

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

Noms locaux ou cadastraux	Secteur plaine			
Surface en ha	0.031 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 520 m	Moyenne du secteur 520 m	Haut du secteur 520 m	
Exposition				
Pente	Minimum 0 %	Moyenne < 30 %	Maximum 0 %	Plat
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 10 % Silt : 30 % Sables : 60 %		Teneur en gravier : XX	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 12 %	Actif : 0 %	IPC indice du pouvoir chlorosant:	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : NON			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : NON ex. : étude des terroirs			
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> 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 <input checked="" type="checkbox"/> V <input checked="" type="checkbox"/> V	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 dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.			
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/> X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.			
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> X <input checked="" type="checkbox"/> 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.			
<p>* : 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.</p>				
CEPAGES BLANCS				
Chasselas (1) : V	:	:	:	
:	:	:	:	
:	:	:	:	
:	:	:	:	
:	:	:	:	
:	:	:	:	
CEPAGES ROUGES				
Gamay (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 :

1. 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.
2. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
3. 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 B DE LA COMMUNE DE CHIPPIS

Noms locaux ou cadastraux	Secteur Pradamont (Navisence)		
Surface en ha	0.1409 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 525 m	Moyenne du secteur 530 m	Haut du secteur 535 m
Exposition	Nord Est (NO)		
Pente	Minimum 0 %	Moyenne 10 %	Maximum 0 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 10 %		Teneur en gravier : XXX
	Silt : 20 %		
Teneur moyenne en calcaire du sol	Sables : 70 %		IPC indice du pouvoir chlorosant:
	Total : 20 %	Actif : %	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : NON		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : NON ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> 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 <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"/> VV	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/> VV	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> VV	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			
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
CEPAGES ROUGES			
Gamay (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 : 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 :

1. 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.
2. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
3. 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 C DE LA COMMUNE DE CHIPPIIS

Noms locaux ou cadastraux	Secteur Tzararogne		
Surface en ha	1.574 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 620 m	Moyenne du secteur 630 m	Haut du secteur 640 m
Exposition	Nord Ouest (NW)		
Pente	Minimum 25 %	Moyenne 30-50 %	Maximum % Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 15 % Silt : 15 % Sables : 70 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 12 %	Actif : 0 %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : moraine glaciaire		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : NON ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> 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 <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"/> VV	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
Cépage mal adapté <input checked="" type="checkbox"/> VV	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.		
Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> VV	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.		
<p>* : 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.</p>			
CEPAGES BLANCS			
Savagnin blanc (1 à 2) : VV	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
CEPAGES ROUGES			
Gamaret (1) : 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 : 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 :

1. 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.
2. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
3. 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.