

## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT A DE LA COMMUNE DE VETROZ

Noms locaux ou cadastraux	Balavaud (Nord de la route cantonale), Magnot, Champlong (Nord du secteur)			
Surface en ha	14,3 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 490 m	Moyenne du secteur 550 m	Haut du secteur 610 m	
Exposition	Sud (S)			
Pente	Minimum 8 %	Moyenne 23 %	Maximum 80 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 8,9 % Silt : 23,3 % Sables : 67,8 %		Teneur en gravier : très graveleux	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 62 %	Actif : 5 %	IPC indice du pouvoir chlorosant	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI, voir profils nos VETR – 02 et VETR – 06 au dos			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI étude des vignobles 2007			
Cépage Grand Cru <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"/> 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"/> 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>				
Chasselas (1) : VV GC * 33070 m2	Sylvaner (1 à 2) : VV 2011 m2			
Amigne (2 à 3) : VV GC * 31149 m2	Savagnin blanc (1 à 2) : VV 1534 m2			
Petite Arvine (3) : VV 8147 m2	Marsanne blanche (3) : VV 958 m2			
Pinot gris (1) : VV 4134 m2				
Chardonnay (1) : V 4041 m2				
Muscat (1 à 2) : V 3306 m2				
<b>CEPAGES ROUGES</b>				
Pinot noir (1) : VV GC * 29600 m2	Ancelotta (2 à 3) : VV 3606 m2			
Gamay (1) : VV GC * 6708 m2	Syrah (2 à 3) : VV 2602 m2			
Humagne rouge (3) : VV 5434 m2	Diolinoir (1 à 2) : VV 2008 m2			
Cornalin du Valais (3) : VV 4511 m2				

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  
\* : cépage potentiellement Grand-Cru dont le périmètre doit encore être délimité

**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. Tous les cépages cités et qualifiés sont plantés dans ce secteur pour la surface donnée.
4. Les surfaces par cépages correspondent à l'état au 12 novembre 2007.

.....

## Localisation

X : 586178 Y : 118399  
 Secteur : VETROZ  
 Commune : VETROZ  
 Lieu-dit : Balavaud  
 Date : 19/04/2006

## Environnement

Roche-mère: PXX: Eboulis ou cône Cailloux>60%  
 Antécédents climatiques: Novembre à J:330mm  
 Etat: Cone alluvial très plat de la Lizerne, amont.  
 Position : Terrasse basse de vallée ou plaine , plat --  
 Hydrologie sans excès d'eau  
 Végétation / Cépage : Pinot noir /5BB  
 Erosion et battance : Ni érosion ni battance  
 Etat de surface : A.FONTANNAZ  
 60% de cailloux émoussés arrondis calcaires

Observateur : I. Letessier

PAS DE NAPPE PHREATIQUE

## Description Nom réf: PEYROSOL calcaire alluvial de plaine



## Prof [cm]

0 - 100 LAc  
 100 - 130 Aca

## Horizons

Brun gris très noir, sables grossiers un peu limoneux, très effervescents SgL+++ , à LSG+++ , avec 60 à 70% de graviers et cailloux arrondis calcaires, structure particulière, très poreux, frais, meuble à peu compact , racines très en surface, , assez bien divisées et bien réparties, mais pas "énormément " abondantes comme parfois dans ces sols. ". beaucoup de calcaire, mais il n'ets pas très actif puisque ce sont des sables grossiers essentiellement.

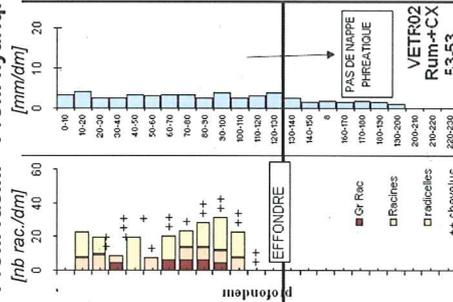
Peu différent, encore plus de cailloux, plus gros, racines fines et très divisées, frais, meuble, profil 130 effondré.

## Détail



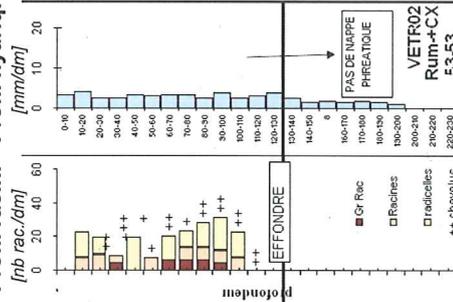
## Profil racin.

[nb rac./dm]



## Profil hydriq.

[mm/dm]



Réserve utilisable: 53 mm  
 Réserve potentielle totale: 53 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 53 mm

## Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [I]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-ag]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
40-80	8,9	23,3	67,8	1,6	7,9	62	5	335	0,5	6,5	37,1	91	0,8	7,4	1,1	0

## Synthèse générale

PEYROSOL très calcaire alluvial de plaine, à sables grossiers , issu d'alluvions de la Lizerne.

## Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Ecroulé sur une bonne largeur. Réserves hydriques et minérales naturelles très faibles.

Code carto: 8716

## Localisation

X : 586210 Y : 118534  
 Secteur : VETROZ  
 Commune : VETROZ  
 Lieu-dit : Balavaud  
 Date : 01/04/2006  
 Observateur : I. Letessier

## Environnement

Roche-mère: PX: Eboulis ou cône Cailloux>40%  
 Antécédents climatiques: Novembre à J:330mm  
 Végétation / Cépage : Chasselas  
 Etat de surface : -MUR EFFONDRE

Position : Bas de pente , 35-50% régulière

Hydrologie sans excès d'eau

## Description Nom réf: PEYROSOL très profond limono sableux calcaire



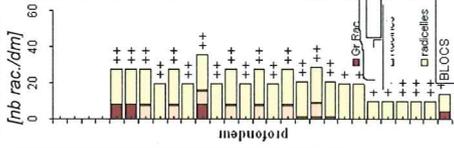
## Prof [cm]

- 0 - Brun gris, limon sableux, calcaire, environ 50% de cailloux mélange calcaire dur, anguleux aplatis, plaquettes de schistes et émoussés (pas vu de cristallins) . Poreux, frais peu compact, peu compact Racines abondantes bien réparties.
- 90 - Toujours brun , LS+++ , avec 60 à 70% de cailloux plutôt aplatis , structure continue friable en polyédrique très arrondie très fine, poreux, agrégats très poreux (arrangement des plaquettes), frais , peu compact
- 120 - Peu différent, on sent un peu plus l'influence du loess (un peu plus brun jaunâtre, grains brillants), Toujours bien poreux, agrégats très poreux, racines bien réparties, surtout fines et chevelus, quelques grosses.
- 200 - IDEM, un peu plus de cailloux et moins loessique.
- 250 - LIT DE gros blocs enfouis à la base du mur. Grosses racines encore bien vues.
- 270

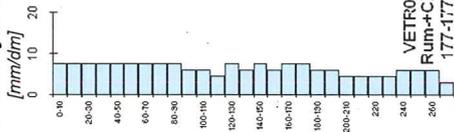
## Détail



## Profil racin. [nb rac./dm]



## Profil hydriq. [mm/dm]



Reserve utilisable: 177 mm  
 Reserve potentielle totale: 177 mm  
 Reserve sur la prof. des racines: 177 mm

## Synthèse générale

Code carto: 6316 (oe)

PEYROSOL très profond limono sableux calcaire de remblaiement derrière un grand mur: matériel d'éboulis de calcaire en plaquettes mélangé d'un peu de loess

Remarques sur la zone carto et sur le profil :  
 MUR EFFONDRE

## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT B DE LA COMMUNE DE VETROZ

Noms locaux ou cadastraux	Champlong			
Surface en ha	8,9 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 580 m	Moyenne du secteur 610 m	Haut du secteur 640 m	
Exposition	Sud (S)			
Pente	Minimum 5 %	Moyenne 25 %	Maximum 70 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 15,5 % Silt : 55,9 % Sables : 28,6 %		Teneur en gravier : 20%	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 6 %	Actif : 0 %	IPC indice du pouvoir chlorosant	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI, voir profil no VETR – 05 au dos			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI étude des vignobles 2007			
Cépage Grand Cru	<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"/> 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>				
Chasselas (1) : VV GC * 43889 m2	Petite Arvine (3) : V 1080 m2			
Amigne (2 à 3) : V 4139 m2				
Savagnin blanc (1 à 2) : VV 4835 m2				
Muscat (1 à 2) : V 1385 m2				
Pinot gris (1) : VV 1077 m2				
Humagne blanc (2) : V 500 m2				
<b>CEPAGES ROUGES</b>				
Pinot noir (1) : VV GC * 11494 m2	Cornalin (3) : V 614 m2			
Gamay (1) : VV GC * 7586 m2	Diolinoir (1 à 2) : VV 654 m2			
Syrah (2 à 3) : VV 7148 m2				
Humagne rouge (3) : VV 4619 m2				

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  
\* : cépage potentiellement Grand Cru dont le périmètre doit encore être délimité

**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. Tous les cépages cités et qualifiés sont plantés dans ce secteur pour la surface donnée.
4. Les surfaces par cépages correspondent à l'état au 12 novembre 2007.

.....

**Localisation**

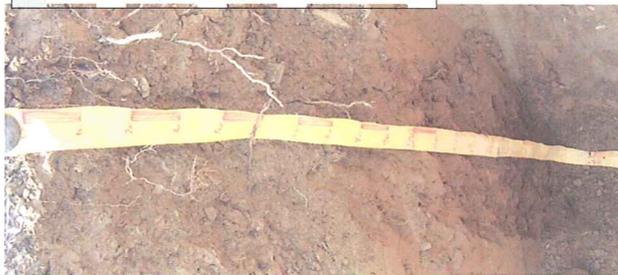
X : 586476 Y : 118915  
 Secteur : VETROZ  
 Commune : VETROZ  
 Lieu-dit : Champplong  
 Date : 19/04/2006  
 Observateur : I. Letessier

**Environnement**

Roche-mère: Loess  
 Etat: Bordure aval d'un replat  
 Position : Replat de pente, 1,5-25% régulière  
 Hydrologie sans excès d'eau  
 Antécédents climatiques: Novembre à J:330mm  
 Végétation / Cépage : Pinot noir  
 Erosion et battance : Ni érosion ni battance  
 Etat de surface : 40% schistes et plaquettes + émoussés de moraine  
 Terrasses :Larg-Haut: 20m x m/ 10 m du mur amont

**Description**

Nom réf: **CALCOSOL très profond issu de loess**



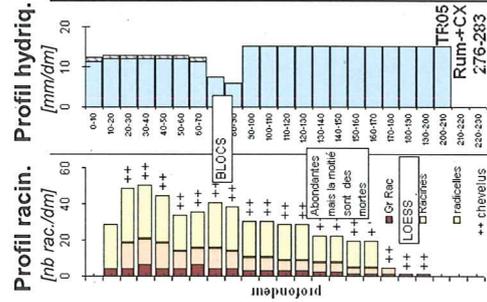
**Prof [cm]**      **Horizons**

0 - 70 Brun jaunâtre, limon sableux fin (loessique) calcaire, mélangé à 20% de graviers et petits cailloux de schistes en majorité et d'émoussés. Structure polyédrique friable, poreux, cheminées de vers, agrégats poreux, frais meuble à peu compact; Très bien enraciné.  
*L1ca*

70 - 90 Même chose mais avec des blocs calcaires enfouis, dont un gros  
*Zt*

90 - 150 Brun vif plus légèrement rougeâtre, loess pur sans cailloux, calcaire structure continue, rares cailloux perdus, porosité moyenne (fine et biologique de tubes racinaires) ; Quelques pseudomycélium calcaires, beaucoup de racines dont la moitié mortes (comme toujours dans le loess) ce qui augmente l'effervescence à l'acide bien qu'il y ait très peu de calcaire  
*M1ca*

150 - 190 Peu différent, à peine plus sombre, toujours bien rougeâtre. moins poreux que le précédent, toujours des chevelus à demi morts.  
*M2ca*



**Analyses de terre [Sol-Conseil]**

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [J]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
40-70	15,5	55,9	28,6	0,9	8,1	6			7,3	35,5	91	1,9	5,5	1,1	0	
110-130	13,2	62,3	24,5	0,4	8,3	2			9,1	62,9	91	0,6	8,1	0,8	0	

**Synthèse générale**

**CALCOSOL-CALCISOL** (très peu calcaire) très profond issu de loess

Code carto: **6016x-6036x**

Réserve utilisable: 276 mm  
 Réserve potentielle totale: 283 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 283 mm

## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT C DE LA COMMUNE DE VETROZ

Noms locaux ou cadastraux	Les Plantys, Tsenau, Les Evéquesses, Pré, Rouayre, Péteille			
Surface en ha	22,4 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 485 m	Moyenne du secteur 560 m	Haut du secteur 630 m	
Exposition	Sud (S)			
Pente	Minimum 5 %	Moyenne 36 %	Maximum 50 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 11,7 % Silt : 30,4 % Sables : 57,9 %		Teneur en gravier : très graveleux	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 33 %	Actif : 5,6 %	IPC indice du pouvoir chlorosant	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI, voir profils nos VETR – 04, VETR – 07 et VETR – 08 au dos			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI étude des vignobles 2007			
Cépage Grand Cru <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"/> 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>				
Chasselas (1) : VV GC * 87566 m2	Sylvaner (1 à 2) : VV 1697 m2			
Amigne (2 à 3) : VV GC * 68243 m2	Pinot blanc (1) : V 780 m2			
Petite Arvine (3) : VV 6690 m2	Chardonnay (1) : V 386 m2			
Marsanne blanche (3) : VV 2854 m2				
Muscat (1 à 2) : V 2627 m2				
Humagne blanc (2) : VV 2429 m2				
<b>CEPAGES ROUGES</b>				
Gamay (1) : VV GC * 15697 m2	Humagne rouge (3) : VV 3482 m2	Diolinoir (1 à 2) : VV 1071 m2		
Cornalin du Valais (3) : VV 10023 m2	Cabernet franc (2) : VV 2786 m2	Merlot (2) : VV 523 m2		
Syrah (2 à 3) : VV 8535 m2	Cabernet sauvignon (2 à 3) : VV 2391 m2			
Pinot noir (1) : VV GC * 4510 m2	Carminoir (2 à 3) : VV 1749 m2			

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  
\* : cépage potentiellement Grand Cru dont le périmètre doit encore être délimité

**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. Tous les cépages cités et qualifiés sont plantés dans ce secteur pour la surface donnée.
4. Les surfaces par cépages correspondent à l'état au 12 novembre 2007.

.....

## Localisation

X : 586955 Y : 119213  
 Secteur : VETROZ  
 Commune : VETROZ  
 Lieu-dit : Zenaus  
 Date : 19/04/2006  
 Observateur : I. Letessier

## Environnement

Roche-mère: Trilogie Valaisanne  
 Antécédents climatiques: Novembre à J:330mm  
 Etat: bien caillouteuse, de schistes sombres aaléniens sur sables et graviers glaciotorrentiels + loess  
 Végétation / Cépage : Cornalin (Réseau)  
 Position : Milieu de pente, 35-50% régulière  
 Etat de surface : à Serge Roh  
 Hydrologie sans excès d'eau

## Description

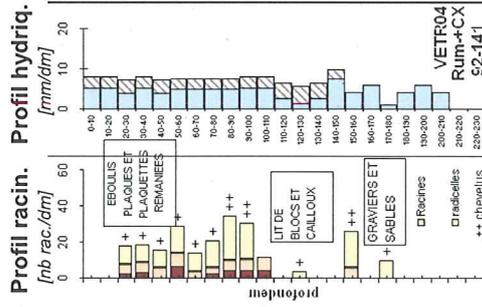
Nom réf: PEYROSOL calcaire d'éboulis de schistes sur sables/graviers glacio torrentiels.



## Horizons

- 0 - 120 Brun puis progressivement brun olive pâle, limon sableux à sables en fines plaquettes noires, calcaire, LSp+++ structure assez nette un peu anguleuse, peu fragile, porosité bonne entre les plaquettes bien désordonnées, forte pierrosité de schistes et plaquettes 60 à 70% par endroits. Schistes rarement tendres, assez durs même les fins, + quelques cailloux et blocs plus gros arrondis/émoussés. Racines assez abondantes, tourmentées, bien réparties.  
 BAca Bande de matière organique enfouie, mal décomposée. Petits débris de plastiques mélangés jusqu'à 140cm.. Frais (juste) peu compact;
- 120 - 140 Bouillie de fins schistes gris désordonnés : 80 à 90 % de graviers aplatis très fins + une poche de gros C cailloux et blocs enfouis enfouis, racines non vues
- 140 - 210 Mélange de dépôt glaciotorrentiel, sables et lits de graviers, lits un peu plus limoneux plus bruns IIDca (influence de loess). Pierrosité variables 40 à 60% de graviers arrondis (pas de schistes), racines fines, préférentiellement dans les lits plus limoneux de 160 à 170cm

## Détail



Réserve utilisable: 94 mm  
 Réserve potentielle totale: 140 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 140 mm

## Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [f]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg %]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
60-90	11,7	30,4	57,9	0,5	8,1	33	5,6	191	1,5	6,6	47,9	93	1	4,9	1,1	0

## Synthèse générale

Code carto: 6415 R/(27oe)  
 PEYROSOL calcaire d'éboulis de schistes sur sables et graviers glacio torrentiels un peu mélangés de limon de loess.

## Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Semble très remanié jusqu'à 140cm

## Localisation

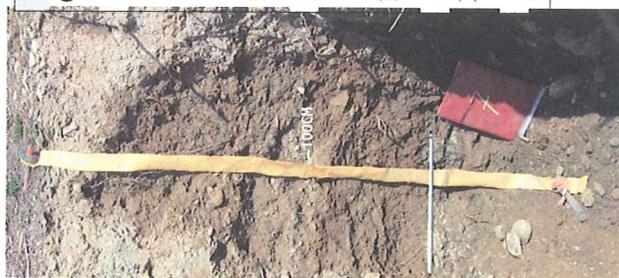
X: 587240 Y: 119574  
 Secteur: VETROZ  
 Commune: VETROZ  
 Lieu-dit: Peteille  
 Date: 19/04/2006

## Environnement

Roche-mère: Fluvio-glaciaire, glacio torrentiel X>50-60%  
 Etat: en mélange avec un peu de loess  
 Position: Milieu de pente, 25-35% concave  
 Hydrologie: sans excès d'eau  
 Antécédents climatiques: Novembre à J:330mm  
 J-5: 10mm  
 Végétation / Cépage: Chasselas  
 Erosion et battance: Ni érosion ni battance  
 Etat de surface: 50% graviers et cailloux arrondis et aplatis.

Observateur: I.Letessier/J.Marion

## Description Nom réf: PEYROSOL anthropisé, calcaire, issu de glaciotorrentiel local calcaire



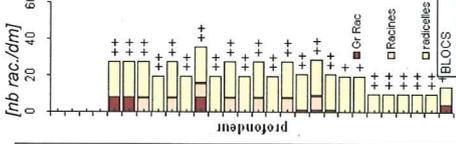
## Prof [cm]

- 0 - 100 cm Brun noir organique sur 10cm puis brun (10YR5/3 à 5/3) à zones brun sombre, un peu feuilleté sur 5 cm, sable grossier limoneux, calcaire SgL+++ , mélangé avec 60 à 70% de graviers et cailloux arrondis de moraine + des aplatis de schistes calcaire et plaquettes fines et fragiles (broyées au labo) d'aalénien, sec, poreux (texture+biologique des racines), racines uniquement sur 1 coté du trou. (mal réparties).  
 L<sub>Aca</sub> Bandes plus ou moins horizontales: matrice plutôt loess 1/4 (limon fin à grains brillants) ou plutôt sables grossiers 3/4: brassage/remaniement de matériaux.
- 100 - 145 cm Toujours assez brun, voire brun rougeâtre par endroit (8YR4/4) et mélange ou bandes de 2 matériaux: limon sableux fin de loess et sables grossiers de dépôt torrentiel glaciaire. 50 à 60% de graviers et cailloux mélangés, poreux, agrégats poreux, frais, racines abondantes et très bien réparties (voir schéma). Nette bande d'amas calcaire crème plus ou moins cristallisés à la base, bloquant les racines.  
 L<sub>Aca</sub> Bande claire très calcaire
- 145 - 146 cm -k
- 146 - 190 cm SABLE GROSSIER très caillouteux typique de dépôt glaciotorrentiel: 70% de graviers et cailloux arrondis serrés et plus ou moins réunis par des dépôts calcaires (calcitisés) et un ciment beige crème.  
 D<sub>ca</sub> Aucunes racines vues

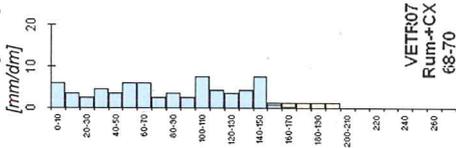
## Détail



## Profil racin.



## Profil hydrique.



Reserve utilisable: 68 mm  
 Reserve potentielle totale: 70 mm  
 Reserve sur la prof. des racines: 68 mm

## Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [°]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	Mg [%]	K [%]	Na [%]	H [%]
40-80	11	34,7	54,3	1,3	8,1	40	4,8	162	1,8	7,1	40,9	95	0,9	3,6	0,6	0

## Synthèse générale

Code carto: 2516 oer /27k  
 PEYROSOL (pierreosité >60%) remanié, calcaire, de mélange entre sables grossiers à graviers glacio torrentiels et un peu de loess sur sables grossiers très caillouteux et calcitisés.

## Remarques sur la zone carto et sur le profil :

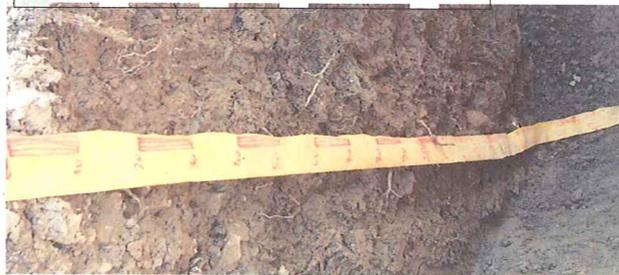
Profils en bandes de 2 matériaux, brassage important. Faible réserve probablement.

## Localisation

X: 587125 Y: 119330  
 Secteur: VETROZ  
 Commune: VETROZ  
 Lieu-dit: Evêquesses  
 Date: 19/04/2006  
 Observateur: I. Letessier

## Environnement

Roche-mère: Loess  
 Etat: brassé, peu caillouteux, un peu mélangé, de combe  
 Position: Milieu de pente, 15-25% concave  
 Hydrologie: sans excès d'eau  
 Antécédents climatiques: Novembre à J:330mm  
 J-5: 10mm  
 Végétation / Cépage: Chasselas 15 ANS  
 Etat de surface: Herbe,

Description Nom réf: *Calcosol très profond, limono sableux fin, peu caillouteux*

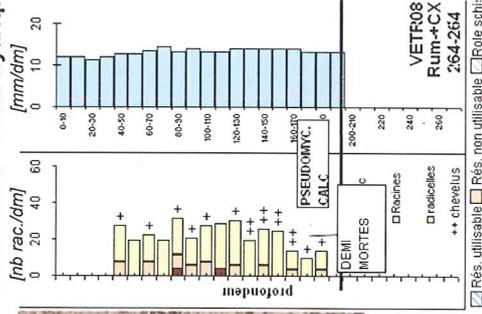
## Prof [cm] Horizons

- 0 - 40 *L<sub>Aca</sub>* Brun, limon sableux calcaire LS<sup>++</sup>, en mélange avec 20 à 25% de graviers et cailloux en plaquettes et d'émoussés, structure assez nette polyédrique peu fragile, se fragmentant en moyenne, agrégats poreux, à peine frais, peu compact.
- 40 - 90 *L<sub>Aca</sub>* Peu différent (c'est toujours un horizon brassé, ) mais un peu moins caillouteux et apparition des racines surtout fines, verticales, lisses et bien réparties.
- 90 - 115 *A<sub>ca</sub>* Un peu plus brun rougeâtre, limon sablo argileux calcaire LS(a)<sup>+</sup>, un peu structuré en polyèdres fragiles, très peu graveleux( graviers émoussés), apparition de rares pseudomycélium blancs : = fins dépôts calcaires dans les pores du sol. Frais, peu compact, un peu moins poreux, beaucoup de fines racines lisses bien réparties mais au 1/4 mortes (comme toujours dans le loess) .
- 115 - 190 *C* Brun assez sombre (pour cette profondeur) , limon sablo argileux LSf à LS(a) très loessique, plus continue avec fine porosité tubulaire et grosses logettes de vers emplies de graviers jusqu'à 160cm. Pseudomycélium et calcitisation blanche des pores plus importante. racines un peu plus mortes (moitié). Peu caillouteux (pesée un peu plus forte que l'estimation visuelle) 10 à 25% de toutes formes.

## Détail



## Profil racin. [nb rac./dm] Profil hydriq. [mm/dm]



Réserve utilisable: 264 mm  
 Réserve potentielle totale: 264 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 264 mm

## Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables MO [%]	pH	CaCO <sub>3</sub> tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [°]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]	
20-40	16,2	56,2	27,6	1	8,2	21	3,2	179	1	8,2	38,3	92	2,1	5,7	0,6	0
120-140	17,7	50,1	32,2	0,6	8,3	16				10,2	50,8	93	1,1	5,4	0,5	0

## Synthèse générale

Code carto: 6016 x ccv  
 Calcosol très profond, limono sablo argileux fin, peu caillouteux issu de colluvions et de loess brassé (concavité)

## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT D DE LA COMMUNE DE VETROZ

Noms locaux ou cadastraux	Plan des Vignes, Lougrin, Le Raffort, La Rossière, La Mallette, Les Epinettes, Graves			
Surface en ha	21,3 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 480 m	Moyenne du secteur 550 m	Haut du secteur 620 m	
Exposition	Sud (S)			
Pente	Minimum 5 %	Moyenne 30 %	Maximum 50 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 17,8 % Silt : 45,7 % Sables : 36,5 %		Teneur en gravier : très graveleux	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 30 %		Actif : 5,2 %	IPC indice du pouvoir chlorosant
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI, voir profils nos VETR – 09 et VETR – 12 au dos			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI étude des vignobles 2007			
Cépage Grand Cru	<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"/> 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"/> 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>				
Chasselas (1) : VV GC * 61141 m2	Humagne blanc (2) : VV 1927 m2			
Amigne (2 à 3) : VV GC * 71901 m2	Pinot gris (1) : VV 1432 m2			
Petite Arvine (3) : VV 12415 m2	Muscat (1 à 2) : V 1127 m2			
Marsanne blanche (3) : VV 4299 m2	Viognier (2) : V 1020 m2			
Chardonnay (1) : V 2154 m2	Sylvaner (1 à 2) : VV 624 m2			
Pinot blanc (1) : V 2076 m2				
<b>CEPAGES ROUGES</b>				
Gamay (1) : VV GC * 19167 m2	Diolinoir (1 à 2) : VV 3723 m2			
Pinot noir (1) : VV GC * 16978 m2	Cornalin du Valais (3) : VV 1049 m2			
Syrah (2 à 3) : VV 5727 m2	Gamaret (1) : V 389 m2			
Humagne rouge (3) : VV 5609 m2				

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  
\* : cépage potentiellement Grand Cru dont le périmètre doit encore être délimité

**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. Tous les cépages cités et qualifiés sont plantés dans ce secteur pour la surface donnée.
4. Les surfaces par cépages correspondent à l'état au 12 novembre 2007.

## Localisation

X : 587424 Y : 119339  
 Secteur : VETROZ  
 Commune : VETROZ  
 Lieu-dit : Plan des Vignes  
 Date : 19/04/2006  
 Observateur : I. Letessier

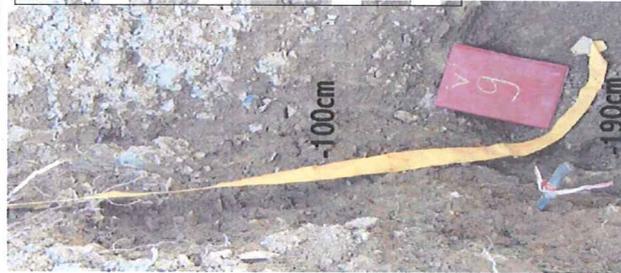
## Environnement

Roche-mère: PX: Eboulis ou cône Cailloux > 40%  
 Antécédents climatiques: Novembre à J: 330mm  
 J-5: 10mm  
 Position : Bas de pente, 35-50% régulière  
 Végétation / Cépage : ?rouge

Hydrologie sans excès d'eau

## Description

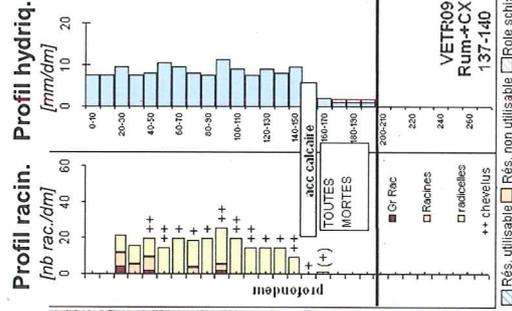
Nom réf: **CALCOSOL CAILLOUTEUX (40 à 50%) d'éboulis de dogger (sur glacio torrentiel)**



## Horizons

Prof [cm]	Description
0 - 60	Brun gris, limon sableux un peu argileux calcaire, LS(a)+++ , structure polyédrique friable, porosité bonne, agrégats poreux, à peine frais, meuble, 50% de graviers (et petits cailloux) surtout d'aplatis sombres du dogger. Bien enraciné, Transition progressive.
60 - 130	Peu différent, un peu moins caillouteux (30 à 50%), beaucoup de fines plaquettes noires et fragiles, (s'écrasant au labo), structure moins nette mais agrégats très poreux (racines), Racines fines bien réparties mais très peu de grosses. Pal mal de racines mortes (1/4 puis 1/2).
130 - 150	A la base, bande durcie TRES calcaire, de couleur crème, LS++++. faisant une limite nette
150 - 190	Coté aval du profil, limon brun et dur très calcité et durci par le calcaire, contenant des racines mortes (peut être une poche de loess très calcité).
190 -	Sabe grossier gris sombre et crème, très calcaire, très durci, difficile à défaire au couteau. Sg++++, avec 60 % ou plus de graviers et cailloux calcaires arrondis mais aussi quelques plaquettes noires et quartzites blancs du dogger). Quelques racines vues mais toutes mortes.

## Détail



Réserve utilisable: 140 mm  
 Réserve potentielle totale: 140 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 140 mm

## Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [f]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
40-80	16,4	38,2	45,4	0,6	8,2	32	6,4	215	1,4	8,2	90	1,3	7,9	0,7	0
150-170	6,3	19,7	74,0	0	8,7	56	5,9	238	1	6,2	98,4	1,6	4,3	1,3	0

## Synthèse générale

CALCOSOL CAILLOUTEUX (30 à 50%) d'éboulis de dogger sur glacio torrentiel calcité au delà de 150cm

## Remarques sur la zone carto et sur le profil :

32% de calcaire dans l'horizon d'éboulis, 56% dans l'horizon de glaciotorrentiel

Code carto: 6116 ap/(25k)

**Descript on des profils de sol**

N° profil: VETR-12

**Environnement**

Roche-mère: P(x):Eboulis ou cône peu caillouteux  
 Antécédents climatiques: novembre à J: environ 330mm J-2: 3mm  
 Végétation / Cépage: Amigne 2006  
 Erosion et battance: Ni érosion ni battance  
 Etat de surface: 50% de schistes et plaquettes

**Localisation**

X: 587634 Y: 119694  
 Secteur: VETROZ  
 Commune: VETROZ  
 Lieu-dit: Graves  
 Date: 19/04/2006  
 Observateur: I.Letessier/J.Marion

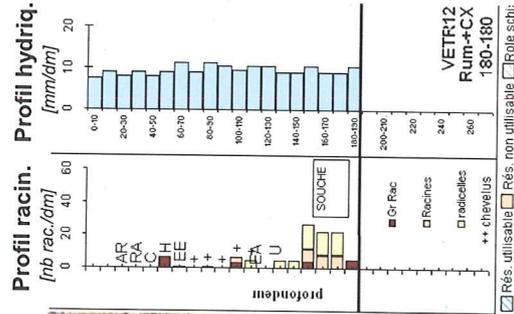
**Description** Nom réf: *CALCOSOL profond limono sablo argileux moyennement caillouteux*



**Horizons**

0 - 140 **BRUN GRIS**, limon sableux à limon sablo-argileux calcaire LS, L,Sa+++ , sec, compact, (ouvert J-5) difficile à décroûter, 30%à 40% environ de graviers et cailloux mélangés aplatis et émoussés (schiste et moraine) structure polyédrique assez nette fragile, porosité moyenne. racines non vues (arrachées)

140 - 190 Très peu différent, toujours le même mélange de 40% cailloux avec influence du loess plus nette . Limon sableux fin à grains brillants. Racines bien plus visibles au delà de 140cm, Très grosses vieilles racines, voire souches enfouies au fond. Porosité des agrégats bien plus visible, un peu plus frais moins compact.



Réserve utilisable: 180 mm  
 Réserve potentielle totale: 180 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 180 mm

**Analyses de terre** [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [f]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg %]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]	
50-80	17,8	45,7	36,5	0,9	8,2	29	5,2	261	0,8	7,4	31,5	90	1,6	7,3	1	0

**Synthèse générale**

CALCOSOL profond limono sablo argileux moyennement/peu caillouteux issu de dépôt de pente mélangé (env 40% aplatis, arrondis et émoussés)

**Remarques sur la zone carto et sur le profil :**  
 zone concave probablement remblayée

## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT E DE LA COMMUNE DE VETROZ

Noms locaux ou cadastraux	Ramolive, Le Moulin, La Creuse, Portebétrand, Les Crêtes, Amandoleyre			
Surface en ha	20,7 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 495 m	Moyenne du secteur 560 m	Haut du secteur 625 m	
Exposition	Sud (S)			
Pente	Minimum 5 %	Moyenne 35 %	Maximum 70 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 9,2% Silt : 28,2% Sables : 62,6%		Teneur en gravier : graveleux à 40%	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 24 %	Actif : 4,2 %	IPC indice du pouvoir chlorosant	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI, voir profil no VETR – 10 au dos			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI étude des terroirs 2004			
Cépage Grand Cru <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"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/> M	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>				
Chasselas (1) : VV GC * 71331 m2	Pinot gris (1) : VV 1026 m2			
Amigne (2 à 3) : VV GC * 72923 m2	Humagne blanc (2) : VV 200 m2			
Petite Arvine (3) : VV 12459 m2				
Marsanne blanche (3) : VV 2939 m2				
Muscat (1 à 2) : V 1979 m2				
Sylvaner (1 à 2) : VV 1309 m2				
<b>CEPAGES ROUGES</b>				
Gamay (1) : VV GC * 16752 m2	Merlot (2) : VV 2485 m2			
Pinot noir (1) : VV GC * 7262 m2	Diolinoir (1 à 2) : VV 2425 m2			
Cornalin du Valais (3) : VV 5994 m2	Carminoir (2 à 3) : VV 1825 m2			
Syrah (2 à 3) : VV 4982 m2	Gamaret (1) : V 764 m2			

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  
\* : cépage potentiellement Grand Cru dont le périmètre doit encore être délimité

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. Tous les cépages cités et qualifiés sont plantés dans ce secteur pour la surface donnée.
4. Les surfaces par cépages correspondent à l'état au 12 novembre 2007.

## Localisation

X: 587849 Y: 119633  
 Secteur: VETROZ  
 Commune: VETROZ  
 Lieu-dit: Moulin  
 Date: 19/04/2006  
 Observateur: I.Letessier/J.Marion

## Environnement

Roche-mère: PX: Eboulis ou cône Cailloux > 40%  
 J-5: 10mm  
 Antécédents climatiques: Novembre à J: 330mm  
 J-5: 10mm  
 Végétation / Cépage: Amigne  
 Etat de surface: un peu d'herbe, 50% de schistes  
 sombres du dogger

Hydrologie: apports latéraux souterrains

? ou fuite

Description Nom réf: *Calcosol profond, caillouteux limono sableux, sur cailloutis torrentiel*

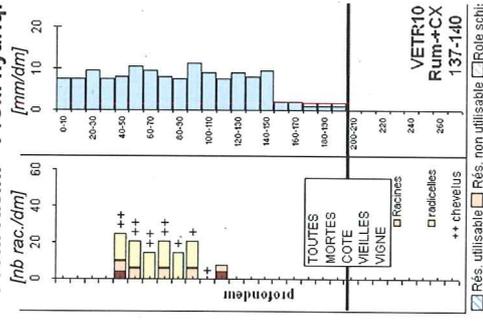
## Prof [cm] Horizons

0 - 80 Brun, mélangé brungris, mélange d'anciens gravelage de plaquettes noires, et d'arrondis, limon sableux calcaire, LS+++ , avec 50 à 60% de graviers et cailloux (localmeent 20%), sec, compact, assez poreux, racines fines à partir de 40cm.  
 LAca  
 80 - 150 horizon très brassé sans organisation, niveau bien rouille à 120cm avec beaucoup de chevelus morts (sortie d'eau?) sinon 20 à 30% de graviers, limon sableux calcaire, poreux, racines de jeune vigne jusqu'à 130cm, encore fines  
 80 - 130 COTE SUD: canalisation dans un lit de gros galets.  
 Zx  
 150 COTE Ouest et sud: plutôt des sables grossiers et graviers arrondis torrentiels (photo bas), très oxydés, mélange d'arrondis et d'aplatis, très poreux  
 COTE Nord et Est limon gris clair bariolé de rouille, contrasté, poches de limon brun, peu poreux chevelus abondants mais demi morts. (ancien apport de "paute" ou autre??)  
 racines de vieille vigne, mortes.

## Détail



## Profil racin. Profil hydriq.



Réserve utilisable: 137 mm  
 Réserve potentielle totale: 140 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 140 mm

## Synthèse générale

Code carto: 6116/88  
 Calcosol profond, caillouteux limono sableux, sur cailloutis de cône torrentiel (88), remanié même au fond.

## Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Parcelle refaite, (chemin), profil sur une canalisation, traces d'hydromorphie au delà de 120cm. (fuite?)

## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT F DE LA COMMUNE DE VETROZ

Noms locaux ou cadastraux	Rouis, Bassin, Champmarais, Chanroçon, Loveyse			
Surface en ha	20,7 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 490 m	Moyenne du secteur 550 m	Haut du secteur 600 m	
Exposition	Sud (S)			
Pente	Minimum 5 %	Moyenne 32 %	Maximum 60 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 12,8 % Silt : 34,9 % Sables : 52,3 %		Teneur en gravier : graveleux à 50%	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 32 %		Actif : 5,6 %	IPC indice du pouvoir chlorosant
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI, voir profil no VETR – 11 au dos			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI étude des vignobles 2007			
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>			
Jépage 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"/> XX	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui peut être interdit à l'AOC.			
<b>CEPAGES BLANCS</b>				
Chasselas (1) : VV GC * 57502 m2	Marsanne blanche (3) : VV 389 m2			
Amigne (2 à 3) : VV GC * 43895 m2	Pinot gris (1) : VV 388 m2			
Petite Arvine (3) : VV 15235 m2	Chardonnay (1) : V 334 m2			
Humagne blanc (2) : VV 2070 m2				
Sylvaner (1 à 2) : VV 1282 m2				
Muscat (1 à 2) : V 574 m2				
<b>CEPAGES ROUGES</b>				
Pinot noir (1) : VV GC * 28495 m2	Humagne rouge (3) : VV 5443 m2	Merlot (2) : VV 1361 m2		
Gamay (1) : VV GC * 18644 m2	Cornalin du Valais (3) : VV 5401 m2	Cabernet franc (2) : VV 992 m2		
Syrah (2 à 3) : VV 13581 m2	Diolinoir (1 à 2) : VV 2414 m2	Ancellotta (2 à 3) : VV 300 m2		
Cabernet sauvignon (2 à 3) : VV 6767 m2	Carminoir (2 à 3) : VV 1946 m2			

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  
\* : cépage potentiellement Grand Cru dont le périmètre doit encore être délimité

### 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. Tous les cépages cités et qualifiés sont plantés dans ce secteur pour la surface donnée.
4. Les surfaces par cépages correspondent à l'état au 12 novembre 2007.

**Localisation**

X: 588517 Y: 119713  
 Secteur: VETROZ  
 Commune: VETROZ  
 Lieu-dit: Reveric  
 Date: 19/04/2006  
 Observateur: I. Letessier

**Environnement**

Roche-mère: Moraine de fond compacte  
 Etat: caillouteuse, assez grossière, mélange avec des résidus de la moraine latérale trouvée sur Sensine(?)  
 Position: Milieu de pente, 35-50% régulière  
 Hydrologie: apports latéraux souterrains  
 Apports latéraux + compacité

Antécédents climatiques: Novembre à J:330mm  
 J-5: 10mm

Végétation / Cépage: Humagne rouge 7-8 ans

Erosion et battance: Instabilité-glissements

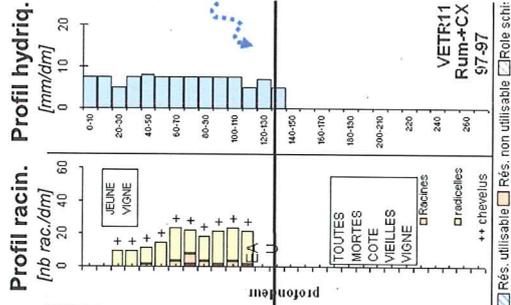
Etat de surface: 50 à 60% de graviers et cailloux en majorité émoussés.

**Description** Nom réf: *CALCOSOL caillouteux moyennement profond issu de moraine de fond*



**Horizons**

0 - 110 Brun, limon sableux un peu argileux calcaire L.Sa<sup>++</sup>, structure polyédrique friable nette (moyenne à sous structure fine 0,5cm), environ 40% de graviers et cailloux plutôt arrondis de moraine, porosité moyenne, un peu compact / tassé (agrégats peu poreux) jusqu'à 60cm - lit de blocs coté nord à 60cm puis un peu plus poreux, racines bien réparties assez fines (normal, vigne jeune)  
 L<sub>Aca</sub>  
 110 - 130 Limon sableux grossier L.Sg<sup>+++</sup> brun gris pâle, suintements d'eau à 110cm, structure continue (trempé), 30 à 50% de graviers arrondis + un peu de plaquettes d'aalénien. Moraine compacte probable au dessous de 120 à 130cm sur laquelle l'eau circule (plusieurs petites loupes de glissements en particulier sous la maison). pas vue de taches d'oxydo-réduction. Racines fines jusqu'à l'eau et au delà.  
 C



Réserve utilisable: 97 mm  
 Réserve potentielle totale: 97 mm

**Analyses de terre** [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [-]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg %]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
40-80	12,8	34,9	52,3	0,4	8,2	32	5,6	194	1,5	8,5	60,2	92	1,1	6,1	0,8	0

**Synthèse générale**  
 CALCOSOL caillouteux moyennement profond issu de moraine de fond,  
 Code carto: 2415,1 x (+27)

## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT G DE LA COMMUNE DE VETROZ

Noms locaux ou cadastraux	Balavaud (Sud de la route cantonale), Portions de Balavaud		
Surface en ha	15,0 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 485 m	Moyenne du secteur 490 m	Haut du secteur 500 m
Exposition			
Pente	Minimum 0 %	Moyenne 1 %	Maximum 3 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 11,2 % Silt : 30,6 % Sables : 58,2 %		Teneur en gravier : très graveleux
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 60 %	Actif : 7,7 %	IPC indice du pouvoir chlorosant
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI, voir profil no VETR – 01 au dos		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI étude des vignobles 2007		
Cépage Grand Cru <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"/> 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"/> 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>			
Chasselas (1) : V 8759 m2			
Pinot gris (1) : VV 3968 m2			
Chardonnay (1) : VV 3702 m2			
Sylvaner (1 à 2) : VV 1231 m2			
Savagnin blanc (1 à 2) : VV 1027 m2			
Amigne (2 à 3) : X 409 m2			
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Gamay (1) : VV GC * 56550 m2	Merlot (2) : VV 6228 m2		
Pinot noir (1) : VV GC * 45619 m2	Diolinoir (1 à 2) : X 3623 m2		
Humagne rouge (3) : V 9956 m2	Gamaret (1) : VV 363 m2		
Syrah (2 à 3) : V 8259 m2	Cornalin du Valais (3) : X 336 m2		

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  
\* : cépage potentiellement Grand Cru dont le périmètre doit encore être délimité

### 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. Tous les cépages cités et qualifiés sont plantés dans ce secteur pour la surface donnée.
4. Les surfaces par cépages correspondent à l'état au 12 novembre 2007.

## Localisation

X: 586840 Y: 117988  
 Secteur: VETROZ  
 Commune: VETROZ  
 Lieu-dit: Balavaud  
 Date: 19/04/2006  
 Observateur: I. Letessier

## Environnement

Antécédents climatiques: Novembre à J:330mm  
 Végétation / Cépage: Pinot noir /5BB  
 Erosion et battance: Ni érosion ni battance  
 Etat de surface: Gravelé

Roche-mère: P(x):Eboulis ou cône peu caillouteux  
 Cailloux<40%  
 Etat: Cone très plat de la Lizerne  
 Position: Terrasse basse de vallée ou plaine, plat --  
 Hydrologie: sans excès d'eau

PAS DE NAPPE PHREATIQUE

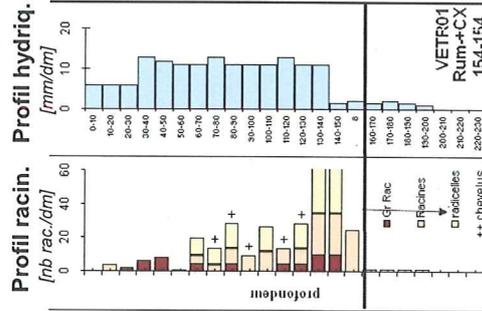
## Description Nom réf: FLUVIOSOL sablo limoneux calcaire, très sombre sur cailloutis



## Prof [cm] Horizons

0 - 30 Gravelage gris très sombre de sables moyens, et 50% de graviers noirs, porosité moyenne (texture, 30 racines d'herbe), frais, peu compact.  
 Zgrv  
 30 - 140 Sablo limoneux très calcaire LS à SL+++ , très sombre, très peu de graviers (15%), frais, peu compact, racines fines et moyennes 2 à 3mm, verticales, pas très divisées, peu de chevelus (capillarité facile). Structure continue, porosité moyenne, texture et pores racinaires.  
 Aca  
 140 - 160 80 à 90% de graviers et cailloux arrondis, calcaires. avec des sables grossiers à moyens, un peu limoneux par endroit, Sg/SgL gris, calcaires, frais meuble, forte division des racines grosses et fines.  
 IIDca

## Détail



## Analyses de terre [Sol-Conseil]

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables MO [%]	pH	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [I]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg %]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
40-80	11,2	30,6	58,2	1,1	8,3	59	7,7	331	0,7	7,3	90	1,9	7,2	1	0

## Synthèse générale

FLUVIOSOL sablo limoneux SL+++ , calcaire, très sombre sur cailloutis à sable grossier au delà de 140cm.

Code carto: 8216/(87)

## Remarques sur la zone carto et sur le profil :

Ce profil représente les bandes irrégulières qui serpentent dans des alluvions beaucoup plus caillouteuses en général.

Réserve utilisable: 154 mm  
 Réserve potentielle totale: 154 mm  
 Réserve sur la prof. des racines: 154 mm

## DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT H DE LA COMMUNE DE VETROZ

Noms locaux ou cadastraux	Le Botsa		
Surface en ha	47,5 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 480 m	Moyenne du secteur 485 m	Haut du secteur 490 m
Exposition			
Pente	Minimum 0 %	Moyenne 1 %	Maximum 2 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 11,2 % Silt : 30,6 % Sables : 58,2 %		Teneur en gravier : très graveleux
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 55 %	Actif : 7,7 %	IPC indice du pouvoir chlorosant
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI étude des vignobles 2007		
Cépage Grand Cru	<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"/> 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>			
Sylvaner (1 à 2) : VV 8761 m2	Savagnin blanc (1 à 2) : V 2887 m2		
Pinot gris (1) : VV 3208 m2			
Chardonnay (1) : VV 3460 m2			
Chasselas (1) : V 3000 m2			
Humagne blanc (2) : V 900 m2			
Petite Arvine (3) : X 775 m2			
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Gamay (1) : VV GC * 215301 m2	Ancellotta (2 à 3) : V 11561 m2	Cornalin du Valais (3) : X 2045 m2	
Pinot noir (1) : VV GC * 149598 m2	Syrah (2 à 3) : X 11402 m2	Cabernet sauvignon (2 à 3) : X 1326 m2	
Gamaret (1) : VV 31695 m2	Humagne rouge (3) : X 7679 m2	Garanoir (P) : VV 3165 m2	
Diolinoir (1 à 2) : X 9620 m2	Merlot (2) : V 7582 m2	Cabernet franc (2) : X 1277 m2	

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  
\* : cépage potentiellement Grand Cru dont le périmètre doit encore être délimité

### 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. Tous les cépages cités et qualifiés sont plantés dans ce secteur pour la surface donnée.
4. La partie Est du secteur est plus sensible au gel
5. Les surfaces par cépages correspondent à l'état au 12 novembre 2007.