

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								
CH402	Aigle	450								
CH403	Aigle	500								
CH404	Bex	500								
CH405	Bex	500								
CH406	Ollon	450								
CH407	Ollon	420								
CH408	Villeneuve	500								
CH409	Villeneuve	420								
CH410	Yvorne	400								
CH411	Yvorne	400								
CH412	Yvorne	450								
Moyenne du Chablais			#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!

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	71	4.0	6.0	3.45	3.1	5.1	15	118
CH302	Blonay	510	76	3.4	5.9	3.43	2.7	5.1	10	129
CH303	Chardonne	550								
CH304	Chexbres	480								
CH305	Chexbres	550								
CH306	Corseaux	420								
CH307	Cully	530								
CH308	Cully	400								
CH309	Cully	540								
CH310	Epeesses	500								
CH311	Grandvaux	400	83	3.5	5.3	3.52	2.2	5.6	11	157
CH312	Lutry	500								
CH313	Montreux	450								
CH314	Puidoux	380	79	3.1	5.5	3.54	2.5	5.8	15	144
CH315	Puidoux	440								
CH316	Puidoux	480								
CH317	Puidoux	460								
CH318	Pully	400								
CH319	Riex	460	84	3.0	5.4	3.51	2.1	5.7	10	156
CH320	Rivaz	420								
CH321	St-Légier	540								
CH322	Veytaux	400								
CH323	Villette	420								
CH324	Villette	500								
Moyenne de Lavaux			78.6	3.40	5.62	3.49	2.52	5.46	12	141

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								
CH202	Chabrey	530	79	2.8	5.8	3.33	2.4	5.0	6	136
CH203	Champagne	450								
CH204	Concise	450								
CH205	Concise	515	77	2.9	6.9	3.27	3.0	5.7	7	112
CH206	Method	445								
CH207	Orbe	520								
CH208	Vallamand	480								
Moyenne de Bonvillars/Côtes-de-l'Orbe/Vully			78.0	2.85	6.35	3.30	3	5	7	124

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	76	3.3	5.9	3.37	2.3	5.2	8	129
CH102	Aubonne	480								
CH103	Begnins	450								
CH104	Bougy-Villars	525								
CH105	Bougy-Villars	510								
CH106	Bursinel	400								
CH107	Crans	420	80	2.5	5.6	3.33	1.5	5.4	6	143
CH108	Dully	400	81	3.3	5.3	3.40	2.0	5.2	8	153
CH109	Echandens	415								
CH110	Essertines/Rolle	550								
CH111	Etoy	467								
CH112	Féchy	450								
CH113	Féchy	500								
CH114	Founex	450								
CH115	Gilly	400								
CH116	Givrins	480	74	2.8	5.4	3.41	1.3	5.2	11	137
CH117	Gland	450								
CH118	Lavigny	500								
CH119	Luins	450								
CH120	Lully	450								
CH121	Mont-s/Rolle	450								
CH122	Mont-s/Rolle	460								
CH123	Morges	420								
CH124	Nyon	450								
CH125	Perroy	400								
CH126	Préverenges	405	78	3.3	5.7	3.32	1.6	5.3	8	137
CH127	Signy-Avenex	470								
CH128	St-Prex	420								
CH129	Tartegnin	450								
CH130	Tartegnin	470								
CH131	Vinzel	460								
CH132	Vufflens-le-Château	470								
CH133	Yens	530	75	3.6	5.7	3.42	2.3	5.1	10	132
CH134	Yens	480								
Moyenne de La Côte			77.3	3.13	5.60	3.38	1.83	5.23	9	138

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
CHABLAIS										
GY401	Aigle	500								
GY402	Bex	500								
GY403	Bex	500								
GY404	Ollon	420								
LAVAUX										
GY301	Blonay	550	90	2.6	9.4	3.28	4.5	6.1	16	96
GY302	Chardonne	580								
GY303	Lutry	470								
GY304	Montreux	470								
GY305	Pully	500								
BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE/VULLY										
GY201	Arnex-Orbe	520								
GY202	Chabrey	530	96	1.8	8.2	3.22	3.0	6.0	5	117
GY203	Champagne	450								
GY204	Concise	480								
GY205	La Sarraz	470								
GY206	Method	445								
GY207	Valeyres-s/Rances	500								
LA COTE										
GY101	Begnins	460								
GY102	Begnins	500								
GY103	Commugny	420	91	2.0	8.4	3.21	3.1	6.1	6	108
GY104	Echandens	415								
GY105	Etoy	467								
GY106	Founex	450								
GY107	Givrins	480	92	1.7	8.3	3.27	3.0	6.1	13	111
GY108	Mont-sur-Rolle	450								
GY109	Morges	420								
GY110	Nyon	450								
GY111	Tartegnin	470								
GY112	Vufflens-le-Château	470								
GY113	Yens	550								
GY114	Yens	480	95	2.2	8.8	3.26	3.5	6.3	14	108
Moyenne cantonale du Gamay			92.8	2.06	8.62	3.25	3.42	6.12	11	108

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
CHABLAIS										
PN401	Aigle	500								
PN402	Bex	500								
PN403	Bex	450								
PN404	Villeneuve	560								
PN405	Yvorne	400								
LAVAUX										
PN301	Blonay	480								
PN302	Chardonne	570								
PN303	Pully	500								
PN304	Rieux	561	101	1.3	6.9	3.39	2.7	5.6	14	146
PN305	Grandvaux	400								
BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE/VULLY										
PN201	Arnex-Orbe	520								
PN202	Bonvillars	480								
PN203	Champagne	450								
PN204	Concise	520								
PN205	Concise	470								
PN206	Corcelles C.	435	96	1.6	7.9	3.31	3.9	5.5	9	122
PN207	Eclépens	470								
PN208	Method	445								
PN209	Valeyres-s/Rances	500								
PN210	Vallamand	550								
LA COTE										
PN101	Begnins	500								
PN102	Bougy-Villars	500								
PN103	Bursins	550								
PN104	Coinsins	460								
PN105	Commugny	420								
PN106	Crans	410								
PN107	Echandens	415								
PN108	Founex	450								
PN109	Gilly	430								
PN110	Gilly	440								
PN111	Givrins	480	99	1.2	7.0	3.41	2.7	5.4	14	141
PN112	Gland	460								
PN113	Mont-sur-Rolle	450								
PN114	Morges	420								
PN115	Vufflens-le-Château	470								
PN116	Yens	500								
Moyenne cantonale du Pinot Noir			98.7	1.37	7.27	3.37	3.10	5.50	12	136

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
CHABLAIS										
GT401	Bex	550	94	1.6	7.1	3.45	2.2	5.8		
GT402	Villeneuve	420								
LAVAUX										
GT301	Blonay	490	95	1.7	5.5	3.40	1.7	5.1		
GT302	Pully	400								
BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE										
GT201	Agiez	520								
GT202	Concise	470								
GT203	Method	445								
LA COTE										
GT101	Allaman	400								
GT102	Begnins	500	95	1.5	5.9	3.34	2.0	4.9		
GT103	Dully	400	97	1.4	6.0	3.24	2.1	4.9		
GT104	Gilly	430								
GT105	Givrins	480	95	1.3	5.6	3.38	2.1	4.8		
GT106	Gland	450								
GT107	Lonay	415								
GT108	Morges	420								
GT109	Perroy	400								
GT110	Yens	550								
Moyenne cantonale du Gamaret			95.2	1.50	6.02	3.36	2.02	5.10	#DIV/0!	#DIV/0!

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
CHABLAIS										
GR401	Ollon	420								
GR402	Villeneuve	450								
LAVAUX										
GR301	Pully	400								
BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE										
GR201	Arnex-Orbe	515								
GR202	Bonvillars	530								
GR203	Method	445								
LA COTE										
GR101	Allaman	400								
GR102	Begnins	500								
GR103	Bougy-Villars	520								
GR104	Dully	400	98	2.0	4.5	3.58	1.5	4.7	5	
GR105	Dully	400								
GR106	Echandens	415								
GR107	Gilly	430								
GR108	Lully	450								
GR109	Morges	420								
Moyenne cantonale du Garanoir			98.0	2.0	4.50	3.58	1.50	4.70	5.00	#DIV/0!

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
CHASSELAS	77.9	3.19	5.7	3.41	2.2	5.3	10	137
Minimum								
Maximum								
GAMAY	92.8	2.06	8.6	3.25	3.4	6.1	11	108
Minimum								
Maximum								
PINOT NOIR	98.7	1.37	7.3	3.37	3.1	5.5	12	136
Minimum								
Maximum								
GAMARET	95.2	1.5	6.0	3.4	2.0	5.1	#DIV/0!	#DIV/0!
Minimum								
Maximum								
GARANOIR								
Minimum								
Maximum								