

**TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCÈPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL - COMMUNE DE CHARRAT**

COPIE

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

SECTEURS D'ENCEPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX	
A	
5.90	
(Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)	
V	
V V	
V	
(Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)	
V V	
V V	
X X	
V V	
V	
V V	
(Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)	
(Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)	

**CEPAGES BLANCS**

Surface en ha

Cépages précoces à très précoces

Doral (P à 1)	V
Gewürztraminer	V V
Müller-thurgau	V

Cépages de 1ère époque à 1 à 2

Chardonnay	V V
Chasselas	V V
Sylvaner (1 à 2)	X X
Savagnin blanc (1 à 2)	V V
Muscat (1 à 2)	V
Pinot blanc	V V

Cépages de 2ème époque et 2 à 3


Cépages de 3ème époque


**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 SYNOPSIS DES PRIORITES D'ENPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL - COMMUNE DE CHARRAT**

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

SECTEURS D'ENPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX	
A	
86.70	
(Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)	
V V	
(Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)	
V V	
V	
V V	
V V	
V V GC	
(Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)	
V	
V	
(Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)	
X	
<b>Classes de qualité des cépages selon l'Ordonnance sur la vigne et le vin du 17 mars 2004 avec les modifications du 20 juin 2007:</b> Cépage particulièrement bien adapté dans ce secteur ou partie de secteur et qui est réputé produire des vins de grande qualité (typicité des terroirs) Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur, mais pour lequel l'étude doit être approfondie Cépage dont la qualité du vin dans est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur. Toute nouvelle plantation avec ce cépage n'a pas droit à l'AOC dès l'affinement et l'homologation des secteurs d'encépagement.	
V V GC	
V V	
V	
X	
X X	

**CEPAGES ROUGES**

Surface en ha

Cépages précoces à très précoces

Garanoir

Cépages de 1ère époque et 1 à 2

Djollinoir (1 à 2)

Galotta

Gamaret

Gamay

Pinot noir

Cépages de 2ème époque et 2 à 3

Merlot

Syrah (2 à 3)

Cépages de 3ème époque

Humagne rouge

Cépage Grand Cru

Cépage adapté

Cépage autorisé

Cépage mal adapté

Cépage interdit