

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

Noms cadastraux	Derrière Ravanay, Zursin, Les Champs de Croix (S), Ravanay (S), Domaine de l'Etat (S)		
Surface en ha	17.5 ha, cépages blancs 3.3 ha, cépages rouges 14.2 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 470 m	Moyenne du secteur 475 m	Haut du secteur 480 m
Exposition	Sud - Sud Ouest (S-SO)		
Pente	Minimum 0 %	Moyenne 4 %	Maximum 4 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : de 6,2 à 15,8 % Silt : de 17,3 à 49,6 % Sables : de 34,6 à 76.5 %	Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : de 30 à 47 %	Actif : de 2,4 à 6 %	IPC indice du pouvoir chlorosant: de 0,6 à 1,2
Profil (s) cultural (aux)	Existant (s) : OUI LEYT02 - 16		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).		
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> V <input checked="" type="checkbox"/> V	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> X <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		

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

CEPAGES BLANCS

Aligote (1) : V	Pinot blanc (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : X
Chardonnay (1) : VV	Pinot gris (1) : V	Viognier (2) : X
Chasselas (1) : V	Sauvignon blanc (1 à 2) : V	
Gewürztraminer (p) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : V	

CEPAGES ROUGES

Ancellotta (2 à 3) : X	Gamaret (1) : V	Merlot (2) : X
Cabernet franc (2) : X	Gamay (1) : VV	Pinot noir (1) : V
Diolinoir (1 à 2) : V	Garanoir (p) : V	Syrah (2 à 3) : X
Galotta (1) : V	Humagne rouge (3) : X	

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

Remarques :

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.

Autorisé pour les Muscats dont la précocité est reconnue.

Les cépages à partir de la 2^{ème} époque ne sont pas adaptés dans ce secteur.

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT **B** DE LA COMMUNE DE LEYTRON

Noms cadastraux	Ravanay (N), Les Champs de Croix (N), Les Vaques de Croix, Domaine de l'Etat (C), Chandolin, Daillet (S)		
Surface en ha	17.0 ha, cépages blancs 6.6 ha, cépages rouges 10.4 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 475 m	Moyenne du secteur 480 m	Haut du secteur 485 m
Exposition	Sud - Sud Ouest (S-SO)		
Pente	Minimum 4 %	Moyenne 4 %	Maximum 4 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : de 10,4 à 14,1 % Silt : de 32,8 à 48,0 % Sables : de 37,9 à 56,8 %	Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : de 19 à 42 %	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

Arvine (3) : X	Muscat (1 à 2) : VV	Savagnin blanc (1 à 2) : VV
Chardonnay (1) : VV	Pinot blanc (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : V
Chasselas (1) : VV GC	Pinot gris (1) : VV	
Humagne (2) : VV GC	Riesling (2) : V	

CEPAGES ROUGES

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

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

Remarques :

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

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

Noms cadastraux	Chauffisse, Daillet (N), Domaine de l'Etat (N), Montibeux (S), Les Chêtres (S), Le Cleuset, Les Prés Carrés, Leytron (SE), Les Champs Longs, Les Prés Maître, Pra (S)		
Surface en ha	72.7 ha, cépages blancs 26.1 ha, cépages rouges 46.6 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 480 m	Moyenne du secteur 525 m	Haut du secteur 570 m
Exposition	Sud - Sud Ouest (S-SO)		
Pente	Minimum 4 %	Moyenne 6 %	Maximum 8 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : de 5,1 à 21,1 % Silt : de 20,6 à 61,6 % Sables : de 17,3 à 74,3 %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : de 24 à 54 %	Actif : de 2,1 à 8,4 %	IPC indice du pouvoir chlorosant: de 0,5 à 1,7
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI LEYT03 - 04 - 05 - 06 - 07 - 08 - 09 - 12 - 24 - 26 - 27		
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			
Altesse (2) : V	Humagne (2) : VV GC	Rèze (2) : V	
Amigne (2 à 3) : VV	Marsanne blanche (3) : V	Riesling (2) : V	
Arvine (3) : VV	Müller Thurgau (p) : X	Sauvignon blanc (1 à 2) : V	
Chardonnay (1) : V	Muscat (1 à 2) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : VV	
Chasselas (1) : VV GC	Pinot blanc (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV	
Chenin blanc (2 à 3) : V	Pinot gris (1) : VV	Viognier (2) : V	
Doral (p à 1) : V			
CEPAGES ROUGES			
Ancellotta (2 à 3) : V	Cornalin du Valais (3) : VV GC	Humagne rouge (3) : VV GC	
Cabernet franc (2) : VV	Diolinoir (1 à 2) : VV	Merlot (2) : V	
Cabernet Sauvignon (2 à 3) : VV	Gamaret (1) : X	Pinot noir (1) : VV	
Carminoir (2 à 3) : V	Gamay (1) : VV	Syrah (2 à 3) : VV	

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

Remarques :

- 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.

Secteur adapté à tous les cépages.

Il convient très bien aux spécialités, sauf au bas du secteur où la structure du sol sera déterminante pour le choix de celles-ci.

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

Noms cadastraux	Les Chavannes, Le Besse, Montiboux (N), Les Chêtres (N), Pra (N), Prile, La Barne (SE), Le Paray (SE), Le Bray (SE), Les Prés Callon		
Surface en ha	27.0 ha, cépages blancs 8.7 ha, cépages rouges 18.3 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 495 m	Moyenne du secteur 545 m	Haut du secteur 595 m
Exposition	Sud - Sud Ouest (S-SO)		
Pente	Minimum 6 %	Moyenne 8 %	Maximum 10 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : de 5 à 26 % Silt : de 14 à 58 % Sables : de 18 à 82 %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : de 21 à 35 %	Actif : de 0,5 à 5,1 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 1,4
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI LEYT10 - 28 - 29 - 30		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).		
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> V <input checked="" type="checkbox"/> V	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> X <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		

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

CEPAGES BLANCS

Amigne (2 à 3) : V	Humagne (2) : VV GC	Pinot gris (1) : VV
Arvine (3) : VV	Marsanne blanche (3) : V	Sauvignon blanc (1 à 2) : V
Chardonnay (1) : V	Muscat (1 à 2) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : VV
Chasselas (1) : VV GC	Pinot blanc (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV

CEPAGES ROUGES

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

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.

Secteur bien adapté aux cépages traditionnels rouges.

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

Noms cadastraux	Sous les Chênes, La Barme (NO), Le Paray (NO), Le Bray (NO), Perronne, Les Afforêts, Le Crête du Merle			
Surface en ha	14.8 ha, cépages blancs 7.1 ha, cépages rouges 7.7 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 510 m	Moyenne du secteur 620 m	Haut du secteur 730 m	
Exposition	Sud - Sud Est (S-SE)			
Pente	Minimum 20 %	Moyenne 45 %	Maximum 75 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : de 6 à 11 % Silt : de 18 à 38 % Sables : de 56 à 71 %	Teneur en gravier :		
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : de 20 à 31 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI LEYT11			
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"/> <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

Amigne (2 à 3) : VV	Humagne (2) : VV GC	* Pinot gris (1) : V
Arvine (3) : VV	Marsanne blanche (3) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV
* Chardonnay (1) : V	** Muscat (1 à 2) : V	
Chasselas (1) : VV GC	* Pinot blanc (1) : V	

CEPAGES ROUGES

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

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

Remarques :

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

Secteur adapté aux cépages tardifs (2^{ème} et 3^{ème} époques), jusqu'au environ de 600 mètres d'altitude, grâce à son excellent ensoleillement.

* Le Chardonnay (1), le Pinot blanc (1) et le Pinot Gris (1) peuvent être considérés comme cépages adaptés , si on les utilise pour l'élaboration d'un vin douxceux.

** Les Muscats dont la précocité est reconnue ne sont pas adaptés dans ce secteur.

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT **F** DE LA COMMUNE DE LEYTRON

Noms cadastraux	Les Prés Blancs , Plantauds des Prés Blancs, Champille, Les Rayettes, Plantauds des Prés Neufs, Lavetan, Leytron (NO), Les Prés Neufs (E), La Poya (E), Vidondé, Les Prés Maurice, Arche, Plongier, Les Prix (SE), La Maladaire		
Surface en ha	17.5 ha , cépages blancs 6.6 ha, cépages rouges 10.9 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 470 m	Moyenne du secteur 510 m	Haut du secteur 550 m
Exposition	Sud Est (SE)		
Pente	Minimum 0 %	Moyenne 10 %	Maximum 20 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : de 15.0 à 24.9 % Silt : de 45.0 à 50.0 % Sables : de 29.9 à 36.0 %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : de 20 à 36 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI LEYT23		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).		
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		
* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.			
CEPAGES BLANCS			
Amigne (2 à 3) : V	Humagne (2) : VV GC	Pinot gris (1) : V	
vine (3) : V	Marsanne blanche (3) : X	Savagnin blanc (1 à 2) : V	
Chardonnay (1) : V	Muscat (1 à 2) : V	Sylvaner (1 à 2) : V	
Chasselas (1) : VV GC	Pinot blanc (1) : V		
CEPAGES ROUGES			
Cabernet franc (2) : V	Gamaret (1) : X	Pinot noir (1) : VV	
Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V	Gamay (1) : VV	Syrah (2 à 3) : VV	
Cornalin du Valais (3) : VV GC	Humagne rouge (3) : VV GC		
Diolinoir (1 à 2) : VV	Merlot (2) : V		

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

Remarques :

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

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT DE LA COMMUNE DE LEYTRON

Noms cadastraux	Les Prix (N-E), Le Botsa, Trangle, Les Prés Neufs (O), La Poya (O), Les Champs Macot, Roumiller, Terre Noire (S), La Creuse, La Gure		
Surface en ha	28.1 ha, cépages blancs 11.5 ha, cépages rouges 16.6 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 500 m	Moyenne du secteur 575 m	Haut du secteur 650 m
Exposition	Sud Est - Sud - Sud Ouest (SE-S-SO)		
Pente	Minimum 20 %	Moyenne 30 %	Maximum 100 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : de 8,0 à 21,0 % Silt : de 34,0 à 48,0 % Sables : de 31,0 à 59,9 %	Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : de 7 à 25 %	Actif : de 2 à 2,7 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 0,8
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI LEYT01 - 13 - 14 - 19 - 31		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).		
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> V <input checked="" type="checkbox"/> V	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> X <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		

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

CEPAGES BLANCS

Amigne (2 à 3) : V	Humagne (2) : VV GC	Savagnin blanc (1 à 2) : V
Arvine (3) : X	Muscat (1 à 2) : V	Sylvaner (1 à 2) : V
Chardonnay (1) : V	Pinot blanc (1) : V	
Chasselas (1) : V	Pinot gris (1) : V	

CEPAGES ROUGES

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

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

Remarques :

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

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

Noms cadastraux	La Collonge, Plan de Ban, Derrière le Clou, Sous Produit, Pépia, Cavoucin, Derrière Produit (SE), Champlan, Chaudanne, Plan Matte		
Surface en ha	23.6 ha, cépages blancs 9.7 ha, cépages rouges 13.9 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 580 m	Moyenne du secteur 640 m	Haut du secteur 700 m
Exposition	Sud Est - Sud - Sud Ouest (SE-S-SO)		
Pente	Minimum 15 %	Moyenne 30 %	Maximum 50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : de 15,0 à 19,1 % Silt : de 39,9 à 45,4 % Sables : de 39,6 à 41,0 %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : de 5,6 à 27,6 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI LEYT22		
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"/> 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

Amigne (2 à 3) : X	Muscat (1 à 2) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : V
Chardonnay (1) : V	Pinot blanc (1) : V	Sylvaner (1 à 2) : X
Chasselas (1) : V	Pinot gris (1) : V	
Humagne (2) : X	Sauvignon blanc (1 à 2) : V	

CEPAGES ROUGES

Ancellotta (2 à 3) : X	Gamaret (1) : V	Humagne rouge (3) : X
Cornalin du Valais (3) : X	Gamay (1) : VV	Merlot (2) : X
Diolinoir (1 à 2) : V	Garanoir (p) : V	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.

Les cépages à partir de la 2^{ème} époque ne sont pas adaptés dans ce secteur.

Ce secteur se compose de terrain humide et mouvant, le porte greffe 5BB est recommandé.

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT DE LA COMMUNE DE LEYTRON

Noms cadastraux	Champi, Le Clou, Les Champs du Clou, Sous Montagnon (S), Truay Combe, Place à Maillard, La Crète, Les Blanchés, Corbet-Cleusix, Produit, Derrière Produit (C)		
Surface en ha	10.8 ha, cépages blancs 2.9 ha, cépages rouges 7.9 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 640 m	Moyenne du secteur 700 m	Haut du secteur 760 m
Exposition	Sud Est - Sud (SE-S)		
Pente	Minimum 20 %	Moyenne 30 %	Maximum 40 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 18 % Silt : 48 % Sables : 34 %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : de 18 à 24 %	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"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).		
Cépage adapté <input 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 type="checkbox"/> <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 type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit <input type="checkbox"/> <input 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	Pinot gris (1) : V		
Muscat (1 à 2) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : V		
CEPAGES ROUGES			
Ancellotta (2 à 3) : X	Gamay (1) : VV	Pinot noir (1) : V	
Diolinoir (1 à 2) : V	Garanoir (p) : V		
Gamaret (1) : V	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.

* autorisé pour les Muscats dont la précocité est reconnue.

Les cépages à partir de la 2^{ème} époque ne sont pas adaptés dans ce secteur.

Le Sylvaner (1à2) n'est pas adapté dans ce secteur.

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT J DE LA COMMUNE DE LEYTRON

Noms cadastraux	Le Peuti, Planvoutes, Derrière Produit (NO), Ravoire (E)		
Surface en ha	14.1 ha, cépages blancs 0.4 ha, cépages rouges 13.7 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 640 m	Moyenne du secteur 715 m	Haut du secteur 790 m
Exposition	Sud - Sud Est (S-SE)		
Pente	Minimum 20 %	Moyenne 45 %	Maximum 70 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : de 16,6 à 18,7 % Silt : de 27,6 à 42,2 % Sables : de 39,6 à 54,4 %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : de 7 à 14 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI LEYT20		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).		
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		
* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.			
CEPAGES BLANCS			
Chasselas (1) : V	Müller Thurgau (p) : V	Pinot gris (1) : V	
CEPAGES ROUGES			
Dolinoir (1 à 2) : V	Gamay (1) : VV	Pinot noir (1) : V	
Gamaret (1) : V	Garanoir (p) : V		

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

Remarques :

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

Autorisé pour les Muscats dont la précocité est reconnue.

Les cépages à partir de la 2^{ème} époque ne sont pas adaptés dans ce secteur.

Le Sylvaner (1à2) n'est pas adapté dans ce secteur.

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT **K** DE LA COMMUNE DE LEYTRON

Noms cadastraux	Ravoire (O)		
Surface en ha	5.5 ha, cépages blancs 0.6 ha, cépages rouges 4.9 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 730 m	Moyenne du secteur 775 m	Haut du secteur 820 m
Exposition	Sud Est (SE)		
Pente	Minimum 40 %	Moyenne 50 %	Maximum 65 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : de 10,1 à 25,3 % Silt : de 33,1 à 42,8 % Sables : de 31,8 à 56,8 %	Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : de 20 à 35 %	Actif : 10,6 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 2,4
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI LEYT18		
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"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		
* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.			
CEPAGES BLANCS			
Chasselas (1) : V	Gewürztraminer (p) : V	Pinot blanc (1) : VV	
CEPAGES ROUGES			
Diolinoir (1 à 2) : V	Gamay (1) : VV		
Gamaret (1) : V	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 :

- 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.

Autorisé pour les Muscats dont la précocité est reconnue.

Les cépages à partir de la 2^{ème} époque ne sont pas adaptés dans ce secteur.

Le Sylvaner (1à2) n'est pas adapté dans ce secteur.

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT L DE LA COMMUNE DE LEYTRON

Noms cadastraux	Les Champs du Seigle, Montagnon, Le Ponton, Sous Montagnon (N)		
Surface en ha	6.5 ha, cépages blancs 1.5 ha, cépages rouges 5.0 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 720 m	Moyenne du secteur 780 m	Haut du secteur 840 m
Exposition	Sud - Sud Est (S-SE)		
Pente	Minimum 25 %	Moyenne 45 %	Maximum 65 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : de 10,5 à 18,5 % Silt : de 27,8 à 48,6 % Sables : de 33,0 à 61,7 %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : de 5 à 30 %	Actif : 3,7 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 1,3
Profil(s) cultural (aux)	Existant (s) : OUI LEYT21 - 25		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).		
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> V <input checked="" type="checkbox"/> V	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> X <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		
<p>* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.</p>			
CEPAGES BLANCS			
Chardonnay (1) : V		Chasselas (1) : V	
CEPAGES ROUGES			
Gamaret (1) : V		Garanoir (p) : V	Pinot noir (1) : V
Gamay (1) : V		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 :

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.

Autorisé pour les Muscats dont la précocité est reconnue.

Les cépages à partir de la 2^{ème} époque ne sont pas adaptés dans ce secteur.

Le Sylvaner (1à2) n'est pas adapté dans ce secteur.