

Cépage : **CHASSELAS**Région : **CHABLAIS**

n° de parcelle	Lieu de production	altitude [m]	sondage [°Oe]	poids moyen de la baie [g]	acidité totale [g/l]	pH	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	indice formol	Indice de maturité
CH401	Aigle	430	71	2.9	5.7	3.40	2.3	5.4	10	126
CH402	Aigle	450	69	3.7	6.4	3.39	3.2	5.7	14	107
CH403	Aigle	500	73	3.2	5.8	3.34	2.3	5.6	7	125
CH404	Bex	500	67	3.4	6.1	3.40	3.0	5.3	14	110
CH405	Bex	500	67	3.1	6.2	3.37	2.8	5.6	14	108
CH406	Ollon	450	67	3.2	6.2	3.47	3.4	5.5	19	108
CH407	Ollon	420	64	3.7	6.4	3.47	3.5	5.5	21	100
CH408	Villeneuve	500	69	2.9	6.7	3.35	3.0	6.0	11	103
CH409	Villeneuve	420	70	3.1	6.4	3.30	2.6	6.0	7	110
CH410	Yvorne	400	68	3.0	6.0	3.38	2.7	5.6	11	114
CH411	Yvorne	400	68	2.9	6.6	3.31	2.9	5.9	10	104
CH412	Yvorne	450	70	2.9	6.3	3.32	2.7	5.9	9	112
<b>Moyenne du Chablais</b>			<b>68.6</b>	<b>3.16</b>	<b>6.23</b>	<b>3.38</b>	<b>2.86</b>	<b>5.64</b>	<b>12</b>	<b>110</b>

Cépage : **CHASSELAS**Région : **LAVAU**

n° de parcelle	Lieu de production	altitude [m]	sondage [°Oe]	poids moyen de la baie [g]	acidité totale [g/l]	pH	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	indice formol	Indice de maturité
CH301	Blonay	540	63	3.8	6.7	3.36	3.5	5.4	15	94
CH302	Blonay	510	67	3.3	7.0	3.31	3.8	5.5	10	95
CH303	Chardonne	550	72	3.2	6.7	3.32	3.2	5.7	8	108
CH304	Chexbres	480	69	3.4	6.3	3.45	3.7	5.2	18	109
CH305	Chexbres	550	72	3.2	5.8	3.45	2.8	5.2	15	124
CH306	Corseaux	420	70	3.2	6.4	3.45	3.2	6.2	16	109
CH307	Cully	530	73	2.7	5.9	3.41	2.5	5.6	11	124
CH308	Cully	400	70	3.2	5.7	3.47	2.7	5.4	14	122
CH309	Cully	540	68	2.9	7.0	3.28	3.1	6.2	8	98
CH310	Epresses	500	71	2.6	6.1	3.34	2.5	5.7	8	118
CH311	Grandvaux	400	72	3.4	6.2	3.39	2.7	5.9	10	115
CH312	Lutry	500	71	2.8	6.4	3.39	3.1	5.7	10	111
CH313	Montreux	450	69	3.1	6.3	3.37	3.1	5.7	11	110
CH314	Puidoux	380	70	3.1	6.1	3.44	2.8	5.5	14	115
CH315	Puidoux	440	76	2.6	5.7	3.34	2.8	5.8	6	133
CH316	Puidoux	480	69	2.8	7.1	3.28	2.3	5.5	8	97
CH317	Puidoux	460	71	3.1	5.6	3.48	3.3	6.1	14	127
CH318	Pully	400	72	3.0	6.1	3.37	2.8	5.5	8	117
CH319	Riex	460	72	2.9	6.1	3.38	2.5	6.0	8	117
CH320	Rivaz	420	69	3.2	5.9	3.46	2.7	5.9	14	118
CH321	St-Légier	540	66	3.3	6.6	3.34	2.8	5.4	9	101
CH322	Veytaux	400	63	3.1	6.9	3.36	3.1	5.6	15	92
CH323	Villette	420	73	2.9	6.0	3.35	3.6	5.6	9	122
CH324	Villette	500	74	2.9	6.3	3.32	2.3	5.7	6	118
<b>Moyenne de Lavaux</b>			<b>70.0</b>	<b>3.06</b>	<b>6.28</b>	<b>3.38</b>	<b>2.54</b>	<b>5.62</b>	<b>11</b>	<b>112</b>

Cépage : **CHASSELAS**Région : **BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE/VULLY**

n° de parcelle	Lieu de production	altitude [m]	sondage [°Oe]	poids moyen de la baie [g]	acidité totale [g/l]	pH	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	indice formol	Indice de maturité
CH201	Bonvillars	480	70	3.7	6.0	3.30	2.4	5.4	7	116
CH202	Chabrey	530	68	2.7	7.1	3.22	3.1	5.6	5	97
CH203	Champagne	450	66	3.4	6.9	3.26	2.7	6.1	8	95
CH204	Concise	450	67	3.3	6.8	3.31	3.3	5.6	11	99
CH205	Concise	515	66	2.9	8.4	3.17	4.1	6.1	7	78
CH206	Method	445	68	2.6	7.8	3.16	3.0	6.4	5	86
CH207	Orbe	520	69	2.6	7.4	3.21	3.3	6.0	6	93
CH208	Vallamand	480	67	3.5	7.6	3.22	4.1	5.3	6	88
<b>Moyenne de Bonvillars/Côtes-de-l'Orbe/Vully</b>			<b>67.6</b>	<b>3.08</b>	<b>7.26</b>	<b>3.23</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>94</b>

Cépage : **CHASSELAS**Région : **LA COTE**

n° de parcelle	Lieu de production	altitude [m]	sondage [°Oe]	poids moyen de la baie [g]	acidité totale [g/l]	pH	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	indice formol	Indice de maturité
CH101	Aubonne	430	66	3.2	7.0	3.25	3.2	5.6	8	94
CH102	Aubonne	480	73	3.2	6.7	3.25	2.8	5.8	6	108
CH103	Begnins	450	70	3.4	6.4	3.32	2.5	5.9	8	110
CH104	Bougy-Villars	525	70	2.9	6.5	3.28	2.5	5.8	7	108
CH105	Bougy-Villars	510	67	2.8	6.9	3.26	3.0	5.9	7	96
CH106	Bursinel	400	71	3.2	6.0	3.35	2.6	5.4	10	117
CH107	Crans	420	71	2.5	6.6	3.25	2.2	5.9	6	108
CH108	Dully	400	72	3.8	6.1	3.31	2.6	5.3	8	117
CH109	Echandens	415	67	2.9	6.6	3.29	2.8	5.6	8	101
CH110	Essertines/Rolle	550	73	3.6	5.7	3.36	2.5	5.4	7	128
CH111	Etoy	467	73	2.7	6.1	3.30	2.4	5.7	6	119
CH112	Féchy	450	76	2.6	5.8	3.31	1.5	6.2	6	132
CH113	Féchy	500	71	3.0	6.3	3.32	2.6	5.7	9	112
CH114	Founex	450	76	2.9	5.4	3.36	1.9	5.6	8	140
CH115	Gilly	400	72	3.4	6.0	3.36	2.6	5.3	10	120
CH116	Givrins	480	67	3.3	6.8	3.26	2.6	5.9	12	99
CH117	Gland	450	66	3.7	6.6	3.30	2.9	5.5	9	100
CH118	Lavigny	500	68	4.0	6.2	3.28	2.6	5.1	13	108
CH119	Luins	450	72	3.2	6.6	3.32	2.9	5.7	8	110
CH120	Lully	450	64	3.0	6.2	3.32	2.3	5.2	9	103
CH121	Mont-s/Rolle	450	75	3.1	6.1	3.32	2.0	6.0	7	123
CH122	Mont-s/Rolle	460	75	3.5	5.8	3.36	2.2	5.5	6	129
CH123	Morges	420	68	3.1	6.4	3.28	2.7	5.6	9	107
CH124	Nyon	450	71	3.4	5.7	3.41	2.6	5.2	9	123
CH125	Perroy	400	75	3.0	6.0	3.32	2.4	5.5	6	126
CH126	Préverenges	405	69	3.3	6.6	3.23	2.4	5.9	8	105
CH127	Signy-Avenex	470	77	2.8	5.0	3.44	1.8	5.2	8	155
CH128	St-Prex	420	72	3.3	5.3	3.29	1.5	5.1	6	136
CH129	Tartegnin	450	69	3.6	6.2	3.33	2.7	5.7	8	111
CH130	Tartegnin	470	69	3.7	6.0	3.32	2.9	4.7	6	115
CH131	Vinzel	460	73	3.2	6.1	3.32	2.3	5.6	6	120
CH132	Vufflens-le-Château	470	69	3.2	6.9	3.26	3.0	5.7	7	100
CH133	Yens	530	68	4.0	6.2	3.36	3.1	5.4	11	109
CH134	Yens	480	69	2.9	6.8	3.29	2.9	6.0	9	101
<b>Moyenne de La Côte</b>			<b>70.6</b>	<b>3.21</b>	<b>6.22</b>	<b>3.31</b>	<b>2.51</b>	<b>5.57</b>	<b>8</b>	<b>114</b>

Cépage : **GAMAY**

n° de parcelle	Lieu de production	altitude [m]	sondage [°Oe]	poids moyen de la baie [g]	acidité totale [g/l]	pH	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	indice formol	Indice de maturité
<b>CHABLAIS</b>										
GY401	Aigle	500	83	2.2	9.8	3.17	3.8	8.6	12	84
GY402	Bex	500	84	2.3	9.9	3.21	4.3	8.3	16	85
GY403	Bex	500	80	2.0	9.2	3.28	3.5	8.4	17	88
GY404	Ollon	420	72	2.4	9.5	3.34	4.2	8.1	27	76
<b>LAVAUX</b>										
GY301	Blonay	550	75	2.7	12.1	3.10	5.9	8.6	17	62
GY302	Chardonne	580	79	2.4	11.5	3.07	5.1	8.9	9	69
GY303	Lutry	470	81	1.3	10.5	3.17	4.6	8.3	15	77
GY304	Montreux	470	78	2.2	10.9	3.11	4.9	8.4	11	71
GY305	Pully	500	82	2.1	9.1	3.22	3.4	7.9	8	90
<b>BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE/VULLY</b>										
GY201	Arnex-Orbe	520	84	1.8	10.8	3.10	4.1	9.4	6	78
GY202	Chabrey	530	80	1.9	10.7	3.03	4.4	8.2	2	75
GY203	Champagne	450	87	2.0	10.2	3.11	3.8	8.9	9	86
GY204	Concise	480	85	1.7	11.1	3.05	4.1	9.4	5	76
GY205	La Sarraz	470	80	2.0	11.0	3.00	3.7	9.3	3	73
GY206	Method	445	84	1.3	9.7	3.05	2.8	9.3	2	87
GY207	Valeyres-s/Rances	500	79	1.8	11.1	3.08	4.3	9.1	10	71
<b>LA COTE</b>										
GY101	Begnins	460	82	2.1	10.2	3.23	4.6	8.3	21	81
GY102	Begnins	500	88	1.8	9.9	3.10	3.5	8.9	8	89
GY103	Commugny	420	82	2.2	10.5	3.08	3.9	8.9	8	78
GY104	Echandens	415	81	2.0	10.5	3.08	3.8	9.1	8	77
GY105	Etoy	467	87	2.2	9.6	3.12	3.4	8.6	7	90
GY106	Founex	450	90	1.9	9.0	3.19	2.6	8.9	11	100
GY107	Givrins	480	86	1.7	9.8	3.15	4.0	8.1	13	88
GY108	Mont-sur-Rolle	450	86	2.0	8.9	3.15	3.2	8.2	4	97
GY109	Morges	420	84	1.8	10.3	3.11	3.5	9.1	13	82
GY110	Nyon	450	81	2.2	10.3	3.18	4.4	8.2	13	79
GY111	Tartegnin	470	84	2.5	10.4	3.13	4.5	8.4	11	80
GY112	Vufflens-le-Château	470	88	1.6	9.6	3.12	3.3	8.8	7	91
GY113	Yens	550	85	2.1	9.7	3.16	3.4	8.8	11	88
GY114	Yens	480	81	2.4	10.8	3.11	4.5	8.9	12	76
<b>Moyenne cantonale du Gamay</b>			<b>82.5</b>	<b>2.02</b>	<b>10.21</b>	<b>3.13</b>	<b>3.99</b>	<b>8.67</b>	<b>10</b>	<b>81</b>

Cépage : **PINOT NOIR**

n° de parcelle	Lieu de production	altitude [m]	sondage [°Oe]	poids moyen de la baie [g]	acidité totale [g/l]	pH	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	indice formol	Indice de maturité
<b>CHABLAIS</b>										
PN401	Aigle	500	88	1.8	6.6	3.53	2.9	6.4	17	135
PN402	Bex	500	86	1.9	8.1	3.40	4.2	6.5	17	106
PN403	Bex	450	90	1.6	5.9	3.57	2.4	6.5	14	154
PN404	Villeneuve	560	84	1.6	10.5	3.16	5.0	7.9	13	79
PN405	Yvorne	400	76	1.7	10.5	3.08	4.8	7.7	8	73
<b>LAVAUX</b>										
PN301	Blonay	480	88	1.7	7.7	3.37	3.4	6.7	14	115
PN302	Chardonne	570	83	2.1	8.9	3.29	4.3	7.1	18	93
PN303	Pully	500	85	1.5	7.5	3.41	3.2	6.5	13	114
PN304	Riex	561	86	1.3	8.3	3.28	3.3	7.4	13	103
PN305	Grandvaux	400	91	1.5	7.0	3.43	3.0	6.7	14	129
<b>BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE/VULLY</b>										
PN201	Arnex-Orbe	520	85	1.5	9.0	3.23	4.0	7.3	8	95
PN202	Bonvillars	480	81	1.8	11.7	3.02	5.5	8.2	13	70
PN203	Champagne	450	85	1.6	8.9	3.21	3.8	7.5	11	96
PN204	Concise	520	85	1.5	10.5	3.06	4.3	8.0	10	81
PN205	Concise	470	80	1.9	12.2	3.04	6.3	7.9	12	66
PN206	Corcelles C.	435	80	1.7	10.8	3.08	5.3	7.4	7	74
PN207	Eclépens	470	80	1.8	9.5	3.09	3.9	7.3	3	85
PN208	Method	445	82	1.3	8.8	3.17	3.5	7.2	2	93
PN209	Valeyres-s/Rances	500	79	1.7	10.2	3.22	5.2	7.3	14	77
PN210	Vallamand	550	79	1.7	10.2	3.19	5.1	7.3	13	77
<b>LA COTE</b>										
PN101	Begnins	500	88	1.7	7.7	3.29	3.3	6.6	8	114
PN102	Bougy-Villars	500	92	1.6	8.1	3.25	3.2	7.3	7	114
PN103	Bursins	550								
PN104	Coinsins	460	84	1.9	8.1	3.33	3.6	6.8	15	104
PN105	Commugny	420	81	1.8	9.3	3.21	4.4	7.0	11	87
PN106	Crans	410	86	1.5	7.7	3.33	3.1	6.8	11	112
PN107	Echandens	415	86	1.3	7.9	3.27	3.0	7.0	6	109
PN108	Founex	450	91	1.5	7.4	3.32	2.7	7.0	11	123
PN109	Gilly	430	88	1.4	8.6	3.32	4.1	6.8	15	102
PN110	Gilly	440	91	1.8	7.9	3.35	3.5	7.0	14	115
PN111	Givrins	480	82	1.9	10.5	3.14	4.0	8.9	18	78
PN112	Gland	460	90	2.0	8.0	3.25	2.9	7.4	8	113
PN113	Mont-sur-Rolle	450	89	1.8	8.4	3.27	3.7	7.2	11	105
PN114	Morges	420	91	1.7	8.3	3.23	3.0	7.6	9	110
PN115	Vufflens-le-Château	470	89	1.7	8.6	3.22	2.6	5.4	5	103
PN116	Yens	500	87	1.8	7.8	3.31	3.4	6.8	9	111
<b>Moyenne cantonale du Pinot Noir</b>			<b>85.4</b>	<b>1.67</b>	<b>8.77</b>	<b>3.25</b>	<b>3.82</b>	<b>7.15</b>	<b>11</b>	<b>100</b>

Cépage : **GAMARET**

n° de parcelle	Lieu de production	altitude [m]	sondage [°Oe]	poids moyen de la baie [g]	acidité totale [g/l]	pH	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	indice formol	Indice de maturité
<b>CHABLAIS</b>										
GT401	Bex	550	81	1.6	8.3	3.29	2.8	8.0		97
GT402	Villeneuve	420	85	1.4	7.0	3.27	2.1	7.5		121
<b>LAVAUX</b>										
GT301	Blonay	490	86	1.6	7.1	3.23	2.2	7.4		122
GT302	Pully	400	92	1.5	6.4	3.29	1.9	6.7		142
<b>BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE</b>										
GT201	Agiez	520	86	1.5	7.7	3.17	2.4	8.0		111
GT202	Concise	470	84	1.4	7.8	3.19	2.5	8.0		108
GT203	Method	445	83	1.2	8.2	3.18	2.2	8.5		101
<b>LA COTE</b>										
GT101	Allaman	400	88	2.2	5.5	3.58	1.6	6.5		159
GT102	Begnins	500	87	1.5	7.1	3.39	2.0	7.1		123
GT103	Dully	400	88	1.7	7.9	3.39	2.5	7.3		111
GT104	Gilly	430	89	1.5	8.4	3.58	2.3	6.0		106
GT105	Givrins	480	88	1.6	7.0	3.60	2.5	6.0		126
GT106	Gland	450	84	1.5	7.8	3.50	2.7	7.2		108
GT107	Lonay	415	89	1.4	8.0	3.42	1.7	8.5		111
GT108	Morges	420	86	1.7	7.9	3.43	2.0	7.8		109
GT109	Perroy	400	90	1.8	7.5	3.50	2.0	7.0		121
GT110	Yens	550	90	1.7	6.9	3.17	2.0	7.6		130
<b>Moyenne cantonale du Gamaret</b>			<b>86.7</b>	<b>1.58</b>	<b>7.43</b>	<b>3.36</b>	<b>2.19</b>	<b>7.36</b>	<b>#DIV/0!</b>	<b>118</b>

Cépage : **GARANOIR**

n° de parcelle	Lieu de production	altitude [m]	sondage [°Oe]	poids moyen de la baie [g]	acidité totale [g/l]	pH	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	indice formol	Indice de maturité
<b>CHABLAIS</b>										
GR401	Ollon	420	80	1.8	5.2	3.56	1.3	6.53		154
GR402	Villeneuve	450	88	1.6	5.5	3.43	1.2	6.4		160
<b>LAVAUX</b>										
GR301	Pully	400	88	2.0	5.1	3.62	1.4	5.7		171
<b>BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE</b>										
GR201	Arnex-Orbe	515	85	1.9	5.8	3.50	1.8	6.8		145
GR202	Bonvillars	530	85	2.1	6.3	3.35	2.1	6.9		136
GR203	Method	445	86	1.6	5.7	3.33	1.6	6.8		151
<b>LA COTE</b>										
GR101	Allaman	400	90	2.2	4.8	3.42	1.1	6.4		187
GR102	Begnins	500	93	1.8	5.1	3.40	1.4	6.3		184
GR103	Bougy-Villars	520	93	1.8	4.7	3.54	1.5	5.9		198
GR104	Dully	400	90	2.0	5.3	3.46	1.7	6.5		169
GR105	Dully	400	91	2.2	5.2	3.50	1.9	5.8		175
GR106	Echandens	415	91	1.8	5.5	3.38	1.7	6.7		164
GR107	Gilly	430	87	1.9	5.0	3.45	1.6	6.2		172
GR108	Lully	450	84	2.0	5.9	3.49	1.8	5.8		142
GR109	Morges	420	89	1.9	5.3	3.45	1.7	6.3		168
<b>Moyenne cantonale du Garanoir</b>			<b>88.0</b>	<b>1.9</b>	<b>5.37</b>	<b>3.46</b>	<b>1.58</b>	<b>6.33</b>	<b>#DIV/0!</b>	<b>165</b>

**MOYENNES CANTONALES**

	sondage [°Oe]	poids moyen de la baie [g]	acidité totale [g/l]	pH	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	indice formol	Indice de maturité
<b>CHASSELAS</b>	<b>69.8</b>	<b>3.14</b>	<b>6.35</b>	<b>3.33</b>	<b>2.8</b>	<b>5.6</b>	<b>9</b>	<b>111</b>
Minimum	63.0	2.50	5.0	3.16				78
Maximum	77.0	4.00	7.8	3.48				140
<b>GAMAY</b>	<b>82.5</b>	<b>2.02</b>	<b>10.21</b>	<b>3.13</b>	<b>4.0</b>	<b>8.7</b>	<b>10</b>	<b>81</b>
Minimum	72.0	1.30	8.9	3.00				62
Maximum	90.0	2.70	12.1	3.34				100
<b>PINOT NOIR</b>	<b>85.4</b>	<b>1.67</b>	<b>8.77</b>	<b>3.25</b>	<b>3.8</b>	<b>7.1</b>	<b>11</b>	<b>100</b>
Minimum	76.0	1.30	6.6	3.02				66
Maximum	92.0	2.10	12.2	3.57				154
<b>GAMARET</b>	<b>86.7</b>	<b>1.58</b>	<b>7.43</b>	<b>3.4</b>	<b>2.2</b>	<b>7.4</b>	<b>#DIV/0!</b>	<b>118</b>
Minimum	81.0	1.20	5.5	3.17				97
Maximum	92.0	2.20	8.4	3.60				159
<b>GARANOIR</b>	<b>88.0</b>	<b>1.90</b>	<b>5.37</b>	<b>3.46</b>	<b>1.6</b>	<b>6.3</b>	<b>#DIV/0!</b>	<b>165</b>
Minimum	80.0	1.60	4.7	3.33				136
Maximum	93.0	2.20	6.0	3.62				198