

## REMARQUES SUR LA QUALIFICATION DES CEPAGES

La commission s'est basée sur les essais parvenus à sa connaissance, ainsi que sur la pratique des petits vigneron de notre commune.

Nous avons longuement hésité avec le Gamay et le Pinot-Noir et finalement, nous avons opté pour le « V » cépage autorisé. En effet, nous avons des producteurs qui, au cours des dix dernières années, ont toujours obtenu plus que la limite en degrés oesclé. Si d'autres ont obtenu moins de réussite, hors événement extraordinaire, c'est essentiellement pour deux raisons.

Premièrement, les grandes caves qui achètent la vendange fixent, pour des raisons pratiques, des jours de ramassage de tel ou tel cépage. Ainsi, le petit vigneron se voit obligé de livrer sa vendange de suite, alors qu'une attente de 10 à 15 jours aurait suffi pour amener son produit à la maturation idéale. Secondement, il faut bien reconnaître que quelques petits viticulteurs produisent des quantités excessives et que, ainsi, il suffit d'un caprice de la météo pour que la qualité soit limite.

En tout état de cause, nous pouvons affirmer que conduit de manière moderne, en n'hésitant pas à couper l'excès de production si nécessaire et en attendant la maturation idéale, le Gamay et le Pinot donnent des vins de très bonne qualité.

Pour ce qui est du Galotta, l'expérience est trop récente et de plus, la surface est très réduite.

Le travail des caves de Jean-René GERMANIER aura permis d'affirmer la qualité du vin produit avec du Gamaret sur nos coteaux. En effet, le Vuège produit par cette maison est d'une qualité exceptionnelle que son succès ne dément pas. Par contre le Garanoir, planté par cette même entreprise n'a pas donné satisfaction et arrivait régulièrement avec une maturité limite voire insuffisante. Il n'est, par conséquent pas à encourager.

Pour la commission  
Alain DEVEGNEY- Conseiller

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

Noms locaux ou cadastraux	Bessareyer, La Barnette		
Surface en ha	5.659 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 710 m	Moyenne du secteur 765 m	Haut du secteur 820 m
Exposition	Sud-Sud Ouest (S-SW)		
Pente	Minimum 0 %	Moyenne 25 %	Maximum 50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 10,8 % Silt : 41,8 % Sables : 47,4 %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 39,5	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	<b>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).</b>		
<input type="checkbox"/> Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
<input type="checkbox"/> Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
<input type="checkbox"/> Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
<input type="checkbox"/> Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		
* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chardonnay (1) : X	Gewürztraminer (p) : XX	Müller Thurgau (p) : V	
Chasselas (1) : X	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Gamaret (1) : VV	Garanoir (p) : X	Pinot noir (1) : V	
Gamay (1) : V	:	:	
:	:	:	
:	:	:	

- 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

**Remarques :**

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

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

Noms locaux ou cadastraux	Chambéron		
Surface en ha	0.7961 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 720 m	Moyenne du secteur 760 m	Haut du secteur 800 m
Exposition	Sud-Sud Est (S-SO)		
Pente	Minimum 0 %	Moyenne %	Maximum 50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 11,6 %		Teneur en gravier :
	Silt : 43,4 %		
	Sables : 45 %		
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 36 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
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	<b>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).</b>		
Cépage adapté <input type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> X X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		
<p><b>* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.</b></p>			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
Chasselas : X	Sylvaner : X		
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Galotta (1) : V	Gamay (1) : V	Pinot noir (1) : V	
Gamaret (1) : VV	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:

- P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas  
P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas  
1 : 1<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

**Remarques :**

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

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

Noms locaux ou cadastraux	Le Plachouet		
Surface en ha	0.7245 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 730 m	Moyenne du secteur 745 m	Haut du secteur 760 m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum 15 %	Moyenne 25 %	Maximum 35 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : %	Teneur en gravier :	
	Silt : %		
	Sables : %		
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) :		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : ex. : étude des terroirs		
<b>Cépage Grand Cru</b> * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	<b>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).</b>		
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"/>	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		
* : <b>La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.</b>			
<b>CEPAGES BLANCS</b>			
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
<b>CEPAGES ROUGES</b>			
Gamaret (1) : VV	Gamay (1) : V	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:

- 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

**Remarques :**

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