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

Noms locaux ou cadastraux	La Briguette, Pranoé, Le Fond d'Ollon, Tsanjaillèt			
Surface en ha	4,67 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 590 m	Moyenne du secteur 620 m	Haut du secteur 660 m	
Exposition	Sud / Sud-Est			
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 12,8 à 17,3 % Silt : 41,8 à 49,1 % Sables : 39,1 à 45,4 %	Teneur en gravier : XXX		
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 28 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant :	
Profil(s) cultural(aux)	Inexistant			
Descriptif géopédologique	Existant : étude des terroirs 2004			
***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).***			
)page 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

Chardonnay	1	V	Chasselas	1	VV	Muscat	1 à 2	VV
;tite Arvine	3	VV GC	Pinot blanc	1	VV	Pinot gris (Malvoisie)	1	VV GC
Sylvaner (Rhin)	1 à 2	VV						

CEPAGES ROUGES

Carminoir	2 à 3	V	Cornalin du Valais	3	VV GC	Diolinoir	1 à 2	VV
Gamaret	P à 1	VV	Gamay	1	VV	Humagne rouge	3	V
Pinot noir	1	V	Syrah	2 à 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 : 1ère époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
2 : 2ème époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas
3 : 3ème époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

Les cépages autre que spécifiés ci-dessus, sont admis en tenant compte des remarques suivantes :

- Les cépages de 3ème époque sont conseillés dans le périmètre "terrasses"
- à éviter les cépages précoces et le Pinot noir dans le périmètre "terrasses"

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

Noms locaux ou cadastraux	Le Pradoufy, La Rayette, Ban, Le Sommet de Ban			
Surface en ha	6,89 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 620 m	Moyenne du secteur 667 m	Haut du secteur 720 m	
Exposition	Sud			
Pente	Minimum %	Moyenne 30 à 50 %	Maximum %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 14,8 à 15,2 % Silt : 47,4 à 48,9 % Sables : 35,9 à 39,1 %		Teneur en gravier : XXX	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 28 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant :	
Profil(s) cultural(aux)	Existant : CHER-09 sans analyse de sol			
Descriptif géopédologique	Existant : étude des terroirs 2004			
***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

Amigne	2 à 3	V*	Chardonnay	1	VV	Chasselas	1	VV
Muscat	1 à 2	VV	Petite Arvine	3	V*	Pinot blanc	1	VV
Pinot gris (Malvoisie)	1	VV GC	Savagnin blanc (Heida)	1 à 2	VV	Sylvaner (Rhin)	1 à 2	VV

CEPAGES ROUGES

Cornalin du Valais	3	V*	Diolinoir	1 à 2	V*	Gamay	1	VV
Humagne rouge	3	V*	Pinot noir	1	VV GC	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 : 1ère époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
2 : 2ème époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas
3 : 3ème époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

Les cépages autre que spécifiés ci-dessus, sont admis en tenant compte des remarques suivantes :

- * cépages conseillés sur les terrains secs et schisteux pour les cépages de 2ème et 3ème époque, et à éviter sur les terrains profonds et humides (secteurs La Rayette, le plat de Ban)
- éviter les cépages précoces sur tout le secteur

TERROIRS VALAISANS

Description des profils de sol

N° profil: CHER -09

Localisation

X : 603360 **Y :** 124741

Secteur : OLLON LOC

Commune : CHERMIGNON

Lieu-dit : OLLON

Date : 28/07/2006

Observateur : J.Marion

Environnement

Roche-mère: Moraine de fond compacte

Etat: au dessus du Flysch: 24/44

Position : Milieu de pente , 15-25% régulière

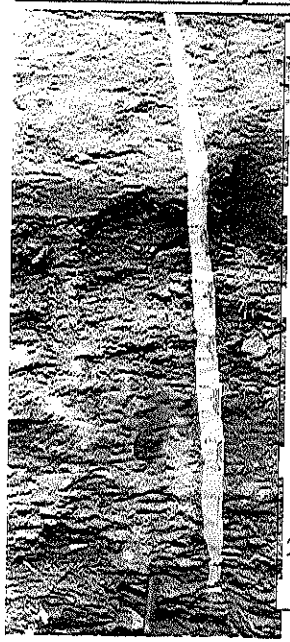
Végétation / Cépage : CHANTIER Parcelle MC 5258 (construction en cours)

Hydrologie apports latéraux souterrains

Apports latéraux + compacité

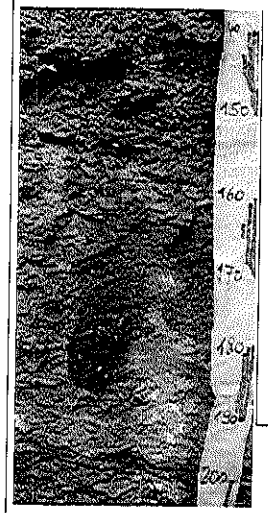
Importantes circulations d'eau au dessus de la MOF(+ route a

Description Nom réf: *CALCOSOL rédoxique de texture moyenne*

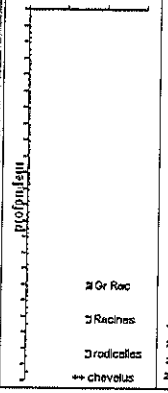


Prof [cm]	Horizons	
0 - 80	*LAca*	Brun (olive pale), limon sableux peu argileux, calcaire, avec 30% de cailloux émoussés calcaires (origine morainique), avec des lits à 50% de cailloux, poreux, bien structuré, bien enraciné.
80 - 120	*A(g)*	Brun olive plus sombre, limon sablo argileux très effervescent, LSa++à+++, structure polyédrique fine nette, taches rouilles nettes sur les faces structurales des petits agrégats, carrément pommelé au bord du bisse, frais, encore assez poreux et bien enraciné, quelques racines mortes au delà de 100cm
120 - 160	*Gr*	Gris clair uniforme, limon argileux très doux et très calcaire La+++, de structure anguleuse nette 2 à 3 cm se fragmentant bien . Taches d'oxydation au niveau du passage des racines. Racines peu abondantes mais encore en bonne part vivantes. Pierrosité très irrégulière 0 à 50% , variés calcaires et cristallins. frais peu compact. Origine? micro dépot lacustre ou lentille de loess réduit par l'excès d'eau.
160 - 210	*Mca*	Moraine de fond grise olive pale à plages très oxydées rouille (hydromorphe) limono argilo sableuse calcaire LAS++ à +++, par endroit totalement compactée (béton), frais, avec quelques passages humides , 40% de cailloux variés dont des cristallins très altérés, structure continue, fines racines et chevelus uniquement dans les passages un peu moins compacts, mais bien vus: ch++ par endroit.
210 - 211	*R*	Flysch calcaire en plaquettes à pendage un peu variable plutot 40°SE, écoulements d'eau dans les joints entre les plaquettes.

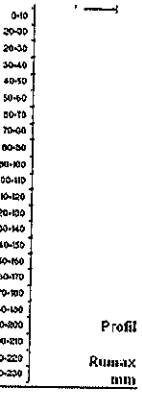
Détail



Profil racin. *[nb rac./dm]* 0 20 40 60



Profil hydriq. *[mm/dm]* 0 10 20



Synthèse générale

Code carto: 2416,2 /(44)

CALCOSOL rédoxique de texture moyenne modérément caillouteux sur moraine de fond puis flysch calcaire au delà de 200cm, à caractère rédoxique net à partir de 80cm (partie Est)

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

a l'ouest du chantier la moraine est moins compacte , moins oxydée et contient 50 à 60% de cailloux et blocs.

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

Noms locaux ou cadastraux	Tsahé, Les Hombes, Merbé, Champzabé			
Surface en ha	13,41 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 570 m	Moyenne du secteur 640 m	Haut du secteur 720 m	
Exposition	Sud / Sud-Est			
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 20,4 à 21,3 % Silt : 39,9 à 40,7 % Sables : 38,0 à 39,7 %	Teneur en gravier : XX		
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 26 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant :	
Profil(s) cultural(aux)	Existant : CHER-05 sans analyse de sol			
Descriptif géopédologique	Existant : étude des terroirs 2004			
***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	VV	Humagne blanc	2	VV GC	Marsanne blanche	3	VV GC
Muscat	1 à 2	V*	Petite Arvine	3	VV GC	Pinot gris (Malvoisie)	1	VV GC
Sauvignon blanc	1 à 2	V	Savagnin blanc (Heida)	1 à 2	VV GC	Sylvaner (Rhin)	1 à 2	V*

CEPAGES ROUGES

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

Remarques :

Les cépages autre que spécifiés ci-dessus, sont admis en tenant compte des remarques suivantes :

* à éviter les cépages précoces et de 1ère époque dans les zones les plus chaudes

TERROIRS VALAISANS

Description des profils de sol

N° profil: CHER -05

Localisation

X : 604532 **Y :** 125385

Secteur : OLLON LOC

Commune : CHERMIGNON

Lieu-dit : OLLON CHAMPZABE

Date : 03/05/2005

Observateur : J.Marion

Environnement

Roche-mère: Trilogie Valaisanne

Etat: Bisse 10m à l'est, apports peu clairs un peu mélangés, pas de loess repérables

Position : Milieu de pente , 35-50% concave

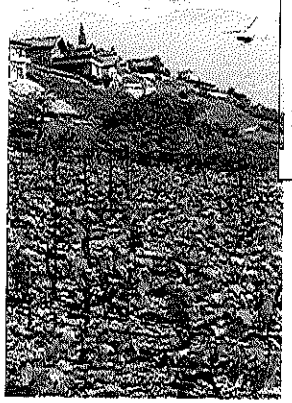
Antécédents climatiques: HIVERS : ENVIRON 330mm

Végétation / Cépage : vigne / Pinot noir (parcelle MC 5729)

Erosion et battance : Ni érosion ni battance

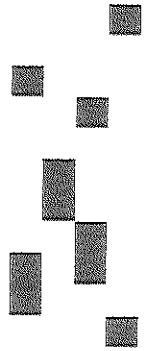
Etat de surface : 40 50% de flysch anguleux + émoussés variés

Description Nom réf: *CALCOSOL complexe peu caillouteux sur moraine de fond puis flysch*

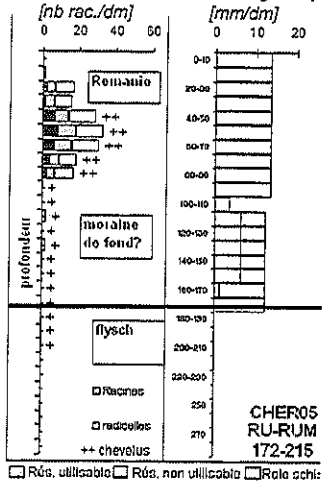


Prof [cm]	Horizons
0 - 100 *LAca*	Brun moyen, texture moyenne peu argileuse LSa, calcaire, peu caillouteux (20% de cailloux et graviers anguleux de calcshiste et arrondis, pas de cristallins) structure fragmentaire nette, porosité moyenne, biologique et structurale.
100 - 110 *C1*	Bande de sable grossier brun sombre avec 30% de graviers et petits cailloux roulés, un peu compact, frais.
110 - 180 *C2*	COMPACT JAUNE CLAIR peu poreux, texture fine ALs , calcaire, avec 20 à30% de graviers cailloux blocs émoussés arrondis , structure continue, rares chevelus jusqu'à 160cm pas de fines ni grosses racines. Origine morainique de fond ou ressemblante.
180 - 181 *R*	Flysch probable (arret de la pelle rétro)

Détail



Profil racin. *[nb rac./dm]* **Profil hydriq.** *[mm/dm]*



Synthèse générale

Code carto: 6116/24R? - 6415

Sol profond peu caillouteux sur 1m complexe de remblai ou crue?(sur sable grossier puis terre jaune compacte (moraine de fond?) puis calcschiste du flysch très probable à 180cm

Remarques sur la zone carto et sur le profil :

pas trop caillouteux ici: code profil 6116, code unité de sol 6415

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

Noms locaux ou cadastraux	Treintapy, Les Millières			
Surface en ha	5,23 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 660 m	Moyenne du secteur 690 m	Haut du secteur 720 m	
Exposition	Sud / Sud-Est			
Pente	Minimum %	Moyenne 30 à 50 %	Maximum %	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 5,2 à 14,4 % Silt : 21,5 à 43,8 % Sables : 42,9 à 73,3 %	Teneur en gravier : XX		
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 20 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant :	
Profil(s) cultural(aux)	Existant : CHER-07 avec analyse de sol			
Descriptif géopédologique	Existant : étude des terroirs 2004			
***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).***			
page 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	Humagne blanc	2	X	Muscat	1 à 2	V
..inot gris (Malvoisie)	1	VV GC	Savagnin blanc (Heida)	1 à 2	VV GC			

CEPAGES ROUGES

Diolinoir	1 à 2	V*	Gamaret	P à 1	V	Gamay	1	VV
Pinot noir	1	VV GC	Syrah	2 à 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 : 1ère époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
2 : 2ème époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas
3 : 3ème époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

Les cépages autre que spécifiés ci-dessus, sont admis en tenant compte des remarques suivantes :

- * les cépages de 2ème époque sont à réserver dans le bas du secteur, aux environs de la cote 700
- à éviter les cépages de 3ème époque pour tout le secteur

TERROIRS VALAISANS

Description des profils de sol

N°profil: CHER -07

Localisation

X : 602979 **Y :** 124840

Secteur : OLLON LOC

Commune : CHERMIGNON

Lieu-dit : OLLON

Date : 23/11/2005

Observateur : I. Letessier

Environnement

Roche-mère: Loess

Etat: sur moraine rhodanienne

Position : Milieu de pente , 35-50% régulière

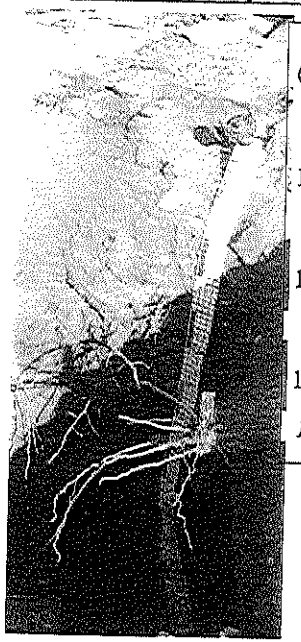
Hydrologie sans excès d'eau

Antécédents climatiques: froid - gel nocturne - Pas de pluies significatives depuis le 11 septembre

Végétation / Cépage : Pinot /5BB (parcelle MC 4762)

Erosion et battance : Ni érosion ni battance

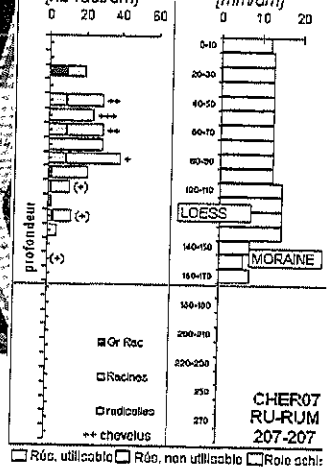
Description Nom réf: *CALCOSOL limoneux de loess sur cailloutis de moraine*



Prof [cm]	Horizons	
0 - 100	LAca	Mélange brun sombre/brun moyen jaune, Limon sableux modérément calcaire, peu caillouteux, structure polyédrique fine fragile, bande plus sombre (MO) à la base, bien enraciné à partir de 30cm (pas vu de pivot), plutôt horizontal,. Sec Poreux, agrégats très poreux (act. bio)
100 - 130	Mca	Jaune brun plus vif, limon sableux fin à grains brillants (micas) modérément calcaire = loess, sans cailloux, structure continue mais poreux (gros pores des racines), frais/sec peu compact. Racines peu abondantes, lisses, dans la masse.
130 - 140	Mca	Plus gris jaune pale, toujours brillant et micacé, à peine calcaire, vaguement pommelé de taches fine plus claires à contours flous, racines rares, frais, peu compact , aucun cailloux. Limite basse ondulée sur 30cm.
140 - 170	IIDca	Cailloutis de moraine, assez dur à défaire, matrice sablo limoneuse calcaire SL++ , cailloux de dominante calcaire émoussés ou arrondis, avec un gros micaschiste très altéré. Pas de racines vues. Elles restent en haut.

Détail

Profil racin. *[nb rac./dm]* **Profil hydriq.** *[mm/dm]*



Réserve utilisable: 207 mm

Réserve potentielle totale: 207 mm

Réserve sur la prof. des racines: 207 mm

Analyses de terre *[Sol-Conseil]*

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH H2O[-]	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [-]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
40 - 80	18,5	46,3	35,2	4,7	7,8	21	4,9	162	1,9	19,0	51,9	90	0,2	6,1	0,5	3,1
90 - 120	8,6	64,9	26,5	0,6	8,1	6	2,9	81,2	4,5	9,7	98,8	92	0,3	6,3	0,9	0

Synthèse générale

Code carto: 6016/(21K)

Sol profond limono sableux non caillouteux et peu calcaire , de loess très micacé peu calcaire sur cailloutis de moraine au delà d'1,40m

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

Noms locaux ou cadastraux	Monzout			
Surface en ha	9,01 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 660 m	Moyenne du secteur 720 m	Haut du secteur 780 m	
Exposition	Sud / Sud-Est			
Pente	Minimum %	Moyenne 30 à 50 %	Maximum %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 17,6 à 21,8 % Silt : 38,3 à 42,3 % Sables : 35,9 à 44,1 %	Teneur en gravier : XXX		
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 21 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant :	
Profil(s) cultural(aux)	Ancien profil no 4 de 1993			
Descriptif géopédologique	Existant : étude des terroirs 2004			
***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

Amigne	2 à 3	V*	Chasselas	1	VV	Muscat	1 à 2	V
Petite Arvine	3	X	Pinot gris (Malvoisie)	1	VV GC	Savagnin blanc (Heida)	1 à 2	VV
Sylvaner (Rhin)	1 à 2	V*						

CEPAGES ROUGES

Cornalin du Valais	3	X	Diolinoir	1 à 2	V*	Galotta	1	V
Gamaret	P à 1	V**	Gamay	1	VV	Merlot	2	V*
Pinot noir	1	VV GC	Syrah	2 à 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 : 1ère époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
2 : 2ème époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas
3 : 3ème époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

Les cépages autre que spécifiés ci-dessus, sont admis en tenant compte des remarques suivantes :

- * les cépages de 2ème époque sont à réserver dans le bas du secteur
- ** à privilégier sur la partie supérieure du secteur

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT F DE LA COMMUNE DE CHERMIGNON

Noms locaux ou cadastraux	Les Hombes, Les Reimboudes			
Surface en ha	5,71 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 700 m	Moyenne du secteur 730 m	Haut du secteur 760 m	
Exposition	Sud / Sud-Est (secteur valloné)			
Pente	Minimum %	Moyenne %	Maximum + 50 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 14,1 % Silt : 42,5 % Sables : 43,4 %		Teneur en gravier : XXX	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 19 à 40 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant :	
Profil(s) cultural(aux)	Inexistant			
Descriptif géopédologique	Existant : étude des terroirs 2004			
***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

Chardonnay	1	V	Chasselas	1	VV	Marsanne blanche	3	X
Muscat	1 à 2	V	Petite Arvine	3	X			

CEPAGES ROUGES

Diolinoir	1 à 2	V	Gamay	1	VV	Pinot noir	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 : 1ère époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
2 : 2ème époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas
3 : 3ème époque : à maturité entre 15 et 30 jours après le Chasselas

Remarques :

Les cépages autre que spécifiés ci-dessus, sont admis en tenant compte des remarques suivantes :

- les cépages de 2ème époque sont à réserver dans le bas du secteur
- les cépages de 3ème époque sont vivement déconseillés

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT G DE LA COMMUNE DE CHERMIGNON

Noms locaux ou cadastraux	Pirra de Ban, Le Fonditsan, Le Frougnon		
Surface en ha	9,97 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 770 m	Moyenne du secteur 830 m	Haut du secteur 890 m
Exposition	Sud / Sud-Est		
Pente	Minimum %	Moyenne 30 à 50 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 14,7 % Silt : 49,0 % Sables : 36,3 %	Teneur en gravier : XXX	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 20 à 50 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant :
Profil(s) cultural(aux)	Existant : CHER-08 avec analyse de sol		
Descriptif géopédologique	Existant : étude des terroirs 2004		
***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	X	Mueller-Thurgau (Riesling)	P	V	Pinot gris (Malvoisie)	1	VV
Savaner (Rhin)	1 à 2	XX						

CEPAGES ROUGES

Gamaret	P à 1	VV	Gamay	1	V	Garanoir	P	VV
Pinot noir	1	VV						

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

Remarques :

Les cépages autre que spécifiés ci-dessus, sont admis en tenant compte des remarques suivantes :

- secteur à réserver pour les cépages précoces et de 1ère époque

TERROIRS VALAISANS

Description des profils de sol

N° profil: CHER -08

Localisation

X : 603508 **Y :** 125302

Secteur : OLLON LOC

Commune : CHERMIGNON

Lieu-dit : fond des champs

Date : 23/11/2005

Environnement

Roche-mère: Moraine de fond compacte

Etat: "terre béton", haut du vignoble

Position : Milieu de pente , 35-50% régulière

Hydrologie sans excès d'eau
Apports latéraux

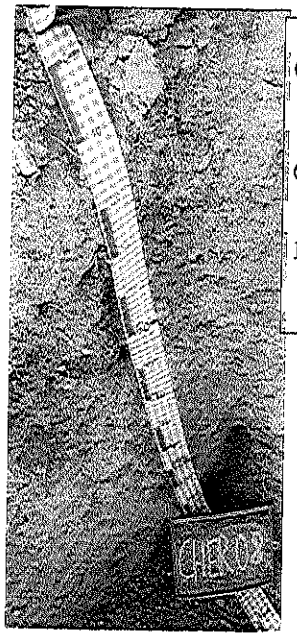
Antécédents climatiques: froid - gel nocturne - froid - gel nocturne - Pas de pluies significatives depuis le 11 septembre

Végétation / Cépage : Pinot noir 5BB (parcelle MC 6208)

Etat de surface : sarments broyés, matière organique, cailloux émoussés

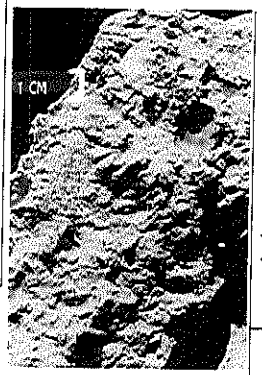
Observateur : I. Letessier

Description Nom réf: *CALCOSOL moyennement caillouteux sur moraine de fond*

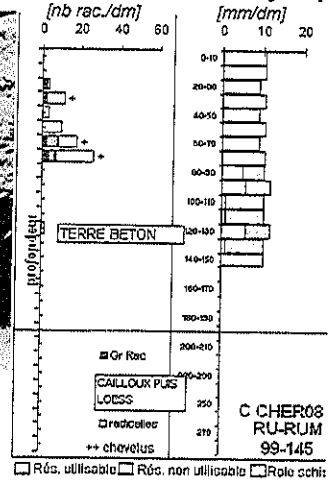


Prof [cm]	Horizons
0 - 60 *LAca*	Brun pale, limon sableux modérément calcaire LS+, pierrosité modérée 30 à 40%, calcaires toutes formes, structure polyédrique 1cm, nette, agrégats peu poreux, très sec, porosité moyenne, enracinement faible.
60 - 110 *C*	Déjà très compact, limon sableux calcaire de structure continue assez dure, se fragmentant peu, peu poreux, très rares racines, non vues au delà de 80cm, même pierrosité.
110 - 150 *Mca*	Trés compact, beige clair, structure continue très dure, nettement plus effervescent LS+++. 1 seule grosse racine aplatie, écrasée dans lesens de la pente, vue à 1,3m. Très sec, porosité non visible. 20 à 30% de dragées noires lisses et calcaire gris sombre, et cailloux oxydés.

Détail



Profil racin. *[nb rac./dm]* **Profil hydriq.** *[mm/dm]*



Réserve utilisable: 99 mm

Réserve sur la prof. des racines: 145 mm

Analyses de terre *[Sol-Conseil]*

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH H2O[-]	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [-]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
40 - 80	21,4	44,3	34,3	1,3	8,1	28	9,1	171	3,1	8,3	26,6	90	1,1	7,7	0,8	0

Synthèse générale

Code carto: 2413

CALCOSOL moyennement caillouteux sur moraine de fond extr. compacte

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT H DE LA COMMUNE DE CHERMIGNON

Noms locaux ou cadastraux	Goubert, Pirratintse			
Surface en ha	8,29 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 760 m	Moyenne du secteur 780 m	Haut du secteur 810 m	
Exposition	Sud / Sud-Est			
Pente	Minimum %	Moyenne 30 à 50 %	Maximum + 50 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : % Silt : % Sables : %		Teneur en gravier :	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 18 à 35 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant :	
Profil(s) cultural(aux)	Existant : CHER-06 avec analyse de sol			
Descriptif géopédologique	Existant : étude des terroirs 2004			
***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

Chardonnay	1	VV	Chasselas	1	V*	Petite Arvine	3	XX
Pinot gris (Malvoisie)	1	VV	Savagnin blanc (Heida)	1 à 2	V*			

CEPAGES ROUGES

Diolinoir	1 à 2	X	Gamaret	P à 1	VV	Gamay	1	VV
Merlot	2	XX	Pinot noir	1	VV			

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

Remarques :

Les cépages autre que spécifiés ci-dessus, sont admis en tenant compte des remarques suivantes :

- * cépages à réserver dans le périmètre "terrasses"
- à réserver les cépages précoces sur le haut du secteur

TERROIRS VALAISANS

Description des profils de sol

N° profil: CHER -06

Localisation

X : 604232 **Y :** 125555

Secteur : OLLON LOC

Commune : CHERMIGNON

Lieu-dit : OLLON G DUC

Date : 23/11/2005

Observateur : I. Letessier

Environnement

Roche-mère: Dépot de pente ou cône non ou très peu caillouteux

Etat: sur loess en place à 130cm
Haut de coteaux viticoles

Position : Milieu de pente , 35-50% régulière

Hydrologie sans excès d'eau

Antécédents climatiques: froid - gel nocturne - Pas de pluies significatives depuis le 11 septembre

Végétation / Cépage : Pinot noir 5BB (parcelle MC 6374)

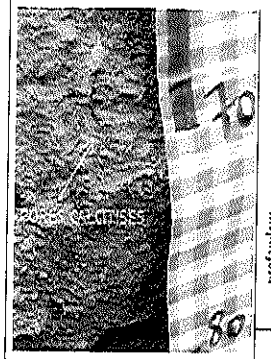
Erosion et battance : Ni érosion ni battance

Etat de surface : mélangé émoussés, anguleux aplatis dominante calcaire

Description Nom réf: *CALCOSOL profond peu caillouteux sur loess "vierge" en place à 130cm*

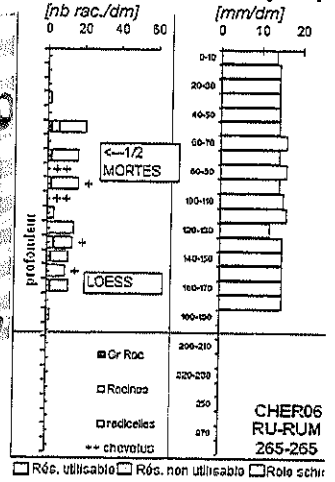
Prof [cm]	Horizons
0 - 60 *LAca*	Brun pâle, limon sableux calcaire modérément caillouteux (20 à 30%, arrondis émoussés, surtout calcaires) bonne teneur en Matière organique donc structure assez construite polyédrique nette peu fragile à grumeleuse fine , bonne porosité structurale et biologique, agrégats très poreux, très sec, donc compact , nettes traces de vers et de racines.
60 - 110 *Aca*	Peu différent, à peine plus clair, LSa+++, plus calcaire avec de nombreux pseudomycélium calcaires (fins filaments), faible pierrosité, d'émoussés et arrondis calcitisés. Moyennement poreux, encore une activité biologique visible. Sec compact, poussiéreux. Enracinement régulier peu abondant, chevelus un peu morts à la base (là ou il y a des pseudomycélium.)
110 - 130 *Trans*	Transition entre précédent et suivant
130 - 180 *II Mca*	Horizon de loess en place, Lsf++ brun jaunatre, sans cailloux, vaguement pommelé finement de décolorations , pores peu calcitisés (peu contrastés), structure continue finement poreuse, très sec compact, racines obliques, lisses , régulières, mais peu abondantes.

Détail



Profil racin. [nb rac./dm] 0 20 40 60

Profil hydriq. [mm/dm] 0 10 20



Réserve utilisable: 266 mm

Réserve potentielle totale: 266 mm

Réserve sur la prof. des racines: 266 mm

Analyses de terre *[Sol-Conseil]*

Prof [cm]	Argiles [%]	Silts [%]	Sables [%]	MO [%]	pH H2O[-]	CaCO3 tot [%]	Ca act [%]	Fe [ppm]	IPC [-]	CEC [meq/100g]	CECfm [meq/100g-arg]	Ca [%]	K [%]	Mg [%]	Na [%]	H [%]
70 - 110	15,3	45,4	39,3	0,8	8,2	24	9,2	99,5	9,3	10,0	54,9	93	0,4	5,9	1,1	0
130 - 160	14,9	50,8	34,3	1	8,2	19	12,4	77,1	20,9	11,4	63,1	93	0,3	6,3	0,7	0

Synthèse générale

Code carto: 6016x

CALCOSOL très profond peu caillouteux issu de loess un peu mélangé, sur loess pur en place

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT I DE LA COMMUNE DE CHERMIGNON

Noms locaux ou cadastraux	Les Gotres, Noâs			
Surface en ha	5,05 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 720 m	Moyenne du secteur 765 m	Haut du secteur 810 m	
Exposition	Sud / Sud-Est			
Pente	Minimum %	Moyenne 30 à 50 %	Maximum %	
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 5,2 à 13,3 % Silt : 21,5 à 43,8 % Sables : 42,9 à 73,3 %	Teneur en gravier :		
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 18 à 35 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant :	
Profil(s) cultural(aux)	Ancien profil no 3 de 1993			
Descriptif géopédologique	Existant : étude des terroirs 2004			
***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

Chardonnay	1	VV	Muscat	1 à 2	X	Pinot gris (Malvoisie)	1	VV

CEPAGES ROUGES

Cornalin du Valais	3	XX	Gamaret	P à 1	VV	Gamay	1	V
Garanoir	P	VV	Humagne rouge	3	XX	Pinot noir	1	VV

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