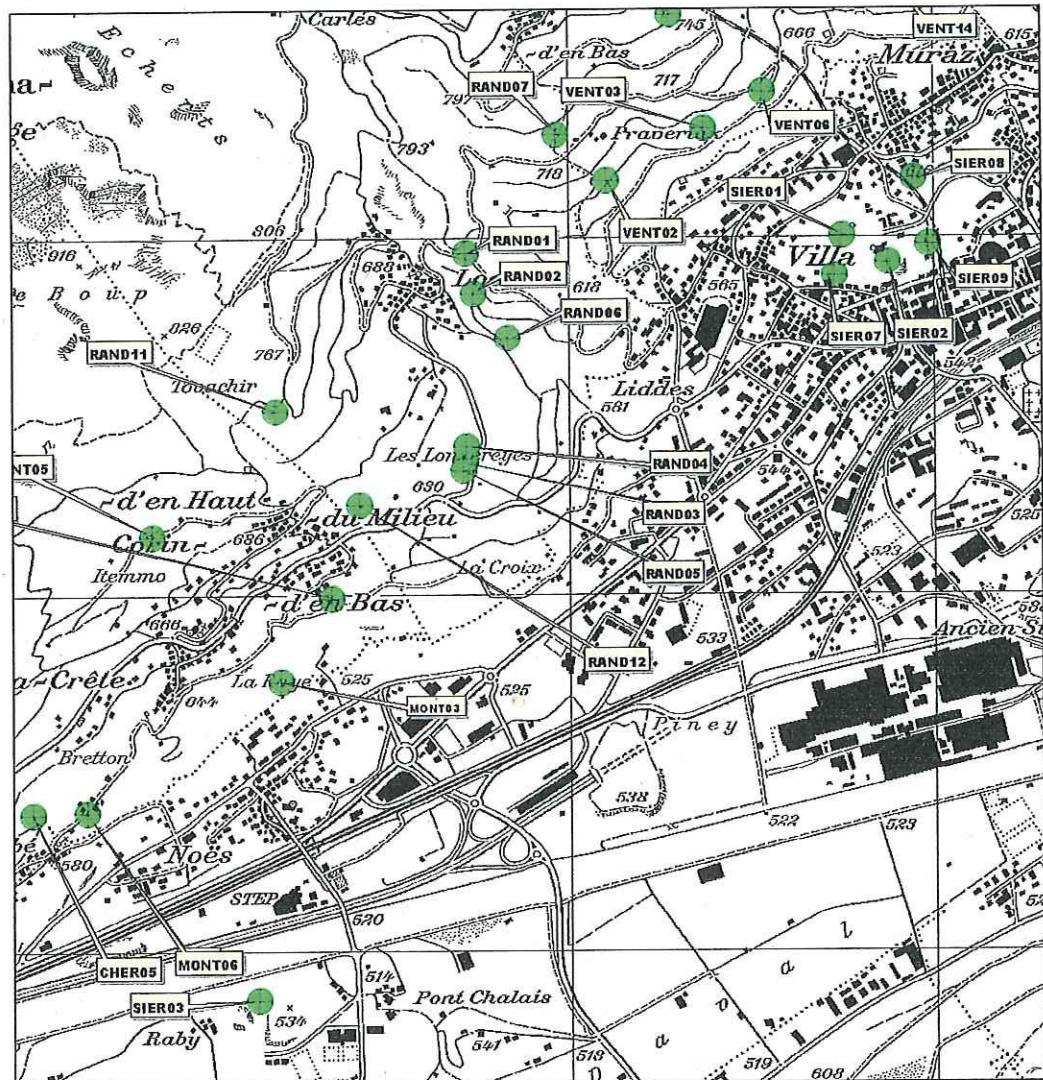
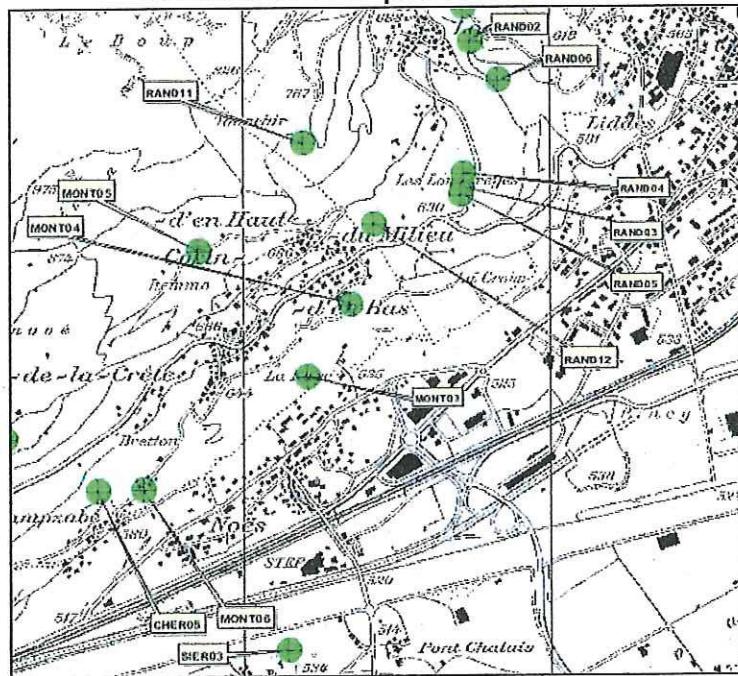


LEGENDE

<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>I</i>	1 ^{ère} 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 Templio, 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 * 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"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.					
Cépage autorisé <input type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.					
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/>	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"/>	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
Aigle (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.

TERROIRS VALAISANS

Description des profils de sol

Localisation

X : 605721 Y : 126958
 Secteur : RANDOGNE
 VENTHÔNE
 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

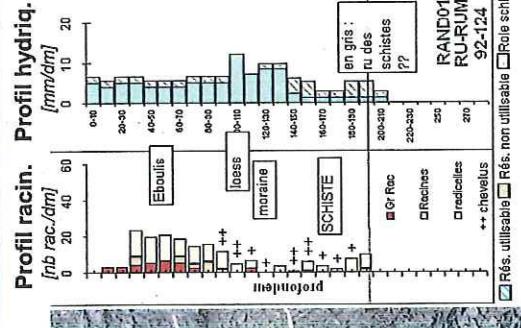
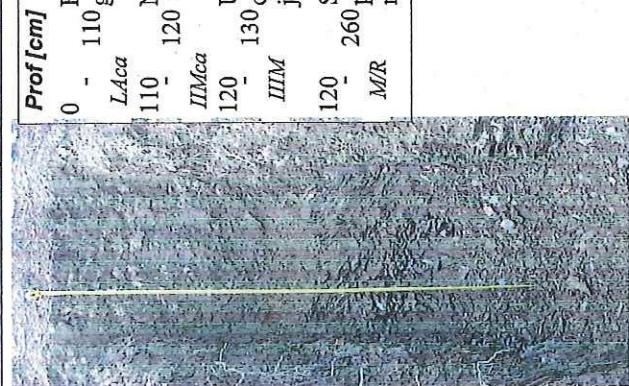
Etat:
 Schiste calcaire , complexe très déformé avec
 poches de loess et terre beton.coincées dans des
 plis

Position : Milieu de pente , 25-35% régulière

Hydrologie apports latéraux souterrains

Description

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



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 [%]	Siltis [%]	Sables MO [%]	pH H2O/H tot [%]	Ca act [%]	Fe [%]	IPC [ppm]	CEC	Ca [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]	
60 - 80	17,7	29,1	51,5	1,5	8,3	10			8,6	31,6	91	1,3	7
120 - 130						46							

Code caro: 4816 Rep (<25)

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

Remarques sur la zone caro 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 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"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.					
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.					
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.					
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/>	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

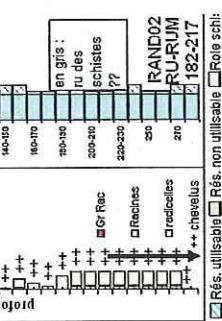
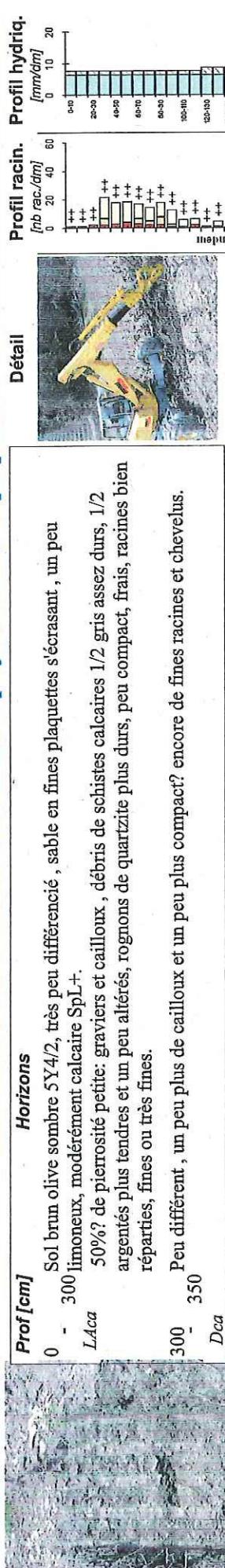
3 : 3^{ème} époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

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

Description des profils de sol

Description		Nom réf: CALCO-ISOL de schiste sombre caillouteux très profond à sables en plaquettes	
Localisation		Environnement	
X : 605741	Y : 126844	Roche-mère: PX: Eboulis ou cône Cailloux>40%	Végétation / Cépage :
Secteur : RANDOGNE		Etat: de schistes fins, peu calcaires , pente forte de	Merlot 2006
VENTHONE		vallon	
SIERRRE OUEST		Position : Milieu de pente , 50-75% régulière	
Commune : Randogne			
Lieu-dit : LOC-Nirod		Hydrologie apports latéraux souterrains	
Date : 11/04/2005			
Observateur : J.Marijon			



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

Code carto: 4816G

Remarques sur la zone carbo 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-riche en Mg? (trias pas loin?) sol peu calcaire.

Analyses de terre [Sol-Conseil]																	
Prof [cm]	Argiles [%]	Siltis [%]	Sables [%]	MO [%]	pH H ₂ O[%]	CaCO ₃ tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [-]	CEC [-]	[meq/100g]	CECfm [-]	Ca [meq/100g-arg]	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

Analyses de terre / Sol-Conseil

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

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

Noms locaux ou cadastraux	Darnona, 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 %	Terrasses
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 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 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"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.			
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.			
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/>	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 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"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.					
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.					
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.					
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/>	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**Localisation**

X : 605200	Y : 126514	Roche-mère: Trilogie Valaisanne
Secteur :	RANDOGNE	Etat: bien approfondi - colluvionnement de pente
	VENTHONE	moyennement caillouteux (61) à épaisse passée
	SIERRE OUEST	de loess en profondeur
Commune :	Randogne	Position : Milieu de pente , 35-50% régulièr
Lieu-dit :	Darnona	Hydrologie sans excès d'eau
Date :	18/04/2005	
Observateur :	J.Marion	

Environnement

Végétation / Cépage :

Chasselas / pinot/5BB

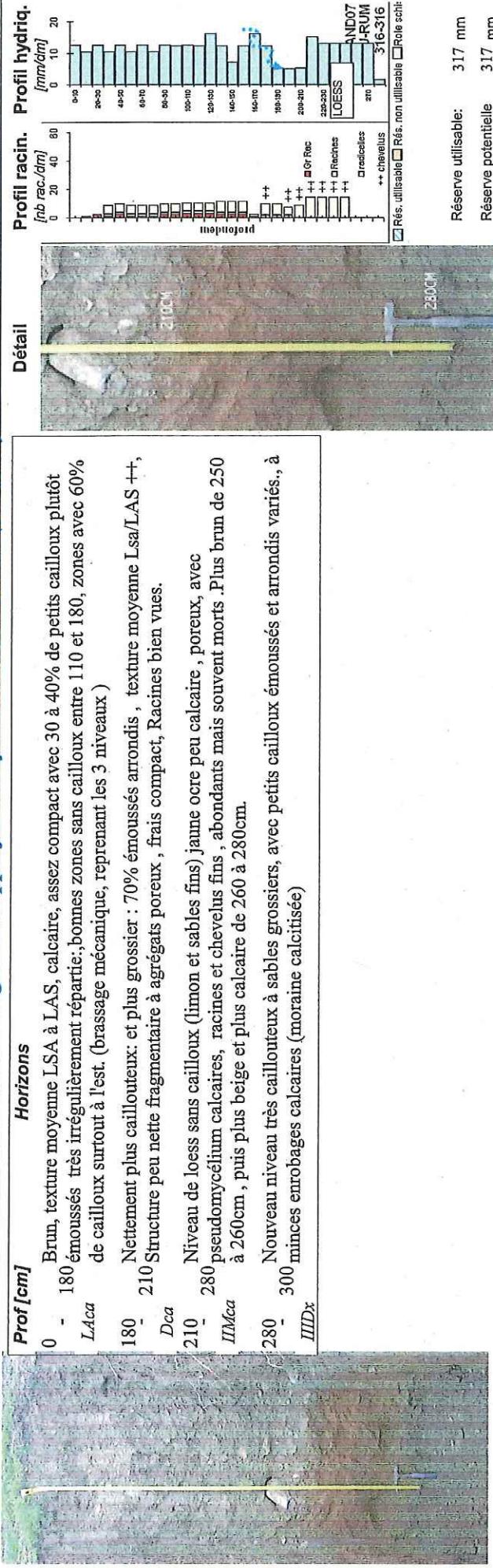
Etat: bien approfondi - colluvionnement de pente

moyennement caillouteux (61) à épaisse passée

de loess en profondeur

Position : Milieu de pente , 35-50% régulièr

Hydrologie sans excès d'eau

Description Nom réf: CALCOSOL "trilogie" très approfondi moyennement caillouteux (sur loess)**Analyses de terre [Sol-Conseil]**

Prof [cm]	Argiles [%]	Siltts [%]	Sables [%]	pH	Caco3	Ca act	Fé	IPC	CEC	CECfm	Ca	K	Mg	Na	H
150 - 180	21,8	41,1	36,7	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									

Remarques sur la zone carbo et sur le profil :

Synthèse générale
Code carbo: 6116(+25)/OEI/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 carbo et sur le profil :
Secteur probablement assez remanié (chemins en courbes de niveaux)- Teneur en matière organique encore élevée à 150cm- Forte RUM grâce à la profondeur

Réserve utilisable: 317 mm
Réserve potentielle 317 mm
totale:
Réserve sur la prof. des racines: 317 mm

**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"/> <input type="checkbox"/>	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).						
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.						
Cépage autorisé <input type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.						
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.						
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/>	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	:
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 type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).					
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.					
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.					
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.					
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> 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

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 * 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 VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.					
Cépage autorisé V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.					
Cépage mal adapté X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.					
Cépage interdit 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

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**Localisation**

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

Date : 01/04/2005
Observateur : I. Letessier

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)
 Lentilles bosseées de lourpes glissées: ici articulation concave/convexe peu marquée

Position : Milieu de pente , 25-35% convexe

Hydrologie apports latéraux souterrains
 Apports latéraux

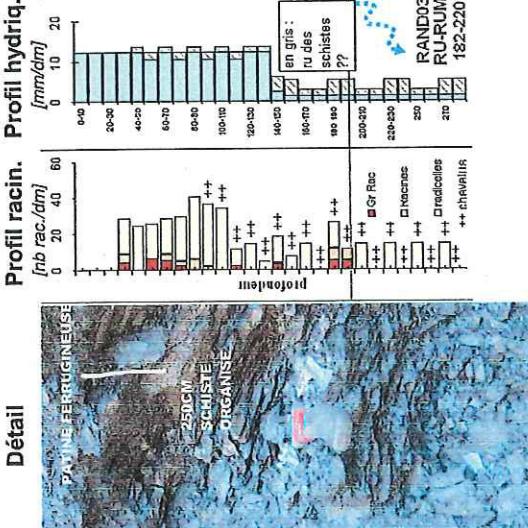
N°profil: RAND -03

Environnement

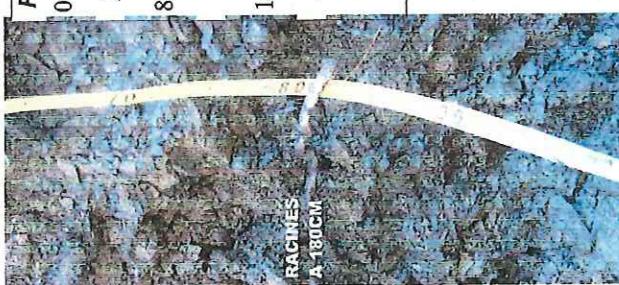
Végétation / Cépage : ?arrachage
Etat de surface : 30 à 40% de graviers et cailloux aplatis, noirs

Description

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

Horizons

Prof [cm]	Horizons	Détail
0 - 80	Brun très sombre, Limon argilo sableux, 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 SY4/1 à lentilles de grès roux plus dures 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)	
RACINES A 180CM		

**Analyses de terre [Sol-Conseil]**

Prof [cm]	Argiles [%]	Siltts [%]	Sables [%]	pH	CaCO3	Ca act	Fe tot	I/PC	CEC	Ca	K	Mg	Na	H [%]	Caecif/100g-arg [%]	Caecif/100g [%]	Na [%]
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	

Code carto: 4816-4836 G

Synthèse générale
 Sol très profondément entrainé 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

Description des profils de sol

N° profil: RAND -04

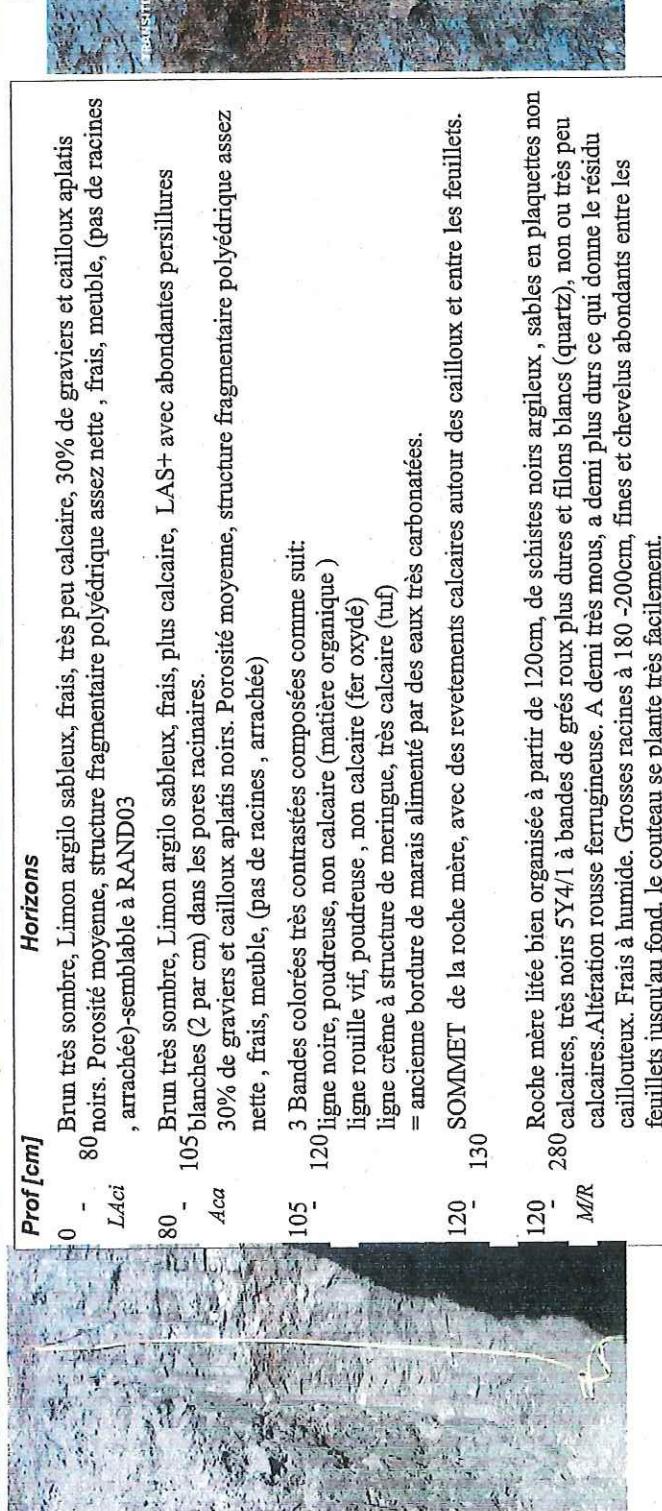
Localisation

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

Environnement

Végétation / Cépage : ?

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

DescriptionNom réf: **CALCISOL issu de schiste argileux noir à niveaux de tourbe et tuf****Détail**

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

Synthèse générale

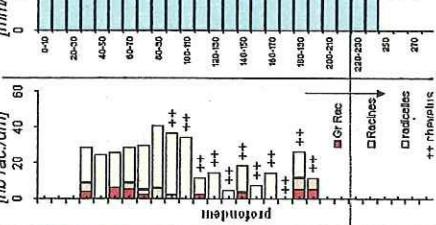
Sol très profondément enraciné de texture moyenne LAS ($A\% = 23\%$), à peine calcaire,très sombre sur schistes argileux frais humide, en place vers 120cm, a petit horizon de marais fossile.

Remarques sur la zone carbo et sur le profil :

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

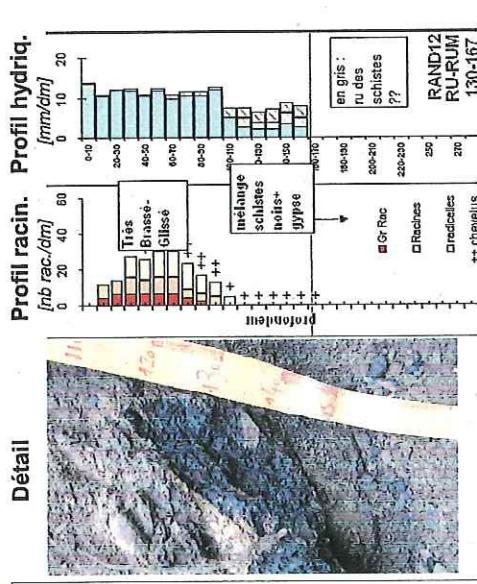
Code carbo: 4935 Tuf

Description des profils de sol

Localisation		Environnement		N° profil: RAND -05				
X : 605712	Y : 126347	Roche-mère: Colluvions	Végétation / Cépage :	?				
Secteur :	OLLON LOC	Etat: Colluvions de bas de pente concave à partir de pentes de schistes argileux aalléniens glissées.						
Commune :	Randogne	Position : Bas de pente , 10-15% concave						
Lieu-dit :	LOC Lonzerayes bas	Hydrologie apports latéraux souterrains						
Date :	01/04/2005	Observateur : I. Letessier						
Description	Nom réf:	Nom réf: SOL profond limono argilo sableux, très peu calcaire						
<p>Horizons</p> <p>Prof [cm]</p> <table> <tr> <td>0 - 200</td> <td>Horizons très peu différenciés, brun sombre, limon argilo-sableux non à peu calcaire, mélangé avec 30% de cailloux, Ressuyage lent en profondeur (creux de concavité)</td> </tr> <tr> <td>Laca</td> <td></td> </tr> </table>		0 - 200	Horizons très peu différenciés, brun sombre, limon argilo-sableux non à peu calcaire, mélangé avec 30% de cailloux, Ressuyage lent en profondeur (creux de concavité)	Laca		Détail	Profil hydriq.	Profil racin.
0 - 200	Horizons très peu différenciés, brun sombre, limon argilo-sableux non à peu calcaire, mélangé avec 30% de cailloux, Ressuyage lent en profondeur (creux de concavité)							
Laca								
								
<p>Synthèse générale</p> <p>SOL profond limono argilo sableux, très peu calcaire de zone concave, issu de colluvionnement des sols de schistes argileux noirs.(pas visibles avant 2m)</p> <p>Remarques sur la zone carbo et sur le profil :</p> <p>Zone drainée</p>								
			Réserve utilisable: 288 mm					
			Réserve potentielle totale: 288 mm					
			Réserve sur la prof. des racines: 288 mm					
			Code carbo: 4936 ccv -9136					

Description des profils de sol

N° profil: RAND -12

Localisation		Environnement																														
X : 605967 Y : 127289		Rocche-mère: Schistes argileux sombres peu calcaires Etat: Plutôt une petite convexité stabilisée, entre 2 zones glissées plus concaves et plus actives, zone d'écoulement avec des blocs enfouis. Les hydro géologiques ont trouvé "beaucoup d'eau" à 70m (cause du glissement) Position : Milieu de pente , 50-75% irrégulière Hydrologie excès d'eau temporaire Apports latéraux Circulations d'eau (surfaces de glissement)																														
Date : 10/04/2006		Végétation / Cépage : ?Plantier après chasselas/SBB arraché Erosion et battage : Instabilité-glissements Etat de surface : 30 à 40% de schistes du flysch avec surtout des quartzites plus dures + gypse et tuf																														
Observateur : J.Marion																																
Description		Nom réf: <i>Calcosol à schistes "noirs", peu calcaire issu de glissement de schistes argileux</i>																														
		 <p>Horizons</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Prof [cm]</th> <th>Horizon</th> <th>Description</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0 - 100</td> <td>I Acc</td> <td>Brun olive pale, avec des zones orangées (issues de gypse) et grises (plaquettes de schiste); mélange de 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.</td> </tr> <tr> <td>100 - 105</td> <td>II Gy</td> <td>70% DE GRAVIERS ET CAILLOUX de schistes, GRIS SOMBRE, limon sableux en plaquettes</td> </tr> <tr> <td>105 - 110</td> <td>II Gy</td> <td>Jaune pale, horizon issu de l'altération de gypse et/ou de dolomie du trias, limon sableux fin calcaire avec 20% de petits graviers de gypse, chevelus morts.</td> </tr> <tr> <td>110 - 140</td> <td>III C</td> <td>Très noir, gras, très salissant comme du houiller, LIMON sableux en plaquettes très peu calcaire 70% de schistes noirs très fins. Frais meuble. Très magnésien.</td> </tr> <tr> <td>140 - 160</td> <td></td> <td>Uniquement des chevelus, pas très abondants.</td> </tr> <tr> <td>160 - 180</td> <td></td> <td>mélangé Gris, gris sombre, zones plus jaune pale, limon sableux ou limon sableux en plaquettes selon les endroits, 50 à 70% de plaquettes de schiste, avec quartzites</td> </tr> </tbody> </table>										Prof [cm]	Horizon	Description	0 - 100	I Acc	Brun olive pale, avec des zones orangées (issues de gypse) et grises (plaquettes de schiste); mélange de 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 - 105	II Gy	70% DE GRAVIERS ET CAILLOUX de schistes, GRIS SOMBRE, limon sableux en plaquettes	105 - 110	II Gy	Jaune pale, horizon issu de l'altération de gypse et/ou de dolomie du trias, limon sableux fin calcaire avec 20% de petits graviers de gypse, chevelus morts.	110 - 140	III C	Très noir, gras, très salissant comme du houiller, LIMON sableux en plaquettes très peu calcaire 70% de schistes noirs très fins. Frais meuble. Très magnésien.	140 - 160		Uniquement des chevelus, pas très abondants.	160 - 180		mélangé Gris, gris sombre, zones plus jaune pale, limon sableux ou limon sableux en plaquettes selon les endroits, 50 à 70% de plaquettes de schiste, avec quartzites
Prof [cm]	Horizon	Description																														
0 - 100	I Acc	Brun olive pale, avec des zones orangées (issues de gypse) et grises (plaquettes de schiste); mélange de 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 - 105	II Gy	70% DE GRAVIERS ET CAILLOUX de schistes, GRIS SOMBRE, limon sableux en plaquettes																														
105 - 110	II Gy	Jaune pale, horizon issu de l'altération de gypse et/ou de dolomie du trias, limon sableux fin calcaire avec 20% de petits graviers de gypse, chevelus morts.																														
110 - 140	III C	Très noir, gras, très salissant comme du houiller, LIMON sableux en plaquettes très peu calcaire 70% de schistes noirs très fins. Frais meuble. Très magnésien.																														
140 - 160		Uniquement des chevelus, pas très abondants.																														
160 - 180		mélangé Gris, gris sombre, zones plus jaune pale, limon sableux ou limon sableux en plaquettes selon les endroits, 50 à 70% de plaquettes de schiste, avec quartzites																														

Code carto: 4815 G/ (Gy)		Synthèse générale	
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 magnésie en profondeur (Trias associant dolomie et gypse). Blocs enfouis	
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 [%]	Siltts [%]	Sables [%]	pH	CaCO3	Ca act	Fe tot	IPC	CEC	CECfcm	Ca / Ireq/100g-arg	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

**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 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"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.					
Cépage autorisé <input type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.					
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/>	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"/>	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) : 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 / 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 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) : V	Sylvaner (1 à 2) : X	:
Vaygnin 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 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"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.			
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.			
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/>	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 :

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

**DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT K DE LA COMMUNE
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 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"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.					
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.					
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.					
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/>	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	:	:
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

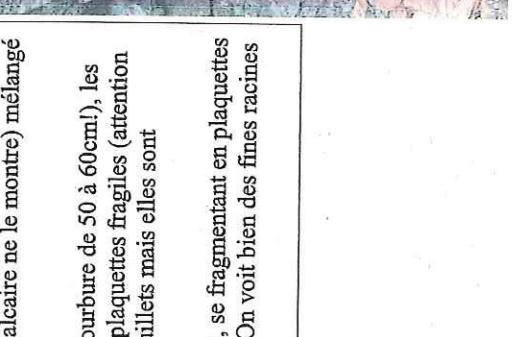
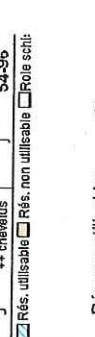
3 : 3^{ème} époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

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.

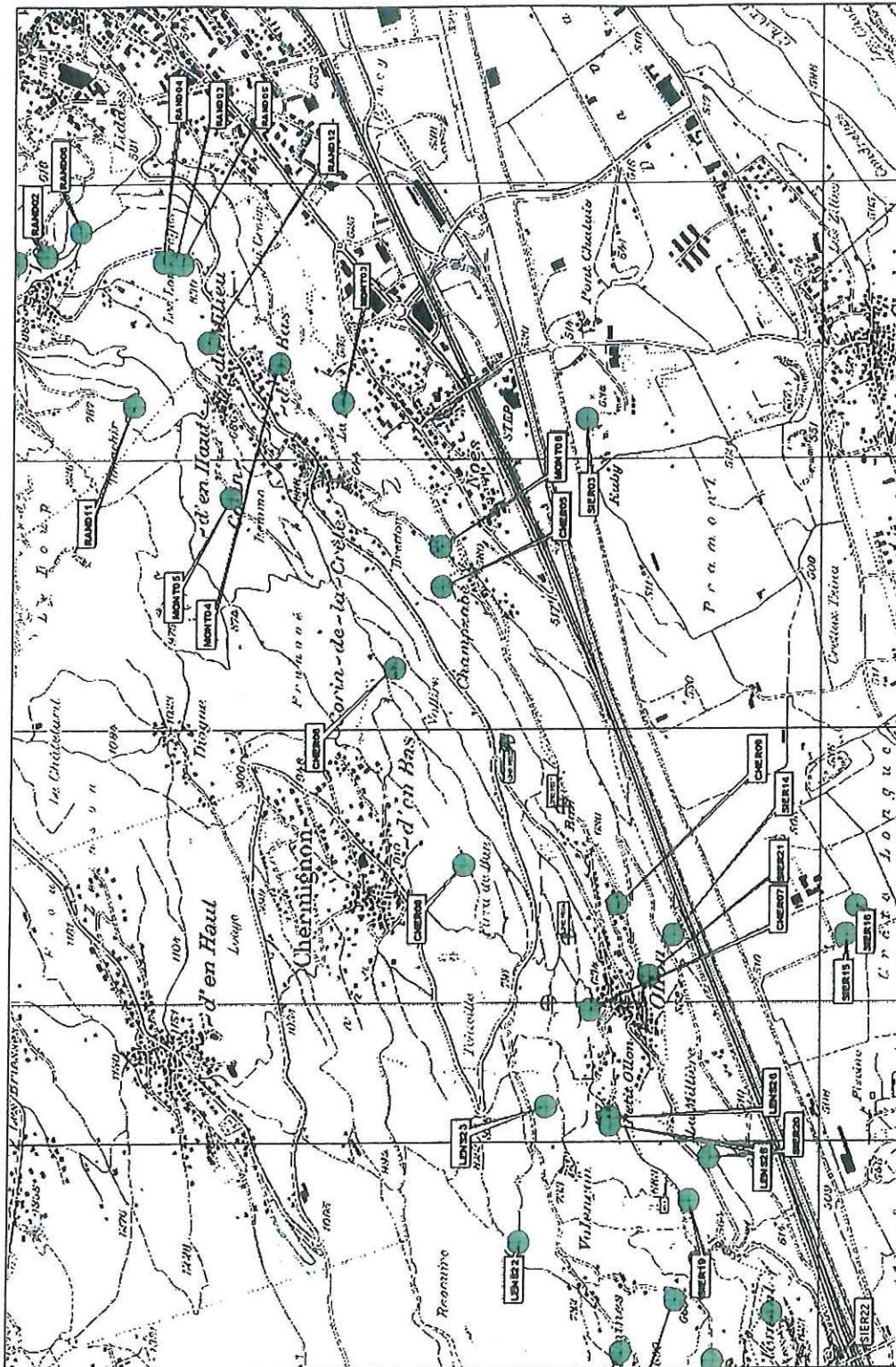
La commission communale déconseille fortement la plantation de tous les cépages blancs et rouges de 3^{ème} époque dans ce secteur

Description des profils de sol

Localisation		Environnement		N° profil: RAND -11																																																				
X : 605428	Y : 126250	Roche-mère: Schistes argileux sombres peu calcaires	Antécédents climatiques: froid - gel nocturne - très sec depuis Octobre																																																					
Secteur : OLLON LOC		Position : Haut de pente , 15-25% convexe	Végétation / Cépage : Pinot Noir /5BB																																																					
Commune : Randogne		Hydrologie apports latéraux souterrains	Erosion et battance : Ni érosion ni battance																																																					
Lieu-dit : LOC - Tovachir		résurgences, sources	Etat de surface : Couvert de graviers et cailloux aplatis sombres assez fragiles.																																																					
Date : 24/11/2005		Observateur : I. Letessier																																																						
Description	Nom réf: CALCOSOL sombre de/sur schistes aaléniens	Détail	Profil racin.	Profil hydriq.																																																				
<p>Horizons</p> 																																																								
<p>Prof [cm]</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Prof [cm]</th> <th>Horizons</th> <th>Caractéristiques</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0 - 70</td> <td>Sable en plaquettes gris sombre, assez effervescent (plus que le taux de calcaire ne le montre) mélangé à de nombreux débris de schistes mous et noirs, sec et meuble</td> <td>L'Aca</td> </tr> <tr> <td>70 - 140</td> <td>ROCHE schisteuse SOMBRE fragile en bancs très déformés (rayon de courbure de 50 à 60cm!), les 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.</td> <td>C</td> </tr> <tr> <td>140 - 160</td> <td>noir, roche schisteuse très feuilletée à toucher "gras" sensation de "frais", se fragmentant en plaquettes fragiles peu calcaires . Faces rouilles (riche en fer) se défaît au couteau. On voit bien des fines racines et chevelus ressortir au delà de 150cm entre les feuillets.</td> <td>R</td> </tr> </tbody> </table>		Prof [cm]	Horizons	Caractéristiques	0 - 70	Sable en plaquettes gris sombre, assez effervescent (plus que le taux de calcaire ne le montre) mélangé à de nombreux débris de schistes mous et noirs, sec et meuble	L'Aca	70 - 140	ROCHE schisteuse SOMBRE fragile en bancs très déformés (rayon de courbure de 50 à 60cm!), les 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.	C	140 - 160	noir, roche schisteuse très feuilletée à toucher "gras" sensation de "frais", se fragmentant en plaquettes fragiles peu calcaires . Faces rouilles (riche en fer) se défaît au couteau. On voit bien des fines racines et chevelus ressortir au delà de 150cm entre les feuillets.	R																																											
Prof [cm]	Horizons	Caractéristiques																																																						
0 - 70	Sable en plaquettes gris sombre, assez effervescent (plus que le taux de calcaire ne le montre) mélangé à de nombreux débris de schistes mous et noirs, sec et meuble	L'Aca																																																						
70 - 140	ROCHE schisteuse SOMBRE fragile en bancs très déformés (rayon de courbure de 50 à 60cm!), les 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.	C																																																						
140 - 160	noir, roche schisteuse très feuilletée à toucher "gras" sensation de "frais", se fragmentant en plaquettes fragiles peu calcaires . Faces rouilles (riche en fer) se défaît au couteau. On voit bien des fines racines et chevelus ressortir au delà de 150cm entre les feuillets.	R																																																						
<p>Analyses de terre /Sol-Conseil/</p> 																																																								
<p>Analyses de terre /Sol-Conseil/</p>																																																								
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Prof [cm]</th> <th>Argiles %</th> <th>Siltts %</th> <th>Sables %</th> <th>MO %</th> <th>pH tot %</th> <th>Caco3 %</th> <th>Ca act %</th> <th>Fe %</th> <th>IPC E%</th> <th>CEC fm [meq/100g-arg]</th> <th>[meq/100g-arg] %</th> <th>Ca %</th> <th>K %</th> <th>Mg %</th> <th>Na %</th> <th>H %</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>30 - 60</td> <td>12,3</td> <td>30,7</td> <td>57,0</td> <td>1</td> <td>8</td> <td>9</td> <td>3</td> <td>151</td> <td>1,3</td> <td>11,2</td> <td>74,8</td> <td>88</td> <td>0,6</td> <td>11</td> <td>0,8</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>140 - 160</td> <td>10,3</td> <td>28,5</td> <td>61,2</td> <td>1</td> <td>7,8</td> <td>6</td> <td>2,5</td> <td>158</td> <td>1</td> <td>14,7</td> <td>123,3</td> <td>78</td> <td>0,4</td> <td>20</td> <td>1,8</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>		Prof [cm]	Argiles %	Siltts %	Sables %	MO %	pH tot %	Caco3 %	Ca act %	Fe %	IPC E%	CEC fm [meq/100g-arg]	[meq/100g-arg] %	Ca %	K %	Mg %	Na %	H %	30 - 60	12,3	30,7	57,0	1	8	9	3	151	1,3	11,2	74,8	88	0,6	11	0,8	0	140 - 160	10,3	28,5	61,2	1	7,8	6	2,5	158	1	14,7	123,3	78	0,4	20	1,8	0				
Prof [cm]	Argiles %	Siltts %	Sables %	MO %	pH tot %	Caco3 %	Ca act %	Fe %	IPC E%	CEC fm [meq/100g-arg]	[meq/100g-arg] %	Ca %	K %	Mg %	Na %	H %																																								
30 - 60	12,3	30,7	57,0	1	8	9	3	151	1,3	11,2	74,8	88	0,6	11	0,8	0																																								
140 - 160	10,3	28,5	61,2	1	7,8	6	2,5	158	1	14,7	123,3	78	0,4	20	1,8	0																																								
<p>Synthèse générale</p>																																																								
<p>Code carto: 4813-4814 G</p>																																																								
<p>CALCOSOL sombre de schistes aaléniens glissés et déformés, à sables en plaquettes.</p>																																																								
<p>Réserve utilisable: 64 mm</p>																																																								
<p>Réserve potentielle totale: 96 mm</p>																																																								
<p>Réserve sur la prof. des racines: 96 mm</p>																																																								

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 Râyette, Merbé, Bretton, Malachéla, Corin d'en Bas, La Lessieure Les Felepous, Erdes, Pliantachaze, La Combellâ, 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 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"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/>	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	:
Chardonnay (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

Description des profils de sol

Localisation		Environnement													
Secteur :	OLLON LOC	Etat: irrégulièrement en bandes alternées de couleur différentes, essentiellement des graviers et cailloux de flysch	Antécédents climatiques: froid - gel nocturne - très sec depuis Octobre												
Commune :	MONTANA	Végétation / Cépage :	Gamay /BBB												
Lieu-dit :	Corin Lessieur	Erosion et battance :	Ni érosion ni battance												
Date :	24/11/2005	Etat de surface :	Majorité de plaquettes et cailloux anguleux calcaires												
Observateur : I. Letessier															
Description	Nom réf: CALCOSOL profond caillouteux en dépôts liés, avec un peu de less?	Détail	Profil racin.	Profil hydriq.	Profil hydriq.	Profil racin.	Profil hydriq.	Profil hydriq.	Profil racin.	Profil hydriq.					
Prof [cm]	Horizons	Horizons	[Inb rac./dm]	[mm/dm]	[mm/dm]	[Inb rac./dm]	[mm/dm]	[mm/dm]	[Inb rac./dm]	[mm/dm]	[mm/dm]	[Inb rac./dm]	[mm/dm]	[mm/dm]	
0 -	Laca	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 embraciné, beaucoup de cheveu à la base, sec. Pseudomyctium calcaires à la base	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
90 -	Aca	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 -	Dca	1er lit de cailloux aplatis (70%), matrice LSp fines plaquettes s'écrasant, couleur grise argentée, 130 calcaire, cheveux et racines très abondants.	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	***	
130 -	IMca	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 -	IMDca	2 ème lit de cailloux aplatis (70%), matrice LSp fines plaquettes s'écrasant, couleur grise argenté, 180 calcaire, cheveux et fines racines très abondants. A peine frais	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
180 -	IMca	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 -	R	Il semble que le plâcher rocheux, dalles redressées de schistes calcaires du Flysch, de dureté variable 205 fines et fragiles, avec des rognons cristallisés plus durs soit atteint.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	
Analyses de terre (Sol-Conseil)															
Prof [cm]	Argiles [Pg]	Sols [Pg]	Sables [Pg]	pH	Caco3	Ca act	Fe tot	IPC	CEC	CECm	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
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

Synthèse générale

Code carbo: 68160e ou 44160e
CALCOSOL caillouteux d'éboulis de flysch, en bandes de couleur et pierrosite variable (influence de loess périodique)

Remarques sur la zone carbo et sur le profil :

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

Description des profils de sol

Localisation		Environnement	
X : 604679	Y: 125391	Roche-mère: PX: Eboulis ou cône Cailloux>40% sur niveau plus morainique sur roche (flysch entre 130 et 180 cm)	Végétation / Cépage : -Chantier Erosion et battance : Ni érosion ni battance
Secteur :	OLLON LOC	Etat:	-
Commune :	MONTANA	Position :	60 à 70% d'angleux de flysch + qq émoussés de moraine.
Lieu-dit :	Champzabe	Hydrologie	
Date :	13/08/2004	Observateur :	I. Letessier

-

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

Observateur : I. Letessier

Description Nom réf: CALCOSOL caillouteux, léger

Horizons

Prof [cm]

Prof [cm]	Description
0 - 110	brun olivâtre pâle, texture moyenne légère, Lsa++, 40% de cailloux, dominante de calcschistes Laca
110 - 130	Niveau de cailloux discontinu - 80 à 90% de calcschistes sur 0 à 40cm d'épaisseur. (base de minage)
130 - 180	Un peu plus clair, limono-sableux, calcaire LS++, 50% de cailloux plutôt émoussés 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. MDx
180 - 520	ROCHE: alternance de bancs centimétriques à décimétriques de schiste calcaire gréseux gris sombre très déformé, plissoté, à passées plus claires (calcite ou quart). R

Profil racin. Profil hydriq.

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

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

Remarques sur la zone carto et sur le profil :
Chantier observé sur 5,20m de profondeur

Code carto: 6416 R/Mo+Fly

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 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"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.					
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.					
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.					
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/>	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, Bonnèvoué, 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 <i>10</i> %	Moyenne <i>70</i> %	Maximum %	Terrasses <i>20%</i>		
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 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"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.					
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.					
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.					
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/>	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

Observateur : I. Letessier

Environnement

Roche-mère: Trilogie Valaisanne
Etat: Mélangée, de pentes concave, proche d'un torrent
Position : Milieu de pente , 25-35% concave
Hydrologie apports latéraux souterrains
État de surface : nappe perchée temporaire

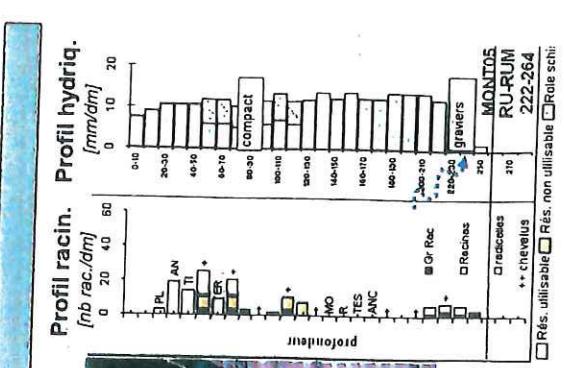
Antécédents climatiques: froid - gel nocturne - très sec depuis Octobre
Végétation / Cépage : Gamaret/SBB 2000
Erosion et battance : Ni érosion ni battance
Majorité de plaquettes et cailloux anguleux calcaires

Description Nom réf. Calestral très profond peu enfoncé

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.
Laca
- 90 - 140 A peine moins clair, Lsa, un peu moins calcaire, un peu moins caillouteux; sec, très compact,
Aca 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.
C
- 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.
IDca



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

Prof [cm]	Agiles	Silex	Sables	MO	pH	CaCO3	Ca act	Fé	IPC	CEC	CECm	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

Code carto: 6116,7 oe (I/27) ccv

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

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

Noms locaux ou cadastraux	Le Largir, Praperron, La Vouârda, Pramountanir, 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 %	Terrasses
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 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"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé <input type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.			
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.			
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/>	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	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).			
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé <input type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.			
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/>	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"/>	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

Sauvignon	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 * 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"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé <input type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.			
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/>	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"/>	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

Mignie	2 à 3	V*	Chardonnay	1	VV	Chasselas	1	VV
Muscat	1 à 2	VV	Petite Arvine	3	V*	Pinot blanc	1	VV
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*	Gamay	1	VV
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

Localisation		Environnement	
X : 603360	Y : 124741	Roche-mère: Moraine de fond compacte	Végétation / Cépage :
Secteur : OLLON LOC		Etat: au dessus du Flysch: 24/44	CHANTIER Parcellle NC 5258 (construction en cours)
Commune : CHERMIGNON		Position : Milieu de pente , 15-25% régulière	
Lieu-dit : OLLON		Hydrologie apports latéraux souterrains	
Date : 28/07/2006			Apports latéraux + compacité
Observateur : J.Marion			Importantes circulations d'eau au dessus de la MOF(+ route a
Description	Nom réf:	CALCOSOL rédoxique de texture moyenne	
Prof [cm]	Horizons	Détail	Profil hydrique
0 - 80	Brun (olive pale), limon sableux peu argileux, calcaire, avec 30% de cailloux émoussés calcaires Laca		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 mm/mm
80 - 120	Brun olive plus sombre, limon sablo argileux très effervescent, L Sa++ à +++, structure polyédrique A(g) bord du bise, taches rouilles nettes sur les faces structurales des petits agrégats, carrément pommelé au bord du bise, 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 La++, de structure anguleuse nette 2 à 3 cm se fragmentant bien . Taches d'oxydation au niveau du passage des racines. Racines peu Gr abondantes mais encore en bonne part vivantes. Pierrosoité 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 grisee olive pale à plages très oxydées rouille (hydromorphe) limono argilo sableuse Mca calcaire LAS++ 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. R Flysch calcaire en plaquettes à pendage un peu variable plutot 40°SE, écoulements d'eau dans les joints entre les plaquettes.		■ Gr Rac ■ Raumes ■ Radicules ** chevelus

Synthèse générale CALCOSOL rédoxique de texture moyenne modérément caillouteux sur moraine de fond puis flysch calcaire au delà de 200cm, à caractère réodoxique net à partir de 80cm. (partie Est)	Code carto: 2416,2 /44)
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	Tsahé, 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 %	<u>Terrasses</u>
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"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.			
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.			
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> XX	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.			

* La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.

CEPAGES BLANCS

Chasselas	1	VV	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

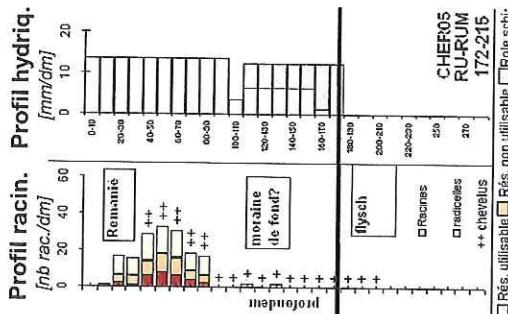
3 : 3^{ème} époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

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

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

Description des profils de sol

Localisation		Description		N° profil: CHER -05																
X : 604532	Y : 125385	<p>Roche-mère: Trilogie Valaisanne</p> <p>Etat: Bisse 10m à l'est, apports peu clairs un peu mélangés, pas de loess réperables</p> <p>Position : Milieu de pente , 35-50% concave</p> <p>Date : 03/05/2005</p> <p>Observateur : J.Marion</p>																		
Environnement		<p>Antécédents climatiques: HIVER : ENVIRON 330mm</p> <p>Végétation / Cépage : vigne / Pinot noir (parcelle MC 5729)</p> <p>Erosion et battance : Ni érosion ni battance</p> <p>Etat de surface : 40 50% de flysch anguleux + émoussées variées</p>																		
Détail		 <p>Description Nom réf: CALCOSOL complexe peu caillouteux sur moraine de fond puis flysch</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Prof [cm]</th> <th>Horizons</th> <th></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0 - 100</td> <td>Brun moyen, texture moyenne peu argileuse LSa, calcaire, peu caillouteux (20% de cailloux et 100 graviers anguleux de calchiste et arrondis, pas de cristallins) structure fragmentaire nette, porosité moyenne, biologique et structurale.</td> <td>Laca</td> </tr> <tr> <td>100 - 110</td> <td>Bandes de sable grossier brun sombre avec 30% de graviers et petits cailloux roulés, un peu compact, 110 frais.</td> <td>C1</td> </tr> <tr> <td>110 - 180</td> <td>COMPACT JAUNE CLAIR peu poreux, texture fine ALs , calcaire, avec 20 à 30% de graviers 180 cailloux blocs émoussés arrondis , structure continue, rares chevelus jusqu'à 160cm pas de fines ni grosses racines. Origine morainique de fond ou ressemblante.</td> <td>C2</td> </tr> <tr> <td>180 - R</td> <td>Flysch probable (arrêt de la pelle rétro)</td> <td>R</td> </tr> </tbody> </table>				Prof [cm]	Horizons		0 - 100	Brun moyen, texture moyenne peu argileuse LSa, calcaire, peu caillouteux (20% de cailloux et 100 graviers anguleux de calchiste et arrondis, pas de cristallins) structure fragmentaire nette, porosité moyenne, biologique et structurale.	Laca	100 - 110	Bandes de sable grossier brun sombre avec 30% de graviers et petits cailloux roulés, un peu compact, 110 frais.	C1	110 - 180	COMPACT JAUNE CLAIR peu poreux, texture fine ALs , calcaire, avec 20 à 30% de graviers 180 cailloux blocs émoussés arrondis , structure continue, rares chevelus jusqu'à 160cm pas de fines ni grosses racines. Origine morainique de fond ou ressemblante.	C2	180 - R	Flysch probable (arrêt de la pelle rétro)	R
Prof [cm]	Horizons																			
0 - 100	Brun moyen, texture moyenne peu argileuse LSa, calcaire, peu caillouteux (20% de cailloux et 100 graviers anguleux de calchiste et arrondis, pas de cristallins) structure fragmentaire nette, porosité moyenne, biologique et structurale.	Laca																		
100 - 110	Bandes de sable grossier brun sombre avec 30% de graviers et petits cailloux roulés, un peu compact, 110 frais.	C1																		
110 - 180	COMPACT JAUNE CLAIR peu poreux, texture fine ALs , calcaire, avec 20 à 30% de graviers 180 cailloux blocs émoussés arrondis , structure continue, rares chevelus jusqu'à 160cm pas de fines ni grosses racines. Origine morainique de fond ou ressemblante.	C2																		
180 - R	Flysch probable (arrêt de la pelle rétro)	R																		
Profil hydrique																				
Profil racinaire																				
Synthèse générale		<p>Code carto: 6116/24R? - 6415</p> <p>Sol profond peu caillouteux sur 1m complexe de remblai ou crue? (sur sable grossier puis terre jaune compacte (moraïne de fond?)) puis calcschiste du flysch très probable à 180cm</p> <p>Remarques sur la zone carto et sur le profil :</p> <p>pas trop caillouteux ici: code profil 6116, code unité de sol 6415</p>																		

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

Noms locaux ou cadastraux	Treintappy, Les Millières			
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"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé <input type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.			
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.			
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/>	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	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 réservé 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: 1248440
 Secteur : OLLON LOC
 Commune : CHERMIGNON
 Lieu-dit : OLLON
 Date : 23/11/2005
 Observateur : I. Letessier

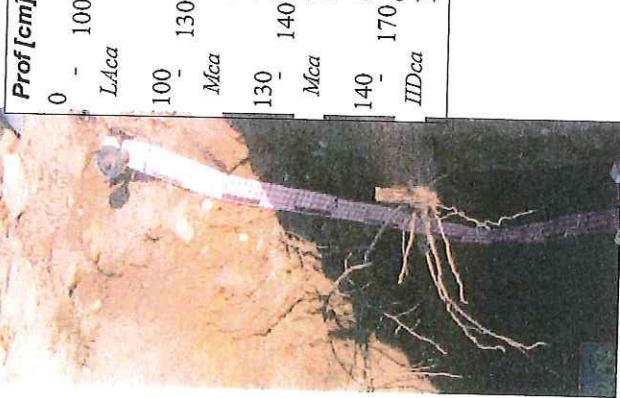
Environnement

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/SBB (parcelle MC 4762)
 Erosion et batteuse : Ni érosion ni batteuse

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

Horizons

Prof [cm]	Horizon	Description
0 - 100	Laca	Mélange brun sombre/brun moyen jaune, Limon sableux modérément calcaire, peu caillouteux, 100 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)
100 - 130	Mca	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.
130 - 140	Mca	Plus gris jaune pale, toujours brillant et micacé, à peine calcaire, vaguement ponctué de taches fine plus claires à contours flous, racines rares, frais, peu compact , aucun cailloux. Limite basse ondulée sur 30cm.
140 - 170	IIDca	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. Elles restent en haut.



Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silt [%]	Sables [%]	MO [%]	pH H2O:f tot [%]	Ca act [µmol/l]	Fe [µmol/l]	IPC	CEC	CECfm	Ca [meq/100g arg]	Ca [meq/100g arg]	K [µmol/l]	Mg [µmol/l]	Na [µmol/l]	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)

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

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

**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 * 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"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé <input type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.			
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.			
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/>	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

Aymigne	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 réservoir 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 valloné)			
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum + 50 %	Terrasses
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 * 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"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé <input type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.			
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.			
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/>	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	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 réservoir 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 <i>30 à 50 %</i>	Maximum %	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : <i>14,7 %</i> Silt : <i>49,0 %</i> Sables : <i>36,3 %</i>			Teneur en gravier : <i>XXX</i>
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : <i>20 à 50 %</i>	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"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé <input type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.			
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.			
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/>	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 réservé pour les cépages précoces et de 1^{ère} époque

TERROIRS VALAISANS

Description des profils de sol

Localisation

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

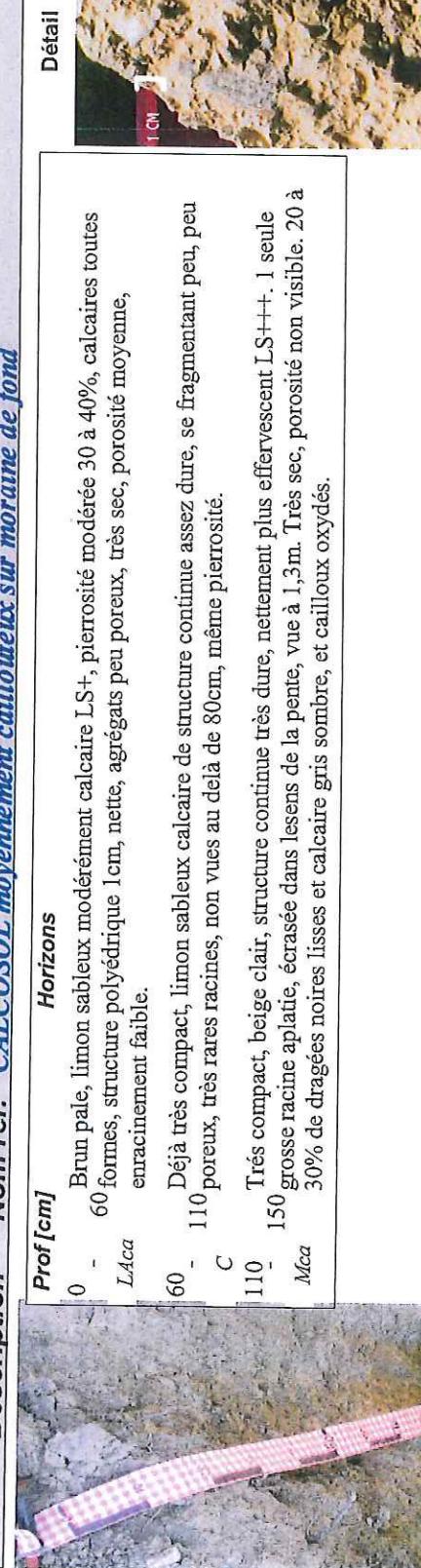
Observateur: I. Letestier

Description Nom réf:

CALCOSOL moyennement caillouteux sur moraine de fond

Horizons

Prof [cm]		Horizons
0 - 60	L4ca	Brun pale, 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	C	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	Mca	Très compact, beige clair, structure continue très dure, nettement plus effervescent LS++++. 1 seule grosse racine aplatie, écrasée dans lesens 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.

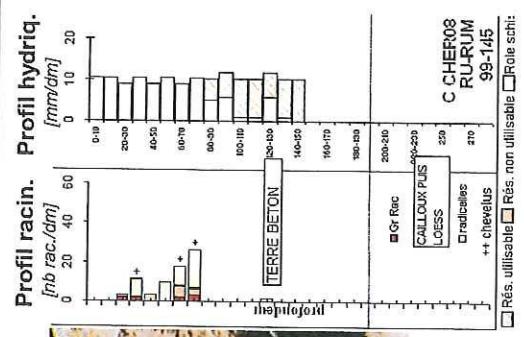


N° profil: CHER -08

Roche-mère: Moraine de fond compacte
 Etat: "terre béton", haut du vignoble
 Position : Milieu de pente , 35-50% régulière
 Végétation / Cépage : Pinot noir 5BB (parcelle MC 6208)
 Hydrologie sans excès d'eau
 Etat de surface : Apports latéraux
 Observateur: I. Letestier

Environnement

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



Réserve utilisable: 99 mm

Réserve sur la prof. des racines: 145 mm

Code carto: 2413

Synthèse générale

Analyses de terre	/Sot-Conseil/															
Prof [cm]	Argiles [%]	Siltis [%]	Sables MO [%]	pH	CaCO3 [%]	Ca act. Fe [%]	IPC tot [%]	CEC [ppm]	F [%]	[meq/100g-arg]	CECfm [meq/100g]	Na [%]	Mg [%]	K [%]	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

**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 %	Terrasses
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"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé <input type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.			
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/>	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"/>	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

Doliñoir	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

Description des profils de sol

Localisation		Description des profils de sol																																																														
X:	604232	Y:	125555	Roche-mère:	Dépot de pente ou cône non ou très peu caillouteux	Environnement																																																										
Secteur :	OILLON LOC	Etat:		Antécédents climatiques:	froid - gel nocturne - Pas de pluies significatives depuis le 11 septembre																																																											
Commune :	CHERMIGNON	Haut de coteaux viticoles		Végétation / Cépage :	Pinot noir BBB (parcelle MC 6374)																																																											
Lieu-dit :	OLLON G DUC	Position :	Milieu de pente , 35-50% régulière	Erosion et battance :	Ni érosion ni battance																																																											
Date :	23/11/2005 <th>Hydrologie</th> <td>sans excès d'eau</td> <th>Etat de surface :</th> <td>mélange émoussé, anguleux aplatis dominante calcaire</td> <th data-cs="11" data-kind="parent"></th> <th data-kind="ghost"></th>	Hydrologie	sans excès d'eau	Etat de surface :	mélange émoussé, anguleux aplatis dominante calcaire																																																											
Observateur :	I. Letessier																																																															
Description	Nom réf:	CALCOSOL profond peu caillouteux sur loess "vierge" en place à 130cm																																																														
		<p>Horizons</p>  <table border="1"> <thead> <tr> <th>Prof [cm]</th> <th>Horizon</th> <th>Caractéristiques</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>0 - 60</td> <td>L'Aca</td> <td>Brun pâle, limon sableux calcaire modérément caillouteux (20 à 30%, arrondis émoussés, surtout calcaires) bonne tenue 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.</td> </tr> <tr> <td>60 - 110</td> <td>Aca</td> <td>Peu différent, à peine plus clair, L'Sa+++, plus calcaire avec de nombreux pseudomycélium calcaires (fins filaments), faible pierroisité, d'émoussés et arrondis calcitisés. 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.)</td> </tr> <tr> <td>110 - 130</td> <td>Trans</td> <td>Transition entre précédent et suivant</td> </tr> <tr> <td>130 - 180</td> <td>II Mca</td> <td>Horizon de loess en place, L'sf++ brun jaunatre, sans cailloux, vaguement pommelé finement de décolorations , pores peu calcitisés (peu contrastés), structure continue finement poreuse, très sec compact, racines obliques, lisses , régulières, mais peu abondantes.</td> </tr> </tbody> </table>													Prof [cm]	Horizon	Caractéristiques	0 - 60	L'Aca	Brun pâle, limon sableux calcaire modérément caillouteux (20 à 30%, arrondis émoussés, surtout calcaires) bonne tenue 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.	60 - 110	Aca	Peu différent, à peine plus clair, L'Sa+++, plus calcaire avec de nombreux pseudomycélium calcaires (fins filaments), faible pierroisité, d'émoussés et arrondis calcitisés. 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.)	110 - 130	Trans	Transition entre précédent et suivant	130 - 180	II Mca	Horizon de loess en place, L'sf++ brun jaunatre, sans cailloux, vaguement pommelé finement de décolorations , pores peu calcitisés (peu contrastés), structure continue finement poreuse, très sec compact, racines obliques, lisses , régulières, mais peu abondantes.																																			
Prof [cm]	Horizon	Caractéristiques																																																														
0 - 60	L'Aca	Brun pâle, limon sableux calcaire modérément caillouteux (20 à 30%, arrondis émoussés, surtout calcaires) bonne tenue 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.																																																														
60 - 110	Aca	Peu différent, à peine plus clair, L'Sa+++, plus calcaire avec de nombreux pseudomycélium calcaires (fins filaments), faible pierroisité, d'émoussés et arrondis calcitisés. 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.)																																																														
110 - 130	Trans	Transition entre précédent et suivant																																																														
130 - 180	II Mca	Horizon de loess en place, L'sf++ brun jaunatre, sans cailloux, vaguement pommelé finement de décolorations , pores peu calcitisés (peu contrastés), structure continue finement poreuse, très sec compact, racines obliques, lisses , régulières, mais peu abondantes.																																																														
		 <p>Analyses de terre [Soi-Conseil]</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Prof [cm]</th> <th>Argiles [%]</th> <th>Silt [%]</th> <th>Sables MO [%]</th> <th>pH H2O:fj</th> <th>CaCO3 tot [%]</th> <th>Ca act [%]</th> <th>Fe [ppm]</th> <th>IPC Fj</th> <th>CEC [meq/100garg]</th> <th>CaK [%]</th> <th>Mg [%]</th> <th>Na [%]</th> <th>H [%]</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>70 - 110</td> <td>15,3</td> <td>45,4</td> <td>39,3</td> <td>0,8</td> <td>8,2</td> <td>24</td> <td>9,2</td> <td>99,5</td> <td>9,3</td> <td>10,0</td> <td>54,9</td> <td>93</td> <td>0,4</td> <td>5,9</td> <td>1,1</td> <td>0</td> </tr> <tr> <td>130 - 160</td> <td>14,9</td> <td>50,8</td> <td>34,3</td> <td>1</td> <td>8,2</td> <td>19</td> <td>12,4</td> <td>77,1</td> <td>20,9</td> <td>11,4</td> <td>63,1</td> <td>93</td> <td>0,3</td> <td>6,3</td> <td>0,7</td> <td>0</td> </tr> </tbody> </table>													Prof [cm]	Argiles [%]	Silt [%]	Sables MO [%]	pH H2O:fj	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC Fj	CEC [meq/100garg]	CaK [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]	70 - 110	15,3	45,4	39,3	0,8	8,2	24	9,2	99,5	9,3	10,0	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		
Prof [cm]	Argiles [%]	Silt [%]	Sables MO [%]	pH H2O:fj	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC Fj	CEC [meq/100garg]	CaK [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]																																																			
70 - 110	15,3	45,4	39,3	0,8	8,2	24	9,2	99,5	9,3	10,0	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																																																
		<p>Synthèse générale</p> <p>CALCOSOL très profond peu caillouteux issu de loess un peu mélangé, sur loess pur en place</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Réserve utilisable:</th> <td>266 mm</td> </tr> <tr> <th>Réserve potentielle totale:</th> <td>266 mm</td> </tr> <tr> <th>Réserve sur la prof. des racines:</th> <td>266 mm</td> </tr> </thead> </table> <p>Code carlo: 6016x</p>													Réserve utilisable:	266 mm	Réserve potentielle totale:	266 mm	Réserve sur la prof. des racines:	266 mm																																												
Réserve utilisable:	266 mm																																																															
Réserve potentielle totale:	266 mm																																																															
Réserve sur la prof. des racines:	266 mm																																																															

**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 * 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"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé <input type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.			
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.			
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/>	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	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