

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

Noms locaux ou cadastraux	MOLARD			
Surface en ha	7.5934 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 675 m	Moyenne du secteur 710 m	Haut du secteur 745 m	
Exposition	SUD			
Pente	Minimum 25 %	Moyenne 30 %	Maximum +30 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 10.5 % Silt : 29.8 % Sables : 30.6 %		Teneur en gravier : X	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 0 %	Actif : 0 %	*IPC : 0	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI MART27			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs			
**Cépage Grand Cru <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	<i>Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).</i>			
Cépage adapté <input 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.			
CEPAGES BLANCS				
Chasselas (1) : VV	:			
Pinot gris (1) : V	:			
Muscat (1 à 2) : V	:			
Sylvaner (1 à 2) : V	:			
Riesling (2) : V	:			
Chardonnay (1) : V	:			
CEPAGES ROUGES				
Gamay (1) : VV	:			
Gamaret (1) : VV	:			
Pinot noir (1) : VV	:			
Garanoir (p) : V	:			

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

- P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas
P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas
1 : 1^{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
*IPC : indice du pouvoir chlorosant

Remarques :

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

Les cépages tardifs tel que la petite arvine et cabernet sauvignon sont fortement déconseillés.....

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT B DE LA COMMUNE DE BOVERNIER

Noms locaux ou cadastraux	CHAUDANNE FETO		
Surface en ha	2.389 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 605 m	Moyenne du secteur 640 m	Haut du secteur 675 m
Exposition	SUD		
Pente	Minimum 10 %	Moyenne 15 %	Maximum 20 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 9.4 % Silt : 30.6 % Sables : 60 %		Teneur en gravier : X
	Teneur moyenne en calcaire du sol		
	Total : 0 %	Actif : 0 %	*IPC : 0
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : NON		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
**Cépage Grand Cru <input type="checkbox"/> VV GC	<i>Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).</i>		
Cépage adapté <input type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input 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.		
CEPAGES BLANCS			
Chasselas (1) : VV	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Gamay (1) : VV	:	:	
Pinot noir (1) : VV	:	:	
Garanoir (p) : V	:	:	
:	:	:	

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

- P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas
P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas
1 : 1^{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
*IPC : indice du pouvoir chlorosant

Remarques :

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

Les cépages tardifs tel que la petite arvine et le cabernet sauvignon sont fortement déconseillés

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT C DE LA COMMUNE DE BOVERNIER

Noms locaux ou cadastraux	BLANCHARD NIDS		
Surface en ha	3.8751 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 610 m	Moyenne du secteur 667 m	Haut du secteur 725 m
Exposition	SUD		
Pente	Minimum 20%	Moyenne 30 %	Maximum +30 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 9.4 % Silt : 30.6 % Sables : 60 %		Teneur en gravier : X
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 0 %	Actif : 0 %	*IPC : 0
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
**Cépage Grand Cru <input type="checkbox"/> VV <input type="checkbox"/> GC	<i>Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).</i>		
Cépage adapté <input type="checkbox"/> 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.		
CEPAGES BLANCS			
Aligote (1) : V	:	:	:
Arvine (3) : XX	:	:	:
Chardonnay (1) : V	:	:	:
Chasselas (1) : VV	:	:	:
Pinot gris (1) : V	:	:	:
:	:	:	:
CEPAGES ROUGES			
Gamay (1) : VV	:	:	:
Pinot noir (1) : VV	:	:	:
Cabernet Sauvignon (2 à 3) : XX	:	:	:
:	:	:	:

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^{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
*IPC : indice du pouvoir chlorosant

Remarques :

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

Les cépages tardifs tel que la petite arvine et le cabernet sauvignon sont fortement déconseillés

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

Noms locaux ou cadastraux	BLANCHARD, VINEUVE, LES SABLONS			
Surface en ha	0.9984 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 615 m	Moyenne du secteur 620 m	Haut du secteur 625 m	
Exposition	Sud (S)			
Pente	Minimum 5 %	Moyenne 10 %	Maximum 20 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 10.5 % Silt : 29.8 % Sables : 30.6 %		Teneur en gravier : X	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 0 %	Actif : 0 %	*IPC : 0	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : NON			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs			
**Cépage Grand Cru <input type="checkbox"/> VV GC	<i>Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).</i>			
Cépage adapté <input type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé <input type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin mais pour lequel l'étude doit être approfondie.			
Cépage mal adapté <input 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.			
CEPAGES BLANCS				
Chardonnay (1) : V	:	:		
Chasselas (1) : VV	:	:		
Savagnin blanc (1 à 2) : V	:	:		
:	:	:		
:	:	:		
:	:	:		
CEPAGES ROUGES				
Gamay (1) : VV	:	:		
Gamaret (1) : VV	:	:		
Pinot noir (1) : VV	:	:		
:	:	:		

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

- P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas
P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas
1 : 1^{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
*IPC : indice du pouvoir chlorosant

Remarques :

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

Les cépages tardifs tel que la petite arvine et le cabernet sauvignon sont fortement déconseillés

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

Noms locaux ou cadastraux	CHANDOLIN			
Surface en ha	1.4714 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 635 m	Moyenne du secteur 657 m	Haut du secteur 680 m	
Exposition	Sud (S)			
Pente	Minimum 20 %	Moyenne 25 %	Maximum 30 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 10.5 % Silt : 29.8 % Sables : 30.6 %		Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 0 %	Actif : 0 %	*IPC : 0	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : NON			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs			
**Cépage Grand Cru <input type="checkbox"/> VV <input type="checkbox"/> GC	<i>Cépage particulièrement bien adapté dans le secteur ou partie de ce secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs).</i>			
Cépage adapté <input type="checkbox"/> 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 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.			
CEPAGES BLANCS				
Chardonnay (1) : V	:	:		
Chasselas (1) : VV	:	:		
Pinot blanc (1) : V	:	:		
Doral (p à 1) : V	:	:		
:	:	:		
:	:	:		
CEPAGES ROUGES				
Diolinoir (1 à 2) : V	:	:		
Gamay (1) : VV	:	:		
Gamaret (1) : VV	:	:		
Pinot noir (1) : VV	:	:		

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

- P à TP : précoce à très précoce : à maturité 10 jours avant le Chasselas
P : précoce : à maturité plus de 5 jours avant le Chasselas
1 : 1^{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
*IPC : indice du pouvoir chlorosant

Remarques :

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

Les cépages tardifs tel que la petite arvine et le cabernet sauvignon sont fortement déconseillés