

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

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

<b>CEPAGES BLANCS</b>  Surface en ha		SECTEURS D'ENCEPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX						
		Secteur Charrat						
		<b>G</b>						
<b>5.90</b>								
<b>Cépages précoces à très précoces</b>		(Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)						
Doral (P à 1)		V						
Gewürztraminer		VV						
Müller-thurgau		V						
<b>Cépages de 1ère époque à 1 à 2</b>		(Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)						
Chardonnay		VV						
Chasselas		VV						
Sylvaner (1 à 2)		XX						
Savagnin blanc (1 à 2)		VV						
Muscat (1 à 2)		V						
Pinot blanc		VV						
<b>Cépages de 2ème époque et 2 à 3</b>		(Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)						
<b>Cépages de 3ème époque</b>		(Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)						

**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 MARTIGNY

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

## CEPAGES ROUGES

Surface en ha

SECTEURS D'ENCEPAGEMENT AVEC LES PRINCIPAUX NOMS LOCAUX OU CADASTRAUX							
Secteur Charrat							
<b>G</b>							
<b>86.70</b>							

**Cépages précoces à très précoces** (Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)

Garanoir	VV						

**Cépages de 1ère époque et 1 à 2** (Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)

Diolinoir (1 à 2)	VV						
Galotta	V						
Gamaret	VV						
Gamay	VV						
Pinot noir	VV GC						

**Cépages de 2ème époque et 2 à 3** (Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)

Merlot	V						
Syrah (2 à 3)	V						

**Cépages de 3ème époque** (Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)

Humagne rouge	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	VV 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	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 dans 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.