

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT A DE LA COMMUNE DE Port-Valais

Noms locaux ou cadastraux	Divers selon liste		
Surface en ha	12.48 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 378 m	Moyenne du secteur 440 m	Haut du secteur 480m
Exposition	Nord-est/est/sud-est		
Pente	Minimum 5 %	Moyenne 20 %	Maximum 30 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 29 % Silt : 31 % Sables : 40 %		Teneur en gravier : 50%
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 40 %	Actif : 6 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 0.9
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui ex. : PVAL 01-02		
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>		
<input type="checkbox"/> Cépage adapté <input type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
<input type="checkbox"/> Cépage autorisé <input type="checkbox"/> VV	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
<input type="checkbox"/> 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.		
<input type="checkbox"/> Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> XX	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		

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

CEPAGES BLANCS

Chasselas (1) : VV	:	:
Chardonnay (1) : VV	:	:
<input type="checkbox"/> Vignoble blanc (1 à 2) : VV	:	:
Viognier (2) : VV	:	:
Gewürztraminer (p) : VV	:	:
	:	:

CEPAGES ROUGES

Gamay (1) : VV	Cabernet franc (2) : VV	:
Pinot noir (1) : VV	Ancellotta (2 à 3) : VV	:
Gamaret (1) : VV	Cornalin du Valais (3) : VV	:
Syrah (2 à 3) : VV	Merlot (2) : 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 B DE LA COMMUNE DE Port-Valais

Noms locaux ou cadastraux	Divers selon liste			
Surface en ha	4.44 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 378 m	Moyenne du secteur 440 m	Haut du secteur 480m	
Exposition	Nord-est/est/sud-est			
Pente	Minimum 5 %	Moyenne 10 %	Maximum 20 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 19 % Silt : 29 % Sables : 52 %		Teneur en gravier : 60%	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 40 %	Actif : 6 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 0.8	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui ex. : PVAL 01-02			
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>			
<input type="checkbox"/> Cépage adapté <input type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
<input type="checkbox"/> Cépage autorisé <input type="checkbox"/> VV	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.			
<input type="checkbox"/> 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.			
<input type="checkbox"/> 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				
Chasselas (1) : VV	:	:	:	
Muscat (1 à 2) : V	:	:	:	
() :	:	:	:	
:	:	:	:	
:	:	:	:	
:	:	:	:	
CEPAGES ROUGES				
Gamay (1) : VV	:	:	:	
Gamaret (1) : VV	:	:	:	
Garanoir (p) : VV	:	:	:	
Pinot noir (1) : VV	:	:	:	

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

Remarques :

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 C DE LA COMMUNE DE Port-Valais

Noms locaux ou cadastraux	En la Cabuche			
Surface en ha	1.03 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 440 m	Moyenne du secteur 460 m	Haut du secteur 480m	
Exposition	Est			
Pente	Minimum 20 %	Moyenne 30 %	Maximum 40 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 19 % Silt : 29 % Sables : 52 %		Teneur en gravier : 60%	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 40 %	Actif : 6 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 0.8	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui ex. : PVAL 01-02			
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"/> 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"/> XX	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.			
* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.				
CEPAGES BLANCS				
:	:	:		
:	:	:		
:	:	:		
:	:	:		
:	:	:		
CEPAGES ROUGES				
Pinot noir (1) : VV	:	:		
:	:	:		
:	:	:		
:	:	:		

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

Remarques :

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