DESCRIPTIF DU SECTEUR D'ENCEPAGEMENT F DE LA COMMUNE DE MARTIGNY-COMBE

Noms locaux ou cadastraux	Sommet des Vignes			
Surface en ha	1,13 ha			
Altitude(s)	Bas du secteur 730 m	Moyenne du secteur 765 m	Haut du secteur 800 m	
Exposition	Sud Est (SO)			
Pente	Minimum 50 %	Moyenne 50 %	Maximum 50 %	Terrasses
Nature du sol ou granulométrie selon analyse de sol	Argile : 10 à 18 % Silt : ? % cf carte sondages Sables : ? %		Teneur en gravier : 60 à 90%	
Teneur moyenne en calcaire du sol	Total : 10 à 20 %	Actif : 0 à 8 %	IPC indice du pouvoir chlorosant: ?	
Profil(s) cultural(aux)	Existant (s) : non			
Descriptif géopédologique	Existant (s) : non			
Cépage Grand Cru * 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 V V	Cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans ce secteur.			
Cépage autorisé V	Cépage qui permet d'élaborer un bon vin dans ce secteur mais pour lequel l'étude doit être approfondie.			
Cépage mal adapté X	Cépage dont la qualité du vin est moyenne dans ce secteur et qu'il convient de changer à la prochaine reconstitution.			
Cépage interdit 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		
CEPAGES ROUGES		
Pinot noir (1) : VV		
Gamay (1) : VV		
Gamaret (1) : VV		
Garanoir (p) : 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 : 1ère époque : à maturité plus ou moins 5 jours par rapport au Chasselas
2 : 2ème époque : à maturité entre 5 et 15 jours après le Chasselas
3 : 3ème 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.