

TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCEPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL - COMMUNE DE LEYTRON

Pour de plus amples détails, se référer au descriptif de chaque secteur

SECTEURS D'ENCEPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS CADASTRAUX												
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
CEPAGES ROUGES												
Tri : précocité	Derrière Ravanay, Zursin	Ravanay, Croix, Chandolin	Chauffisse	Les Chavannes, Prile	Sous les Chênes	Les Prés Blancs, La Maladaire	Les Prix, La Gure	La Collonge, Chaudanne	Champi, Truay Combe	Le Peuti	Ravoire	Les Champs du Seigle, Le Ponton
Surface en ha : 170.1	14.2	10.4	46.6	18.3	7.7	10.9	16.6	13.9	7.9	13.7	4.9	5.0
Cépages précoces à très précoces	(Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)											
Garanoir	V						X	V	V	V		V
Cépages de 1ère époque et 1 à 2	(Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)											
Pinot noir	V	VV	VV	VV	V	VV	VV	V	V	V	V	V
Gamay	VV	VV	VV	VV	V	VV	VV	VV	VV	VV	VV	V
Gamaret	V	V	X	X	X	X	X	V	V	V	V	V
Galotta	V											
Diolinoir (1 à 2)	V	VV	VV	VV	V	VV	V	V	V	V	V	V
Cépages de 2ème époque et 2 à 3	(Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)											
Merlot	X	V	V	V	V	V	V	X	X			X
Cabernet franc	X	V	VV	VV	VV	V	V					
Syrah (2 à 3)	X	VV	VV	VV	VV	VV	V					
Cabernet Sauvignon (2 à 3)		V	VV	VV	VV	V	V					
Ancelloita (2 à 3)	X	V	V	V			V	X	X			
Carminoir (2 à 3)			V	V			V					
Cépages de 3ème époque	(Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)											
Cornalin du Valais		V	VV GC	VV GC	VV GC	VV GC	V	X				
Humagne rouge	X	V	VV GC	VV GC	VV GC	VV GC	V	X				

Classes de qualité des cépages selon l'Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004 avec les modifications du 20 juin 2007:

Cépage Grand Cru	V V GC	Cépage particulièrement bien adapté dans ce secteur ou partie de secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs)
Cépage adapté	V V	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur
Cépage autorisé	V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur, mais pour lequel l'étude doit être approfondie
Cépage mal adapté	X	Cépage dont la qualité du vin dans est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution
Cépage interdit	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.

TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCEPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL - COMMUNE DE LEYTRON

Pour de plus amples détails, se référer au descriptif de chaque secteur

SECTEURS D'ENCEPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS CADASTRAUX

CEPAGES BLANCS		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
Tri : précocité	Aut 2009	Dernière Ravanay, Zursin	Ravanay, Croix, Chandolin	Chauffisse	Les Chavannes, Prite	Sous les Chênes	Les Prés Blancs, La Maladaire	Les Prix, La Gure	La Collonge, Chaudanne	Champi, Truay Combe	Le Peuti	Ravoire	Les Champs du Seigle, Le Ponton
Surface en ha : 85.0		3.3	6.6	26.1	8.7	7.1	6.6	11.5	9.7	2.9	0.4	0.6	1.5
Cépages précoces à très précoces (Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)													
Müller-thurgau				X							V		
Gewürztraminer		V											V
Cépages de 1ère époque à 1 à 2 (Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)													
Chasselas		V	V V GC	V V GC	V V GC	V V GC	V V GC	V	V	V	V	V	V
Pinot gris		V	V V	V V	V V	V	V	V	V	V	V	V	V
Chardonnay		V V	V V	V	V	V	V	V	V	V	V	V	V
Pinot blanc		V V	V V	V V	V V	V	V	V	V	V	V	V V	V
Aligoté		V											
Doral				V									
Sylvaner (1 à 2)		X	V	V V	V V	V V	V	V	X				
Savagnin blanc (1 à 2)		V	V V	V V	V V	V	V	V	V	V			
Muscat (1 à 2)			V V	V	V	V	V	V	V	V			
Sauvignon blanc (1 à 2)		V		V	V				V				
Cépages de 2ème époque et 2 à 3 (Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)													
Humagne blanc			V V GC	V V GC	V V GC	V V GC	V V GC	V V GC	X				
Viognier		X		V									
Altesse				V									
Riesling			V	V									
Reze				V									
Amigne (2 à 3)				V V	V	V V	V	V	X				
Chenin blanc (2 à 3)				V									
Cépages de 3ème époque (Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)													
Arvine			X	V V	V V	V V	V	X					
Marsanne blanche				V	V	V V	X						

Classes de qualité des cépages selon l'Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004 avec les modifications du 20 juin 2007:

Cépage Grand Cru	V V GC	Cépage particulièrement bien adapté dans ce secteur ou partie de secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs)
Cépage adapté	V V	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur
Cépage autorisé	V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur, mais pour lequel l'étude doit être approfondie
Cépage mal adapté	X	Cépage dont la qualité du vin dans est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution
Cépage interdit	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.