

Remarques concernant les secteurs d'encépagement

Secteur B

1. Arvine particulièrement adaptée dans le secteur des Seilles, des Claives et Pseulaz (meilleures expositions).
2. Ermitage particulièrement adapté dans le secteur des Seilles, des Claives.
3. Lors de reconstitutions, préférer les cépages de 2^e et 3^e époque dans les meilleures expositions

Secteur D

1. Cépages 2^e époque mal adaptés exposition sud-est

Secteur F

1. Il est possible que les cépages précoces à très précoces avec le Gamaret soient adaptés. L'expérience manque.

Secteur H

1. Cépages précoces + Gamaret autorisés dans les sommets.
2. Pour les cépages de 3^e époque, préférer les meilleures expositions.
3. La région entre Chancot et l'usine électrique est fortement virosée.
4. Les secteurs de Mazembre et Creux Devant donnent des Fendant à caractère terroir dominant.

Localisation

X : 576054 Y : 111420
 Secteur : FULLY
 Commune : FULLY
 Lieu-dit : Redoz
 Date : 11/03/2005
 Observateur : I. Letessier

Environnement

Roche-mère: Loess
 Végétation / Cépage : Chasselas

Position : Milieu de pente, 35-50% irrégulière

Hydrologie sans excès d'eau

Terrasses : Larg-Haut: 10m x 2 m/ 5 m du mur amont

Description

Nom réf: **CALCISOL (calcosol peu calcaire) profond de loess**

Prof [cm]

0 -
 L_{Aci}
 80 -
 A_{ca}
 120 -
 M

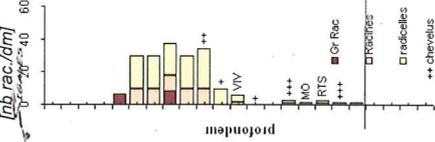
Horizons

Brun, limon sableux fin, peu calcaire peu caillouteux (10-15% de cristallins anguleux), aspect floconneux soufflé. Structure fragmentaire peu nette se fragmentant en grumeleuse très fine (0,1mm). Racines grosses et fines abondantes tendance horizontale.
 Peu différent, un peu moins sombre, rares cailloux perdus, pas de grosses racines, fines moins abondantes, rares filaments de calcite blanche dans les pores.
 Plus beige olive, même texture, pas de cailloux, structure continue finement poreux, beaucoup de chevelus dans la masse mais les 3/4 sont morts, rares racines fines, une grosse verticale bien vivante.

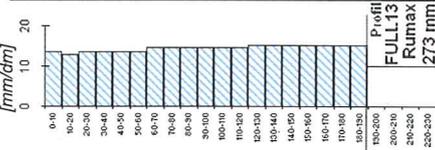
Détail



Profil racin.



Profil hydriq.



Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables MO [%]	pH	CaCO ₃ tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [-]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
80-140	8,8	53,7	37,5	0,8	8,3	13			10,5	101,1	91	1,6	6	1,5	0

Synthèse générale

Sol limoneux très profond peu calcaire issu de loess

Code carto: 6015-6035

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Affleurements de gneiss à 15mètres et un peu partout dans les ressauts.

Réserve utilisable: 273 mm

Réserve potentielle totale: 273 mm

Réserve sur la prof. des racines: 273 mm

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

Noms locaux ou cadastraux	Goille, Longet, Grange Brûlée et bas du coteau à l'ouest de Vers l'Eglise		
Surface en ha	13.68 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 460 m	Moyenne du secteur 470 m	Haut du secteur 480 m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : % Silt : % Sables : %	Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : non ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).		
cépage adapté <input type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input type="checkbox"/>	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 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	:	:	
petite Arvine (3) : X	:	:	
Pinot blanc (1) : V	:	:	
Savagnin blanc (1 à 2) : V	:	:	
Sylvaner (1 à 2) : V	:	:	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Diolinoir (1 à 2) : V	Pinot noir (1) : VV	:	
Gamaret (1) : V	Syrah (2 à 3) : X	:	
Gamay (1) : VV GC	:	:	
Humagne rouge (3) : X	:	:	

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

Remarques :

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

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

Noms locaux ou cadastraux	Les Follatères, Les Tâches, Raffort, Epalins, Le Carre, Les Seilles, La Pseule, La Forêt, Combe d'Enfert, Chancotin, le Botza			
Surface en ha	93.31 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 470 m	Moyenne du secteur 590 m	Haut du secteur 710 m	
Exposition	Sud et combes (sud est et sud ouest)			
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Voir annexe étude géopédologique du vignoble de Fully profil : Full-01, Full-02, Full-04, Full-05, Full-06, Full-24, Full-25, Full-26, Full-27, Full-28, Full-42, Full-50			
Teneur moyenne en calcaire du sol				
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui ex. : étude des terroirs			
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).			
Cépage adapté <input type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé <input type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.			
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.			
Cépage interdit <input type="checkbox"/> X X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.			
* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.				
CEPAGES BLANCS				
Altesse (2) : V	petite Arvine (3) : VV GC	Sylvaner (1 à 2) : V		
Chardonnay (1) : V	Pinot blanc (1) : V	Viognier (2) : V		
Chasselas (1) : VV	Pinot gris (1) : V	Gewurztraminer (précoce) : X		
Humagne Blanc (2) : V	Roussanne (3) : VV GC	:		
Marsanne blanche (3) : VV GC	Sauvignon blanc (1 à 2) : V	Müller-Thurgau (précoce) : X		
Muscat (1 à 2) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : V	:		
CEPAGES ROUGES				
Ancellotta (2 à 3) : V	Diolinoir (1 à 2) : V	Garanoir (p) : X		
Cabernet franc (2) : V	Durize (3) : VV	Humagne rouge (3) : VV		
Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V	Gamaret (1) : X	Merlot (2) : V		
Cornalin du Valais (3) : VV	Gamay (1) : VV GC	Pinot noir (1) : V		
Syrah (2 à 3) : VV GC	Grenache (2) : V			

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

Remarques :

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

Localisation

X: 573297 Y: 109099
 Secteur: FULLY
 Commune: FULLY
 Lieu-dit: BRANSON La
 Combe de la Pseulaz
 Date: 09/03/2005
 Observateur: I. Letessier

Environnement

Roche-mère: PXX: Eboulis ou cône Cailloux > 60%
 Etat: légère convexité plus pierreuse dans une large combe
 Position: Milieu de pente, 50-75% convexe
 Hydrologie: sans excès d'eau

Végétation / Cépage: Arvine et autres

Erosion et battance: Ni érosion ni battance

Terrasses :Larg-Haut: 30m x 1 m/ 15 m du mur amont

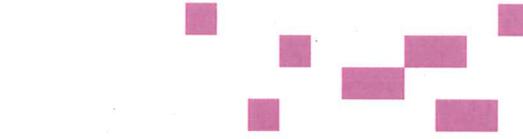
Description Nom réf: PEYROSOL.SABLEUX.DE.COMBE



Prof [cm] Horizons

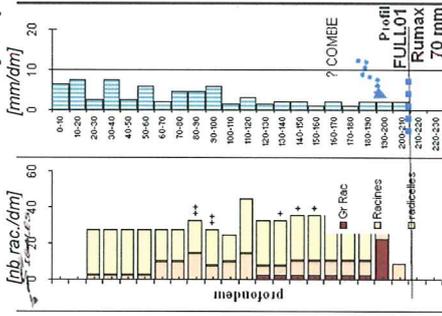
0 - 90 Sous 5 cm brun sombre de mulch de sarments, brun, modérément calcaire, sable limoneux associé à des sables grossiers, déjà 50% à 70% de graviers et cailloux anguleux et émoussés, calcaires ou cristallins, poreux, meuble, beaucoup de racines entre les cailloux, structure fine fragile.
 LAc
 90 - 140 peu différent, aussi brun mais plus caillouteux: 60 à 80% vers le bas avec une dominante de cailloux de 2 à 6 cm émoussés, très poreux, beaucoup de racines très bien réparties autour des cailloux.très meuble. Traces d'activité de vers, rares cailloux calcifiés en dessous.
 140 - 190 Pierraille très meuble (s'éboule) avec plus de 80% de graviers pierres blocs émoussés, matrice encore bien brune de sables grossiers un peu limoneux, à structure fine mais nette, (présence de matière organique) modérément calcaire, beaucoup de racines très bien réparties fines à très grosses. Des vides par endroits (murs et murgères enfouis?)
 Dx

Détail



Profil racin. [Lb rac./dm]

Profil hydriq. [mm/dm]



Réserve utilisable: 70 mm
 Réserve potentielle totale: 100 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 100 mm

Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Sables MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [f]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg [%]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]		
30-70	12,5	27,5	60,0	0,9	8,2	7	1,3	137	0,7	7,3	44,0	89	2,9	7	1,5	0

Synthèse générale

Code carto: 6516 Sg ccv (+27?)

PEYROSOL peu calcaire, profond, sableux, (Sg) meuble à cailloutis mixte. (Eboulis + moraine)

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Très meuble, toujours bien brun au fond, (murs et murgères enfouis?)

Localisation

X: 573423 Y: 109113
 Secteur: FULLY
 Commune: FULLY
 Lieu-dit: Branson les Seilles
 Date: 01/03/2005
 Observateur: I. Letessier

Environnement

Roche-mère: Trilogie Valaisanne
 État: sur loess brun rouge non calcaire sur glacio-torrentiel sablo-caillouteux à grande profondeur
 Position: Milieu de pente, 35-50% concave
 Hydrologie: sans excès d'eau
 Végétation / Cépage: Arvine
 Erosion et battance: Ni érosion ni battance
 État de surface: 30 à 50% de cristaux émoussés d'éboulis

Description

Nom réf: **CALCISOL très profond de loess**

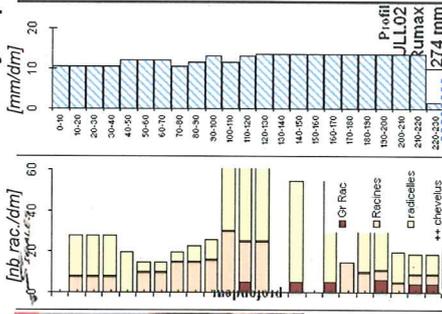
Prof [cm] Horizons

- 0 - 40 Brun, très peu calcaire, limono sableux (LS(+)), peu caillouteux, 30% de graviers et cailloux, dominante émoussée et cristalline), meuble, structure un peu polyédrique à sous structure grumeleuse très fine et fragile
LAca
- 40 - 80 Très peu différent, moins caillouteux (20%), 2 gros chenaux de vers remplis de graviers, racines verticales bien réparties, quelques grosses en voie de décomposition de l'ancienne vigne.
LAca
- 80 - 120 Brun nettement plus rougeâtre (7,5YR4/4), limoneux doux calcaire, peu de cailloux (10 à 15%), peu structuré mais nettement poreux dans la masse (tubes racinaires), frais, meuble, racines nombreuses se divisant. Les pores fins sont fréquemment calcifiés : 1 à 2/cm² (très blancs et bien visibles dans la masse brune)
IIMca
- 120 - 220 Très peu différent (limon brun rougeâtre peu caillouteux,) mais moins calcaire: pas de filaments ni de pores blancs. Racines verticales très bien réparties, nombreuses et divisées vers le bas (foisonnement) au dessus du cailloutis)
IIMca
- 220 - 230 Cailloutis d'éboulis, émoussé avec des concrétions calcaires abondantes autour des cailloux et des chevelus abondants mais calcifiés et morts
IIIDx

Détail



Profil racin. Profil hydriq.



Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [-]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
120 - 150	9,2	48,5	42,3	0,4	8,4	2				8,3	81,5	93	0,7	5,5	0,8	0

Réserve utilisable: 274 mm
 Réserve potentielle totale: 274 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 274 mm

Synthèse générale

Sol complexe très profond: formation peu caillouteuse superficielle sur épais loess rougeâtre silteux sur éboulis glaciotorrentiel (sableux grossier) à 220cm.

Code carto: **6036x**

Localisation

X: 573562 Y: 108944
 Secteur: FULLY
 Commune: FULLY
 Lieu-dit: Branson Raffort
 Date: 01/03/2005
 Observateur: I. Letessier

Environnement

Roche-mère: PXX: Eboulis ou cône Cailloux > 60%
 Etat: de bas de pentes alt 488m, coulée d'éboulis de cristallins émoussés très dominants : 67
 Position : Bas de pente, 5-10% régulière
 Hydrologie sans excès d'eau

Végétation / Cépage : Diolinoir / 5BB 20ans
 Erosion et battance : Ni érosion ni battance
 Etat de surface : mulch de sarments et cailloutis cristallin émoussé

Description

Nom réf: PEYROSOL calcaire brun et profond de bas de pente



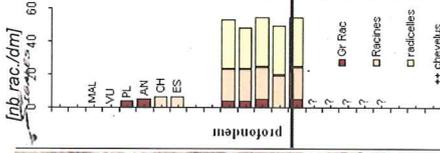
Prof [cm] Horizons

0 - 55 Brun sombre, limon sableux à peine effervescent LS(+), donc sans calcaire, assez tassé dans l'inter-rang, grumeleux fin fragile ailleurs, matière organique abondante bien décomposée, poreux, frais, meuble, peu caillouteux (20 à 35% vers le bas de cailloux et graviers cristallins émoussés ou sub-anguleux), racines abondantes mais non comptées (planches d'étayage)
 L/Aci
 55 - 120 Brun sombre, très peu calcaire, limon sableux, LS(+), grumeleux fin, poreux, frais, meuble, nettement plus caillouteux (s'éboule, planches d'étayage) 50 à 80% par endroits de cailloux bien triés 2 à 5cm émoussés, cristallins dominants, racines abondantes non comptées (planches)
 Aci
 120 - 140 Peu différent, toujours brun sombre, poreux, meuble, frais, finement grumeleux, pierrosité importante de cailloux et pierres émoussés, subanguleux, plus gros, quantité difficile à estimer (fond du trou) poches à 40% poches à 70-80%, beaucoup de grosses racines (non comptées). Se continue au delà (trou éboulé) avec de gros blocs (extrapolation du schéma).
 D/si
 140 - 200 Cailloutis avec gros blocs (supposé), matrice peu ou pas calcaire (observation du tas)
 D/si

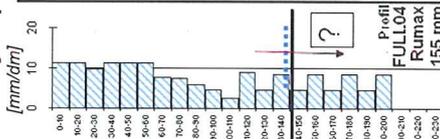
Détail



Profil racin.



Profil hydriq.



Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [I]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
20-50	12,1	33,6	54,3	1,2	7,7	2			8,7	52,1	73	3,3	7,1	0,8	16

Réserve utilisable: 155 mm
 Réserve potentielle totale: 155 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 155 mm

Synthèse générale Code carto: 6736-6636BL

CALCISOL/PEYROSOL brun sombre sur toute sa profondeur, non à très peu calcaire, de dominante limoneuse (L-S), très caillouteux à partir de 60cm.

Remarques sur la zone carto et sur le profil : bien représentatif- belle végétation- RUM extrapolée sur 2m.

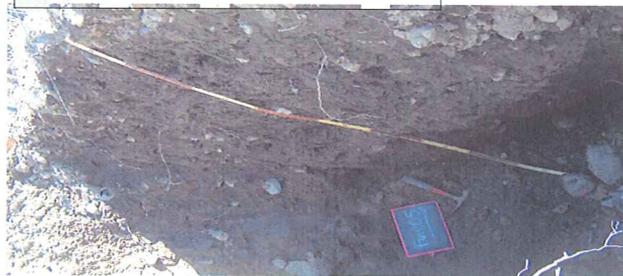
Localisation

X: 573735 Y: 109044
 Secteur: FULLY
 Commune: FULLY
 Lieu-dit: Branson Raffort
 Date: 09/03/2005
 Observateur: I. Letessier

Environnement

Roche-mère: PX: Eboulis ou cône Cailloux > 40%
 Etat: zone légèrement convexe dans une large combe, rebord de bordure du cône de La Foret
 Position: Milieu de pente, 15-25% convexe
 Antécédents climatiques: beau temps froid
 Végétation / Cépage: Cornalin / GRAVESAC + ANCELOTTA/3309
 Erosion et battance: Ni érosion ni battance

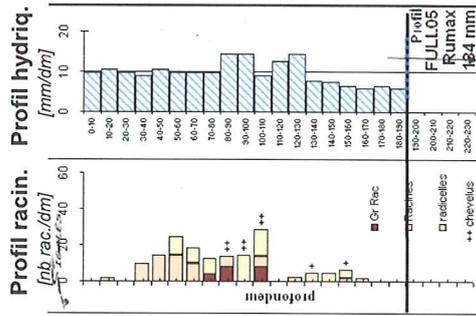
Description Nom réf: CALCISOL profond caillouteux en profond, probablement remanié sur 100cm



Prof [cm] Horizons

- 0 - 80 *L_{Aci}* Brun, limon sableux non calcaire, modérément caillouteux 30 à 40% de graviers et cailloux émoussés à dominante cristallins, racines rares (coté chemin) jusqu'à 50cm abondantes au delà, horizon dégelé, trempé, meuble poreux, structure grumeleuse très fine fragile
- 80 - 125 *A_{ci}* Même couleur brun, légèrement plus argileux (L_{Sa}) non calcaire, structure plus solide mais toujours fine et arrondie-globalement modérément caillouteux (20%, 40%, 20%) avec une ligne de cailloux enfouis à 100-120cm (avec foisonnement de chevelus), quelques points rouilles et plages grisâtres fondues (zones plus tassées de 110 à 130cm, anciens travaux, compactations?), activité biologique. vieilles grosses racines décomposées, jeunes en voies de colonisation,
- 125 - 190 *D_{si}* Jaune un peu orangé, limon sableux ou sable limoneux très peu calcaire (irrégulier+ (+)), progressivement plus caillouteux 50 à 60% de cailloux et blocs émoussés à dominante cristalline, encore quelques traces de vers. racines rares jusqu'à 160cm, pas encore au delà. Frais, meuble, moyennement poreux, structure continue se fragmentant en polyédrique arrondie très fine.

Détail



Réserve utilisable: 184 mm
 Réserve potentielle totale: 184 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 184 mm

Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO ₃ tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [f]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
80-130	12,9	31,5	55,6	1,2	8,1	3				9,0	51,2	86	2,9	11	0,7	0

Synthèse générale

CALCISOL profond très caillouteux en profond, probablement remanié sur 100cm

Code carto: 8836 R

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Le bas de ce coteau fut largement remanié et certaines zones du cône sont un peu calcaires 88(3-1)6 R voir FULL06.

Localisation

X: 573505 Y: 109095
 Secteur: FULLY
 Commune: FULLY
 Lieu-dit: Branson
 Date: 02/03/2005
 Observateur: I. Letessier

Environnement

Roche-mère: PXX: Eboulis ou cône Cailloux > 60%
 Etat: à éléments émoussés, mélange avec moraines probable
 Position: Milieu de pente, 50-75% convexe

Végétation / Cépage: Arvine

Erosion et battance: Ni érosion ni battance

Terrasses: Larg-Haut: 12 m x 2 m / 11 m du mur amont

Description

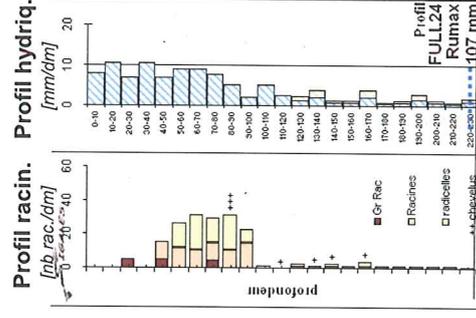
Nom réf: PEYROSOL (épierré en surface) calcaire sur cailloutis d'éboulis/moraine



Horizons

Prof [cm]	Description
0 - 60	L _{Aca} Brun, texture légère sables, sables limoneux, (à fraction notable de sables grossiers), modérément calcaire, assez peu caillouteux (20 à 30%, émoussés, assez cubiques plutôt cristallins, matière organique bien décomposée, poreux, frais, meuble).
60 - 90	A/C Peu différent mais progressivement plus caillouteux, les cailloux présentent une face calcifiée et sont brassés (face calc. pas toujours en dessous). Fines racines beaucoup plus abondantes, très divisées mais très déviées à la base et souvent mortes. (difficulté de pénétration dans le suivant)
90 - 160	D _x Plus clair, texture de sables fins ou grossiers, apparition de blocs émoussés plus gros, 50% de pierrosité, compacité globale plus forte (surtout sur la face amont du trou, plus meuble à l'aval proche du mur). Quelques blocs de micaschistes altérés de rouille, racines beaucoup plus rares souvent mortes, structure cohérente continue assez ajustée. Accumulations calcaires diffuses (couleur claire), dans des filons verticaux, et en croute sous les cailloux (à l'amont)
190 - 230	D _x Cailloutis à blocs, assez compact à matrice sableuse (fin ou grossier), racines rares demi mortes, mais jusqu'au fond. Structure continue assez indurée (C/PC), moyennement poreux.

Détail



Réserve utilisable: 107 mm
 Réserve potentielle totale: 107 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 107 mm

Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO ₃ tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [I]	CEC [meq/100g]	CEC _{fm} [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
120-130	10,7	27,2	62,1	0,2	8,7	15	2,4	121	1,7	6,3	55,1	91	2,2	5,9	1,1	0

Synthèse générale

PEYROSOL (épierré en surface) calcaire sur cailloutis d'éboulis/moraine, sableux compact et un peu induré par le calcaire. Enracinement difficile après 90cm dans la partie non remaniée plus loin du mur)

Code carto: 6524-2524

Localisation

X : 573515 Y : 109127
 Secteur : FULLY
 Commune : FULLY
 Lieu-dit : Branson

Environnement

Roche-mère: PXX: Eboullis ou cône Cailloux > 60%
 Etat: A blocs, dominante cristalline, quelques calcaires, bien émoussés.
 Etat de surface : Penté légèrement concave à l'est d'un très nette convexité
 Position : Milieu de pente, 50-75% concave
 Hydrologie sans excès d'eau
 Terrasses : Larg-Haut: 20m x 1 m/ 7 m du mur amont
 Végétation / Cépage : Arvine + ermitage

Date : 05/03/2006
 Observateur : I. Letessier

Description

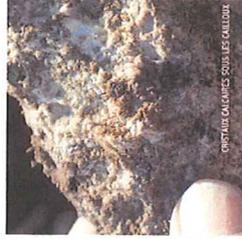
Nom réf: **CALCOSOL caillouteux très profond (d'éboullis/moraine) à sables grossiers**



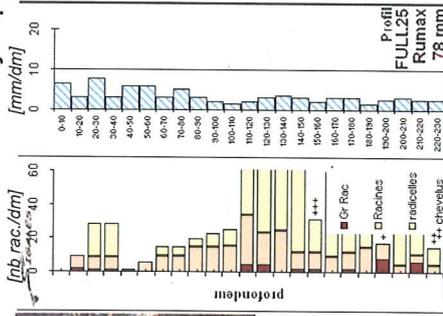
Prof [cm] Horizons

- 0 - 90 Brun assez sombre ==> bonne teneur en matière organique apportées, bien décomposées, sables et sables grossiers, caillouteux (40%, émoussés mixtes calcaires et siliceux). Poreux mais en train de dégeler, difficile à observer.
Laca
 90 - 130 Sables, sables grossiers, gravillons, brun/ brun sombre (encore bonne incorporation de la matière organique), pierrosité variable 40 à 70% surtout des graviers émoussés, structure bien grumeleuse très fine fragile. très bien enraciné, abondantes avec bonne répartition. Revêtements calcaires autour des cailloux
Aca
 130 - 190 Sables grossiers, gravillons, brun plus clair (zone claires plus calcaires) pierrosité variable 40 à 70% surtout des graviers émoussés, mais aussi des pierres et blocs, structure bien grumeleuse très fine fragile. toujours bien enraciné, abondance et bonne répartition, mais moins de grosses (aplaties). Revêtements calcaires autour des cailloux; Frais, meuble, poreux.
DX-k
 190 - 230 Peu différent, sable grossier caillouteux, calcaire, amas diffus et revêtement calcaires plus épais sous les cailloux (cristaux de 2mm), cailloutis plus grossier 40 à 70% selon les endroits quelques blocs > 50cm, chevelus morts plus fréquents, mais toujours des racines assez grosses, et aspect frais et bien meuble.
DX-k

Détail



Profil racin. Profil hydriq.



Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Sables [%]	Silts [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [f]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg %]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
40-60	10,1	27,2	62,7	1,5	8,1	9	1	176	0,3	7,9	48,5	85	2,8	10	1,3	1
120-150	9,3	19,8	70,9	0,5	8,4	21	4	80,4	6,2	8,1	76,3	92	1,3	5,9	0,9	0

Réserve utilisable: 78 mm
 Réserve potentielle totale: 78 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 78 mm

Synthèse générale

Code carto: **6515 pente très forte**

CALCOSOL sablo caillouteux très profond (d'éboullis+moraine, mixtes). teneur en calcaire moyenne. (21% dans l'horizon profond le plus calcaire)

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Accumulations calcaires en cristaux mais à grande profondeur (peu gênantes pour l'enracinement)

Description des profils de sol

N° profil: FULL-26

Localisation

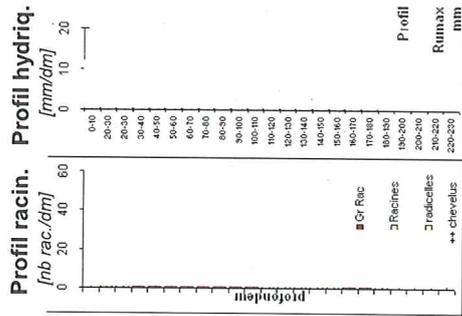
X : 573857 Y : 108953
 Secteur : FULLY
 Commune : FULLY
 Lieu-dit : Branson-la forêt (bas)
 Date : 15/03/2006
 Observateur : I. Letessier

Environnement

Roche-mère: PX: Eboulis ou cône Cailloux>40%
 Végétation / Cépage : CHANTIER

Hydrologie excès d'eau temporaire
 Apports latéraux + compacité

Description Nom réf: *calciisol calcique à cailloutis mélangé sur matériaux compact*

Détail

Synthèse générale
 VOIR FULL50

Code carto: 8836,1-

Remarques sur la zone carto et sur le profil :
 CHANTIER

Localisation

X: 574019 Y: 109075
 Secteur : FULLY
 Commune : FULLY
 Lieu-dit : LA FORET
 Date : 05/03/2006
 Observateur : I. Letessier

Environnement

Végétation / Cépage : ?
 Erosion et battance : Ni érosion ni battance
 Etat de surface : Sarments, + 40 à 50% de cailloux cristallins émoussés, pas de blocs.

Roche-mère: PXX: Eboulis ou cône Cailloux > 60%
 Etat: Grand cône pentu de la forêt avec blocs et murgères enfouies

Description

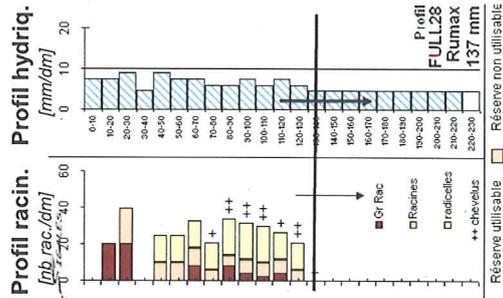
Nom réf: **CALCOSOL (peu calcaire) caillouteux moyen léger profond peu différencié.**



Horizons

0 - brun jaune, limon sableux peu calcaire, structure polyédrique peu nette (déglé) poreux, humide, peu compact, beaucoup de grosses racines. Matière organique mal décomposée à 50cm (gros paquets) + ferraille enfouie.
 LAca
 50 - Un peu plus clair, même texture, structure très peu nette, fragile, moyennement poreux (Texturale), 50 à 60% de graviers cailloux pierres cristallins émoussés, (pas de blocs. racines de taille moyenne (max 0,5cm) bien réparties, saines, humide peu compact.
 A/C

Détail



Réserve utilisable: 137 mm
 Réserve potentielle totale: 137 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 137 mm

Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables MO [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [f]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
60-90	11,9	31,8	56,3	0,8	8,2	6				5,7	34,5	75	2	19	1,6	2,7

Synthèse générale

Code carto: 88(3-1)6
 Sol moyen léger très peu calcaire, profond, caillouteux (limite peyrosol), sans blocs.

Remarques sur la zone carto et sur le profil :
 Un peu moins caillouteux que FULL27, pas de blocs.

Localisation

X : 573871 Y : 109922
 Secteur : FULLY
 Commune : FULLY
 Lieu-dit : Combe d'enfer
 Date : 15/03/2006
 Observateur : I. Letessier

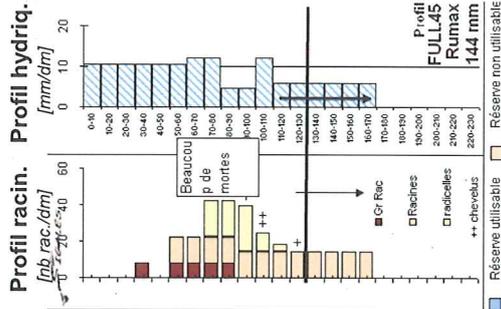
Environnement

Roche-mère: P(x):Eboulis ou cône peu caillouteux
 Cailloux < 40%
 Etat: remélangé avec du loess
 Position : Haut de pente, 35-50% concave
 Hydrologie sans excès d'eau
 Végétation / Cépage : ?
 Etat de surface : Blocs épars et cailloux cristallins
 Terrasses : Larg-Haut: 10m x 2 m/ 4 m du mur amont

Description Nom réf: *CALCISOL peu caillouteux à nette influence de loess*



Prof [cm]	Horizons
0 - 60	Brun jaune sombre, non calcaire, limon sableux fin structure peu nette très friable, meuble (dégelé), poreux, 30% de cailloux et pierres émoussées arrondis. Beaucoup de traces de racines mortes.
60 - 90	Peu différent, un peu plus clair, bien coloré brun jaune (influence nette de loess), à peine 20% de cailloux, rien par endroit. limite très irrégulière avec le lit de blocs en dessous. (un peu éboulé)
90 - 130	Poches de blocs enfouis avec des vides, beaucoup de chevelus sous les cailloux, quelques dépôts calcaires sous les cailloux.
M	



Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [I]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
70-90	9,4	58,6	32,0	0,5	8,2	1			6,0	53,2	76	1,6	7,5	1,9	13

Synthèse générale

Code carto: 66360e-6036Xs
 Sol limono sableux brun de terrasse surement profond (brassage éboulis + loess) non calcaire peu caillouteux mais à lit de pierres et blocs + vides en profondeur.

Réserve utilisable: 145 mm
 Réserve potentielle totale: 145 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 145 mm

Localisation

X : 573872 Y : 108958
 Secteur : FULLY
 Commune : FULLY
 Lieu-dit : Branson-la forêt bas
 Date : 15/03/2006
 Observateur : I. Letessier

Environnement

Roche-mère: PX: Eboulis ou cône Cailloux > 40%
 Etat: Sur moraine de fond (?) calcaire et très compacte
 Position : Bas de pente, 10-15% régulière
 Hydrologie : apports latéraux souterrains

Végétation / Cépage : -Chantier

Erosion et battance : Ni érosion ni battance

Etat de surface : Chantier

Description

Nom réf: **CALCISOL caillouteux sur dépôt caillouteux calcaire et compacté**



Prof [cm] Horizonts

0 - 40 *L_{Ac}* Limon sableux brun gris, non calcaire LS(+), pH > 7, assez finement grumeleux, bien enraciné, avec environ 40% de cailloux et pierres anguleux et émoussés, à forte dominante de cristallins.

40 - 90 *A_{ca}* brun sombre, Limon sablo argileux peu calcaire L_{Sa}+, 50% de cailloux et pierres, bien enraciné, meuble. toujours grumeleux.

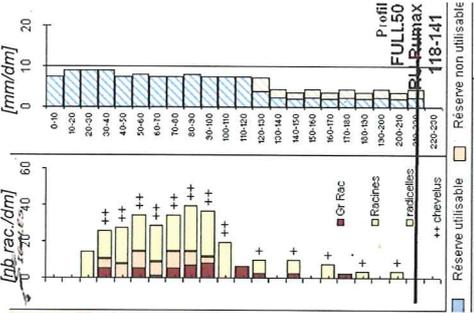
90 - 130 *D_{si}* Un peu plus clair, moins structuré, toujours beaucoup de racines, frais, peu compact (Talus) 50% de cailloux pierre et nettement plus de gros blocs (les horizons au dessus sont probablement épierrés). En limite basse, de grosses racines sont atteintes de pourridié: mycéliums blancs très hydrophobes (repoussent les gouttes d'eau). Un niveau bariolé assez taché (hydromorphe) est plus net en FULL26, 20m à l'ouest du premier.

130 - 220 *II M_{ca}* Beige, calcaire et nettement plus compact, masse limono sableuse avec 70% de cailloux émoussés arrondis : plutôt de la moraine compactée caillouteuse. Certains secteurs sont hydromorphes et tachés de rouille, avec des racines pourries. D'autres mieux drainés et sans taches avec des racines grosses et tourmentées, mal réparties donc, mais facilement vues à 200, 220cm

Détail



Profil racin. [g rac./dm] Profil hydriq. [mm/dm]



Réserve utilisable: 118 mm
 Réserve potentielle totale: 141 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 141 mm

Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [-]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
10-30	13,1	33,7	53,2	2,3	7,7	1				10,7	46,6	69	2	14	1,5	13
150-190	8,5	29,1	62,4	0,4	8,4	10				4,5	43,5	78	2,6	18	1,7	0

Synthèse générale

Code carto: **6636,1 / (25) ou 88(3-1)6**
 Sol profond, non calcaire, caillouteux, sur dépôt calcaire très compacté et très caillouteux, plus calcaire.

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Gros blocs sortis du talus. Cette zone basse du grand cone est en voie de construction intensive

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT C DE LA COMMUNE DE FULLY

Noms locaux ou cadastraux	Mayen Loton, Creux du Loup		
Surface en ha	2.5 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 760 m	Moyenne du secteur 820 m	Haut du secteur 880 m
Exposition	Sud Est (SO)		
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : % Silt : % Sables : %	Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : non ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).		
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> X X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		
* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.			
CEPAGES BLANCS			
Gewürztraminer (p) : VV	:	:	:
Müller Thurgau (p) : VV	:	:	:
Chasselas (2) : X	:	:	:
	:	:	:
	:	:	:
	:	:	:
CEPAGES ROUGES			
Gamay (1) : V	:	:	:
Pinot noir (1) : V	:	:	:
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 :

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

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT D DE LA COMMUNE DE FULLY

Noms locaux ou cadastraux	Chargeux, Tassonières, Sommet Combe d'Enfer		
Surface en ha	6.83 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 600 m	Moyenne du secteur 670 m	Haut du secteur 740 m
Exposition	Sud Est (SO) et Sud (S)		
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : % Silt : % Sables : %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : non ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).		
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		
* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.			
CEPAGES BLANCS			
Chasselas (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : V	:	
Würztraminer (p) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : V	:	
Humagne (2) : V	:	:	
Marsanne blanche (3)** : V	:	:	
petite Arvine (3)** : V	:	:	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Ancellotta (2 à 3) : V	Gamay (1) : VV GC	:	
Cornalin du Valais (3) : X	Merlot (2) : V	:	
Durize (3) : V	Pinot noir (1) : V	:	
Gamaret (1) : V	Syrah (2 à 3) : V**	:	

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

Remarques :

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

** Seulement dans le bas du secteur : meilleure exposition

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT E DE LA COMMUNE DE FULLY

Noms locaux ou cadastraux	Plamont et Combe des Avaziers		
Surface en ha	8.8 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 580 m	Moyenne du secteur 660 m	Haut du secteur 740 m
Exposition	Sud (S) et Sud Est (SO)		
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : % Silt : % Sables : %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : non ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).		
Cépage adapté <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> V	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		
* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.			
CEPAGES BLANCS			
Chardonnay (1) : V	Sylvaner (1 à 2) : V		
Chasselas (1) : VV	Viognier (2) : V		
Humagne (2) : V	Pinot Gris (1 à 2) : V		
Muscat (1 à 2) : V			
petite Arvine (3) : X			
Savagnin blanc (1 à 2) : V			
CEPAGES ROUGES			
Cabernet franc (2) : V	Pinot noir (1) : VV		
galotta (1) : V	Syrah (2 à 3) : X		
Gamay (1) : VV GC	Cornalin (3) : X		
Merlot (2) : V			

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

Remarques :

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

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT F DE LA COMMUNE DE FULLY

Noms locaux ou cadastraux	Sommet de Plamont			
Surface en ha	4.2 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 700 m	Moyenne du secteur 750 m	Haut du secteur 800 m	
Exposition	Sud (S)			
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : % Silt : % Sables : %		Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : non ex. : étude des terroirs			
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).			
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> V <input checked="" type="checkbox"/> V	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.			
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.			
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> X <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.			
* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.				
CEPAGES BLANCS				
Chasselas (1) : V	:			:
Sauvignon blanc (1 à 2) : X	:			:
Traminer blanc (1 à 2) : X	:			:
Sylvaner (1 à 2) : X	:			:
:	:			:
:	:			:
CEPAGES ROUGES				
Gamaret (1) : V	:			:
Gamay (1) : VV GC	:			:
Pinot noir (1) : VV	:			:
:	:			:

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

Remarques :

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

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT G DE LA COMMUNE DE FULLY

Noms locaux ou cadastraux	La Fontaine, Vers-l'Eglise et Les Condémines		
Surface en ha	5.96 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 460 m	Moyenne du secteur 500 m	Haut du secteur 540 m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : % Silt : % Sables : %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : non ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input type="checkbox"/> GC	<i>Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).</i>		
Cépage adapté <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> V	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		
* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.			
CEPAGES BLANCS			
Chardonnay (1) : V	Pinot gris (1) : V		
Chasselas (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : V		
Humagne (2) : V			
Marsanne blanche (3) : V			
Muscat (1 à 2) : V			
petite Arvine (3) : V			
CEPAGES ROUGES			
Cabernet franc (2) : V	Garanoir (p) : X	Syrah (2 à 3) : V	
Cornalin du Valais (3) : V	Humagne rouge (3) : V	Cabernet-Sauvignon (2 à 3) : V	
Diolinoir (1 à 2) : V	Merlot (2) : V		
Gamay (1) : VV GC	Pinot noir (1) : V		

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

Remarques :

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

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT H DE LA COMMUNE DE FULLY

Noms locaux ou cadastraux	Les Salaux, Tassony, Chancot, Châtaignier, Creux Devant, Le Carre, Noutze, Le Désert, Rodau, La Rappe, Mazembre, Les mûres, Parolles et Gru, Les Claives			
Surface en ha	116.36 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 470 m	Moyenne du secteur 585 m	Haut du secteur 700 m	
Exposition	Sud (S) et Sud Ouest (SW) des Combes			
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Voir annexe étude géopédologique du vignoble de Fully profil : Full-08, Full-11, Full-12, Full-13, Full-17, Full-18, Full-19, Full-51, Full-52, Full-53, Full-55			
Teneur moyenne en calcaire du sol				
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui ex. : étude des terroirs			
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).			
Cépage adapté <input type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> V	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé <input type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.			
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.			
Cépage interdit <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.			

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

CEPAGES BLANCS

Amigne (2 à 3) : V	Muscat (1 à 2) : V	Viognier (2) : V
Chardonnay (1) : V	petite Arvine (3) : VV GC	:
Chasselas (1) : VV	Pinot blanc (1) : V	:
Doral (p à 1) : X	Pinot gris (1) : V	:
Humagne (2) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : V	:
Marsanne blanche (3) : VV GC	Sylvaner (1 à 2) : V	:

CEPAGES ROUGES

Ancellotta (2 à 3) : V	Diolinoir (1 à 2) : V	Gamay (1) : VV GC
Cabernet franc (2) : V	Durize (3) : VV	Garanoir (p) : X
Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V	galotta (1) : V	Humagne rouge (3) : VV
Cornalin du Valais (3) : VV	Gamaret (1) : X	Merlot (2) : 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 :

- 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.

Localisation

X: 575367 Y: 110598
 Secteur: FULLY
 Commune: FULLY
 Lieu-dit: Tassony
 Date: 11/03/2005
 Observateur: I. Letessier

Environnement

Roche-mère: Moraine locale à éléments calcaires dominants
 Etat: Mélange de moraine locale 2524 à tendance encroûtante et d'éboulis -moyennement compact (car bien décompactée dans ce profil)
 Position: Tête dos bosse, 35-50% convexe
 Hydrologie: pertes latérales (convexités)
 Végétation / Cépage: Gamay 40ans/3309
 Etat de surface: 50 à 60% de cailloux anguleux cristallins assez dominants
 Terrasses :Larg-Haut: 20m x 1 m/ 10 m du mur amont

Description

Nom réf: **CALCOSOL PEYROSOL approfondi issu de moraine caillouteuse avec accum. calcaires**



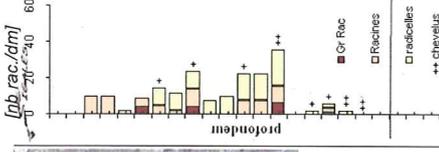
Horizons

0 - 80 Brun, limon et sables grossiers mélangés L_{Sg}⁺, modérément calcaire, très caillouteux (50 à 60% de graviers et cailloux, anguleux et émoussés calcaires et cristallins, très peu humidifié. Racines abondantes à partir de 30cm
L_{Aca}
 80 - 120 Jaunâtre plus clair, en poches irrégulières dues au travail du sol, sables grossiers limoneux S_gL peu calcaires, plus caillouteux 60 à 70%), lit irrégulier de pierres enfouies à la base. Un peu moins de racines dans les zones claires.
 C
 120 - 140 Bande de nouveau plus sombre et plus organique très similaire au premier horizon. sable grossier limoneux, modérément calcaire, poreux, meuble, Plus de racines que dans le précédent, foisonnantes à la base, au contact avec le sous sol plus compact; Enocore 50 à 60% de graviers et cailloux (mixtes, émoussés/anguleux).
A_{ca}
 140 - 200 Jaunâtre plus clair, sables grossiers limoneux S_gL peu calcaires, Très caillouteux, 70% de graviers-pierres quelques blocs de 30cm, cohérent à localement compact,(sec) mais une poche verticale est plus meuble , contient plus de cailloux et pierres et est bien explorée par les grosses racines. Ailleurs, rares chevelus calcitisés. Revêtements calcaires sous les cailloux assez abondants.
D_{ca}

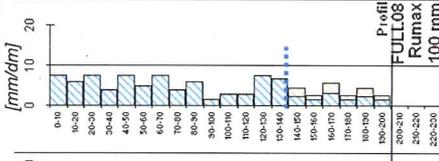
Détail



Profil racin.



Profil hydriq.



Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [I]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg %]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
80-120	9,9	28,4	61,7	0,4	8,4	24			6,0	52,5	90	2,3	6,3	1,7	0

Synthèse générale

CALCOSOL PEYROSOL léger approfondi issu de moraine locale calcaire cohérente mais pas trop "béton" (poche de pierre?)

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Le minage a permis la récupération de 50 à 80cm en profondeur pour l'enracinement. Profil très peu humidifié (convexité). Bordure de vallum digité assez net (mais pas une crête linéaire: reprise en coulée)

Réserve utilisable: 98 mm
 Réserve potentielle totale: 100 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 100 mm

Code carto: 2515 R

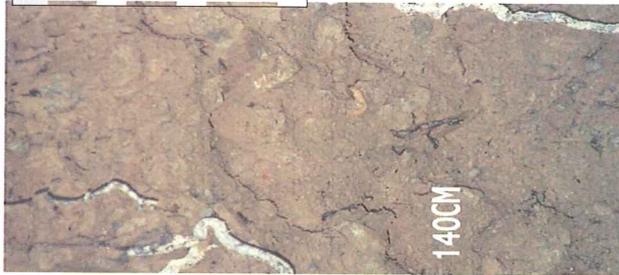
Localisation

X: 575555 Y: 110757
 Secteur: FULLY
 Commune: FULLY
 Lieu-dit: La Meule
 Date: 01/03/2005
 Observateur: I. Letessier

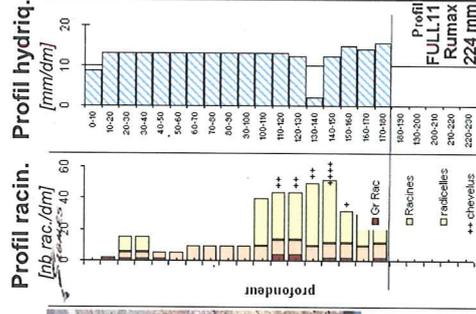
Environnement

Antécédents climatiques: très froid depuis 2 mois
 Végétation / Cépage: Arvine
 Erosion et battance: Ni érosion ni battance
 Etat de surface: 40 à 60% de graviers et cailloux cristallins dominants émoussés
 Terrasses :Larg-Haut: 40m x 1 m/ 30m du mur amont

Description Nom réf: CALCISOL colluviosol de combe très profond peu caillouteux



Prof [cm]	Horizons
0 - 120	Brun, limoneux, peu calcaire, un peu caillouteux (30% de cristallins émoussés), agrégats grumeleux fins fragiles, poreux (S,T), humide très gelé
120 - 150	Même couleur brune et texture L+, mais un peu plus caillouteux et pierreux avec des poches verticales à 60% de cailloux et sables grossier (chenal torrentiel), beaucoup de grosses racines, pellicule d'eau gelée autour des cailloux. Poreux, gros chenal de ver avec graviers.
150 - 180	Toujours bien brun, limoneux peu caillouteux, peu calcaire poreux, bien exploré par les racines jusqu'au fond. GELE



Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [°]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
140 - 160	10,7	47,9	41,4	0,7	8	6			7,8	59,8	88	2,8	7,2	1,8	0

Synthèse générale

Sol brun limoneux peu calcaire et peu caillouteux sur toute sa profondeur, très bien enraciné issu de colluvionnement en bas de combe pentue

Code carto: 6636-6536Cccv

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Comptage racinaire précis difficile (gel)
 Bien caractéristique d'une grande combe.

Réserve utilisable: 224 mm
 Réserve potentielle totale: 224 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 224 mm

Environnement

X: 575740 Y: 110722
 Secteur: FULLY
 Commune: FULLY
 Lieu-dit: La Meule
 Date: 09/03/2005
 Observateur: I. Letessier

Roche-mère: PXX: Eboulis ou cône Cailloux > 60%

Etat: AVEC apports de surface (galets + "pauite?" du Rhône)

Position: Milieu de pente, 25-35% irrégulière

Hydrologie sans excès d'eau

Végétation / Cépage: Chasselas

Etat de surface: 40 à 50% de cailloux avec arrondis du Rhône

Description Nom réf: PEYROSOL profond épierré en surface

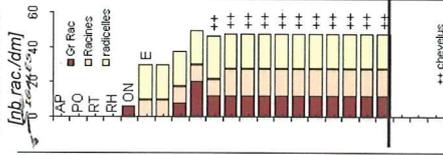


Prof [cm]	Horizons
0 - 70	limon brun gris sombre, peu calcaire, structure peu nette continue à fragmentaire, se fragmentant en grumeleuse fine avec des poches brun olive plus continues et fermées (apports pauite?) .30 à 40% de cailloux arrondis, frais, meuble, racines très bien réparties sauf dans les poches de poute.
70 - 140	Une partie remplie de 100% de gros blocs de 50 à 60cm (empierré), l'autre avec 30 à 40% d'éléments de toute taille, dans un sable moyen brun gris, peu calcaire, de structure continue. Porosité texturale des sables. Beaucoup de grosses racines très bien réparties entre les blocs.
140 - 190	Plus clair, brun olive léger, extrêmement caillouteux 70 à 90% de toute taille, émoussés (torrentiel) à matrice de sables grossiers, Sg++ bien effervescent. Beaucoup de racines de toutes tailles, très bien réparties entre les cailloux, porosité excessive. Est assez logique comme matériau de profondeur à l'approche du torrent (glacio-torrentiel)
Dx	

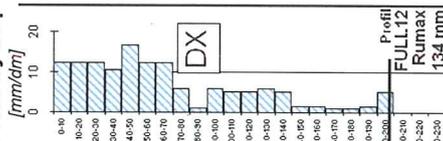
Détail



Profil racin.



Profil hydriq.



Réserve utilisable: 134 mm
 Réserve potentielle totale: 134 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 134 mm

Synthèse générale

Sol caillouteux très profond peu calcaire sableux sur cailloutis glacio torrentiel à sables grossiers avec remblai sur 70cm et murgère enfouie

Code carto: 8816 R

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Très proche de la route

Localisation

X : 575131 Y : 110571
 Secteur : FULLY
 Commune : FULLY
 Lieu-dit : Chataignier
 Date : 15/03/2006
 Observateur : I. Letessier

Environnement

Roche-mère: P(x):Eboullis ou cône peu caillouteux
 Cailloux < 40%
 Etat: Dans l'axe d'une petite combe (surement moins caillouteux que le reste)
 Position : Milieu de pente, 25-35% concave
 Hydrologie sans excès d'eau
 Terrasses : Larg-Haut: 25 m x 3 m/ m du mur amont

Description

Nom réf: **CALCOSOL peu calcaire profond remanié**



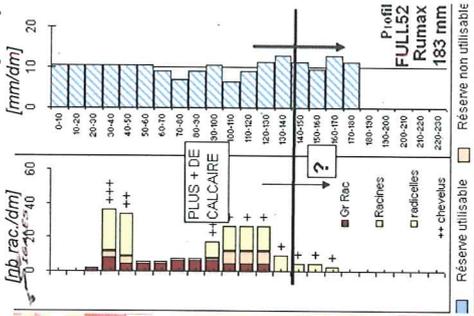
Prof [cm] Horizons

0 - 60 *L_{Aca}* Limon sableux brun, peu calcaire, LS⁺, grumeleux jusqu'à 20cm puis plus continue, très fragile se fragmentant facilement en polyédrique. Environ 30% de graviers et cailloux, beaucoup de racines, bien réparties surtout entre 40 et 60cm. (horizontales, base du dernier défoncement)
 60 - 100 *A_{ca}* Toujours brun, et modérément caillouteux (30%, surtout des graviers: (influence tarentine du petit vallon?) mais progressivement plus sableux, zones avec des sables grossiers, très calcaire SL/SgL⁺⁺⁺, peu organisé, brassé, structure continue, localement particulière. Racines très peu vues (les grosses traversent verticalement cet horizon grossier pour trouver le suivant)
 100 - 120 *D_{ca}* Plus caillouteux, sable limoneux, SL/LS⁺⁺ à ⁺⁺⁺, 40 à 50% de cailloux, grains blancs de calcite., Beaucoup plus de racines
 120 - 140 *IIM_{ca}* Difficile à juger (tout cela est assez brassé) mais plus brun jaune que brun olive, plus fin (limono sablo argileux, moins calcaire LSa⁺ = influence de loess) et moins caillouteux quoique variable (20 à 40%). Bien enraciné jusqu'au fond, racines bien réparties.

Détail



Profil racin. Profil hydriq.



Réserve utilisable: 183 mm
 Réserve potentielle totale: 183 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 183 mm

Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [f]	CEC [meq/100g]	CEC _{fm} [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
20-50	9,8	36,5	1,9	7,9	5			7,9	41,8	76	2,2	7	1,5	13	
70-90	7,6	26,3	0,9	8,1	6			5,5	48,7	91	1,2	6,8	1,2	0	

Synthèse générale

Sol profond peu calcaire, modérément caillouteux, brassé jusqu'au fond.

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

2m au dessus d'un grand mur (brassé); petite combe donc plus profond que l'unité notée 6535 oe

Code carto: 6536ccv R

Localisation

X : 576946 Y : 111273
 Secteur : FULLY
 Commune : FULLY
 Lieu-dit : Mazembroz
 Date : 24/03/2006
 Observateur : J. Marion

Environnement

Roche-mère: PXX: Eboulis ou cône Cailloux > 60%
 Etat: Torreniel, à éléments calcaires
 Position : Milieu de pente, 10-15% régulière
 Hydrologie sans excès d'eau
 Végétation / Cépage : ?
 Erosion et battance : Ni érosion ni battance
 Etat de surface : 40% d'éroussés et anguleux ploutot calcaires.

Description

Nom réf: **PEYROSOL (calcosol caillouteux) calcaire sur cailloutis torreniel à sables gros**



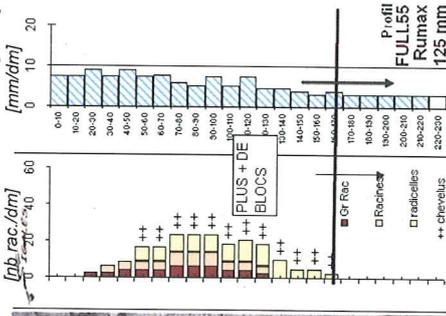
Horizons

0 - 70 Limon sableux, calcaire LS++, brun olive pale, 40 à 50% de cailloux arrondis EM/ARR, à dominante calcaire, poreux, frais peu compact, bonne activité biologique, enracinement moyennement abondant, grosses, puis plus+ de fines au delà de 50cm.
 LAca
 70 - 130 Très peu différent, un peu plus caillouteux (55%) et surtout plus de blocs à partir de 100cm (ils sont épierrés du premier mètre de sol)
 Aca
 130 - 160 beaucoup plus gravelo caillouteux (70%), et surtout matrice plus grossière de sables limoneux et de sables grossiers (SL/SGL++), encore assez sombre, très perméable, frais meuble, racines surtout des très fines, pas très abondantes. Quelques précipitations calcaires sur quelques cailloux et autour des chevelus.
 Dca

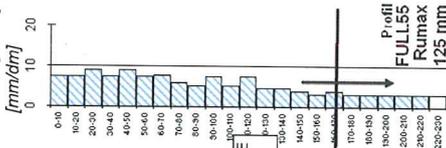
Détail



Profil racin.



Profil hydriq.



Profil hydriq.
 FULL55
 Rumax
 125 mm

Réserve utilisable: 137 mm
 Réserve potentielle totale: 137 mm
 Réserve sur la prof. des racines: 137 mm

Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables MO [%]	MO [%]	pH H2O [E]	Ca tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [I]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
30-60	12	40,6	47,4	0,7	7,8	25	3,2	185	0,9	6,4	41,7	81	2,9	8,2	1,9	5,6
70-90	11,9	41,4	46,7	0,7	7,7	26	3,3	168	1,2	6,8	45,4	85	1,6	8,1	1,8	3,6

Synthèse générale

Peyrosol assez calcaire épierré de cone torreniel, sur sables grossiers gravelo caillouteux à 130cm)

Code carto: 8816

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT I DE LA COMMUNE DE FULLY

Noms locaux ou cadastraux	Cham Plan, Sommet des Perches, sommet et versant Est de la Combe de Noutze			
Surface en ha	6.29 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 600 m	Moyenne du secteur 680 m	Haut du secteur 760 m	
Exposition	Sud (S) et partie Sud Est (SO) des combes			
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Voir annexe étude géopédologique du vignoble de Fully profil : Full-09			
Teneur moyenne en calcaire du sol				
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui ex. : étude des terroirs			
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).			
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.			
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.			
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> X X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.			
<p>* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.</p>				
CEPAGES BLANCS				
Chardonnay (1) : V	:			:
Chasselas (1) : VV	:			:
Marsanne blanche (3) : V	:			:
petite Arvine (3) **: V	:			:
Pinot gris (1) : V	:			:
:	:			:
CEPAGES ROUGES				
Gamay (1) : VV GC	:			:
Pinot noir (1) : VV	:			:
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 :

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.

** Seulement dans le bas du secteur : meilleure exposition