème} et 3^{ème} époque, et à éviter sur les terrains profonds et humides (secteurs La Rayette, le plat de Ban)
- éviter les cépages précoces sur tout le secteur

Description des profils de sol

N° profil: CHER -09

Localisation

X: 603360 Y: 124741
Secteur: OLLON LOC
Commune: CHERMIGNON
Lieu-dit: OLLON
Date: 28/07/2006
Observateur: J. Marion

Environnement

Roche-mère: Moraine de fond compacte
Etat: au dessus du Flysch: 24/44
Position: Milieu de pente, 15-25% régulière
Végétation / Cépage: CHANTIER Parcelle MC 5258 (construction en cours)

Hydrologie: apports latéraux souterrains
Apports latéraux + compacité
Importantes circulations d'eau au dessus de la MOF(+ route a

Description Nom réf: CALCOSOL rédoxique de texture moyenne



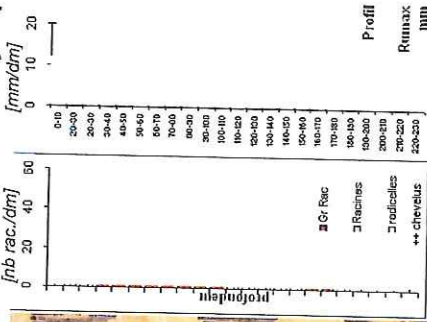
Prof [cm]

Horizons
0 - 80 Brun (olive pale), limon sableux peu argileux, calcaire, avec 30% de cailloux émoussés calcaires (origine morainique), avec des lits à 50% de cailloux, poreux, bien structuré, bien enraciné.
80 - 120 Brun olive plus sombre, limon sablo argileux très effervescent, L_{Sa}++ à ++++, structure polyédrique fine nette, taches rouilles nettes sur les faces structurales des petits agrégats, carrément pommelée au bord du bisse, frais, encore assez poreux et bien enraciné, quelques racines mortes au delà de 100cm
120 - 160 Gris clair uniforme, limon argileux très doux et très calcaire L_a+++, de structure anguleuse nette 2 à 3 cm se fragmentant bien. Taches d'oxydation au niveau du passage des racines. Racines peu abondantes mais encore en bonne part vivantes. Pierrosité très irrégulière 0 à 50%, variés calcaires et cristallins. frais peu compact. Origine? micro dépôt lacustre ou lentille de loess réduit par l'excès d'eau.
160 - 210 Moraine de fond grise olive pale à plages très oxydées rouille (hydromorphe) limono argilo sableuse calcaire L_{AS}++ à ++++, par endroit totalement compactée (béton), frais, avec quelques passages humides, 40% de cailloux variés dont des cristallins très altérés, structure continue, fines racines et chevelus uniquement dans les passages un peu moins compacts, mais bien vus: ch++ par endroit.
210 - 211 Flysch calcaire en plaquettes à pendage un peu variable plutôt 40°SE, écoulements d'eau dans les joints entre les plaquettes.
R

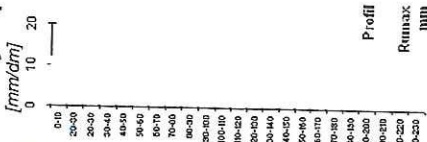
Détail



Profil racin. [nb rac./dm]



Profil hydrique. [mm/dm]



Profil R_{max} mm

Synthèse générale

Code carto: 2416.2 / (44)

CALCOSOL rédoxique de texture moyenne modérément caillouteux sur moraine de fond puis flysch calcaire au delà de 200cm, à caractère rédoxique net à partir de 80cm (partie Est)

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

a l'ouest du chantier la moraine est moins compacte, moins oxydée et contient 50 à 60% de cailloux et blocs.

**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT R DE LA COMMUNE
DE CRANS-MONTANA (SECTEUR CHERMIGNON)**

Noms locaux ou cadastraux	Tсахé, Les Hombes, Merbé, Champzabé			
Surface en ha	13,41 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 570 m	Moyenne du secteur 640 m	Haut du secteur 720 m	
Exposition	Sud / Sud-Est			
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 20,4 à 21,3 % Silt : 39,9 à 40,7 % Sables : 38,0 à 39,7 %		Teneur en gravier : XX	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 26 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant :	
Profil(s) cultural(aux)	Existant : CHER-05 sans analyse de sol			
Descriptif géopédologique	Existant : étude des terroirs 2004			
Cépage Grand Cru * <input checked="" 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 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.			
<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 VV	Humagne blanc 2 VV GC	Marsanne blanche 3 VV GC		
Muscat 1 à 2 V*	Petite Arvine 3 VV GC	Pinot gris (Malvoisie) 1 VV GC		
Sauvignon blanc 1 à 2 V	Savagnin blanc (Heida) 1 à 2 VV GC	Sylvaner (Rhin) 1 à 2 V*		
CEPAGES ROUGES				
Ancelotta 2 à 3 V	Cabernet franc 2 V	Cornalin du Valais 3 VV GC		
Diolinoir 1 à 2 VV	Gamay 1 V*	Humagne rouge 3 VV GC		
Merlot 2 VV	Pinot noir 1 V*	Syrah 2 à 3 VV GC		

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 :

Les cépages autre que spécifiés ci-dessus, sont admis en tenant compte des remarques suivantes :

* à éviter les cépages précoces et de 1^{ère} époque dans les zones les plus chaudes

Description des profils de sol

N° profil: CHER -05

Localisation

X: 604532 Y: 125385
Secteur : OLLON LOC
Commune : CHERMIGNON
Lieu-dit : OLLON
CHAMPZABE
Date : 03/05/2005
Observateur : J.Marion

Environnement

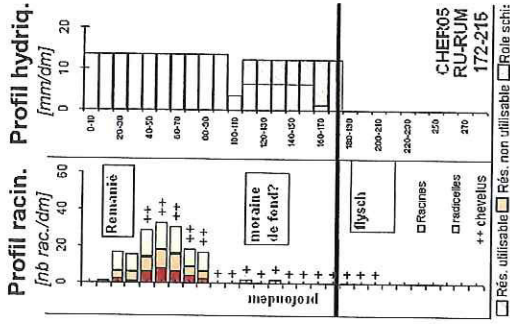
Roche-mère: Trilogie Valaisanne
Etat: Bisse 10m à l'est, apports peu clairs un peu mélangés, pas de loess repérables
Position : Milieu de pente, 35-50% concave
Antécédents climatiques: HIVERS : ENVIRON 330mm
Végétation / Cépage : vigne / Pinot noir (parcelle MC 5729)
Erosion et battance : Ni érosion ni battance
Etat de surface : 40-50% de flysch anguleux + émousés variés

Description Nom réf: CALCOSOL complexe peu caillouteux sur moraine de fond puis flysch

Prof [cm] Horizons

0 - 100 Brun moyen, texture moyenne peu argileuse LSa, calcaire, peu caillouteux (20% de cailloux et graviers anguleux de calcaire et arrondis, pas de cristallins) structure fragmentaire nette, porosité moyenne, biologique et structurale.
100 - 110 Bande de sable grossier brun sombre avec 30% de graviers et petits cailloux roulés, un peu compact, frais.
110 - 180 COMPACT JAUNE CLAIR peu poreux, texture fine ALs, calcaire, avec 20 à 30% de graviers cailloux blocs émousés arrondis, structure continue, rares chevelus jusqu'à 160cm pas de fines ni grosses racines. Origine morainique de fond ou ressemblante.
180 - 181 Flysch probable (arrêt de la pelle rétro)
R

Détail



Synthèse générale

Code carto: 6116/24R? - 6415

Sol profond peu caillouteux sur 1m complexe de remblai ou crue?(sur sable grossier puis terre jaune compacte (moraine de fond?) puis calcaire du flysch très probable à 180cm

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

pas trop caillouteux ici: code profil 6116, code unité de sol 6415

**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT S DE LA COMMUNE
DE CRANS-MONTANA (SECTEUR CHERMIGNON)**

Noms locaux ou cadastraux	Treintapy, Les Millièrès		
Surface en ha	5,23 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 660 m	Moyenne du secteur 690 m	Haut du secteur 720 m
Exposition	Sud / Sud-Est		
Pente	Minimum %	Moyenne 30 à 50 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 5,2 à 14,4 % Silt : 21,5 à 43,8 % Sables : 42,9 à 73,3 %		Teneur en gravier : XX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 20 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant :
Profil(s) cultural(aux)	Existant : CHER-07 avec analyse de sol		
Descriptif géopédologique	Existant : étude des terroirs 2004		
Cépage Grand Cru * <input checked="" 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 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.		
<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	Humagne blanc 2 X	Muscat 1 à 2 V	
Pinot gris (Malvoisie) 1 VV GC	Savagnin blanc (Heida) 1 à 2 VV GC		
CEPAGES ROUGES			
Diolinoir 1 à 2 V*	Gamaret P à 1 V	Gamay 1 VV	
Pinot noir 1 VV GC	Syrah 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 :

Les cépages autre que spécifiés ci-dessus, sont admis en tenant compte des remarques suivantes :

- * les cépages de 2^{ème} époque sont à réserver dans le bas du secteur, aux environs de la cote 700
- à éviter les cépages de 3^{ème} époque pour tout le secteur

Description des profils de sol

Localisation

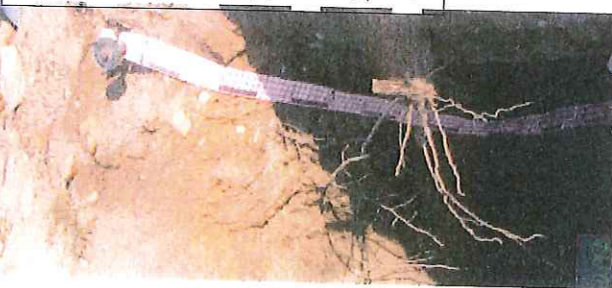
X : 602979 Y : 124840
 Secteur : OLLON LOC
 Commune : CHERMIGNON
 Lieu-dit : OLLON
 Date : 23/11/2005
 Observateur : I. Letessier

Environnement

Roche-mère: Loess
 Etat: sur moraine rhodanienne
 Position : Milieu de pente, 35-50% régulière
 Hydrologie sans excès d'eau
 Antécédents climatiques: froid - gel nocturne - Pas de pluies significatives depuis le 11 septembre
 Végétation / Cépage : Pinot /5BB (parcelle MC 4762)
 Erosion et battance : Ni érosion ni battance

N°profil: CHER-07

Description

Nom réf: **CALCOSOL limoneux de loess sur cailloutis de moraine**

Horizons

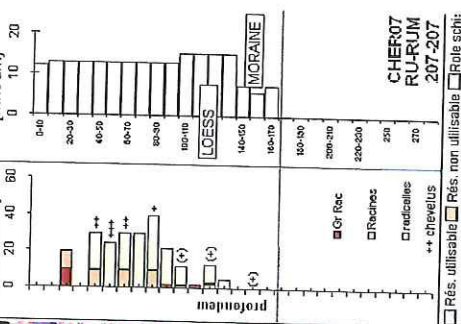
0 - 100 Mélangé brun sombre/brun moyen jaune, Limon sableux modérément calcaire, peu caillouteux, structure polyédrique fine fragile, bande plus sombre (MO) à la base, bien enraciné à partir de 30cm (pas vu de pivot), plutôt horizontal, . Sec Poreux, agrégats très poreux (act. bio)
 Laca
 100 - 130 Jaune brun plus vif, limon sableux fin à grains brillants (micas) modérément calcaire = loess, sans cailloux, structure continue mais poreux (gros pores des racines), frais/sec peu compact. Racines peu abondantes, lisses, dans la masse.
 Mca
 130 - 140 Plus gris jaune pâle, toujours brillant et micacé, à peine calcaire, vaguement pommelée de taches fine plus claires à contours flous, racines rares, frais, peu compact, aucun cailloux. Limite basse ondulée sur 30cm.
 Mca
 140 - 170 Cailloutis de moraine, assez dur à défaire, matrice sablo limoneuse calcaire SL++, cailloux de dominante calcaire émoussés ou arrondis, avec un gros micaschiste très altéré. Pas de racines vues.
 IIDca
 Elles restent en haut.

Détail



Profil racin. [nb rac./dm]

Profil hydriq. [mm/dm]



Réserve utilisable: 207 mm
 Réserve potentielle totale: 207 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 207 mm

Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argilles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [-]	CEC [meq/100g]	CECm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
40 - 80	18,5	46,3	35,2	4,7	7,8	21	4,9	162	1,9	19,0	51,9	90	0,2	6,1	0,5	3,1
90 - 120	8,6	64,9	26,5	0,6	8,1	6	2,9	81,2	4,5	9,7	98,8	92	0,3	6,3	0,9	0

Synthèse générale

Code carto: 6016/(21K)

Sol profond limono sableux non caillouteux et peu calcaire, de loess très micacé peu calcaire sur cailloutis de moraine au delà d'1,40m

**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT T DE LA COMMUNE
DE CRANS-MONTANA (SECTEUR CHERMIGNON)**

Noms locaux ou cadastraux	Monzout			
Surface en ha	9,01 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 660 m	Moyenne du secteur 720 m	Haut du secteur 780 m	
Exposition	Sud / Sud-Est			
Pente	Minimum %	Moyenne 30 à 50 %	Maximum %	<u>Terrasses</u>
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 17,6 à 21,8 % Silt : 38,3 à 42,3 % Sables : 35,9 à 44,1 %		Teneur en gravier : XXX	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 21 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant :	
Profil(s) cultural(aux)	Ancien profil no 4 de 1993			
Descriptif géopédologique	Existant : étude des terroirs 2004			
Cépage Grand Cru * <input checked="" 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 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

Amigne	2 à 3	V*	Chasselas	1	VV	Muscat	1 à 2	V
Petite Arvine	3	X	Pinot gris (Malvoisie)	1	VV GC	Savagnin blanc (Heida)	1 à 2	VV
Sylvaner (Rhin)	1 à 2	V*						

CEPAGES ROUGES

Cornalin du Valais	3	X	Diolinoir	1 à 2	V*	Galotta	1	V
Gamaret	P à 1	V**	Gamay	1	VV	Merlot	2	V*
Pinot noir	1	VV GC	Syrah	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 :

Les cépages autre que spécifiés ci-dessus, sont admis en tenant compte des remarques suivantes :

- * les cépages de 2^{ème} époque sont à réserver dans le bas du secteur
- ** à privilégier sur la partie supérieure du secteur

**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT U DE LA COMMUNE
DE CRANS-MONTANA (SECTEUR CHERMIGNON)**

Noms locaux ou cadastraux	Les Hombes, Les Reimboudes			
Surface en ha	5,71 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 700 m	Moyenne du secteur 730 m	Haut du secteur 760 m	
Exposition	Sud / Sud-Est (secteur vallonné)			
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum + 50 %	<u>Terrasses</u>
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 14,1 % Silt : 42,5 % Sables : 43,4 %		Teneur en gravier : XXX	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 19 à 40 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant :	
Profil(s) cultural(aux)	Inexistant			
Descriptif géopédologique	Existant : étude des terroirs 2004			
Cépage Grand Cru * <input checked="" 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 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.			
<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 V	Chasselas 1 VV	Marsanne blanche 3 X		
Muscat 1 à 2 V	Petite Arvine 3 X			
CEPAGES ROUGES				
Diolinoir 1 à 2 V	Gamay 1 VV	Pinot noir 1 VV GC		

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 :

Les cépages autre que spécifiés ci-dessus, sont admis en tenant compte des remarques suivantes :

- les cépages de 2^{ème} époque sont à réserver dans le bas du secteur
- les cépages de 3^{ème} époque sont vivement déconseillés

**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT V DE LA COMMUNE
DE CRANS-MONTANA (SECTEUR CHERMIGNON)**

Noms locaux ou cadastraux	Pirra de Ban, Le Fonditsan, Le Frougnon			
Surface en ha	9,97 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 770 m	Moyenne du secteur 830 m	Haut du secteur 890 m	
Exposition	Sud / Sud-Est			
Pente	Minimum %	Moyenne 30 à 50 %	Maximum %	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 14,7 % Silt : 49,0 % Sables : 36,3 %		Teneur en gravier : XXX	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 20 à 50 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant :	
Profil(s) cultural(aux)	Existant : CHER-08 avec analyse de sol			
Descriptif géopédologique	Existant : étude des terroirs 2004			
Cépage Grand Cru * <input checked="" 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 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	X	Mueller-Thurgau (Riesling)	P	V	Pinot gris (Malvoisie)	1	VV
Sylvaner (Rhin)	1 à 2	XX						

CEPAGES ROUGES

Gamaret	P à 1	VV	Gamay	1	V	Garanoir	P	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 :

Les cépages autre que spécifiés ci-dessus, sont admis en tenant compte des remarques suivantes :

- secteur à réserver pour les cépages précoces et de 1^{ère} époque

Description des profils de sol

N°profil: CHER -08

Localisation

X: 603508 Y: 125302
Secteur : OLLON LOC
Commune : CHERMIGNON
Lieu-dit : fond des champs
Date : 23/11/2005

Environnement

Roche-mère: Moraine de fond compacte
Etat: "terre béton", haut du vignoble
Position : Milieu de pente, 35-50% régulière
Hydrologie sans excès d'eau
Apports latéraux
Antécédents climatiques: froid - gel nocturne - froid - gel nocturne - Pas de pluies significatives depuis le 11 septembre
Végétation / Cépage : Pinot noir 5BB (parcelle MC 6208)
Etat de surface : sarments broyés, matière organique, cailloux émoussés

Observateur : I. Letessier

Description Nom réf: CALCOSOL moyennement caillouteux sur moraine de fond



Horizons

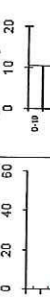
0 - 60 Brun pâle, limon sableux modérément calcaire LS+, pierrosité modérée 30 à 40%, calcaires toutes formes, structure polyédrique 1cm, nette, agrégats peu poreux, très sec, porosité moyenne, enracinement faible.
60 - 110 Déjà très compact, limon sableux calcaire de structure continue assez dure, se fragmentant peu, peu poreux, très rares racines, non vues au delà de 80cm, même pierrosité.
110 - 150 Très compact, beige clair, structure continue très dure, nettement plus effervescent LS+++ . 1 seule grosse racine aplatie, écrasée dans les sens de la pente, vue à 1,3m. Très sec, porosité non visible. 20 à 30% de dragées noires lisses et calcaire gris sombre, et cailloux oxydés.
Mca

Détail



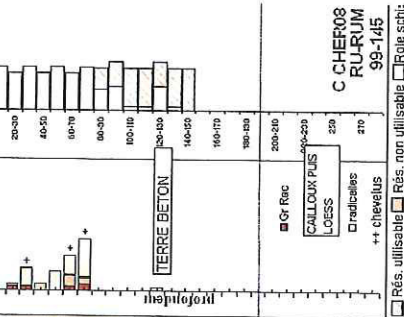
Profil racin.

[nb rac./dm]



Profil hydriq.

[mm/dm]



Réserve utilisable: 99 mm

Réserve sur la prof. des racines: 145 mm

Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO3 [tor %]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [-]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg %]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
40-80	21,4	44,3	34,3	1,3	8,1	28	9,1	171	3,1	8,3	26,6	90	1,1	7,7	0,8	0

Synthèse générale

CALCOSOL moyennement caillouteux sur moraine de fond extr. compacte

Code carto: 2413

**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT *W* DE LA COMMUNE
DE CRANS-MONTANA (SECTEUR CHERMIGNON)**

Noms locaux ou cadastraux	Goubert, Pirratintse			
Surface en ha	8,29 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 760 m	Moyenne du secteur 780 m	Haut du secteur 810 m	
Exposition	Sud / Sud-Est			
Pente	Minimum %	Moyenne 30 à 50 %	Maximum + 50 %	<u>Terrasses</u>
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : % Silt : % Sables : %		Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 18 à 35 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant :	
Profil(s) cultural(aux)	Existant : CHER-06 avec analyse de sol			
Descriptif géopédologique	Existant : étude des terroirs 2004			
Cépage Grand Cru * <input checked="" 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 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*	Petite Arvine	3	XX
Pinot gris (Malvoisie)	1	VV	Savagnin blanc (Heida)	1 à 2	V*			

CEPAGES ROUGES

Diolinoir	1 à 2	X	Gamaret	P à 1	VV	Gamay	1	VV
Merlot	2	XX	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 :

Les cépages autre que spécifiés ci-dessus, sont admis en tenant compte des remarques suivantes :

- * cépages à réserver dans le périmètre "terrasses"
- à réserver les cépages précoces sur le haut du secteur

Environnement

Roche-mère: Dépôt de pente ou cône non ou très peu caillouteux

Etat: caillouteux sur loess en place à 130cm

État: sur loess en place à 130cm
Haut de coteaux viticoles

Position : Milieu de pente, 35-50% régulière

Hydrologie sans excès d'eau

Description	Nom réf:	Nom réf:
	Calcisol profond peu caillouteux sur loess "vierge" en place à 130cm	



Horizons

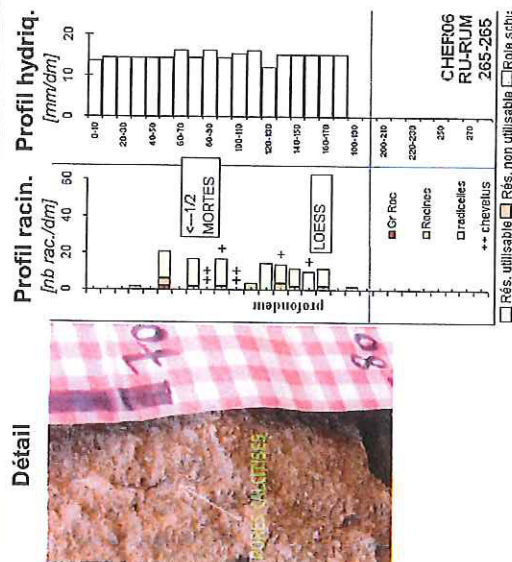
Brun pâle, limon sableux modérément caillouteux (20 à 30%, arrondis émoussés, surtout calcaires) bonne teneur en Matière organique donc structure assez construite polyédrique nette peu fragile à grumeleuse fine, bonne porosité structurale et biologique, agrégats très poreux, très sec, donc compact, nettes traces de vers et de racines.

Peu différent, à peine plus clair, LSa+++ , plus calcaire avec de nombreux pseudomycélium calcaires (fins filaments), faible pierrosité, d'émoussés et arrondis calcitissés. Moyennement poreux, encore une activité biologique visible. Sec compact, poussiéreux. Enracinement régulier peu abondant, chevelus un peu morts à la base (là où il y a des pseudomycélium.)

Transition entre précédent et suivant

Horizon de loess en place, Lsf++ brun jaunâtre, sans cailloux, vaguement pommelé finement de décolorations, pores peu calcaisés (peu contrastés), structure continue finement poreuse, très sec compact, racines obliques, lisses, régulières, mais peu abondantes.

décolorations, pores peu calcifiés (peu contrastés), structure continue finement poreuse, très sec compact, racines obliques, lisses, régulières, mais peu abondantes.



Réserve utilisable:	266 mm
Réserve potentielle totale:	266 mm
Réserve sur la prof. des racines:	266 mm

Analyses de terre		Essai-Concours														
Prof	Argiles	Silts	Sables	MO	pH	CaCO ₃	Ca act	Fe	IPC	CEC	CECfm	Ca	K	Mg	Na	H
[cm]	[%]	[%]	[%]	[%]	H ₂ O[-]	tot [%]	[%]	[ppm]	[-]	[meq/100g]	[meq/100g-arg	[%]	[%]	[%]	[%]	[%]
70-110	15,3	45,4	39,3	0,8	8,2	24	9,2	99,5	9,3		54,9	93	0,4	5,9	1,1	0
130-160	14,9	50,8	34,3	1	8,2	19	12,4	77,1	20,9	11,4	63,1	93	0,3	6,3	0,7	0

Synthèse générale

CALCOSOL très profond peu caillouteux issu de loess un peu mélangé, sur loess pur en place

**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT X DE LA COMMUNE
DE CRANS-MONTANA (SECTEUR CHERMIGNON)**

Noms locaux ou cadastraux	Les Gotres, Noâs		
Surface en ha	5,05 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 720 m	Moyenne du secteur 765 m	Haut du secteur 810 m
Exposition	Sud / Sud-Est		
Pente	Minimum %	Moyenne 30 à 50 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 5,2 à 13,3 % Silt : 21,5 à 43,8 % Sables : 42,9 à 73,3 %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 18 à 35 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant :
Profil(s) cultural(aux)	Ancien profil no 3 de 1993		
Descriptif géopédologique	Existant : étude des terroirs 2004		
Cépage Grand Cru * <input checked="" 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 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.		
<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	Muscat 1 à 2 X	Pinot gris (Malvoisie) 1 VV	
CEPAGES ROUGES			
Cornalin du Valais 3 XX	Gamaret P à 1 VV	Gamay 1 V	
Garanoir P VV	Humagne rouge 3 XX	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