

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT **K** DE LA COMMUNE DE CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Berson, Les Epinettes, Les Rappes, Peteille, Vesonne, La Gonfle, Le trametzan, Le Tsametson, Les Rayes, Oberson, Rouaire, Veronne			
Surface en ha	19,9 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 620 m	Moyenne du secteur 670 m	Haut du secteur 720 m	
Exposition	Sud (S)			
Pente	Minimum 30-50 %	Moyenne 40 %	Maximum 30-50 %	Terrasses oui
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : --- % Silt : --- % Sables : --- %		Teneur en gravier : XXX	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : --- %	Actif : --- %	IPC indice du pouvoir chlorosant : ---	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : non CONT-12			
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"/>	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"/>	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"/> <input checked="" type="checkbox"/>	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				
Savagnin blanc (1 à 2) : VV	Arvine (3) : V			
Chasselas (1) : VV	Humagne blanche (2) : V			
Pinot blanc (2 à 3) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV			
Pinot blanc (1) : VV	Marsanne blanche (3) : V			
Muscat (1 à 2) : VV	Pinot gris (1) : VV			
Sauvignon blanc (1 à 2) : VV				
CEPAGES ROUGES				
Gamay (1) : VV	Humagne rouge (3) : V	Cornalin du Valais (3) : V		
Syrah (2 à 3) : V	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V	Ancellotta (2 à 3) : VV		
Pinot noir (1) : VV	Diolinoir (1 à 2) : VV			
Merlot (2) : VV	Carminoir (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 : 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 L DE LA COMMUNE DE CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Borrattoz, Tsevron		
Surface en ha	2,0 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 800 m	Moyenne du secteur 825 m	Haut du secteur 850 m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum 30-50 %	Moyenne 40 %	Maximum 30-50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : --- %		Teneur en gravier : ---
	Silt : --- %		
	Sables : --- %		
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : --- %	Actif : --- %	IPC indice du pouvoir chlorosant : ---
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : non		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> VV <input checked="" type="checkbox"/> GC	<i>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).</i>		
<input checked="" type="checkbox"/> Cépage adapté <input checked="" type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
<input checked="" type="checkbox"/> 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.		
<input checked="" type="checkbox"/> 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.		
<input checked="" type="checkbox"/> Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> 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	:	:	:
Viognier (2) : X	:	:	:
Ugni blanc (1 à 2) : V	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
CEPAGES ROUGES			
Pinot noir (1) : VV	Gamaret (1) : V	:	:
Gamay (1) : X	:	:	:
Garanoir (p) : V	:	:	:
Galotta (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 M DE LA COMMUNE DE CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Criblette, Arbon, Colombé, La Perra, Marairion, Rosset, Beusson, La Moure, La Tsampy, Plainpalet, Trielette		
Surface en ha	14,3 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 750 m	Moyenne du secteur 815 m	Haut du secteur 880 m
Exposition	Sud (S), Sud-Ouest (SW)		
Pente	Minimum <30 %	Moyenne 45 %	Maximum 30-50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 17,8 % Silt : 36,6 % Sables : 45,6 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 42 %	Actif : 8,6 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 4,5
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui CONT-02		
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"/> 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"/> 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	Pinot gris (1) : V		:
Chasselas (1) : X			:
Chasselas (2) : V			:
Savagnin blanc (1 à 2) : V			:
Sauvignon blanc (1 à 2) : V			:
Viognier (2) : X			:
CEPAGES ROUGES			
Pinot noir (1) : VV	Gamaret (1) : V		:
Gamay (1) : V	Cornalin du Valais (3) : X		:
Garanoir (p) : V			:
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 : 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 M DE LA COMMUNE DE CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Criblette, Arbon, Colombé, La Perra, Marairion, Rosset, Beusson, La Moure, La Tsampy, Plainpalet, Trielette		
Surface en ha	14,3 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 750 m	Moyenne du secteur 815 m	Haut du secteur 880 m
Exposition	Sud (S), Sud-Ouest (SW)		
Pente	Minimum <30 %	Moyenne 45 %	Maximum 30-50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 19,7 % Silt : 42,3 % Sables : 38 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 49 %	Actif : 8,6 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 0,8
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui CONT-23		
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.		
* : 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	Pinot gris (1) : V	:	:
Chasselas (1) : X	:	:	:
Pinot blanc (2) : V	:	:	:
Savagnin blanc (1 à 2) : V	:	:	:
Sauvignon blanc (1 à 2) : V	:	:	:
Viognier (2) : X	:	:	:
CEPAGES ROUGES			
Pinot noir (1) : VV	Gamaret (1) : V	:	:
Gamay (1) : V	Cornalin du Valais (3) : X	:	:
Garanoir (p) : V	:	:	:
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 : 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 :

- 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.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- 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 N DE LA COMMUNE DE CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Arbon, Cretta, Colombé, Fontanne, Grands Marais, La Moure, La Perra, Tenet		
Surface en ha	5,3 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 730 m	Moyenne du secteur 775 m	Haut du secteur 820 m
Exposition	Sud (S), Est (O)		
Pente	Minimum <30 %	Moyenne 40 %	Maximum 30-50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : --- %	Teneur en gravier : ---	
	Silt : --- %		
	Sables : --- %		
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : --- %	Actif : --- %	IPC indice du pouvoir chlorosant : ---
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : non		
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input 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 type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input 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 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 type="checkbox"/> 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.		
* : 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	:	:	
Pinot gris (1) : V	:	:	
Unasselas (1) : X	:	:	
Viognier (2) : X	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Pinot noir (1) : VV	:	:	
Gamay (1) : X	:	:	
Gamaret (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 O DE LA COMMUNE DE CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Arbon, Marairion, Rouy, Serogne, Sah, Ancier, Flouy		
Surface en ha	10,3 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 540 m	Moyenne du secteur 645 m	Haut du secteur 750 m
Exposition	Sud (S), Est (O), Ouest (W)		
Pente	Minimum <30 %	Moyenne 35 %	Maximum 30-50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 17,1 % Silt : 40,4 % Sables : 42,5 %		Teneur en gravier : ---
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 40 %	Actif : 7,6 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 1,3
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui CONT-22		
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input 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).		
<input type="checkbox"/> Cépage adapté <input type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
<input type="checkbox"/> Cépage autorisé <input type="checkbox"/> V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.		
<input type="checkbox"/> 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.		
<input type="checkbox"/> Cépage interdit <input checked="" type="checkbox"/> 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.		
* : 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			
Viognier (2) : V	Pinot gris (1) : V	:	
Chasselas (1) : V	Arvine (3) : X	:	
ardonnay (1) : VV	Sauvignon blanc (1 à 2) : V	:	
Muscat (1 à 2) : V	:	:	
Savagnin blanc (1 à 2) : VV	:	:	
Pinot blanc (1) : V	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Pinot noir (1) : VV	Merlot (2) : V	Carminoir (2 à 3) : V	
Gamay (1) : V	Gamaret (1) : V	Cornalin du Valais (3) : X	
Diolinoir (1 à 2) : V	Humagne rouge (3) : V Seulement Ancier	Humagne rouge, Syrah, Cabernet sauvignon :	
Syrah (2 à 3) : V Seulement Ancier	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V Seul. Ancier	Mal adapté pour le reste du secteur	

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 P DE LA COMMUNE DE CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Ramodes, Rouy, Ancier, La Maretze, La Mounaire, Sah, Vouardaz, Vertzan, Colombé, Le Pécolet, Plainpalet		
Surface en ha	15,7 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 600 m	Moyenne du secteur 700 m	Haut du secteur 800 m
Exposition	Sud-Sud Est (S-SO)		
Pente	Minimum 30-50 %	Moyenne 45 %	Maximum >50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 10,7 % Silt : 24,6 % Sables : 64,7 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 85 %	Actif : 7,7 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 5,8
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui CONT-01		
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"/> 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 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.		
* : 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	Pinot gris (1) : VV	:	
Chasselas (1) : V	Sylvaner (1 à 2) : V (AOC seul. 1 ^{ère} zone)	:	
Muscad (1 à 2) : V	:	:	
Viognier (2) : V	:	:	
Sauvignon blanc (1 à 2) : VV	:	:	
Savagnin blanc (1 à 2) : VV	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Pinot noir (1) : VV	Syrah (2 à 3) : X	:	
Gamaret (1) : VV	Humagne rouge (3) : X	:	
Diolinoir (1 à 2) : V	Garanoir (p) : VV	:	
Gamay (1) : V	Cabernet franc (2) : 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 : 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 :

- 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.
- Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
- 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 Q DE LA COMMUNE DE CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	La Maretze, La Vouarde, Vella, Zallin, La Mounaire, Vertzan, Bient		
Surface en ha	18,8 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 750 m	Moyenne du secteur 810 m	Haut du secteur 870 m
Exposition	Sud Est (SO)		
Pente	Minimum 30-50 %	Moyenne 40 %	Maximum >50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 25,9 % Silt : 33,1 % Sables : 41 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 10 %	Actif : --- %	IPC indice du pouvoir chlorosant : ---
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui CONT-24		
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input 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 type="checkbox"/> V <input type="checkbox"/> V	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input 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 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 type="checkbox"/> X <input 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.		
* : 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) : X	:	:	:
Sylvaner (1 à 2) : XX	:	:	:
Pinot blanc (1) : V	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
CEPAGES ROUGES			
Pinot noir (1) : VV	:	:	:
Diolinoir (1 à 2) : X	:	:	:
Gamaret (1) : VV	:	:	:
Gamay (1) : 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 : 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 **R** DE LA COMMUNE DE CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Tsallin		
Surface en ha	7,3 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 780 m	Moyenne du secteur 860 m	Haut du secteur 940 m
Exposition	Sud Ouest (SW)		
Pente	Minimum 30-50 %	Moyenne 45 %	Maximum >50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 22 % Silt : 25,9 % Sables : 52,1 %		Teneur en gravier : ---
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 9 %	Actif : --- %	IPC indice du pouvoir chlorosant : ---
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui CONT-25		
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"/>	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"/>	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 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.		
* : 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	:	:	:
Chardonnay (1) : VV	:	:	:
Pinot gris (1) : V	:	:	:
Sylvaner (1 à 2) : XX	:	:	:
:	:	:	:
:	:	:	:
CEPAGES ROUGES			
Pinot noir (1) : VV	:	:	:
Gamay (1) : 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 : 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 S DE LA COMMUNE DE CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Ancier		
Surface en ha	2,5 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 570 m	Moyenne du secteur 635 m	Haut du secteur 700 m
Exposition	Sud Est (SO)		
Pente	Minimum >50 %	Moyenne >50 %	Maximum >50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 12,3 % Silt : 25,6 % Sables : 62,1 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 56 %	Actif : 8,2 %	IPC indice du pouvoir chlorosant : 6,6
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui CONT-06		
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.		
* : 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	Sylvaner (1 à 2) : VV	:	
Chardonnay (1) : VV	Pinot blanc (1) : VV	:	
Arvine (3) : X	:	:	
Amigne (2 à 3) : V	:	:	
Muscat (1 à 2) : V	:	:	
Sauvignon blanc (1 à 2) : VV	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Gamay (1) : V	:	:	
Pinot noir (1) : VV	:	:	
Merlot (2) : 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 T DE LA COMMUNE DE CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Ancier		
Surface en ha	1,3 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 550 m	Moyenne du secteur 600 m	Haut du secteur 650 m
Exposition	Sud Est (SO)		
Pente	Minimum <30 %	Moyenne 40 %	Maximum >50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : --- %	Teneur en gravier : ---	
	Silt : --- %		
	Sables : --- %		
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : --- %	Actif : --- %	IPC indice du pouvoir chlorosant : ---
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : non		
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input 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 type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input 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 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 type="checkbox"/> 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.		
* : 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	:	:	
Chardonnay (1) : V	:	:	
Cyvaner (1 à 2) : V	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Pinot noir (1) : VV	:	:	
Gamay (1) : V	:	:	
Garanoir (p) : 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 U DE LA COMMUNE DE CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Champmarais, Le Bourg, Les Bailles		
Surface en ha	2,4 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 520 m	Moyenne du secteur 545 m	Haut du secteur 570 m
Exposition	Nord (N)		
Pente	Minimum <30 %	Moyenne 20 %	Maximum 30-50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 0,6 % Silt : 31,7 % Sables : 58,7 %		Teneur en gravier : ---
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 34 %	Actif : --- %	IPC indice du pouvoir chlorosant : ---
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui CONT-07		
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input 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"/> <input checked="" type="checkbox"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input checked="" type="checkbox"/>	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"/>	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"/> <input checked="" type="checkbox"/>	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			
Arvine (3) : XX	:	:	:
Chasselas (1) : X	:	:	:
Sauvignon blanc (1 à 2) : V	:	:	:
Chardonnay (1) : VV	:	:	:
Savagnin blanc (1 à 2) : V	:	:	:
:	:	:	:
CEPAGES ROUGES			
Syrah (2 à 3) : X	Pinot noir (1) : VV	:	:
Diolinoir (1 à 2) : V	:	:	:
Gamay (1) : V	:	:	:
Merlot (2) : 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 U DE LA COMMUNE DE CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Champmarais, Le Bourg, Les Bailles		
Surface en ha	2,4 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 520 m	Moyenne du secteur 545 m	Haut du secteur 570 m
Exposition	Nord (N)		
Pente	Minimum <30 %	Moyenne 20 %	Maximum 30-50 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : --- % Silt : --- % Sables : --- %		Teneur en gravier : ---
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : --- %	Actif : --- %	IPC indice du pouvoir chlorosant : ---
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : non CONT-18		
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> VV <input 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 type="checkbox"/> VV	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input 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 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 type="checkbox"/> 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.		
* : 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			
Arvine (3) : XX	:	:	:
Chasselas (1) : X	:	:	:
Sauvignon blanc (1 à 2) : V	:	:	:
Chardonnay (1) : VV	:	:	:
Savagnin blanc (1 à 2) : V	:	:	:
:	:	:	:
CEPAGES ROUGES			
Syrah (2 à 3) : X	Pinot noir (1) : VV	:	:
Diolinoir (1 à 2) : V	:	:	:
Gamay (1) : V	:	:	:
Merlot (2) : 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 V DE LA COMMUNE DE CONTHEY

Noms locaux ou cadastraux	Les Biolles, Le Parcuret, Vens, Bertholet, Les Bailles, Erbignon, Les Eterpys, Les Ecussons, La Place, La Proz, La Quartery, Les Combes, Plan-Conthey, Conthey-Place, Les Amorettes, Châteauneuf, Grans-Proz		
Surface en ha	26,6 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 470 m	Moyenne du secteur 495 m	Haut du secteur 520 m
Exposition	Plaine		
Pente	Minimum >30 %	Moyenne 0 %	Maximum <30 %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : --- % Silt : --- % Sables : --- %		Teneur en gravier : ---
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : --- %	Actif : --- %	IPC indice du pouvoir chlorosant : ---
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : non		
Cépage Grand Cru * <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	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 type="checkbox"/>	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.		
Cépage autorisé <input type="checkbox"/>	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"/>	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"/>	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	Sylvaner (1 à 2) : V	:	
Chardonnay (1) : VV	Arvine (3) : V (seul. VENS)	:	
Savagnin blanc (1 à 2) : VV	Viognier (2) : V	:	
Muscat (1 à 2) : V	:		
Pinot blanc (1) : V	:		
Pinot gris (1) : V	:		
CEPAGES ROUGES			
Syrah (2 à 3) : V (seul. VENS)	Pinot noir (1) : VV	Humagne rouge (3) : V (seul. VENS)	
Merlot (2) : VV	Cabernet franc (2) : V	:	
Gamay (1) : VV	Ancellotta (2 à 3) : V	:	
Diolinoir (1 à 2) : V	Cornalin du Valais (3) : V (seul. VENS)	:	

- 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.