

TABLEAU SYNOPTIQUE DES PRIORITES D'ENCEPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL - COUVERTURE DE VEYRAS

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

SECTEURS D'ENCEPAGEMENT (principaux noms locaux ou cadastraux)

Plaine des Bernunes	Coteaux des Bernunes	Ravire Nord & Signèse	Ouest Signèse				
A	B	C	D	E	F	G	H
4.5	14.7	8.6	11.4				I

Surface en ha

Cépages précoces à très précoces


Cépages de 1ère époque

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

Cépages de 2ème époque

Ancellotta	VV						
Cabernet franc	VV						
Merlot	V		V				
Syrah	VV	GC	X	VV	GC		

Cépages de 3ème époque

Cabernet Sauvignon	V			V			
Cornalin du Valais	X	VV	GC	X	VV	GC	
Humagne rouge	X	VV	GC	X	VV	GC	

VV	GC
VV	VV
V	
X	
XX	

- Cépage Grand Cru
- Cépage adapté
- Cépage autorisé
- Cépage mal adapté
- Cépage interdit

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, mais pour lequel l'étude doit être approfondie  
 Cépage dont la qualité du vin dans ce secteur est moyenne. Il conviendrait de changer de cépage à la prochaine reconstitution  
 Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui pourrait être interdit à l'AOC

Remarque : Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans chaque secteur

COPIE

**TABLEAU SYNOPSIS DES PRIORITES D'ENCEPAGEMENT DE CHAQUE SECTEUR COMMUNAL - COMMUNE DE VEYRAS**

COPIE

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

SECTEURS D'ENCEPAGEMENT (principaux noms locaux ou cadastraux)							
Plaine des Bernunes	Coteaux des Bernunes	Ravire Nord & Signèse	Ouest Signèse				
A	B	C	D	E	F	G	H
2.0	15.5	5.7	12.8				I
(Epoque de maturité 10 jours avant le Chasselas)							
<b>Cépages de 1ère époque</b>							
(Epoque de maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas)							
Chardonnay	V	VV	V				
Chasselas	VV	VV	VV				
Muscat (1 à 2)	V	VV	VV				
Pinot blanc	V	VV	V				
Pinot gris	V	VV	V				
Savagnin blanc (1 à 2)	VV		VV				
Sauvignon blanc (1 à 2)		V	VV				
Sylvaner (1 à 2)	V	V	VV				
<b>Cépages de 2ème époque</b>							
(Epoque de maturité 5 à 15 jours après le Chasselas)							
Amigne (2 à 3)	V						
Humagne	VV	X	VV				
Rèze	VV						
Viognier			V				
<b>Cépages de 3ème époque</b>							
(Epoque de maturité 15 à 30 jours après le Chasselas)							
Arvine	X	VV GC	X	VV GC			
Marsanne blanche		VV GC	X	VV GC			

V V GC
V V
V
X
X X

Cépage particulièrement bien adapté dans le 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, mais pour lequel l'étude doit être approfondie  
 Cépage dont la qualité du vin dans ce secteur est moyenne. Il conviendrait de changer de cépage à la prochaine reconstitution  
 Cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans ce secteur et qui pourrait être interdit à l'AOC  
 Remarque : Il est impératif d'attribuer à une classe tous les cépages plantés dans chaque secteur