



Commune de LEYTRON

Affinement des secteurs d'encépagement

Commission d'encépagement :

- | | | |
|------------------|---|---|
| M. RAMUZ Serge | : | Vice Président de la commune de Leytron
Président de la commission |
| M. BRIDY Raymond | : | Vigneron, pépiniériste
Membre |
| M. ROSSIER David | : | Vigneron, encaveur
Membre |
| M. RODUIT Michel | : | Teneur de cadastre, préposé au registre des vignes
Membre |



REPertoire

ENCEPAGEMENT DU VIGNOBLE DE LA COMMUNE DE LEYTRON

1. Historique du vignoble

- 2. Etude techniques, scientifiques et des terroirs viticoles valaisans**
- Etude géopédologique, partie générale, géologie, méthodologie
 - Etude géopédologique des vignobles de Leytron, Chamoson, Ardon, partie spécifique au secteur
 - Carte des sols
 - Modélisation des paramètres mesoclimatiques du vignoble valaisan
 - Etude climatique, dossier cartographique, Leytron, Saillon, Saxon
-

3. Précocité des cépages Définition des cépages à l'essai

4. Définition et utilisation des 4 classes de cépages

5. Plan du cadastre viticole et délimitation des secteurs d'encépagement sur plan parcellaire Aire vinicole sur orthophoto

6. Descriptif de chaque secteur d'encépagement

7. Tableaux synoptiques des priorités d'encépagement de chaque secteur

8. Extraits du registre cantonal des vignes : encépagement du vignoble valaisan, communal et par secteur

9. Fiches techniques des cépages (Agroscope ACW Changins- Wädenswil)

- 10. Divers :**
- Généralités
 - Géologie
 - Altitude
 - Aperçus des essais conduits en 2006 sur le domaine
expérimental d'ACW à Leytron
 - > Humagne gris

HISTORIQUE du vignoble de Leytron

L'origine du vignoble leytronnain est aussi lointaine que celle du vignoble valaisan. En l'an 58 avant J.-C., les centurions de Servius Galba, lieutenant de Jules César, prirent possession du site de Martigny. Comme tous romains, ils imposèrent leur manière de vivre en territoire occupé et y introduisirent des plants de vigne; en particulier, l'Arvine et l'Amigne.

A la fin du 18ème siècle, la culture de la vigne avait pris une grande extension. L'Etat dut intervenir à maintes reprises pour freiner l'initiative des agriculteurs qui trouvaient leur profit à "avigner" leurs prés et leurs champs. C'est ainsi que les agriculteurs de Fully, Saillon et Leytron se virent interdire l'avignage de leur champ, sauf pour leur besoin personnel. A cet effet, la diète homologua, par le Bulletin Officiel du 17 Juillet 1808, la Loi sur la liberté d'avigner les terres.

Ce n'est qu'à la fin du 19ème siècle, que le vignoble de Leytron pris son essor : **1880: création du domaine de Montibex** (12 hectares)

1918 : création du domaine du Grand-Brûlé, par l'Etat du Valais.

En 1918, la bourgeoisie de Leytron, céda gratuitement, pour une durée de 25 ans 24'000 m2, afin de permettre aux spécialistes cantonaux, l'étude des bois américains pour lutter contre le **phylloxéra***.

En 1919, puis en 1920, 10'000 et 34'000 m2 vinrent respectivement s'ajouter au lot initial et la durée de jouissance fut prolongée jusqu'au 1^{er} janvier 1968.

En 1921, la bourgeoisie de Leytron vend définitivement plus de 132'000 m2 à l'Etat du Valais. Durant l'hiver 1921-1922, 98'000 m2 furent défrichés et plantés. Ainsi était né le domaine du Grand-Brûlé.

* **Le phylloxéra** : insecte hémiptère, puceron parasite, dont les piqûres sur les racines de la vigne font naître des nodosités qui, en quelques années, provoquent la mort du cep.

Favorisé par sa situation géographique, le vignoble valaisan a échappé fort longtemps à l'invasion phylloxérique. Cependant, après avoir occupé tous les vignobles européens, le parasite a réussi à s'introduire sérieusement dans la vallée du Rhône. Il fit son apparition sur le territoire de la commune Sion en 1906. La destruction au sulfure de carbone, des souches et d'une très large zone de sûreté autour des ceps phylloxérés, fit disparaître l'insecte de la région. Il réapparut en 1916 dans la région de Fully. Il fut malheureusement impossible de se procurer, durant la guerre, le sulfure de carbone nécessaire à la destruction d'un foyer phylloxérique aussi important. On dut donc se contenter de détruire les taches sises à la périphérie, afin de protéger, dans la mesure du possible, les vignobles encore indemnes. En 1920, la situation de Fully s'est nettement aggravée. On comptait alors plus de 40 éclaboussures sur d'autres points du vignoble. Ces éclaboussures, se trouvaient fréquemment dans les vignes de différents parchets appartenant aux mêmes propriétaires qui transportaient l'insecte par les souliers et les instruments de travail. Dès 1921, la lutte sera abandonnée sur une partie du territoire de Fully, où il n'y avait plus d'espoir de détruire complètement l'insecte. Cette même année, la forme gallicole (sur les feuilles) du phylloxéra est observée à Leytron, dans les champs de pieds-mères (vignes américaines destinées au greffage) établis par les soins du canton du Valais. L'insecte s'est développé facilement en Valais durant les étés chauds et secs de 1920 et 21. La vigne, au contraire, a souffert de la sécheresse et a mal résisté au parasite. Les conséquences furent le renouvellement total du vignoble valaisan.

1922 : Les portions bourgeoises

Lors du grand défoncement du Grand-Brûlé de 1922, la bourgeoisie de Leytron effectua également des défoncements et, les nouvelles terres mises en vignes furent louées à quelques grands propriétaires.

En 1939, la bourgeoisie mis fin au contrat de location et décida de répartir les vignes situées à gauche du chemin Délez entre les ménages du village. La surface disponible permit de distribuer à chaque ménage un lot d'environ 500 m² (une mesure).

En 1944, la bourgeoisie décida de vendre les portions situées à droite du chemin Délez.

En 1969, un nouveau tirage des portions 39 permis une nouvelle attribution de ces vignes pour une durée de 30 ans.

En 1999, redistribution des portions bourgeoises effectuées par tirage au sort.

1957 : La surface totale du vignoble de Leytron est de 250 ha. 1958-1960 : Création du vignoble de Tranglie

Le premier défoncement du coteau fut entrepris sous l'impulsion d'un viticulteur de Fully qui créa une surface viticole de 57'000 m².

1964-1967 : Remaniement de Ravanay

Quelques propriétaires de ces parcelles souhaitaient y planter de la vigne. Après consultation, le service fédéral de la viticulture leur donna l'autorisation, à condition qu'un remaniement parcellaire se réalise. D'une surface de 19 ha, constituée de 194 parcelles appartenant à 145 propriétaires, il en fut redistribué 171'000 m² répartis en 105 parcelles et 133 propriétaires. Le solde ayant servi à l'aménagement des chemins. Il n'y eut pas de défoncement collectif entrepris sous la direction du comité du consortage.

1969 : Création d'une station fédérale

Lors de l'assemblée Bourgeoise du 20 décembre 1969, il a été décidé de louer à la Confédération Suisse, 34'000 m² (66 portions) pour une période de 30 ans, afin de créer une station fédérale de recherche agronomique (voir ci-après quelques exemples des recherches effectuées à la station fédérale de Leytron).

1970-1971 : Remaniement du Peuti

La diminution du cheptel bovin dans la région de Produit-Montagnon avait laissé en friche un vaste terrain situé à l'ouest de ces deux villages. L'herbe n'y était plus fauchée sur une surface de 14 ha. Le nivellement général nécessita le déplacement de 100'000 m³ de matériaux. Les chemins furent créés parallèlement au nivellement. L'ancien état signalait 228 parcelles pour 145 propriétaires et 124 exploitants, contre 67 parcelles pour 104 propriétaires et 68 exploitants à la fin des travaux. Tout ce secteur fut planté de gamay et de pinot noir.

1974 : 280 ha plantés en vigne

1997 : 268,8 ha plantés en vigne

2008 : 257,3 ha plantés en vigne

BASES LEGALES

A. Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004

- Article 8, al. 2 Cadastre viticole
- Article 31 Précocité des cépages
- Article 32, al. 1 et 2 Cépages autochtones et traditionnels
- Art. 33, al. 1 et 2 Autres cépages
- Article 34 Essais

B. Loi sur l'agriculture et le développement rural du 8 février 2007

- Article 22 Plan du cadastre
- Article 26 Cépages et porte-greffe
- Article 29 Secteurs d'encépagement
- Article 30, al. 1 Cépages interdits
- Article 30, al. 2 Cépages mal adaptés

C. Ordonnance sur le vin – Modifications du 20 juin 2007

- Article 14, al. 1 Secteurs d'encépagement
- Article 14, al. 2 Classes de qualité
- Article 14a, 14b, 14c Procédure d'homologation :
avant-projet et projet

Chapitre 5: Cépages et porte-greffes

Art. 31 Précocité des cépages

Les cépages sont classés en fonction de leur époque de maturité, le Chasselas servant de référence, de la manière suivante:

- précoce à très précoce (P à TP): à maturité plus de dix jours avant le Chasselas;
- précoce (P): à maturité plus de cinq jours avant le Chasselas;
- 1ère époque (1): à maturité entre cinq jours avant et cinq jours après le Chasselas;
- 2ème époque (2): à maturité entre cinq et 15 jours après le Chasselas;
- 3ème époque (3): à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas.

Art. 32 Cépages autochtones et traditionnels

¹ Sont considérés comme **cépages autochtones** les cépages suivants:

Cépages blanc

Amigne (2 à 3)
Petite Arvine (3)
Humagne blanc (2)
Rèze (2);

Cépage rouge

Cornalin du Valais (3) (Rouge du Pays).

² Sont considérés comme **cépages traditionnels** les cépages suivants:

Cépages blanc

Chardonnay (1)
Chasselas (1)
Gouais (Gwäss) (2 à 3)
Himbertscha (1 à 2)
Lafnetscha (1)
Marsanne blanche (3) (Ermitage)
Muscat (1 à 2)
Pinot blanc (1)
Pinot gris (Malvoisie) (1)
Riesling (Petit Rhin) (2)
Müller-Thurgau ou Riesling-Sylvaner (Riesling x Chasselas de Courtiller) (P)
Roussanne (2 à 3)
Savagnin blanc (Païen ou Heida) (1 à 2)
Sylvaner (Gros Rhin) (1 à 2);

Cépages rouges

Durize (Rouge de Fully) (3)
Eyholzer Roter (Rouge de Viège) (2)
Gamay (1)
Humagne rouge (3)
Pinot noir (1)
Syrah (2 à 3).

Art. 33 Autres cépages

¹ Sont considérés comme **autres cépages** les cépages suivants :

Cépages blancs

Aligoté (1)
Altesse (2)
Charmont (1)
Chenin blanc (2 à 3)
Doral (P à 1)
Savagnin rose aromatique (Gewürztraminer) (P)
Sauvignon blanc (1 à 2)
Sémillon (2)
Viognier (2);

Cépages rouges

Ancellotta (2 à 3)
Ancellotta x Gamay (1)
Cabernet Franc (2)
Cabernet Sauvignon (2 à 3)
Carminoir (2 à 3)
Diolinoir (1 à 2)
Gamaret (1)
Garanoir (P)
Merlot (2).

² Sont considérés comme **cépages hybrides interspécifiques**, les cépages suivants:

a) Cépages blancs

Bianca (1)
Bronner (1)
Johanniter (P à 1)
Solaris (TP);

b) Cépages rouges

Leon Millot (P à TP)
Regent (P à TP).

Art. 34 Essais

¹ Pour l'expérimentation d'autres cépages et porte-greffes, une autorisation doit être requise au préalable auprès du Service. L'autorisation est délivrée sur la base d'une convention d'expérimentation.

² Ces essais, réservés à des surfaces restreintes, mais adaptés aux exigences de la vinification, seront suivis conjointement par la Station fédérale de recherches agronomiques et le Service, en collaboration avec l'exploitant et l'œnologue concerné.

³ Les vins issus de cépages autorisés à titre d'essai n'ont pas droit à la désignation AOC ou à une quelconque désignation traditionnelle valaisanne.

⁴ Ils ne peuvent pas entrer dans la composition d'un vin AOC.

⁵ L'étiquette principale doit porter la désignation «Vin de pays».

Art. 35 Porte-greffes

¹ Les porte-greffes autorisés sont les suivants:

Riparia Gloire; 3309; 101-14; 5 BB; 5 C; 125 AA; 420 A; SO 4; RSB1; 161-49; Gravesac; 110 Richter; 41 B; Fercal; 1103 Paulsen.

² Toute création ou reconstitution de vigne totale ou partielle doit obligatoirement être réalisée avec des plants greffés sur des porte-greffes présentant une bonne résistance au phylloxéra.

Définition des 4 classes de cépages

Ordonnance cantonale sur la vigne et le vin

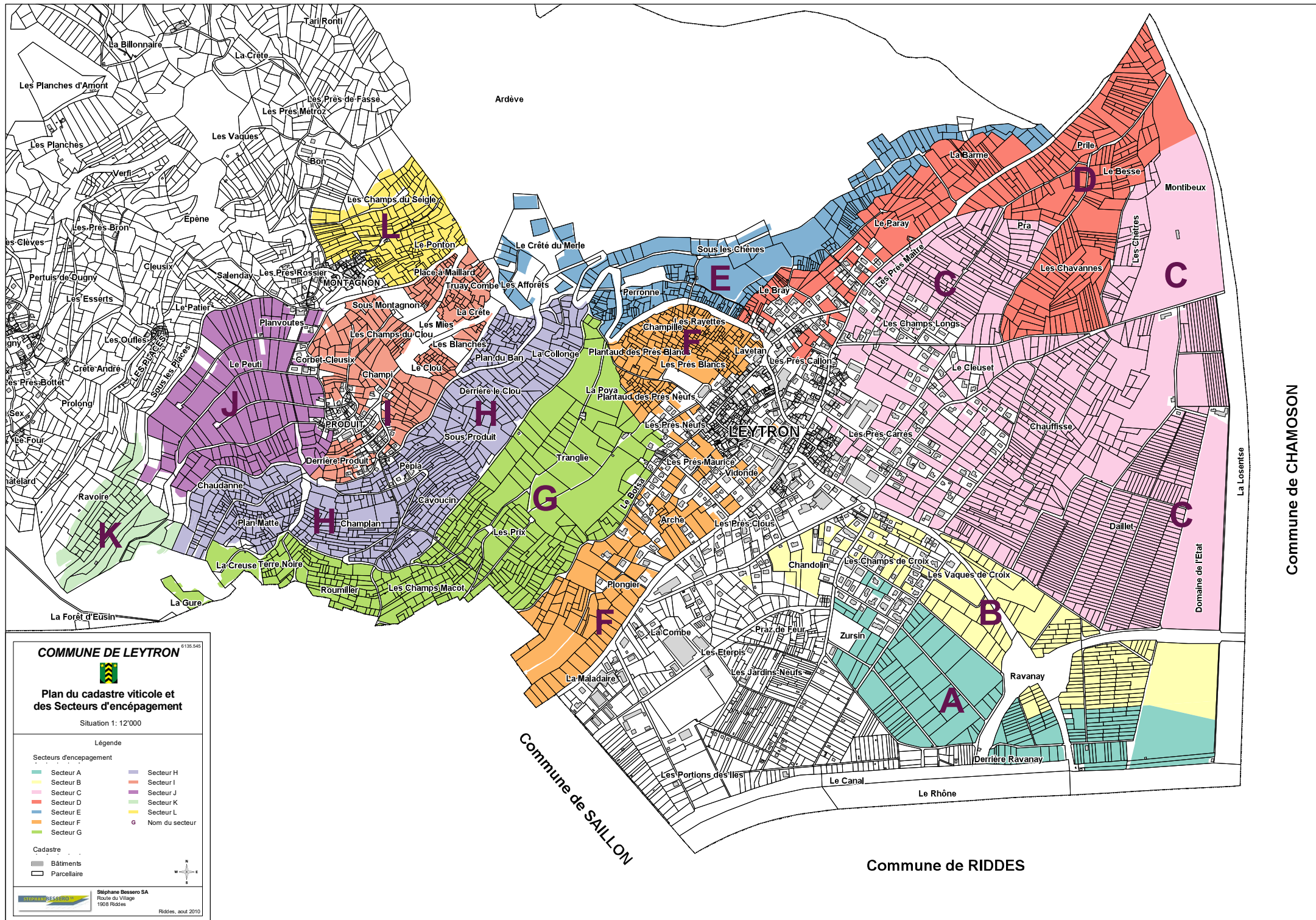
du 17 mars 2004 avec les modification du 20 juin 2007

Art. 14¹ Secteurs d'encépagement

¹ *Pour assurer l'adéquation des cépages au sol et au climat, les communes établissent, en collaboration avec le service, des secteurs d'encépagement du vignoble et déterminent pour ces secteurs les cépages adaptés, autorisés, mal adaptés ou interdits.*

² *Sont considérés comme:*

- a) **cépages adaptés:** ceux dont on est sûr qu'ils sont garant d'un très bon vin dans le secteur considéré;
- b) **cépages autorisés:** ceux qui permettent d'élaborer un bon vin dans le secteur considéré, mais pour lesquels l'étude doit être approfondie;
- c) **cépages mal adaptés:** ceux dont la qualité du vin dans le secteur considéré est moyenne et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution;
- d) **cépages interdits:** ceux dont la qualité du vin est insuffisante dans le secteur considéré et qui peuvent être interdits à l'AOC au sens de l'article 30 LcADR.



DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT A DE LA COMMUNE DE LEYTRON

Noms cadastraux	Derrière Ravanay, Zursin , Les Champs de Croix (S), Ravanay (S), Domaine de l'Etat (S)		
Surface en ha	17.5 ha , cépages blancs 3.3 ha, cépages rouges 14.2 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 470 m	Moyenne du secteur 475 m	Haut du secteur 480 m
Exposition	Sud - Sud Ouest (S-SO)		
Pente	Minimum 0 %	Moyenne 4 %	Maximum 4 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : de 6,2 à 15,8 % Silt : de 17,3 à 49,6 % Sables : de 34,6 à 76.5 %	Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : de 30 à 47 %	Actif : de 2,4 à 6 %	IPC indice du pouvoir chlorosant: de 0,6 à 1,2
Profil (s) cultural (aux)	Existant (s) : OUI LEYT02 - 16		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * ☒ 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 ☒ ☒	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé ☒	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté ☒	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit ☒ ☒	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		

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

CEPAGES BLANCS

Aligote (1) : V	Pinot blanc (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : X
Chardonnay (1) : VV	Pinot gris (1) : V	Viognier (2) : X
Chasselas (1) : V	Sauvignon blanc (1 à 2) : V	
Gewürztraminer (p) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : V	

CEPAGES ROUGES

Ancellotta (2 à 3) : X	Gamaret (1) : V	Merlot (2) : X
Cabernet franc (2) : X	Gamay (1) : VV	Pinot noir (1) : V
Diolinoir (1 à 2) : V	Garanoir (p) : V	Syrah (2 à 3) : X
Galotta (1) : V	Humagne rouge (3) : X	

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

Remarques :

- 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.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- 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.

Autorisé ☒ pour les Muscats dont la précocité est reconnue.

Les cépages à partir de la 2^{ème} époque ne sont pas adaptés ☒ dans ce secteur.

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT **B** DE LA COMMUNE DE LEYTRON

Noms cadastraux	Ravanay (N), Les Champs de Croix (N), Les Vaques de Croix , Domaine de l'Etat (C), Chandolin , Daillet (S)		
Surface en ha	17.0 ha , cépages blancs 6.6 ha, cépages rouges 10.4 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 475 m	Moyenne du secteur 480 m	Haut du secteur 485 m
Exposition	Sud - Sud Ouest (S-SO)		
Pente	Minimum 4 %	Moyenne 4 %	Maximum 4 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : de 10,4 à 14,1 % Silt : de 32,8 à 48,0 % Sables : de 37,9 à 56,8 %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : de 19 à 42 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : non ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * ☒ 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 ☒ VV	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 est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit ☒ X X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		

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

CEPAGES BLANCS

Arvine (3) : X	Muscat (1 à 2) : VV	Savagnin blanc (1 à 2) : VV
Chardonnay (1) : VV	Pinot blanc (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : V
Chasselas (1) : VV GC	Pinot gris (1) : VV	
Humagne (2) : VV GC	Riesling (2) : V	

CEPAGES ROUGES

Ancellotta (2 à 3) : V	Diolinoir (1 à 2) : VV	Merlot (2) : V
Cabernet franc (2) : V	Gamaret (1) : V	Pinot noir (1) : VV
Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V	Gamay (1) : VV	Syrah (2 à 3) : VV
Cornalin du Valais (3) : V	Humagne rouge (3) : 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^{ère} époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
2 : 2^{ème} époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas
3 : 3^{ème} époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

- 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.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- 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 DE LA COMMUNE DE LEYTRON

Noms cadastraux		Chauffisse, Daillet (N), Domaine de l'Etat (N), Montibeu (S), Les Chêtres (S), Le Cleuset, Les Prés Carrés, Leytron (SE), Les Champs Longs, Les Prés Maître, Pra (S)			
Surface en ha		72.7 ha, cépages blancs 26.1 ha, cépages rouges 46.6 ha			
Altitude(s)		Bas du secteur 480 m		Moyenne du secteur 525 m	Haut du secteur 570 m
Exposition		Sud - Sud Ouest (S-SO)			
Pente		Minimum 4 %		Moyenne 6 %	Maximum 8 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol		Argile : de 5,1 à 21,1 % Silt : de 20,6 à 61,6 % Sables : de 17,3 à 74,3 %		Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol		Total : de 24 à 54 %		Actif : de 2,1 à 8,4 % IPC indice du pouvoir chlorosant: de 0,5 à 1,7	
Profil(s) cultural(aux)		Existant (s) : OUI LEYT03 - 04 - 05 - 06 - 07 - 08 - 09 - 12 - 24 - 26 - 27			
Descriptif géopédologique		Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs			
Cépage Grand Cru * ☒ 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 ☒ ☒		Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé ☒		Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.			
Cépage mal adapté ☒		Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.			
Cépage interdit ☒ ☒		Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.			
* : La commune disposant ou souhaitant introduire un règlement Grand Cru doit désigner le(s) cépage(s) destiné(s) à produire des vins Grand Cru dans le(s) secteur(s) d'encépagement. Le(s) cépage(s) considéré(s) Grand Cru par la commission chargée de l'affinement des secteurs peut(vent) être retenu(s) (maximum 4) sur la base d'un règlement établi par la commune ou l'organisation déléguée conformément à la législation cantonale et au règlement de contrôle de l'Interprofession de la vigne et du vin.					
CEPAGES BLANCS					
Altesse (2) : V		Humagne (2) : VV GC		Rèze (2) : V	
Amigne (2 à 3) : VV		Marsanne blanche (3) : V		Riesling (2) : V	
Arvine (3) : VV		Müller Thurgau (p) : X		Sauvignon blanc (1 à 2) : V	
Chardonnay (1) : V		Muscat (1 à 2) : V		Savagnin blanc (1 à 2) : VV	
Chasselas (1) : VV GC		Pinot blanc (1) : VV		Sylvaner (1 à 2) : VV	
Chenin blanc (2 à 3) : V		Pinot gris (1) : VV		Viognier (2) : V	
Doral (p à 1) : V					
CEPAGES ROUGES					
Ancellotta (2 à 3) : V		Cornalin du Valais (3) : VV GC		Humagne rouge (3) : VV GC	
Cabernet franc (2) : VV		Diolinoir (1 à 2) : VV		Merlot (2) : V	
Cabernet Sauvignon (2 à 3) : VV		Gamaret (1) : X		Pinot noir (1) : VV	
Carminoir (2 à 3) : V		Gamay (1) : VV		Syrah (2 à 3) : VV	

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

Remarques :

- 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.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- 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.

Secteur adapté à tous les cépages.

Il convient très bien aux spécialités, sauf au bas du secteur où la structure du sol sera déterminante pour le choix de celles-ci.

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT D DE LA COMMUNE DE LEYTRON

Noms cadastraux	Les Chavannes , Le Besse, Montiboux (N), Les Chêtres (N), Pra (N), Prile , La Barne (SE), Le Paray (SE), Le Bray (SE), Les Prés Callon		
Surface en ha	27.0 ha , cépages blancs 8.7 ha, cépages rouges 18.3 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 495 m	Moyenne du secteur 545 m	Haut du secteur 595 m
Exposition	Sud - Sud Ouest (S-SO)		
Pente	Minimum 6 %	Moyenne 8 %	Maximum 10 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : de 5 à 26 % Silt : de 14 à 58 % Sables : de 18 à 82 %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : de 21 à 35 %	Actif : de 0,5 à 5,1 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 1,4
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI LEYT10 - 28 - 29 - 30		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * ☒ 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 ☒ 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 est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit ☒ X ☒ X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		

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

CEPAGES BLANCS

Amigne (2 à 3) : V	Humagne (2) : VV GC	Pinot gris (1) : VV
Arvine (3) : VV	Marsanne blanche (3) : V	Sauvignon blanc (1 à 2) : V
Chardonnay (1) : V	Muscat (1 à 2) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : VV
Chasselas (1) : VV GC	Pinot blanc (1) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV

CEPAGES ROUGES

Cabernet franc (2) : VV	Diolinoir (1 à 2) : VV	Merlot (2) : V
Cabernet Sauvignon (2 à 3) : VV	Gamaret (1) : X	Pinot noir (1) : VV
Carminoir (2 à 3) : V	Gamay (1) : VV	Syrah (2 à 3) : VV
Cornalin du Valais (3) : VV GC	Humagne rouge (3) : 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^{ère} époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
2 : 2^{ème} époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas
3 : 3^{ème} époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

- 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.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- 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.

Secteur bien adapté aux cépages traditionnels rouges.

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT E DE LA COMMUNE DE LEYTRON

Noms cadastraux	Sous les Chênes, La Barme (NO), Le Paray (NO), Le Bray (NO), Perronne, Les Afforêts, Le Crêté du Merle			
Surface en ha	14.8 ha, cépages blancs 7.1 ha, cépages rouges 7.7 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 510 m	Moyenne du secteur 620 m	Haut du secteur 730 m	
Exposition	Sud - Sud Est (S-SE)			
Pente	Minimum 20 %	Moyenne 45 %	Maximum 75 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : de 6 à 11 % Silt : de 18 à 38 % Sables : de 56 à 71 %		Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : de 20 à 31 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI LEYT11			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs			
Cépage Grand Cru * ☒ 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 ☒ 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 est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.			
Cépage interdit ☒ X ☒ X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.			

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

CEPAGES BLANCS

Amigne (2 à 3) : VV	Humagne (2) : VV GC	* Pinot gris (1) : V
Arvine (3) : VV	Marsanne blanche (3) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV
* Chardonnay (1) : V	** Muscat (1 à 2) : V	
Chasselas (1) : VV GC	* Pinot blanc (1) : V	

CEPAGES ROUGES

Cabernet franc (2) : VV	Gamaret (1) : X	Pinot noir (1) : V
Cabernet Sauvignon (2 à 3) : VV	Gamay (1) : V	Syrah (2 à 3) : VV
Cornalin du Valais (3) : VV GC	Humagne rouge (3) : VV GC	
Diolinoir (1 à 2) : V	Merlot (2) : 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^{ère} époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
2 : 2^{ème} époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas
3 : 3^{ème} époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

- 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.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- 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.

Secteur adapté ☒ VV aux cépages tardifs (2^{ème} et 3^{ème} époques), jusqu'au environ de 600 mètres d'altitude, grâce à son excellent ensoleillement.

* Le Chardonnay (1), le Pinot blanc (1) et le Pinot Gris (1) peuvent être considérés comme cépages adaptés ☒ VV, si on les utilise pour l'élaboration d'un vin doux.

** Les Muscats dont la précocité est reconnue ne sont pas adaptés ☒ X dans ce secteur.

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT **F** DE LA COMMUNE DE LEYTRON

Noms cadastraux	Les Prés Blancs , Plantauds des Prés Blancs, Champille, Les Rayettes, Plantauds des Prés Neufs, Lavetan, Leytron (NO), Les Prés Neufs (E), La Poya (E), Vidondé, Les Prés Maurice, Arche, Plongier, Les Prix (SE), La Maladaire		
Surface en ha	17.5 ha , cépages blancs 6.6 ha, cépages rouges 10.9 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 470 m	Moyenne du secteur 510 m	Haut du secteur 550 m
Exposition	Sud Est (SE)		
Pente	Minimum 0 %	Moyenne 10 %	Maximum 20 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : de 15.0 à 24.9 % Silt : de 45.0 à 50.0 % Sables : de 29.9 à 36.0 %	Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : de 20 à 36 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI LEYT23		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * ☒ 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 ☒ ☒	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé ☒	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté ☒	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit ☒ ☒	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		

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

CEPAGES BLANCS

Amigne (2 à 3) : V	Humagne (2) : VV GC	Pinot gris (1) : V
Arvine (3) : V	Marsanne blanche (3) : X	Savagnin blanc (1 à 2) : V
Chardonnay (1) : V	Muscat (1 à 2) : V	Sylvaner (1 à 2) : V
Chasselas (1) : VV GC	Pinot blanc (1) : V	

CEPAGES ROUGES

Cabernet franc (2) : V	Gamaret (1) : X	Pinot noir (1) : VV
Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V	Gamay (1) : VV	Syrah (2 à 3) : VV
Cornalin du Valais (3) : VV GC	Humagne rouge (3) : VV GC	
Diolinoir (1 à 2) : VV	Merlot (2) : 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^{ère} époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
2 : 2^{ème} époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas
3 : 3^{ème} époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

- 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.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- 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 DE LA COMMUNE DE LEYTRON

Noms cadastraux	Les Prix (N-E), Le Botsa, Tranglie, Les Prés Neufs (O), La Poya (O), Les Champs Macot, Roumiller, Terre Noire (S), La Creuse, La Gure		
Surface en ha	28.1 ha , cépages blancs 11.5 ha, cépages rouges 16.6 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 500 m	Moyenne du secteur 575 m	Haut du secteur 650 m
Exposition	Sud Est - Sud - Sud Ouest (SE-S-SO)		
Pente	Minimum 20 %	Moyenne 30 %	Maximum 100 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : de 8,0 à 21,0 % Silt : de 34,0 à 48,0 % Sables : de 31,0 à 59,9 %	Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : de 7 à 25 %	Actif : de 2 à 2,7 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 0,8
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI LEYT01 - 13 - 14 - 19 - 31		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * ☒ 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 ☒ 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 est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit ☒ X ☒ X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		

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

CEPAGES BLANCS

Amigne (2 à 3) : V	Humagne (2) : VV GC	Savagnin blanc (1 à 2) : V
Arvine (3) : X	Muscat (1 à 2) : V	Sylvaner (1 à 2) : V
Chardonnay (1) : V	Pinot blanc (1) : V	
Chasselas (1) : V	Pinot gris (1) : V	

CEPAGES ROUGES

Ancellotta (2 à 3) : V	Diolinoir (1 à 2) : V	Humagne rouge (3) : V
Cabernet franc (2) : V	Gamaret (1) : X	Merlot (2) : V
Carminoir (2 à 3) : V	Gamay (1) : VV	Pinot noir (1) : VV
Cornalin du Valais (3) : V	Garanoir (p) : X	Syrah (2 à 3) : 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^{ère} époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
2 : 2^{ème} époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas
3 : 3^{ème} époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

- 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.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- 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 H DE LA COMMUNE DE LEYTRON

Noms cadastraux	La Collonge , Plan de Ban, Derrière le Clou, Sous Produit, Pépia, Cavoucin, Derrière Produit (SE), Champlan, Chaudanne , Plan Matte		
Surface en ha	23.6 ha , cépages blancs 9.7 ha, cépages rouges 13.9 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 580 m	Moyenne du secteur 640 m	Haut du secteur 700 m
Exposition	Sud Est - Sud - Sud Ouest (SE-S-SO)		
Pente	Minimum 15 %	Moyenne 30 %	Maximum 50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : de 15,0 à 19,1 % Silt : de 39,9 à 45,4 % Sables : de 39,6 à 41,0 %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : de 5,6 à 27,6 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI LEYT22		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * ☒ 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 ☒ 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 est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit ☒ X ☒ X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		

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

CEPAGES BLANCS

Amigne (2 à 3) : X	Muscat (1 à 2) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : V
Chardonnay (1) : V	Pinot blanc (1) : V	Sylvaner (1 à 2) : X
Chasselas (1) : V	Pinot gris (1) : V	
Humagne (2) : X	Sauvignon blanc (1 à 2) : V	

CEPAGES ROUGES

Ancellotta (2 à 3) : X	Gamaret (1) : V	Humagne rouge (3) : X
Cornalin du Valais (3) : X	Gamay (1) : VV	Merlot (2) : X
Diolinoir (1 à 2) : V	Garanoir (p) : V	Pinot noir (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^{ère} époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
2 : 2^{ème} époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas
3 : 3^{ème} époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

- 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.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- 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.

Les cépages à partir de la 2^{ème} époque ne sont pas adaptés ☒ dans ce secteur.

Ce secteur se compose de terrain humide et mouvant, le porte greffe 5BB est recommandé.

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT DE LA COMMUNE DE LEYTRON

Noms cadastraux	Champi , Le Clou, Les Champs du Clou, Sous Montagnon (S), Truay Combe , Place à Maillard, La Crête, Les Blanchés, Corbet-Cleusix, Produit, Derrière Produit (C)		
Surface en ha	10.8 ha , cépages blancs 2.9 ha, cépages rouges 7.9 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 640 m	Moyenne du secteur 700 m	Haut du secteur 760 m
Exposition	Sud Est - Sud (SE-S)		
Pente	Minimum 20 %	Moyenne 30 %	Maximum 40 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 18 % Silt : 48 % Sables : 34 %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : de 18 à 24 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : non ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * ☒ 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 ☒ VV	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 est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit ☒ XX	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		

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

CEPAGES BLANCS

Chasselas (1) : V	Pinot gris (1) : V	
* Muscat (1 à 2) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : V	

CEPAGES ROUGES

Ancellotta (2 à 3) : X	Gamay (1) : VV	Pinot noir (1) : V
Diolinoir (1 à 2) : V	Garanoir (p) : V	
Gamaret (1) : V	Merlot (2) : X	

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

Remarques :

- 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.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- 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.

* autorisé ☒ pour les Muscats dont la précocité est reconnue.

Les cépages à partir de la 2^{ème} époque ne sont pas adaptés ☒ dans ce secteur.

Le Sylvaner (1à2) n'est pas adapté ☒ dans ce secteur.

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT DE LA COMMUNE DE LEYTRON

Noms cadastraux	Le Peuti, Planvoutes, Derrière Produit (NO), Ravoire (E)		
Surface en ha	14.1 ha, cépages blancs 0.4 ha, cépages rouges 13.7 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 640 m	Moyenne du secteur 715 m	Haut du secteur 790 m
Exposition	Sud - Sud Est (S-SE)		
Pente	Minimum 20 %	Moyenne 45 %	Maximum 70 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : de 16,6 à 18,7 % Silt : de 27,6 à 42,2 % Sables : de 39,6 à 54,4 %		Teneur en gravier :
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : de 7 à 14 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI LEYT20		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * ☒ 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 ☒ 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 est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit ☒ X ☒ X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.		

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

CEPAGES BLANCS

Chasselas (1) : V	Müller Thurgau (p) : V	Pinot gris (1) : V
CEPAGES ROUGES		
Diolinoir (1 à 2) : V	Gamay (1) : VV	Pinot noir (1) : V
Gamaret (1) : V	Garanoir (p) : 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^{ère} époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
2 : 2^{ème} époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas
3 : 3^{ème} époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

- 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.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- 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.

Autorisé ☒ pour les Muscats dont la précocité est reconnue.

Les cépages à partir de la 2^{ème} époque ne sont pas adaptés ☒ dans ce secteur.

Le Sylvaner (1à2) n'est pas adapté ☒ dans ce secteur.

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT K DE LA COMMUNE DE LEYTRON

Noms cadastraux	Ravoire (O)			
Surface en ha	5.5 ha, cépages blancs 0.6 ha, cépages rouges 4.9 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 730 m	Moyenne du secteur 775 m	Haut du secteur 820 m	
Exposition	Sud Est (SE)			
Pente	Minimum 40 %	Moyenne 50 %	Maximum 65 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : de 10,1 à 25,3 % Silt : de 33,1 à 42,8 % Sables : de 31,8 à 56,8 %		Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : de 20 à 35 %	Actif : 10,6 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 2,4	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI LEYT18			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs			
Cépage Grand Cru * ☐ ☒ ☐	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 ☐ ☒	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé ☐ ☒	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.			
Cépage mal adapté ☒ ☐	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.			
Cépage interdit ☒ ☒	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.			

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

CEPAGES BLANCS

Chasselas (1) : V	Gewürztraminer (p) : V	Pinot blanc (1) : VV
CEPAGES ROUGES		
Diolinoir (1 à 2) : V	Gamay (1) : VV	
Gamaret (1) : V	Pinot noir (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^{ère} époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
2 : 2^{ème} époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas
3 : 3^{ème} époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

- 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.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- 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.

Autorisé ☐ pour les Muscats dont la précocité est reconnue.

Les cépages à partir de la 2^{ème} époque ne sont pas adaptés ☒ dans ce secteur.

Le Sylvaner (1à2) n'est pas adapté ☒ dans ce secteur.

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT DE LA COMMUNE DE LEYTRON

Noms cadastraux	Les Champs du Seigle, Montagnon, Le Ponton, Sous Montagnon (N)			
Surface en ha	6.5 ha, cépages blancs 1.5 ha, cépages rouges 5.0 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 720 m		Moyenne du secteur 780 m	
Exposition	Sud - Sud Est (S-SE)			
Pente	Minimum 25 %		Moyenne 45 %	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : de 10,5 à 18,5 %		Teneur en gravier :	
	Silt : de 27,8 à 48,6 %			
	Sables : de 33,0 à 61,7 %			
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : de 5 à 30 %		Actif : 3,7 %	
Profil(s) cultural (aux)	IPC indice du pouvoir chlorosant : 1,3			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI LEYT21 - 25			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs			
Cépage Grand Cru * ☒ 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 ☒ 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 est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.			
Cépage interdit ☒ X ☒ X	Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.			

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

CEPAGES BLANCS

Chardonnay (1) : V	Chasselas (1) : V	
CEPAGES ROUGES		
Gamaret (1) : V	Garanoir (p) : V	Pinot noir (1) : V
Gamay (1) : V	Merlot (2) : X	

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

Remarques :

- 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.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- 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.

Autorisé ☐ pour les Muscats dont la précocité est reconnue.

Les cépages à partir de la 2^{ème} époque ne sont pas adaptés ☐ dans ce secteur.

Le Sylvaner (1à2) n'est pas adapté ☐ dans ce secteur.

TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCEPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL - COMMUNE DE LEYTRON

CEPAGES BLANCS	Pour de plus amples détails, se référer au descriptif de chaque secteur											
	SECTEURS D'ENCEPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS CADASTRAUX											
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
	Derrière Ravanay, Zursin	Ravanay, Croix, Chandolin	Chauffisse	Les Chavannes, Prile	Sous les Chênes	Les Prés Blancs, La Maladaire	Les Prix, La Gure	La Collonge, Chaudanne	Champi, Truay Combe	Le Peuti	Ravoire	Les Champs du Seigle, Le Ponton
Tri : précocité	Août 2009											
Surface en ha : 85.0	3.3	6.6	26.1	8.7	7.1	6.6	11.5	9.7	2.9	0.4	0.6	1.5
Cépages précoces à très précoces (Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)												
Müller-thurgau			X							V		
Gewürztraminer	V										V	
Cépages de 1ère époque à 1 à 2 (Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)												
Chasselas	V	V V GC	V V GC	V V GC	V V GC	V V GC	V	V	V	V	V	V
Pinot gris	V	V V	V V	V V	V	V	V	V	V	V		
Chardonnay	V V	V V	V	V	V	V	V	V				V
Pinot blanc	V V	V V	V V	V V	V	V	V	V			V V	
Aligoté	V											
Doral			V									
Sylvaner (1 à 2)	X	V	V V	V V	V V	V	V	X				
Savagnin blanc (1 à 2)	V	V V	V V	V V		V	V	V	V			
Muscat (1 à 2)		V V	V	V	V	V	V	V	V			
Sauvignon blanc (1 à 2)	V		V	V				V				
Cépages de 2ème époque et 2 à 3 (Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)												
Humagne blanc		V V GC	V V GC	V V GC	V V GC	V V GC	V V GC	X				
Viognier	X		V									
Altesse			V									
Riesling		V	V									
Rèze			V									
Amigne (2 à 3)			V V	V	V V	V	V	X				
Chenin blanc (2 à 3)			V									
Cépages de 3ème époque (Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)												
Arvine		X	V V	V V	V V	V	X					
Marsanne blanche			V	V	V V	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	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 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	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'ENCEPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL - COMMUNE DE LEYTRON

CEPAGES ROUGES	<i>Pour de plus amples détails, se référer au descriptif de chaque secteur</i>											
	SECTEURS D'ENCEPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS CADASTRAUX											
	A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L
	Derrière Ravanay, Zursin	Ravanay, Croix, Chandolin	Chauffisse	Les Chavannes, Prile	Sous les Chênes	Les Prés Blancs, La Maladaire	Les Prix, La Gure	La Collonge, Chaudanne	Champi, Truay Combe	Le Peuti	Ravoire	Les Champs du Seigle, Le Ponton
Tri : précocité Août 2009												
Surface en ha : 170.1	14.2	10.4	46.6	18.3	7.7	10.9	16.6	13.9	7.9	13.7	4.9	5.0
Cépages précoces à très précoces	(Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)											
Garanoir	V						X	V	V	V		V
Cépages de 1ère époque et 1 à 2	(Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)											
Pinot noir	V	V V	V V	V V	V	V V	V V	V	V	V	V	V
Gamay	V V	V V	V V	V V	V	V V	V V	V V	V V	V V	V V	V
Gamaret	V	V	X	X	X	X	X	V	V	V	V	V
Galotta	V											
Diolinoir (1 à 2)	V	V V	V V	V V	V	V V	V	V	V	V	V	
Cépages de 2ème époque et 2 à 3	(Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)											
Merlot	X	V	V	V	V	V	V	X	X			X
Cabernet franc	X	V	V V	V V	V V	V	V					
Syrah (2 à 3)	X	V V	V V	V V	V V	V V	V					
Cabernet Sauvignon (2 à 3)		V	V V	V V	V V	V						
Ancellotta (2 à 3)	X	V	V				V	X	X			
Carminoir (2 à 3)			V	V			V					
Cépages de 3ème époque	(Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)											
Cornalin du Valais		V	V V GC	V V GC	V V GC	V V GC	V	X				
Humagne rouge	X	V	V V GC	V V GC	V V GC	V V GC	V	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	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 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	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.



Département de l'économie, de l'énergie et du territoire
Service de l'agriculture

Departement für Volkswirtschaft, Energie und Raumentwicklung
Dienststelle für Landwirtschaft

CANTON DU VALAIS
KANTON VALAIS

Encépagement du vignoble - Commune de Leytron
Situation 11 août 2009

CEPAGE AOC	Secteur A (m ²)	Secteur B (m ²)	Secteur C (m ²)	Secteur D (m ²)	Secteur E (m ²)	Secteur F (m ²)	Secteur G (m ²)	Secteur H (m ²)	Secteur I (m ²)	Secteur J (m ²)	Secteur K (m ²)	Secteur L (m ²)	Non attribué à un secteur	Surface totale (m ²)
														1'030
ALIGOTE	1'030													1'740
ALTESSE			1'740											9'820
AMIGNE			4'103	2'730	832	623	519	1'013						80'465
ARVINE		1'103	51'632	13'539	10'308	1'836	2'047							200
BIANCA	200													20
BRONNER	20											1'993		19'951
CHARDONNAY	1'928	1'312	9'772	1'488	310	1'366	541	1'241				13'127	193	428'043
CHASSELAS	5'409	28'033	85'030	42'598	40'363	40'732	64'074	80'487	25'659	1'021	1'317			3'420
CHENIN BLANC			3'420											115
DORAL			115								418			2'028
GEWUERZTRAMINER	1'610													32'640
HUMAGNE BLANC		1'622	13'625	5'101	6'163	1'447	3'778	904						20
JOHANNITER	20													11'611
MARSANNE BLANCHE			4'360	2'002	4'646	603				1'924				2'456
MUELLER-THURGAU			532											12'715
MUSCAT		1'170	3'105	711	1'899	732	4'055	911	132					19'815
PINOT BLANC	677	420	8'437	3'178	699	843	450	866			4'245			67'615
PINOT GRIS	3'796	12'139	20'714	3'364	2'348	8'422	13'757	1'372	501	1'202				1'120
REZE			1'120											1'676
RIESLING		1'450	226					1'260						6'215
SAUVIGNON BLANC	2'424		850	1'681										51'160
SAVAGNIIN BLANC	8'905	7'335	13'633	4'046		1'589	6'322	6'432	2'898					94'147
SYLVANER	6'239	11'860	35'792	6'539	3'581	7'643	19'914	2'579						3'485
VIOGNIER	1'024		2'461											
total cépages blancs	33'282	66'444	260'667	86'977	71'149	65'836	115'457	97'065	29'190	4'147	5'980	15'120	193	851'507
ANCELOTTA	1'380	747	1'424				330	614	278					4'773
CABERNET FRANC	3'188	916	13'381	3'260	291	2'226	1'289							24'551
CABERNET X SAUVIGNON		416	7'252	1'718	885	200								10'471
CARMINOIR			2'318	4'901			624							7'843
CORNALIN		2'666	149'658	25'586	4'719	2'058	3'775	56						188'518
DIOLINOIR	5'131	10'566	16'404	7'291	2'685	8'370	9'139	16'766	1'103	341	100			77'896
GALOTTA	1'890													1'890
GAMARET	5'082	1'321	1'279	2'057	728	244	230	7'597	8'762	13'141	3'178	2'044		45'663
GAMAY	46'407	21'634	35'218	27'548	6'346	26'429	24'057	75'570	48'031	86'434	13'365	34'048		445'087
GARANNOIR	3'438						715	1'695	2'553	8'358		403		17'162
HUMAGNE ROUGE	1'212	3'251	67'253	27'118	26'749	17'509	31'450	1'722						176'264
LEON MILLOT	20													20
MERLOT	2'710	3'087	29'503	4'643	643	2'099	9'743	736	772			162		54'098
PINOT NOIR	67'121	51'011	91'769	55'354	4'684	44'473	53'139	34'640	17'218	28'374	32'308	12'865	806	493'762
REGENT	200													200
SYRAH	4'289	8'666	50'793	23'709	28'817	5'499	31'470							153'243
total cépages rouges	142'068	104'281	466'252	183'185	76'547	109'107	165'961	139'396	78'717	136'648	48'951	49'522	806	1'701'441
total surface (m ²)	175'350	170'725	726'919	270'162	147'696	174'943	281'418	236'461	107'907	140'795	54'931	64'842	999	2'552'948
Autres blancs et rouges	2'467	140	4'284	370					114			164		7'539
	177'817	170'865	731'203	270'532	147'696	174'943	281'418	236'461	108'021	140'795	54'931	64'806	999	2'560'487

DIVERS

Généralités (situation vendanges 2008)

Le vignoble de Leytron, avec ses 257,3 hectares, représente le 5,05 % de la surface viticole valaisanne, et se situe en 7^{ème} position après Chamoson (424,6 ha), Sion (418,4 ha), Conthey (352,9 ha), Fully (332,5 ha), Savièse (291,5 ha) et Sierre (280,7 ha).

Le vignoble valaisan, composé de 5092,3 hectares, représente le 34,31 % de la surface viticole suisse et se situe en 1^{ère} position.

Géologie

Le vignoble de Leytron est planté sur les différents types de supports suivants (voir le plan à la fin du dossier) :

1. Alluvions du Rhône
 - Fond du secteur A
2. Cône de déjection
 - a) de la Losentse
 - Secteurs B - C - D et le haut du secteur A
 - b) du Chenal
 - Secteur F
3. Glissement de terrain à base d'argile
 - Secteur G - H - I - J - L
4. Eboulement de l'Ardève
 - Est du secteur E
5. Moraine glaciaire composée de schistes aaléniens
 - Ouest de secteur E et secteur K

Selon levé géologique effectué par M. H. BADOUX de 1959 à 1967.

Altitude

Point le plus bas	Ravanay	470 mètres
Point le plus haut	Les Champs du Seigle	840 mètres
	Dénivellation totale	370 mètres

' () , -)
() (

. / 0'1)
(

) 2 24 /
(/
5

()

8

()

,

(

(
)

(

)

(

(

Humagne gris: première observation d'une forme grise de l'Humagne rouge en Valais

D. MAIGRE, Agroscope RAC Changins, Centre viticole du Caudoz, CH-1009 Pully

@ E-mail: dominique.maigre@bluewin.ch
Tél. (+41) 21 72 11 560.

Résumé

L'Humagne rouge est un cépage originaire de la vallée d'Aoste (Italie) mais essentiellement cultivé dans le Valais (Suisse). Une forme grise de cette variété a été observée pour la première fois en 2000, à Leytron (VS), sur un sarment d'un cep d'Humagne rouge du vignoble expérimental d'Agroscope RAC Changins. Le matériel végétal issu de ce sarment a été multiplié et mis en collection au Centre viticole du Caudoz à Pully. Le caractère gris des baies a pu être confirmé en 2004 sur toutes les grappes portées par les ceps en troisième année. Nous proposons de dénommer cette nouvelle forme variétale «Humagne gris».



Fig. 3. Humagne rouge: grappe à maturité.

Introduction

L'Humagne rouge (fig.1, 2 et 3) est un cépage d'origine alpine cultivé en Valais (Suisse). Ses caractéristiques principales ont été présentées par Anonyme (1995). Après avoir été de moins en

moins cultivé, ce cépage intéresse à nouveau les viticulteurs depuis quelques années. Les surfaces plantées en Humagne rouge augmentent régulièrement depuis plus de dix ans et un programme de conservation et de sélection est en cours (Maigre *et al.*, 2003).



◁ Fig. 1. Humagne rouge: extrémité du rameau et jeunes feuilles.

▽ Fig. 2. Humagne rouge: feuille adulte.

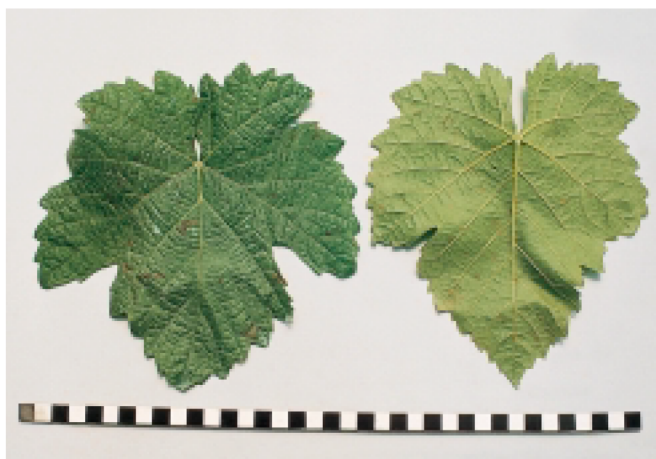




Fig. 4. Mutation: cep d'Humagne rouge portant un sarment dont la grappe est grise. Mutation du caractère couleur des baies du noir au gris.



Fig. 6. Humagne gris: grappe à maturité (collection Pully).



Fig. 5. Mutation: grappe grise sur le cep d'Humagne rouge.



Fig. 7. Humagne gris: grappe à maturité (collection Pully). Lorsqu'elle est très exposée au soleil, la grappe d'Humagne gris prend une teinte allant vers le jaune.

Par le passé, on pensait que l'Humagne rouge était identique au Petit Rouge cultivé dans la vallée d'Aoste (Nicollier, 1974 et 1989). Plus récemment, des études morphologiques et moléculaires ont montré que non seulement l'Humagne rouge était bien distinct du Petit Rouge, mais également qu'il était identique à un autre cépage de la vallée d'Aoste nommé Cornalin, toutefois différent du Cornalin du Valais (Moriando, 1999; Maigre, 2000; Labra *et al.*, 2002). Le Cornalin d'Aoste est présent dans une large part du vignoble valdôtain, généralement en association avec le Petit Rouge, mais le nombre total de ceps reste cependant très limité (Moriando, 1999). Une récente étude basée sur l'utilisation des marqueurs moléculaires a également permis de montrer que l'Humagne rouge était un cépage issu de l'hybridation entre le Cornalin du Valais et une autre variété non identifiée à ce jour (Vouillamoz *et al.*, 2003).

Les divers travaux de recherche effectués autour de l'Humagne rouge montrent que ce cépage est très probablement originaire de la vallée d'Aoste (Moriando, 1999; Maigre, 2000; Vouillamoz *et al.*, 2003).

Aucune variation de la couleur de l'Humagne rouge n'a été décrite à ce jour. Rappelons que le cépage dénommé Humagne blanc – ou parfois simplement Humagne – n'est pas la forme blanche de l'Humagne rouge; il n'y a aucun lien de parenté direct entre ces deux cépages.

Observation d'un mutant gris

L'Humagne rouge est cultivé depuis 1976 à Leytron, sur le domaine expérimental d'Agroscope RAC Changins. En automne 2000, un cep de six ans portant un sarment avec une grappe grise a été observé (fig. 4). Les autres caractéristiques de la grappe d'Humagne rouge (forme, compacité) ont été conservées (fig. 5).

Mise en collection et confirmation de la mutation

Le sarment portant la grappe grise a été prélevé et les yeux ont été greffés au printemps 2001. Les plants obtenus ont été installés en 2002 dans la collection ampélographique du Centre viticole du Caudoz d'Agroscope à Pully. En 2004 (3^e feuille), tous les ceps ont porté des grappes grises (fig. 6). Lorsque les grappes sont fortement exposées au soleil,

Summary

Humagne gris: first observation of a grey form of Humagne rouge in the Valais

Humagne rouge is a grapevine variety originated from the Aosta valley (Italy) but it is primarily cultivated in the Valais (Switzerland). A grey form of this variety was observed for the first time in 2000 on a shoot of a Humagne rouge vine in the experimental vineyard of Agroscope RAC Changins at Leytron (VS). The grafting material resulting from this vine shoot was multiplied and introduced in the collection of the *Centre viticole du Caudoz* in Pully. The grey character of the berries could be confirmed in 2004 on all the bunches carried by the vines of third year. We propose to name this new varietal form «Humagne gris».

Key words: grapevine, Humagne rouge, Humagne gris.

Zusammenfassung

Humagne gris: erste Beobachtung einer grauen Form der Humagne rouge im Wallis

Humagne rouge ist eine aus dem Aostatal (Italien) stammende Rebsorte. Diese Sorte wird aber hauptsächlich im Wallis (Schweiz) angebaut. Im Versuchsbetrieb Leytron (VS) von Agroscope RAC Changins wurde eine graue Form dieser Rebsorte zum ersten Mal im Jahre 2000 auf einem Rebstocktrieb von Humagne rouge beobachtet. Das Holz, das aus diesem Trieb stammte, wurde vermehrt und in der Sammlung vom Weinbauzentrum Caudoz in Pully gepflanzt. Der graue Charakter der Beeren konnte im Jahre 2004 auf allen Trauben der neuen Pflanzen bestätigt werden. Wir schlagen vor, diese neue Sorteform «Humagne gris» zu nennen.

Riassunto

Humagne gris: prima osservazione d'una forma grigia del Humagne rouge nel Vallese

La varietà Humagne rouge è originaria della valle d'Aosta (Italia) ma è coltivata principalmente nel Vallese (Svizzera). Una forma grigia di questa varietà è stata osservata per la prima volta nel 2000 a Leytron (VS), su un tralcio di un ceppo di Humagne rouge, nel vigneto sperimentale di Agroscope RAC Changins. Il materiale vegetale ottenuto da questo sarmento è stato moltiplicato e messo in collezione al centro viticolo del Caudoz a Pully. Il carattere grigio degli acini ha potuto essere confermato nel 2004 sui grappoli portati dai ceppi di terzo anno. Proponiamo di denominare questa nuova forma varietale «Humagne gris».

elles peuvent prendre une coloration tirant vers le jaune (fig. 7). Cette modification de la couleur en fonction de l'exposition au soleil peut également être observée chez d'autres variétés grises ou roses (Pinot gris, Gewürztraminer).

La mutation semble donc stable puisqu'il a été possible de l'observer sur le matériel multiplié. Nous proposons de dénommer cette nouvelle forme variétale «Humagne gris». Cette nouvelle variété sera multipliée et installée au domaine expérimental de Leytron, afin de tester son comportement agronomique et œnologique.

Remerciements

Les collaborateurs de la section de viticulture et d'œnologie d'Agroscope RAC Changins qui ont contribué à la réalisation de ces observations sont vivement remerciés de leur précieuse collaboration. Nos remerciements s'adressent plus particulièrement à R. Arrigoni et J.-J. Ramuz qui nous ont signalé le mutant sur le domaine de Leytron.

Bibliographie

- Anonyme, 1995. Humagne rouge (fiche de cépage). *Revue suisse Vitic., Arboric., Hortic.* **27** (1).
- Labra M., Moriando G., Schneider A., Grassi F., Failla O., Scienza A., Sala F., 2002. Biodiversity of grapevines (*Vitis vinifera* L.) grown in the Aosta Valley. *Vitis* **41** (2), 89-92.
- Maigre D., 2000. Identification des variétés de vigne. Recherches en paternité au moyen des techniques moléculaires: des découvertes surprenantes. Agrovina, Journée d'information viticole, Martigny, 19 janvier 2000, 19-25.
- Maigre D., Brugger J.-J., Gugerli P., Pont M., 2003. Sauvegarde, conservation et valorisation de la diversité génétique de la vigne en Valais (Suisse). *Bulletin de l'O.I.V.* **865-866**, 229-241.
- Moriando G., 1999. Vini e vitigni autoctoni della Valle d'Aosta. Institut agricole régional, 139 p.
- Nicollier J., 1974. Un dossier relatif aux cépages dits rouges du pays en Valais et rouges indigènes en Vallée d'Aoste. Troisième partie (fin). *Revue suisse Vitic., Arboric., Hortic.* **6** (4), 125-128.
- Nicollier J., 1989. En Valais et dans la vallée d'Aoste. *Progrès Agricole et Viticole* **106** (5), 114.
- Vouillamoz J., Maigre D., Meredith C. P., 2003. Microsatellite analysis of ancient alpine grape cultivars: pedigree reconstruction of *Vitis vinifera* L. «Cornalin du Valais». *Theor. Appl. Genet.* **107**, 448-454.