

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT R DE LA COMMUNE DE Chamoson

Noms locaux ou cadastraux	Les Tsavannes, les Bex, Pont, Crève-Coeur		
Surface en ha	29.3154 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur m	Moyenne du secteur 460 m	Haut du secteur m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum %	Moyenne 5 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 15.90 % Silt : 43.10 % Sables : 42.50 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 41 %	Actif : %	IPC indice du pouvoir chlorosant:
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : oui		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui ex. : étude des terroirs, étude géopéd. Cham 3-25		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" 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 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.		
<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			
Chardonnay (1) : V	Pinot blanc (1) : V	Sylvaner (1 à 2) : V	
Chasselas (1) : X	Charmont (1) : X	Pinot gris (1) : V	
:	Muscat (1 à 2) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : V	
:	:	Viognier (2) : V	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Gamay (1) : VV	Syrah (2 à 3) : X	Humagne rouge (3) : X	
Pinot noir (1) : VV	Merlot (2) : X	Cornalin du Valais (3) : X	
Diolinoir (1 à 2) : X	Ancellotta (2 à 3) : V	Garanoir (p) : V	
Gamaret (1) : V	Cabernet franc (2) : X	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V	
	Barbera : EXP (remarque 3)	Sangiovese : EXP (remarque 3)	

- 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 :

22. 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.
23. Chaque cépage planté dans ce secteur est attribué à une des 4 classes de qualité.
24. Les cépages autorisés à titre d'essai sous convention d'expérimentation (EXP) n'ont pas droit à la désignation AOC et ne figurent pas dans une des 4 classes de qualité ci-dessus.