

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

Noms locaux ou cadastraux	Genévriers, Diolly, Roua, Lentine, Pellier, Sionne, Olive, Pagane, Chanterie, Gasse, Gravelone, Pré d'Amédée, Planta d'en Haut, Follie		
Surface	63 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 500 m	Moyenne du secteur 615 m	Haut du secteur 730 m
Exposition	Sud-Sud Est (S-SO)		
Pente	Minimum %	Moyenne 50 %	Maximum % Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 9.9 % Silt : 37.5 % Sables : 52.6 %	Teneur en gravier : XXX	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 25.9 %	Actif : %	IPC (indice du pouvoir chlorosant) :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI annexe : (Sion ouest-Savièse) Sion01		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
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			
Amigne (2 à 3) : VV	Arvine (3) : VV	Chardonnay (1) : V	
Chasselas (1) : VV GC	Gewürztraminer (p) : X	Humagne (2) : VV	
Marsanne blanche (3) : VV GC	Muscat (1 à 2) : VV	Pinot blanc (1) : V	
Pinot gris (1) : VV	Riesling (2) : VV	Roussanne (3) : VV	
Sauvignon blanc (1 à 2) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Cabernet franc (2) : VV	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : VV	Cornalin du Valais (3) : VV	
Diolinoir (1 à 2) : VV	Gamaret (1) : V	Gamay (1) : VV GC	
Garanoir (p) : X	Humagne rouge (3) : VV	Merlot (2) : VV	
Pinot noir (1) : VV GC	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 : 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

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT **B** DE LA COMMUNE DE **SION**

Noms locaux ou cadastraux	Pont-de-la-Morge, Crêtes de Mont d'Orge, Mont d'Orge (partiel), Corbassières (Nord)		
Surface	59.6 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 500 m	Moyenne du secteur 610 m	Haut du secteur 720 m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum %	Moyenne 50 %	Maximum % Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 10 % Silt : 39.7 % Sables : 50.3 %	Teneur en gravier : XXX	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 13.8 %	Actif : %	IPC (indice du pouvoir chlorosant) :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI annexe : (Sion ouest-Savièse) Sion19-20-21-26		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI 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"/> <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			
Aligote (1) : V	Amigne (2 à 3) : VV	Arvine (3) : VV	
Chardonnay (1) : V	Chasselas (1) : VV GC	Chenin blanc (2 à 3) : VV	
Humagne (2) : VV	Marsanne blanche (3) : VV GC	Müller Thurgau (p) : X	
Muscat (1 à 2) : VV	Pinot blanc (1) : V	Pinot gris (1) : VV	
Riesling (2) : VV	Sauvignon blanc (1 à 2) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : VV	
Sylvaner (1 à 2) : VV	Viognier (2) : V	:	
CEPAGES ROUGES			
Ancellotta (2 à 3) : VV	Cabernet franc (2) : VV	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : VV	
Cornalin du Valais (3) : VV	Diolinoir (1 à 2) : VV	Gamaret (1) : V	
Gamay (1) : VV GC	Humagne rouge (3) : VV	Merlot (2) : VV	
Pinot noir (1) : VV GC	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 : 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

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

Noms locaux ou cadastraux	Comba-Bernard (partiel), Batassé (partiel), Cochetta, Clavoz, Mazaretta, Brûle-Fer, Mont Platta d'en Haut (partiel), Bayard, Moulins, Tourbillon (partiel), Platta d'en Bas		
Surface	59.1 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 500 m	Moyenne du secteur 605 m	Haut du secteur 710 m
Exposition	Sud-Sud Ouest (S-SW)		
Pente	Minimum %	Moyenne 50 %	Maximum % Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 9.8 % Silt : 41.5 % Sables : 48.7 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 19.4 %	Actif : 20 %	IPC (indice du pouvoir chlorosant) :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI annexe : (Ayent-Grimisuat-Sion est) Sion03-09-10-17-22-23-30		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> 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 <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"/>	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			
Altesse (2) : V	Amigne (2 à 3) : VV	Arvine (3) : VV	
Chardonnay (1) : V	Chasselas (1) : VV GC	Humagne (2) : V	
Marsanne blanche (3) : VV GC	Muscat (1 à 2) : VV	Pinot blanc (1) : V	
Pinot gris (1) : VV	Riesling (2) : VV	Savagnin blanc (1 à 2) : VV	
Sylvaner (1 à 2) : VV	:	:	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Ancellotta (2 à 3) : VV	Cabernet franc (2) : VV	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : VV	
Cornalin du Valais (3) : VV	Diolinoir (1 à 2) : VV	Gamay (1) : VV GC	
Humagne rouge (3) : VV	Merlot (2) : VV	Pinot noir (1) : VV GC	
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 : 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

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT **D** DE LA COMMUNE DE **SION**

Noms locaux ou cadastraux	Uvrier, Maya, Combe d'Uvrier, Vulpilière, Batassé (partiel), Grandinat, Molignon, Comba-Bernard (partiel), Combe des Serpents		
Surface	49 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 500 m	Moyenne du secteur 580 m	Haut du secteur 660 m
Exposition	Sud-Sud Est (S-SO)		
Pente	Minimum %	Moyenne 50 %	Maximum % Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 14.2 % Silt : 42.4 % Sables : 43.4 %	Teneur en gravier : XXX	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 23.6 %	Actif : %	IPC (indice du pouvoir chlorosant) :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI annexe : (Ayent-Grimisuat-Sion est) Sion05-07-08		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI ex. : étude des terroirs		
Cépage Grand Cru * <input checked="" type="checkbox"/> 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 <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"/> 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	Arvine (3) : VV	Chardonnay (1) : V	
Chasselas (1) : VV GC	Humagne (2) : VV	Marsanne blanche (3) : VV GC	
Muscat (1 à 2) : VV	Pinot blanc (1) : V	Pinot gris (1) : VV	
Roussanne (3) : VV	Savagnin blanc (1 à 2) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV	
Viognier (2) : VV	:	:	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Ancellotta (2 à 3) : VV	Cabernet franc (2) : VV	Cornalin du Valais (3) : VV	
Diolinoir (1 à 2) : VV	Gamay (1) : VV GC	Humagne rouge (3) : VV	
Merlot (2) : V	Pinot noir (1) : VV GC	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 : 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

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT **E** DE LA COMMUNE DE **SION**

Noms locaux ou cadastraux	Longeborgne, Creux-de-Nax, Côte du Levant, Côte du Couchant, Les Bercles, Aux Berclaz, Pranoé, Jalon, Corban, Beauregard, Place des Porcs, Au Mont		
Surface	52.6 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 500 m	Moyenne du secteur 596 m	Haut du secteur 692 m
Exposition	Nord Ouest (NW)		
Pente	Minimum %	Moyenne 30 %	Maximum % Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 9.2 % Silt : 48.5 % Sables : 42.3 %		Teneur en gravier : XX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 8.4 %	Actif : %	IPC (indice du pouvoir chlorosant) :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI (Bramois-Nax-Grône-Chalais) Bram05-06-07-08-09-10-11-12		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : OUI 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.		
* : 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) : X	Chardonnay (1) : VV	Chasselas (1) : V	
Doral (p à 1) : V	Muscat (1 à 2) : V	Pinot blanc (1) : VV	
Pinot gris (1) : V	Sauvignon blanc (1 à 2) : V	Savagnin blanc (1 à 2) : V	
Sylvaner (1 à 2) : V	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Ancellotta (2 à 3) : X	Cabernet franc (2) : X	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : X	
Diolinoir (1 à 2) : V	Gamaret (1) : VV	Gamay (1) : VV GC	
Humagne rouge (3) : X	Merlot (2) : X	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 : 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

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT **F** DE LA COMMUNE DE **SION**

Noms locaux ou cadastraux	Maragnèna, Fournaises, Chandoline, Tirbovet, Cretta, Bouillets		
Surface	29.4 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 500 m	Moyenne du secteur 570 m	Haut du secteur 640 m
Exposition	Nord (N)		
Pente	Minimum %	Moyenne 40 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 8.6 % Silt : 42 % Sables : 50.2 %		Teneur en gravier : XX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 11 %	Actif : %	IPC (indice du pouvoir chlorosant) :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI annexe : (Bramois-Nax-Grône-Chalais) Bram01-02-03-04		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui ex. : étude des terroirs		
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) : VV	Chasselas (1) : V	Müller Thurgau (p) : VV	
Muscat (1 à 2) : V	Pinot blanc (1) : VV	Pinot gris (1) : VV	
Sylvaner (1 à 2) : X	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Ancellotta (2 à 3) : X	Diolinoir (1 à 2) : X	Gamaret (1) : VV	
Gamay (1) : VV	Garanoir (p) : V	Pinot noir (1) : VV	
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

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

Noms locaux ou cadastraux	Ballettes, Quartériés, Creusa, Entre Deux Torrents, Platrières, Combe de la Mura		
Surface	34.5 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 515 m	Moyenne du secteur 575 m	Haut du secteur 634 m
Exposition	Sud-Sud Ouest (S-SW)		
Pente	Minimum %	Moyenne 30 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 17.6 % Silt : 48.2 % Sables : 34.3 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 18.8 %	Actif : %	IPC (indice du pouvoir chlorosant) :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI annexe : (Sion ouest-Savièse) Sion11-12-14-15-16-27		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui 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"/> <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			
Aligote (1) : V	Amigne (2 à 3) : VV	Arvine (3) : V	
Chardonnay (1) : V	Chasselas (1) : VV GC	Humagne (2) : VV	
Marsanne blanche (3) : V	Muscat (1 à 2) : VV	Pinot blanc (1) : VV	
Pinot gris (1) : VV	Roussanne (3) : V	Sauvignon blanc (1 à 2) : VV	
Savagnin blanc (1 à 2) : VV	Sylvaner (1 à 2) : VV	Viognier (2) : VV	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Cabernet Sauvignon (2 à 3) : V	Cornalin du Valais (3) : V	Diolinoir (1 à 2) : VV	
Gamaret (1) : V	Gamay (1) : VV GC	Humagne rouge (3) : V	
Merlot (2) : VV	Pinot noir (1) : VV GC	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 : 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

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT **H** DE LA COMMUNE DE **SION**

Noms locaux ou cadastraux	Châtre, Combarémont, Mura, Champs de Mont d'Orge, Hameau de Mont d'Orge, Combe de Mont d'Orge, Mont d'Orge (partiel), Donna, Cible, Platta d'en Haut, Platta d'en Bas, Corbassières (Sud), Uvrier (partiel), Tourbillon (partiel)		
Surface	54 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 483 m	Moyenne du secteur 584 m	Haut du secteur 684 m
Exposition			
Pente	Minimum %	Moyenne 20 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 14.1 % Silt : 36.8 % Sables : 49.1 %	Teneur en gravier : XXX	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 29.7 %	Actif : %	IPC (indice du pouvoir chlorosant) :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI annexe : (Sion ouest-Savièse) Sion13		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui 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"/> <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			
Amigne (2 à 3) : X	Chardonnay (1) : VV	Chasselas (1) : X	
Humagne (2) : X	Marsanne blanche (3) : X	Muscat (1 à 2) : V	
Pinot blanc (1) : VV	Pinot gris (1) : VV	Sauvignon blanc (1 à 2) : V	
Savagnin blanc (1 à 2) : V	Sylvaner (1 à 2) : X	:	
:	:	:	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Ancellotta (2 à 3) : X	Cabernet franc (2) : X	Cabernet Sauvignon (2 à 3) : X	
Cornalin du Valais (3) : X	Diolinoir (1 à 2) : X	Gamaret (1) : VV	
Gamay (1) : VV	Garanoir (p) : VV	Merlot (2) : X	
Pinot noir (1) : VV	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

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

Noms locaux ou cadastraux	Crêtes des Maladaires		
Surface	12.6 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 500 m	Moyenne du secteur 535 m	Haut du secteur 570 m
Exposition	Nord Ouest (NW)		
Pente	Minimum %	Moyenne 30 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 12 % Silt : 42.6 % Sables : 45.5 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 21 %	Actif : %	IPC (indice du pouvoir chlorosant) :
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : OUI annexe : (Sion ouest-Savièse) Sion18		
Descriptif géopédologique	Existant (s) : oui ex. : étude des terroirs		
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			
Amigne (2 à 3) : X	Arvine (3) : X	Chardonnay (1) : VV	
Chasselas (1) : V	Marsanne blanche (3) : X	Muscat (1 à 2) : V	
Pinot blanc (1) : VV	Pinot gris (1) : VV	Roussanne (3) : X	
Sauvignon blanc (1 à 2) : VV	Savagnin blanc (1 à 2) : V	Sylvaner (1 à 2) : VV	
Viognier (2) : X	:	:	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Cornalin du Valais (3) : X	Diolinoir (1 à 2) : X	Gamaret (1) : VV	
Gamay (1) : VV	Garanoir (p) : VV	Humagne rouge (3) : X	
Pinot noir (1) : VV	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

DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT J DE LA COMMUNE DE SION

Noms locaux ou cadastraux	Châteauneuf		
Surface	6.9 ha		
Altitude(s)	Bas du secteur 490 m	Moyenne du secteur 520 m	Haut du secteur 550 m
Exposition	Sud (S)		
Pente	Minimum %	Moyenne 50 %	Maximum %
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 8.8 % Silt : 45.6 % Sables : 45.5 %		Teneur en gravier : XXX
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 12.5 %	Actif : %	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"/> <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			
Amigne (2 à 3) : VV	Arvine (3) : VV	Chasselas (1) : VV GC	
Humagne (2) : VV	Marsanne blanche (3) : VV GC	Muscat (1 à 2) : V	
Pinot blanc (1) : X	Pinot gris (1) : V	Rèze (2) : V	
Riesling (2) : V	Roussanne (3) : VV	Sauvignon blanc (1 à 2) : V	
Savagnin blanc (1 à 2) : VV	Sémillon (2) : V	Sylvaner (1 à 2) : VV	
:	:	:	
CEPAGES ROUGES			
Cabernet Sauvignon (2 à 3) : VV	Cornalin du Valais (3) : VV	Diolinoir (1 à 2) : V	
Durize (3) : V	Gamay (1) : VV GC	Humagne rouge (3) : VV	
Merlot (2) : VV	Pinot noir (1) : VV GC	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 : 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