

**TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITÉS D'ENCEPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL - COMMUNE DE SIERRE**

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

SECTEURS D'ENCEPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX									
Bernunes d'en haut	Mura - Sierr	Glariers - Noës	Bernunes - Piney - Potences	Fontanettes - Millière - Brigquette - Les Rayes - Prafalcon - Ban	Mangold - La Platrière - Pissior	Collines sommets et versants	Vignes de plaine Rive gauche	Nord des collines - Bernunes zones gélives	
A	B	C	D	E	F	G	H	I	
15.98	9.76	12.18	11.98	21.30	6.96	50.59	4.61	30.68	
<b>Surface en ha</b>									
<b>Cépages précoces à très précoces</b>									
Garanoir	VV								VV
Regent (P à TP)									VV
<b>Cépages de 1ère époque et 1 à 2</b>									
<b>(Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)</b>									
Diolinoir (1 à 2)	VV	VV	V	VV	VV	VV	VV	V	V
Gamay	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV
Gamaret	VV			VV	VV	VV	VV	VV	VV
Pinot noir	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV
Galotta						V			
<b>Cépages de 2ème époque et 2 à 3</b>									
<b>(Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)</b>									
Ancellotta (2 à 3)	V			V	V	V			V
Cabernet franc	V				V				V
Cabernet Sauvignon (2 à 3)	VV	VV		V	VV	VV			X
Carminoir (2 à 3)	VV	VV		VV	VV	VV			
Merlot	VV	VV		VV	VV	VV			V
Syrah (2 à 3)	VV GC	VV GC	V	VV GC	VV GC	VV GC	X		X
<b>Cépages de 3ème époque</b>									
<b>(Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)</b>									
Cornalin du Valais	VV GC	VV GC	V	VV GC	VV GC	VV GC			X
Humagne rouge	VV	VV	V	VV	VV	VV			X
<b>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:</b>									
Cépage Grand Cru	VV GC								
Cépage adapté	VV								
Cépage autorisé	V								
Cépage mal adapté	X								
Cépage interdit	XX								

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 dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur

Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur, mais pour lequel l'étude doit être approfondie

Cépage dont la qualité du vin dans est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution

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'ENCLASSEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL COMMUNE DE SIERRE

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

SECTEURS D'ENCEPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX

CEPAGES BLANCS	Bernunes d'en haut		Mura - Sierre	Giarliers - Noës	Bernunes - Piney - Potences	Fontanettes	Mangold - La Platrière - Pissior	Collines - sommets et versants	Vignes de plaine Rive gauche	Nord des collines - Bernunes zones gélives
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	
Surface en ha	7.49	12.86	8.98	3.61	42.37	6.99	20.04	1.15	13.19	
Cépages précoces à très précoces	(Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)									
Gewürztraminer		V	V		V				VV	VV
Müller-thurgau										
Cépages de 1ère époque à 1 à 2	(Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)									
Chasselas	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV
Chardonnay	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV
Pinot gris	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV
Muscat (1 à 2)	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV
Pinot blanc	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV
Sylvaner (1 à 2)	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV
Savagnin blanc (1 à 2)	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV
Sauvignon blanc (1 à 2)	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV
Cépages de 2ème époque et 2 à 3	(Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)									
Amigne (2 à 3)	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	X
Chenin blanc (2 à 3)										
Humagne blanc	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	VV	V
Réze										
Riesling										
Viognier										V
Cépages de 3ème époque	(Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)									
Arvine	VV GC	VV GC	VV GC	V	VV GC	VV GC	VV GC	VV GC	VV GC	X
Marsanne blanche	VV GC	VV GC	VV GC	V	VV GC	VV GC	VV GC	VV GC	VV GC	X
Roussanne					VV					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	(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	l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.								

Cépage particulièrement bien adapté dans ce secteur ou partie de secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité

Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur

Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur, mais pour lequel l'étude doit être approfondie

Cépage dont la qualité du vin dans est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution

Cépage interdit