

# DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT DE LA COMMUNE DE **Savièse**

Noms locaux ou cadastraux	Secteur A : Lasse, La Dent, Zoupon, Vers Levrand, Les Moulins, Zampelet	
Surface en ha <i>c_secteur.bmp</i>	19.14 ha	
Altitude(s)	Bas du secteur : <b>737</b> m. Moyenne :                      m. Haut du secteur : <b>836</b> m.	
Exposition	Sud Est (SO) :	
Pente (%)	Moyenne du secteur :                      % ; Maximum : <b>50</b> % ; Minimum : <b>10</b> % - <b>50% du secteur en terrasse</b>	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile :                      % Silt :                      % Sables :                      %	teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : <b>20.4</b> % Actif :                      %	*IPC :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :	
Descriptif géopédologique	Existant (s)                                      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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
<b>CEPAGES BLANCS</b> <i>c_secteur.bmp</i>		
Arvine (3) : X	Savagnin blanc (1 à 2) : V	Pinot blanc (1) : V
Chardonnay (1) : VV	Pinot gris (1) : V	Sylvaner (1 à 2) : X
Chasselas (1) : VV	Muscat (1 à 2) : V	Sauvignon blanc (1 à 2) : V
Humagne (2) : V	:	:
<b>CEPAGES ROUGES</b> <i>d_secteur.bmp</i>		
Diolinoir (1 à 2) : V	Pinot noir (1) : VV	Garanoir (p) : V
Gamay (1) : VV	Humagne rouge (3) : X	Merlot (2) : V
Gamaret (1) : V	:	:

N.B : Faire figurer l'époque de maturité du cépage et la classe – exemple : Chasselas 1 VV GC

- P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas  
P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas  
1 : 1<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas  
\*IPC : indice du pouvoir chlorosant

Remarques :

- La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualitative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- Les communes disposant ou souhaitant introduire un Grand Cru doivent désigner précisément le(s) cépage(s) particulièrement bien adapté(s) dans le(s) secteur(s) conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
- Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans ce secteur.

# DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT DE LA COMMUNE DE **Savièse**

Noms locaux ou cadastraux	<b>Secteur B : L'Ormoz d'en Bas, la Sionne</b>	
Surface en ha <i>c_secteur.bmp</i>	<b>5.4483 ha</b>	
Altitude(s)	<b>Bas du secteur : 639 m. Moyenne : m. Haut du secteur : 700 m.</b>	
Exposition	<b>Est (O) .</b>	
Pente (%)	<b>Moyenne du secteur : % ; Maximum : 50 % ; Minimum : 10 % - 30% terrasse et 30% forte pente</b>	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : % Silt : % Sables : %	teneur en gravier : <b>XX</b>
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : <b>18.8</b> % Actif : %	*IPC :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :	
Descriptif géopédologique	Existant (s) 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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
<b>CEPAGES BLANCS</b> <i>c_secteur.bmp</i>		
<b>Chardonnay (1) : VV</b>	<b>Pinot gris (1) : VV</b>	:
<b>Chasselas (1) : VV</b>	<b>Muscat (1 à 2) : VV</b>	:
<b>Savagnin blanc (1 à 2) : V</b>	<b>Pinot blanc (1) : V</b>	:
<b>CEPAGES ROUGES</b> <i>d_secteur.bmp</i>		
<b>Gamay (1) : VV</b>	<b>Garanoir (p) : V</b>	:
<b>Gamaret (1) : V</b>	:	:
<b>Pinot noir (1) : VV</b>	:	:

N.B : Faire figurer l'époque de maturité du cépage et la classe – exemple : Chasselas 1 VV GC

- P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas  
P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas  
1 : 1<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas  
\*IPC : indice du pouvoir chlorosant

### Remarques :

- La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualitative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- Les communes disposant ou souhaitant introduire un Grand Cru doivent désigner précisément le(s) cépage(s) particulièrement bien adapté(s) dans le(s) secteur(s) conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
- Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans ce secteur.

# DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT DE LA COMMUNE DE **Savièse**

Noms locaux ou cadastraux	<b>Secteur C : Nance Dézace</b>	
Surface en ha <i>c_secteur.bmp</i>	<b>9.69 ha</b>	
Altitude(s)	<b>Bas du secteur : 602 m. Moyenne : m. Haut du secteur : 730 m.</b>	
Exposition	<b>Sud Est (SO) .</b>	
Pente (%)	Moyenne du secteur : % ; Maximum : <b>50 %</b> ; Minimum : <b>10 %</b> - <b>30% terrasse et 20% forte pente</b>	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : % Silt : % Sables : %	teneur en gravier : <b>XX</b>
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : % Actif : %	*IPC :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :	
Description géopédologique	Existant (s) ex. : étude des terroirs	
<b>**Cépage Grand Cru</b> <input type="checkbox"/> VV GC	<i>Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs)</i>	
Cépage adapté <input type="checkbox"/> V 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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input type="checkbox"/> X X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
<b>CEPAGES BLANCS</b> <i>c_secteur.bmp</i>		
<b>Amigne (2 à 3) : V</b>	<b>Marsanne blanche (3) : X</b>	<b>Pinot gris (1) : VV</b>
<b>Arvine (3) : V</b>	<b>Chasselas (1) : VV</b>	<b>Muscat (1 à 2) : VV</b>
<b>Chardonnay (1) : VV</b>	<b>Savagnin blanc (1 à 2) : V</b>	<b>Sylvaner (1 à 2) : V</b>
<b>Müller Thurgau (p) : V</b>	<b>Sauvignon blanc (1 à 2) : V</b>	
<b>CEPAGES ROUGES</b> <i>d_secteur.bmp</i>		
<b>Cabernet franc (2) : V</b>	<b>Gamay (1) : VV</b>	<b>Pinot noir (1) : VV</b>
<b>Cornalin du Valais (3) : V</b>	<b>Gamaret (1) : V</b>	<b>Syrah (2 à 3) : V</b>
<b>Diolinoir (1 à 2) : V</b>	<b>Humagne rouge (3) : V</b>	

N.B : Faire figurer l'époque de maturité du cépage et la classe – exemple : Chasselas 1 VV GC

- P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas  
P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas  
1 : 1<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas  
\*IPC : indice du pouvoir chlorosant

Remarques :

- La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualitative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- Les communes disposant ou souhaitant introduire un Grand Cru doivent désigner précisément le(s) cépage(s) particulièrement bien adapté(s) dans le(s) secteur(s) conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
- Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans ce secteur.

# DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT DE LA COMMUNE DE **Savièse**

Noms locaux ou cadastraux	<b>Secteur D : Champlan, Prafamenet (fond du secteur)</b>	
Surface en ha <i>c_secteur.bmp</i>	<b>6.58 ha</b>	
Altitude(s)	<b>Bas du secteur : m. Moyenne : <b>720</b> m. Haut du secteur : m.</b>	
Exposition	<b>Sud Est (SO)</b>	
Pente (%)	Moyenne du secteur : % ; Maximum : <b>30</b> % ; Minimum : % - <b>20% terrasse (Lentine)</b>	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : % Silt : % Sables : %	teneur en gravier : <b>XX</b>
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : % Actif : %	*IPC :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :	
Descriptif géopédologique	Existant (s) 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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
<b>CEPAGES BLANCS</b> <i>c_secteur.bmp</i>		
<b>Aligoté : V</b>	<b>Marsanne blanche (3) : V</b>	<b>Pinot blanc (1) : V</b>
<b>Arvine (3) : V</b>	<b>Chasselas (1) : V</b>	<b>Pinot gris (1) : V</b>
<b>Chardonnay (1) : VV</b>	<b>Muscat (1 à 2) : V</b>	:
<b>CEPAGES ROUGES</b> <i>d_secteur.bmp</i>		
<b>Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V</b>	<b>Gamaret (1) : V</b>	<b>Humagne rouge (3) : V</b>
<b>Diolinoir (1 à 2) : V</b>	<b>Pinot noir (1) : VV</b>	<b>Merlot (2) : V</b>
<b>Gamay (1) : V</b>	<b>Syrah (2 à 3) : X</b>	:

N.B : Faire figurer l'époque de maturité du cépage et la classe – exemple : Chasselas 1 VV GC

- P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas  
P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas  
1 : 1<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas  
\*IPC : indice du pouvoir chlorosant

#### Remarques :

- La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualitative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
  - Les communes disposant ou souhaitant introduire un Grand Cru doivent désigner précisément le(s) cépage(s) particulièrement bien adapté(s) dans le(s) secteur(s) conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
  - Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans ce secteur.
- .....

# DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT DE LA COMMUNE DE **Savièse**

Noms locaux ou cadastraux	<b>Secteur E : Crettamalernaz- Ruegnoz, Champlan- Prafamenet, Moréchon, L'Ormoz d'en Haut, Oure, Derrière Oure</b>	
Surface en ha <i>c_secteur.bmp</i>	<b>33.37ha</b>	
Altitude(s)	<b>Bas du secteur : 760 m. Moyenne :                      m. Haut du secteur : 800 m.</b>	
Exposition	<b>Sud (S) .</b>	
Pente (%)	Moyenne du secteur : % ; Maximum : <b>30</b> % ; Minimum : <b>0</b> % -	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : <b>21.1</b> % Silt : <b>38.5</b> % Sables : <b>40.4</b> %	teneur en gravier : <b>X</b>
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : <b>15.0</b> % Actif :                      %	*IPC :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : <b>oui</b>	
Descriptif géopédologique	Existant (s) <b>oui</b> 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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
<b>CEPAGES BLANCS</b> <i>c_secteur.bmp</i>		
Arvine (3) : X	Savagnin blanc (1 à 2) : V	Sauvignon blanc (1 à 2) : V
Chardonnay (1) : VV	Pinot gris (1) : V	Pinot blanc (1) : V
Chasselas (1) : V	Muscat (1 à 2) : V	Sylvaner (1 à 2) : V
Riesling (2) : V	Viognier (2) : V	
<b>CEPAGES ROUGES</b> <i>d_secteur.bmp</i>		
Cabernet Sauvignon (2 à 3) : X	Cornalin du Valais (3) : X	Diolinoir (1 à 2) : V
Gamay (1) : V	Gamaret (1) : V	Humagne rouge (3) : X
Pinot noir (1) : VV	:	:

N.B : Faire figurer l'époque de maturité du cépage et la classe – exemple : Chasselas 1 VV GC

P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas

P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas

1 : 1<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas

2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas

3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

\*IPC : indice du pouvoir chlorosant

Remarques :

- La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualitative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- Les communes disposant ou souhaitant introduire un Grand Cru doivent désigner précisément le(s) cépage(s) particulièrement bien adapté(s) dans le(s) secteur(s) conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
- Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans ce secteur.

# DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT DE LA COMMUNE DE *Savièse*

Noms locaux ou cadastraux	<b>Secteur F : Lentine, Golettes-Carroz, Martignière</b>	
Surface en ha <i>c_secteur.bmp</i>	<b>8.47 ha</b>	
Altitude(s)	Bas du secteur : <b>680 m.</b> Moyenne :                      m. Haut du secteur : <b>750 m.</b>	
Exposition	<b>Sud (S)</b>	
Pente (%)	Moyenne du secteur : % ; Maximum : <b>30 %</b> ; Minimum : <b>60 %</b> -terrasses	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile :                      % Silt :                              % Sables :                      %	teneur en gravier : <b>XXX</b>
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : <b>17.0</b> % Actif :                      %                      *IPC :	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :	
Descriptif géopédologique	Existant (s)                                      ex. : étude des terroirs	
<b>**Cépage Grand Cru</b> <input checked="" type="checkbox"/> VV GC	<i>Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs)</i>	
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> V 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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie.	
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> X X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
<b>CEPAGES BLANCS</b> <i>c_secteur.bmp</i>		
<b>Aligoté (p) : V</b>	<b>Arvine (3) : VV</b>	<b>Chardonnay (1) : V</b>
<b>Marsanne blanche (3) : VV GC</b>	<b>Chasselas (1) : VV GC</b>	<b>Savagnin blanc (1 à 2) : V</b>
<b>Humagne (2) : V</b>	<b>Pinot gris (1) : VV</b>	<b>Muscat (1 à 2) : VV</b>
<b>Sylvaner (1 à 2) : V</b>		
<b>CEPAGES ROUGES</b> <i>d_secteur.bmp</i>		
<b>Diolinoir (1 à 2) : VV</b>	<b>Gamay (1) : VV</b>	<b>Gamaret (1) : V</b>
<b>Merlot (2) : V</b>	<b>Pinot noir (1) : VV GC</b>	<b>Syrah (2 à 3) : V</b>

N.B : Faire figurer l'époque de maturité du cépage et la classe – exemple : Chasselas 1 VV GC

- P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas  
P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas  
1 : 1<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas  
\*IPC : indice du pouvoir chlorosant

Remarques :

- La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualitative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
  - Les communes disposant ou souhaitant introduire un Grand Cru doivent désigner précisément le(s) cépage(s) particulièrement bien adapté(s) dans le(s) secteur(s) conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
  - Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans ce secteur.
- .....

# DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT DE LA COMMUNE DE **Savièse**

Noms locaux ou cadastraux	Secteur G : Crettaz d'y Raille, Zénévrille, Diolly-Golette, Redin, Lentine	
Surface en ha <small>c_secteur.bmp</small>	12.56 ha	
Altitude(s)	Bas du secteur : <b>750</b> m. Moyenne :                      m. Haut du secteur : <b>772</b> m.	
Exposition	Sud (S) .	
Pente (%)	Moyenne du secteur :                      % ; Maximum : <b>30</b> % ; Minimum : <b>0</b> % - <b>20% terrasse</b>	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile :                      % Silt :                      % Sables :                      %	teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total :                      % Actif :                      %	*IPC :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :	
Descriptif géopédologique	Existant (s)                                      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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input type="checkbox"/> X X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
<b>CEPAGES BLANCS</b> <small>c_secteur.bmp</small>		
Arvine (3) : V	Chardonnay (1) : V	Chasselas (1) : V
Savagnin blanc (1 à 2) : V	Pinot gris (1) : VV	Muscat (1 à 2) : V
ylvaner (1 à 2) : X	:	:
<b>CEPAGES ROUGES</b> <small>d_secteur.bmp</small>		
Diolinoir (1 à 2) : V	Gamay (1) : V	Gamaret (1) : V
Pinot noir (1) : VV	Garanoir (p) : V	:

N.B : Faire figurer l'époque de maturité du cépage et la classe – exemple : Chasselas 1 VV GC

- P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas  
P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas  
1 : 1<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas  
\*IPC : indice du pouvoir chlorosant

Remarques :

- La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualitative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- Les communes disposant ou souhaitant introduire un Grand Cru doivent désigner précisément le(s) cépage(s) particulièrement bien adapté(s) dans le(s) secteur(s) conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
- Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans ce secteur.

.....

# DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT DE LA COMMUNE DE *Savièse*

Noms locaux ou cadastraux	<b>Secteur H : Crettalonze, Maze, Zuppuy, Lanschermau. La Lannaz</b>	
Surface en ha <i>c_secteur.bmp</i>	<b>27.67 ha</b>	
Altitude(s)	Bas du secteur : <b>626 m.</b> Moyenne :                      m. Haut du secteur : <b>749 m.</b>	
Exposition	<b>Sud (S) .</b>	
Pente (%)	Moyenne du secteur : % ; Maximum : <b>60 %</b> ; Minimum : <b>10% 40 %</b> en terrasses	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : <b>22 %</b> Silt : <b>38.8 %</b> Sables : <b>38.9 %</b>	teneur en gravier : <b>XX</b>
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : <b>23.0 %</b> Actif : <b>5.6 %</b> *IPC : <b>2.2</b>	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : <b>oui</b>	
Descriptif géopédologique	Existant (s) <b>oui</b> ex. : étude des terroirs	
<b>**Cépage Grand Cru</b> <input checked="" type="checkbox"/> <b>VV GC</b>	<i>Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs)</i>	
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> <b>V V</b>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur	
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/> <b>V</b>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/> <b>X</b>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> <b>X X</b>	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
<b>CEPAGES BLANCS</b> <i>c_secteur.bmp</i>		
<b>Amigne (2 à 3) : VV</b>	<b>Arvine (3) : VV</b>	<b>Chardonnay (1) : V</b>
<b>Marsanne blanche (3) : VV GC</b>	<b>Chasselas (1) : VV GC</b>	<b>Savagnin blanc (1 à 2) : V</b>
<b>Humagne (2) : V</b>	<b>Pinot gris (1) : VV</b>	<b>Muscat (1 à 2) : V</b>
<b>Pinot blanc (1) : V</b>	<b>Rèze (2) : V</b>	<b>Sylvaner (1 à 2) : VV</b>
<b>Riesling (2) : V</b>	<b>Müller Thurgau (p) : V</b>	<b>Sauvignon blanc (1 à 2) : V</b>
<b>CEPAGES ROUGES</b> <i>d_secteur.bmp</i>		
<b>Ancellotta (2 à 3) : V</b>	<b>Cornalin du Valais (3) : V</b>	<b>Diolinoir (1 à 2) : VV</b>
<b>Gamay (1) : VV</b>	<b>Humagne rouge (3) : V</b>	<b>Merlot (2) : V</b>
<b>Pinot noir (1) : VV GC</b>	<b>Syrah (2 à 3) : V</b>	<b>Carminoir (2 à 3) : V</b>

N.B : Faire figurer l'époque de maturité du cépage et la classe – exemple : Chasselas 1 VV GC

- P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas  
P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas  
1 : 1<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas  
\*IPC : indice du pouvoir chlorosant

Remarques :

- La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualitative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- Les communes disposant ou souhaitant introduire un Grand Cru doivent désigner précisément le(s) cépage(s) particulièrement bien adapté(s) dans le(s) secteur(s) conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
- Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans ce secteur.



# DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT DE LA COMMUNE DE **Savièse**

Noms locaux ou cadastraux	<b>Secteur I : Zambotte</b>	
Surface en ha <small>c_secteur.bmp</small>	<b>10.38 ha</b>	
Altitude(s)	<b>Bas du secteur : 750 m. Moyenne :                      m. Haut du secteur : 853 m.</b>	
Exposition	<b>Sud (S) .</b>	
Pente (%)	Moyenne du secteur :                      % ; Maximum : <b>30 %</b> ; Minimum : <b>0 %</b> -	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : <b>18.9 %</b> Silt : <b>39.7 %</b> Sables : <b>41.4 %</b>	teneur en gravier : <b>XX</b>
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : <b>19.0 %</b> Actif :                      %	*IPC :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : <b>oui</b>	
descriptif géopédologique	Existant (s) <b>oui</b> ex. : étude des terroirs	
**Cépage Grand Cru <input type="checkbox"/> VV GC	<i>Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs)</i>	
Cépage adapté <input type="checkbox"/> V 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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> X X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
<b>CEPAGES BLANCS</b> <small>c_secteur.bmp</small>		
<b>Chardonnay (1) : VV</b>	<b>Pinot gris (1) : V</b>	<b>Pinot blanc (1) : V</b>
<b>Sylvaner (1 à 2) : X</b>	<b>Chasselas (1) : VV</b>	:
:	:	:
<b>CEPAGES ROUGES</b> <small>d_secteur.bmp</small>		
<b>Gamay (1) : V</b>	<b>Gamaret (1) : V</b>	<b>Pinot noir (1) : VV</b>
<b>Garanoir (p) : V</b>	:	:
:	:	:

N.B : Faire figurer l'époque de maturité du cépage et la classe – exemple : Chasselas 1 VV GC

- P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas  
P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas  
1 : 1<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas  
\*IPC : indice du pouvoir chlorosant

Remarques :

- La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualitative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
  - Les communes disposant ou souhaitant introduire un Grand Cru doivent désigner précisément le(s) cépage(s) particulièrement bien adapté(s) dans le(s) secteur(s) conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
  - Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans ce secteur.
- .....

# DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT DE LA COMMUNE DE **Savièse**

Noms locaux ou cadastraux	<b>Secteur J : Bonacliaz, Champ St-Jean, Bouillet</b>	
Surface en ha <i>c_secteur.bmp</i>	<b>17.32 ha</b>	
Altitude(s)	<b>Bas du secteur : 720 m. Moyenne : m. Haut du secteur : 830 m.</b>	
Exposition	<b>Sud – Est (SO)</b>	
Pente (%)	Moyenne du secteur : % ; Maximum : <b>50 %</b> ; Minimum : <b>10 %</b> - <b>50% en terrasse</b>	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : <b>13.4 %</b> Silt : <b>43.1 %</b> Sables : <b>43.5 %</b>	teneur en gravier : <b>XX</b>
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : <b>7.0 %</b> Actif : <b>2.6 %</b> *IPC : <b>1.4</b>	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : <b>oui</b>	
descriptif géopédologique	Existant (s) <b>oui</b> ex. : étude des terroirs	
**Cépage Grand Cru <input type="checkbox"/> VV GC	<i>Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs)</i>	
Cépage adapté <input type="checkbox"/> V 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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input type="checkbox"/> X X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
<b>CEPAGES BLANCS</b> <i>c_secteur.bmp</i>		
<b>Chardonnay (1) : VV</b>	<b>Pinot gris (1) : V</b>	<b>Sylvaner (1 à 2) : V</b>
<b>Chasselas (1) : V</b>	<b>Muscat (1 à 2) : V</b>	<b>Riesling (2) : V</b>
<b>Savagnin blanc (1 à 2) : V</b>	<b>Pinot blanc (1) : VV</b>	<b>Sauvignon blanc (1 à 2) : V</b>
<b>CEPAGES ROUGES</b> <i>d_secteur.bmp</i>		
<b>Cornalin du Valais (3) : X</b>	<b>Gamaret (1) : V</b>	<b>Pinot noir (1) : VV</b>
<b>Diolinoir (1 à 2) : V</b>	<b>Humagne rouge (3) : X</b>	<b>Syrah (2 à 3) : X</b>
<b>Gamay (1) : V</b>	:	<b>Garanoir (p) : V</b>

N.B : Faire figurer l'époque de maturité du cépage et la classe – exemple : Chasselas 1 VV GC

- P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas  
P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas  
1 : 1<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas  
\*IPC : indice du pouvoir chlorosant

### Remarques :

- La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualitative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- Les communes disposant ou souhaitant introduire un Grand Cru doivent désigner précisément le(s) cépage(s) particulièrement bien adapté(s) dans le(s) secteur(s) conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
- Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans ce secteur.

# DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT DE LA COMMUNE DE **Savièse**

Noms locaux ou cadastraux	Secteur K : Grand-Champs, Rache, Champ St-Jean, Vorgier, Courluirette	
Surface en ha <small>c_secteur.bmp</small>	14.85 ha	
Altitude(s)	Bas du secteur : <b>723</b> m. Moyenne :                      m. Haut du secteur : <b>856</b> m.	
Exposition	Sud Ouest (SW) .	
Pente (%)	Moyenne du secteur :                      % ; Maximum : <b>50</b> % ; Minimum : <b>10</b> % - <b>20 % en terrasse</b>	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : <b>9</b> % Silt : <b>30.9</b> % Sables : <b>59.8</b> %	teneur en gravier : <b>XXX</b>
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : <b>14.0</b> % Actif : <b>2.6</b> %                      *IPC : <b>1.0</b>	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : <b>oui</b>	
descriptif géopédologique	Existant (s) <b>oui</b> 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	<i>Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur</i>	
Cépage autorisé <input type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
<b>CEPAGES BLANCS</b> <small>c_secteur.bmp</small>		
Arvine (3) : X	Chardonnay (1) : V	Chasselas (1) : V
Savagnin blanc (1 à 2) : VV	Pinot gris (1) : VV	Muscat (1 à 2) : V
Pinot blanc (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : X	Müller Thurgau (p) : V
<b>CEPAGES ROUGES</b> <small>d_secteur.bmp</small>		
Gamay (1) : V	Gamaret (1) : V	Pinot noir (1) : VV
Garanoir (p) : V	:	:

N.B : Faire figurer l'époque de maturité du cépage et la classe – exemple : Chasselas 1 VV GC

- P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas  
P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas  
1 : 1<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas  
\*IPC : indice du pouvoir chlorosant

**Remarques :**

1. La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualitative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
  2. Les communes disposant ou souhaitant introduire un Grand Cru doivent désigner précisément le(s) cépage(s) particulièrement bien adapté(s) dans le(s) secteur(s) conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
  3. Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans ce secteur.
- .....

# DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT DE LA COMMUNE DE *Savièse*

Noms locaux ou cadastraux	Secteur L : Fornion, Scie, Buinaudes, Ercommaz, Grandchamp	
Surface en ha <i>c_secteur.bmp</i>	18.61 ha	
Altitude(s)	Bas du secteur : <b>670</b> m. Moyenne :                      m. Haut du secteur : <b>720</b> m.	
Exposition	Sud (S) .	
Pente (%)	Moyenne du secteur :                      % ; Maximum : <b>30</b> % ; Minimum : <b>10</b> % - <b>80% en terrasse</b>	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : <b>24</b> % Silt : <b>42.9</b> % Sables : <b>32.4</b> %	teneur en gravier : <b>XX</b>
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : <b>22.0</b> % Actif : <b>6.3</b> %                      *IPC : 1.4	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : <b>oui</b>	
Descriptif géopédologique	Existant (s) <b>oui</b> ex. : étude des terroirs	
**Cépage Grand Cru <input type="checkbox"/> VV GC	<i>Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs)</i>	
Cépage adapté <input 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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input type="checkbox"/> X X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
<b>CEPAGES BLANCS</b> <i>c_secteur.bmp</i>		
Amigne (2 à 3) : V	Arvine (3) : V	Chardonnay (1) : V
Chasselas (1) : VV GC	Savagnin blanc (1 à 2) : V	Humagne (2) : V
Pinot gris (1) : V	Muscat (1 à 2) : V	Pinot blanc (1) : V
Sylvaner (1 à 2) : V	Sauvignon blanc (1 à 2) : V	
<b>CEPAGES ROUGES</b> <i>d_secteur.bmp</i>		
Cabernet franc (2) : V	Cornalin du Valais (3) : V	Diolinoir (1 à 2) : VV
Gamay (1) : VV	Gamaret (1) : V	Humagne rouge (3) : V
Pinot noir (1) : VV GC	Syrah (2 à 3) : V	

N.B : Faire figurer l'époque de maturité du cépage et la classe – exemple : Chasselas 1 VV GC

P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas

P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas

1 : 1<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas

2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas

3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

\*IPC : indice du pouvoir chlorosant

Remarques :

- La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualitative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- Les communes disposant ou souhaitant introduire un Grand Cru doivent désigner précisément le(s) cépage(s) particulièrement bien adapté(s) dans le(s) secteur(s) conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
- Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans ce secteur.

# DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT DE LA COMMUNE DE **Savièse**

Noms locaux ou cadastraux	<b>Secteur M : Ferraze, Ercommaz</b>	
Surface en ha <i>c_secteur.bmp</i>	<b>8.05 ha</b>	
Altitude(s)	<b>Bas du secteur : 690 m. Moyenne : m. Haut du secteur : 780 m.</b>	
Exposition	<b>Ouest (W)</b>	
Pente (%)	Moyenne du secteur : <b>20%</b> ; Maximum : % ; Minimum : % -	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : <b>22.6</b> % Silt : <b>58.3</b> % Sables : <b>19.1</b> %	teneur en gravier : <b>X</b>
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : <b>16.0</b> % Actif : %	*IPC :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : <b>oui</b>	
Description géopédologique	Existant (s) <b>oui</b> ex. : étude des terroirs	
**Cépage Grand Cru <input type="checkbox"/> VV GC	<i>Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs)</i>	
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> 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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> XX	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
<b>CEPAGES BLANCS</b> <i>c_secteur.bmp</i>		
<b>Arvine (3) : X</b>	<b>Chasselas (1) : V</b>	<b>Pinot gris (1) : V</b>
<b>Viognier (2) : V</b>	:	:
:	:	:
<b>CEPAGES ROUGES</b> <i>d_secteur.bmp</i>		
<b>Cabernet franc (2) : V</b>	<b>Cornalin du Valais (3) : X</b>	<b>Diolinoir (1 à 2) : V</b>
<b>Gamay (1) : V</b>	<b>Gamaret (1) : V</b>	<b>Pinot noir (1) : VV</b>
<b>Garanoir (p) : V</b>	:	:

N.B : Faire figurer l'époque de maturité du cépage et la classe – exemple : Chasselas 1 VV GC

- P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas  
P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas  
1 : 1<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas  
\*IPC : indice du pouvoir chlorosant

Remarques :

- La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualitative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- Les communes disposant ou souhaitant introduire un Grand Cru doivent désigner précisément le(s) cépage(s) particulièrement bien adapté(s) dans le(s) secteur(s) conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
- Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans ce secteur.

# DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT DE LA COMMUNE DE **Savièse**

Noms locaux ou cadastraux	<b>Secteur N : Fond de Plâtre, Crettarossier, Monzougea, Tournelette</b>	
Surface en ha <i>c_secteur.bmp</i>	<b>16.28 ha</b>	
Altitude(s)	<b>Bas du secteur : 514 m. Moyenne :                      m. Haut du secteur : 676 m.</b>	
Exposition	<b>Sud Ouest (SW)</b>	
Pente (%)	Moyenne du secteur :                      % ; Maximum : <b>50 %</b> ; Minimum : <b>10 %</b> - <b>50% en terrasse</b>	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : <b>18.9 %</b> Silt : <b>46.6 %</b> Sables : <b>34.5 %</b>	teneur en gravier : <b>X</b>
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : <b>14.0 %</b> Actif :                      %	*IPC :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : <b>oui</b>	
Descriptif géopédologique	Existant (s) <b>oui</b> 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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
<b>CEPAGES BLANCS</b> <i>c_secteur.bmp</i>		
<b>Amigne (2 à 3) : VV</b>	<b>Arvine (3) : V</b>	<b>Chardonnay (1) : V</b>
<b>Marsanne blanche (3) : VV GC</b>	<b>Chasselas (1) : VV GC</b>	<b>Savagnin blanc (1 à 2) : V</b>
<b>Humagne (2) : V</b>	<b>Pinot gris (1) : VV</b>	<b>Muscat (1 à 2) : V</b>
<b>Pinot blanc (1) : V</b>	<b>Sylvaner (1 à 2) : V</b>	<b>Sauvignon blanc (1 à 2) : V</b>
<b>CEPAGES ROUGES</b> <i>d_secteur.bmp</i>		
<b>Cabernet franc (2) : V</b>	<b>Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V</b>	<b>Cornalin du Valais (3) : V</b>
<b>Diolinoir (1 à 2) : VV</b>	<b>Gamay (1) : VV</b>	<b>Humagne rouge (3) : VV</b>
<b>Merlot (2) : V</b>	<b>Pinot noir (1) : VV GC</b>	<b>Syrah (2 à 3) : V</b>
<b>Gamaret (1) : VV</b>	:	:

N.B : Faire figurer l'époque de maturité du cépage et la classe – exemple : Chasselas 1 VV GC

P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas

P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas

1 : 1<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas

2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas

3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

\*IPC : indice du pouvoir chlorosant

Remarques :

- La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualitative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- Les communes disposant ou souhaitant introduire un Grand Cru doivent désigner précisément le(s) cépage(s) particulièrement bien adapté(s) dans le(s) secteur(s) conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
- Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans ce secteur.

# DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT DE LA COMMUNE DE **Savièse**

Noms locaux ou cadastraux	<b>Secteur O : Vuisse à droite de la route en montant, Vuisse</b>	
Surface en ha <i>c_secteur.bmp</i>	<b>13.11 ha</b>	
Altitude(s)	<b>Bas du secteur : 520 m. Moyenne : m. Haut du secteur : 700 m.</b>	
Exposition	<b>Nord Ouest (NW)</b>	
Pente (%)	Moyenne du secteur : <b>30%</b> ; Maximum : % ; Minimum : % -	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : <b>14.6</b> % Silt : <b>48.4</b> % Sables : <b>37.0</b> %	teneur en gravier : <b>X</b>
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : <b>10.0</b> % Actif : <b>1.5</b> % *IPC : <b>1.1</b>	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : <b>oui</b>	
Descriptif géopédologique	Existant (s) <b>oui</b> ex. : étude des terroirs	
**Cépage Grand Cru <input type="checkbox"/> VV GC	<i>Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs)</i>	
Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> V 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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> X X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
<b>CEPAGES BLANCS</b> <i>c_secteur.bmp</i>		
Chardonnay (1) : VV	Chasselas (1) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : V
Pinot gris (1) : V	Sylvaner (1 à 2) : V	Sauvignon blanc (1 à 2) : V
Arvine (3) : V	:	:
<b>CEPAGES ROUGES</b> <i>d_secteur.bmp</i>		
Diolinoir (1 à 2) : V	Gamay (1) : V	Gamaret (1) : V
Humagne rouge (3) : V	Merlot (2) : V	Pinot noir (1) : VV
Syrah (2 à 3) : V	Garanoir (p) : V	:

N.B : Faire figurer l'époque de maturité du cépage et la classe – exemple : Chasselas 1 VV GC

P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas  
P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas  
1 : 1<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas  
\*IPC : indice du pouvoir chlorosant

Remarques :

- La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualitative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- Les communes disposant ou souhaitant introduire un Grand Cru doivent désigner précisément le(s) cépage(s) particulièrement bien adapté(s) dans le(s) secteur(s) conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
- Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans ce secteur.

.....

# DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT DE LA COMMUNE DE *Savièse*

Noms locaux ou cadastraux	<b>Secteur P : Vuisse à gauche de la route en montant, Syndir, Rèze, Schourby, Zampochan, Mora</b>	
Surface en ha <i>c_secteur.bmp</i>	<b>28.91 ha</b>	
Altitude(s)	<b>Bas du secteur : 514 m. Moyenne :                      m. Haut du secteur : 665 m.</b>	
Exposition	<b>Sud (S) .</b>	
Pente (%)	Moyenne du secteur : % ; Maximum : <b>50 %</b> ; Minimum : <b>10 % - 50% en terrasse</b>	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : <b>15 %</b> Silt : <b>38.2 %</b> Sables : <b>46.3 %</b>	teneur en gravier : <b>XX</b>
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : <b>34.0 %</b> Actif : <b>7.3 %</b> *IPC : <b>4.2</b>	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : <b>oui</b>	
Descriptif géopédologique	Existant (s) <b>oui</b> ex. : étude des terroirs	
**Cépage Grand Cru <input type="checkbox"/> VV GC	<i>Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs)</i>	
Cépage adapté <input type="checkbox"/> V V	<i>Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur</i>	
Cépage autorisé <input type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input type="checkbox"/> X X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
<b>CEPAGES BLANCS</b> <i>c_secteur.bmp</i>		
Aligoté (p) : V	Amigne (2 à 3) : V	Arvine (3) : V
Chardonnay (1) : V	Chenin blanc (2 à 3) : V	Marsanne blanche (3) : VV GC
Chasselas (1) : VV GC	Savagnin blanc (1 à 2) : V	Humagne (2) : V
Pinot gris (1) : V	Muscat (1 à 2) : V	Pinot blanc (1) : V
Sylvaner (1 à 2) : V	Sauvignon blanc (1 à 2) : V	Riesling (2) : V
<b>CEPAGES ROUGES</b> <i>d_secteur.bmp</i>		
Ancellotta (2 à 3) : V	Cabernet franc (2) : V	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V
Cornalin du Valais (3) : V	Diolinoir (1 à 2) : VV	Gamay (1) : V
Humagne rouge (3) : V	Merlot (2) : V	Pinot noir (1) : VV GC
Syrah (2 à 3) : V	Garanoir (p) : X	Carminoir (2 à 3) : V
Gamaret (1) : VV		

N.B : Faire figurer l'époque de maturité du cépage et la classe – exemple : Chasselas 1 VV GC

P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas

P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas

1 : 1<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas

2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas

3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

\*IPC : indice du pouvoir chlorosant

Remarques :

- La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualitative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- Les communes disposant ou souhaitant introduire un Grand Cru doivent désigner précisément le(s) cépage(s) particulièrement bien adapté(s) dans le(s) secteur(s) conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
- Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans ce secteur.



# DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT DE LA COMMUNE DE **Savièse**

Noms locaux ou cadastraux	<b>Secteur Q : Zansouvaye sud, Souscrettaz, Mora</b>	
Surface en ha <i>c_secteur.bmp</i>	<b>18.49 ha</b>	
Altitude(s)	<b>Bas du secteur : 639 m. Moyenne : m. Haut du secteur : 721 m.</b>	
Exposition	<b>Sud Ouest (SW) .</b>	
Pente (%)	Moyenne du secteur : % ; Maximum : <b>50 %</b> ; Minimum : <b>10 %</b> - <b>20% en terrasse</b>	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : <b>17.8 %</b> Silt : <b>35.3 %</b> Sables : <b>46.9 %</b>	teneur en gravier : <b>XX</b>
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : <b>11.0 %</b> Actif : % *IPC :	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : <b>oui</b>	
Descriptif géopédologique	Existant (s) <b>oui</b> ex. : étude des terroirs	
**Cépage Grand Cru <input type="checkbox"/> VV GC	<i>Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs)</i>	
Cépage adapté <input type="checkbox"/> V 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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input type="checkbox"/> X X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
<b>CEPAGES BLANCS</b> <i>c_secteur.bmp</i>		
<b>Amigne (2 à 3) : V</b>	<b>Arvine (3) : V</b>	<b>Chardonnay (1) : VV</b>
<b>Marsanne blanche (3) : V</b>	<b>Chasselas (1) : VV</b>	<b>Savagnin blanc (1 à 2) : V</b>
<b>Pinot gris (1) : VV</b>	<b>Muscat (1 à 2) : V</b>	<b>Pinot blanc (1) : V</b>
<b>Sylvaner (1 à 2) : V</b>	<b>Sauvignon blanc (1 à 2) : V</b>	
<b>CEPAGES ROUGES</b> <i>d_secteur.bmp</i>		
<b>Ancellotta (2 à 3) : V</b>	<b>Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V</b>	<b>Cornalin du Valais (3) : V</b>
<b>Diolinoir (1 à 2) : V</b>	<b>Gamay (1) : V</b>	<b>Gamaret (1) : V</b>
<b>Humagne rouge (3) : V</b>	<b>Merlot (2) : V</b>	<b>Pinot noir (1) : VV</b>
<b>Syrah (2 à 3) : V</b>	<b>Garanoir (p) : V</b>	

N.B : Faire figurer l'époque de maturité du cépage et la classe – exemple : Chasselas 1 VV GC

P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas

P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas

1 : 1<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas

2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas

3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

\*IPC : indice du pouvoir chlorosant

Remarques :

- La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualitative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- Les communes disposant ou souhaitant introduire un Grand Cru doivent désigner précisément le(s) cépage(s) particulièrement bien adapté(s) dans le(s) secteur(s) conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
- Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans ce secteur.

# DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT DE LA COMMUNE DE **Savièse**

Noms locaux ou cadastraux	<b>Secteur R : Zansouvaye, Chandolin, Chergiouy Laquey</b>	
Surface en ha <i>c_secteur.bmp</i>	<b>15.24 ha</b>	
Altitude(s)	<b>Bas du secteur : 721 m. Moyenne : m. Haut du secteur : 827 m.</b>	
Exposition	<b>Sud Ouest (SW)</b>	
Pente (%)	Moyenne du secteur : % ; Maximum : <b>60 %</b> ; Minimum : <b>30 %</b> -	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : <b>10.5 %</b> Silt : <b>52.1 %</b> Sables : <b>37.4 %</b>	teneur en gravier : <b>X</b>
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : <b>26.0 %</b> Actif : <b>3.5 %</b> *IPC : <b>0.7</b>	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : <b>oui</b>	
Descriptif géopédologique	Existant (s) <b>oui</b> 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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
<b>CEPAGES BLANCS</b> <i>c_secteur.bmp</i>		
<b>Chardonnay (1) : VV</b>	<b>Chasselas (1) : V</b>	<b>Pinot gris (1) : V</b>
<b>Muscat (1 à 2) : X</b>	<b>Sylvaner (1 à 2) : X</b>	:
<b>Savagnin blanc (1 à 2) : V</b>	:	:
<b>CEPAGES ROUGES</b> <i>d_secteur.bmp</i>		
<b>Cornalin du Valais (3) : X</b>	<b>Gamay (1) : V</b>	<b>Gamaret (1) : V</b>
<b>Pinot noir (1) : VV</b>	<b>Syrah (2 à 3) : X</b>	<b>Garanoir (p) : V</b>
<b>Humagne rouge (3) : V</b>	:	:

N.B : Faire figurer l'époque de maturité du cépage et la classe – exemple : Chasselas 1 VV GC

P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas  
P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas  
1 : 1<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas  
\*IPC : indice du pouvoir chlorosant

#### Remarques :

- La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualitative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- Les communes disposant ou souhaitant introduire un Grand Cru doivent désigner précisément le(s) cépage(s) particulièrement bien adapté(s) dans le(s) secteur(s) conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
- Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans ce secteur.

.....

# DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT DE LA COMMUNE DE **Savièse**

Noms locaux ou cadastraux	<b>Secteur S : Anzier, En Asson, Les Moulins</b>	
Surface en ha <i>c_secteur.bmp</i>	<b>1.28 ha</b>	
Altitude(s)	<b>Bas du secteur : m. Moyenne : <b>520</b> m. Haut du secteur : m.</b>	
Exposition		
Pente (%)	Moyenne du secteur : % ; Maximum : % ; Minimum : % -	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : % Silt : % Sables : %	teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : % Actif : %	*IPC :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :	
Descriptif géopédologique	Existant (s) 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 mais pour lequel l'étude doit être approfondie	
Cépage mal adapté <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne et qu'il convient de changer en cas de reconstitution	
Cépage interdit <input type="checkbox"/> X <input type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC	
<b>CEPAGES BLANCS</b> <i>c_secteur.bmp</i>		
:	:	:
:	:	:
:	:	:
<b>CEPAGES ROUGES</b> <i>d_secteur.bmp</i>		
<b>Gamay (1) : VV</b>	<b>Gamaret (1) : V</b>	<b>Pinot noir (1) : VV</b>
<b>Garanoir (p) : V</b>	:	:
:	:	:

N.B : Faire figurer l'époque de maturité du cépage et la classe – exemple : Chasselas 1 VV GC

- P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas  
P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas  
1 : 1<sup>ère</sup> époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas  
2 : 2<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas  
3 : 3<sup>ème</sup> époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas  
\*IPC : indice du pouvoir chlorosant

**Remarques :**

- La priorité d'encépagement est uniquement technique et qualitative et ne prend pas en compte le critère économique. Lors d'une reconstitution de parcelle, il est impératif de prendre contact avec l'encaveur.
- Les communes disposant ou souhaitant introduire un Grand Cru doivent désigner précisément le(s) cépage(s) particulièrement bien adapté(s) dans le(s) secteur(s) conformément à l'ordonnance cantonale sur la vigne et le vin.
- Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans ce secteur.

.....