

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	67	3.0	5.5	3.39			9	
CH402	Aigle	450	62	3.0	6.7	3.37			15	
CH403	Aigle	500	68	2.6	6.1	3.35			10	
CH404	Bex	500	63	3.0	5.9	3.39			14	
CH405	Bex	500	67	2.7	6.5	3.38			16	
CH406	Ollon	450								
CH407	Ollon	420	63	3.0	6.5	3.36			13	
CH408	Villeneuve	500	67	2.7	7.1	3.30			11	
CH409	Villeneuve	420	62	2.3	6.6	3.34			12	
CH410	Yvorne	400	64	2.5	6.0	3.35			11	
CH411	Yvorne	400	65	2.5	6.4	3.33			12	
CH412	Yvorne	450	71	2.8	6.1	3.32			6	
Moyenne du Chablais			65.2	2.74	6.31	3.35	#DIV/0!	#DIV/0!	12	#DIV/0!

Cépage : **CHASSELAS**

Région : **LAVAUX**

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	59	2.9	7.7	3.31			17	
CH302	Blonay	510	68	2.6	6.2	3.36			12	
CH303	Chardonne	550								
CH304	Chexbres	480	63	2.5	6.8	3.35			17	
CH305	Chexbres	550								
CH306	Corseaux	420	68	2.7	6.6	3.41			16	
CH307	Cully	530	67	2.1	7.0	3.30			11	
CH308	Cully	400	69	2.6	6.9	3.34			11	
CH309	Epesses	500	69	2.8	6.5	3.35			13	
CH310	Grandvaux	400	70	2.8	6.4	3.34			9	
CH311	Lutry	500	65	2.7	7.2	3.30			12	
CH312	Montreux	450	68	2.9	5.3	3.38			11	
CH313	Puidoux	380	70	2.5	5.9	3.38			10	
CH314	Puidoux	440	75	2.1	5.6	3.37			8	
CH315	Puidoux	480	69	2.6	7.0	3.27			7	
CH316	Puidoux	460	67	2.6	6.3	3.39			13	
CH317	Pully	400								
CH318	Rieux	460								
CH319	Rivaz	420								
CH320	St-Légier	540								
CH321	Veytaux	400	63	2.6	7.8	3.28			15	
CH322	Villette	420	68	2.5	6.5	3.31			10	
CH323	Villette	500	67	2.6	6.9	3.24			8	
Moyenne de Lavaux			67.3	2.58	6.60	3.33	#DIV/0!	#DIV/0!	12	#DIV/0!

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	Arnex-Orbe	520	62	2.3	8.5	3.18			7	
CH202	Bonvillars	480								
CH203	Chabrey	530	64	2.7	8.0	3.19			7	
CH204	Champagne	450	59	2.8	9.2	3.20			10	
CH205	Concise	450	62	2.9	8.0	3.24			13	
CH206	Concise	515	65	2.3	8.7	3.18			9	
CH207	Method	445	59	2.0	10.6	3.09			7	
CH208	Vallamand	480	59	2.8	9.0	3.15			8	
Moyenne de Bonvillars/Côtes-de-l'Orbe/Vully			61.2	2.56	8.85	3.18	#DIV/0!	#DIV/0!	9	#DIV/0!

Etude de la maturation de la vendange
Prélèvement du
20.08.2018

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	59	3.0	8.8	3.22			12	
CH102	Aubonne	480	63	3.0	7.8	3.24			11	
CH103	Begnins	450	63	3.1	7.9	3.26			11	
CH104	Bougy-Villars	525	66	2.9	6.7	3.29			10	
CH105	Bougy-Villars	510	62	2.7	7.9	3.21			9	
CH106	Bursinel	400	66	2.9	6.7	3.26			7	
CH107	Crans	420	59	2.6	7.8	3.19			9	
CH108	Dully	400	64	3.1	7.4	3.27			13	
CH109	Echandens	415	64	2.5	7.6	3.21			8	
CH110	Essertines/Rolle	550	66	3.2	7.2	3.31			11	
CH111	Etoy	467	67	2.9	6.8	3.27			8	
CH112	Féchy	450	69	2.5	6.2	3.28			8	
CH113	Féchy	500	64	2.8	7.3	3.25			10	
CH114	Gilly	400	64	3.2	6.8	3.28			10	
CH115	Givrins	480	62	2.5	8.5	3.20			13	
CH116	Gland	450	60	3.0	7.6	3.20			9	
CH117	Lavigny	500								
CH118	Luins	450	65	3.0	7.6	3.28			9	
CH119	Mont-s/Rolle	450	66	2.6	6.8	3.28			11	
CH120	Mont-s/Rolle	460	66	3.1	6.0	3.39			9	
CH121	Morges	420	62	2.8	8.3	3.21			11	
CH122	Nyon	450								
CH123	Préverenges	405	63	2.6	8.0	3.18			9	
CH124	Signy-Avenex	470								
CH125	St-Prex	420	64	2.8	7.2	3.27			12	
CH126	Tartegnin	470	64	3.3	7.0	3.30			10	
CH127	Vinzel	460	67	2.8	7.2	3.31			11	
CH128	Vufflens-le-Château	470	63	2.9	8.1	3.18			6	
CH129	Yens	480								
CH130	Yens	530	63	2.6	8.0	3.23			9	
Moyenne de La Côte			63.8	2.86	7.42	3.25	#DIV/0!	#DIV/0!	10	#DIV/0!

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	81	1.2	6.9	3.37				
PN402	Bex	500	82	1.6	8.0	3.37				
PN403	Bex	450	87	1.3	6.4	3.51				
PN404	Villeneuve	560	72	1.1	14.3	2.95				
PN405	Yvorne	400								
LAVAUX										
PN301	Blonay	480	84	1.3	8.3	3.27				
PN302	Chardonne	570								
PN303	Grandvaux	400	86	1.1	8.5	3.29				
PN304	Pully	500								
PN305	Riex	560	70	1.1	10.8	3.06				
BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE/VULLY										
PN201	Arnex-Orbe	520	72	1.1	12.8	2.98				
PN202	Bonvillars	480								
PN203	Champagne	450	77	1.4	11.4	3.05				
PN204	Concise	520	69	1.3	14.5	2.87				
PN205	Corcelles C.	435	72	1.3	12.0	3.03				
PN206	Eclépens	470	70	1.3	12.6	2.97				
PN207	Method	445	67	1.0	14.2	2.94				
PN208	Valeyres-s/Rances	500	68	1.4	13.8	3.07				
PN209	Vallamand	550	67	1.2	12.5	3.06				
LA COTE										
PN101	Begnins	500	81	1.2	9.8	3.11				
PN102	Bougy-Villars	500	84	1.3	9.3	3.15				
PN103	Bursins	550	72	1.4	13.6	2.92				
PN104	Coinsins	460	76	1.6	10.5	3.14				
PN105	Commugny	420	72	1.3	10.5	3.10				
PN106	Crans	410	78	1.1	9.6	3.17				
PN107	Echandens	415	76	1.2	10.7	3.12				
PN108	Gilly	430	82	1.4	9.5	3.24				
PN109	Gilly	440	75	1.4	10.0	3.14				
PN110	Givrins	480	73	1.1	12.2	3.03				
PN111	Gland	460	81	1.5	8.7	3.23				
PN112	Mont-sur-Rolle	450	78	1.5	9.6	3.16				
PN113	Morges	420	83	1.4	10.0	3.12				
PN114	Vufflens-le-Château	470	81	1.2	10.6	3.09				
PN115	Yens	500	80	1.5	9.3	3.22				
Moyenne cantonale du Pinot Noir			76.5	1.29	10.70	3.12	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!

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	74	1.7	9.4	3.15				
GY402	Bex	500	77	2.3	10.0	3.18				
GY403	Bex	500	73	1.8	9.5	3.24				
GY404	Ollon	420	67	1.9	9.2	3.22				
LAVAUX										
GY301	Blonay	550	62	1.5	12.3	3.01				
GY302	Chardonne	580								
GY303	Lutry	470	67	1.5	11.8	3.08				
GY304	Montreux	470	73	1.8	10.3	3.12				
GY305	Pully	500								
BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE/VULLY										
GY201	Arnex-Orbe	520	70	1.5	12.9	2.97				
GY202	Chabrey	530	67	1.6	13.3	2.94				
GY203	Champagne	450	76	2.1	11.0	3.09				
GY204	Concise	480	67	1.9	12.9	2.96				
GY205	La Sarraz	470	70	1.8	12.6	2.94				
GY206	Method	445	67	1.3	13.5	2.94				
GY207	Valeyres-s/Rances	500	66	2.1	12.9	3.00				
LA COTE										
GY101	Begnins	460	71	1.2	11.1	3.10				
GY102	Begnins	500	75	1.8	11.8	3.01				
GY103	Commugny	420	65	1.7	12.6	2.93				
GY104	Echandens	415	68	1.7	12.8	2.96				
GY105	Etoy	467	75	2.4	11.7	3.02				
GY106	Givrins	480	64	1.7	13.6	2.96				
GY107	Mont-sur-Rolle	450	73	1.8	11.3	3.04				
GY108	Morges	420	67	1.8	12.8	2.91				
GY109	Nyon	450								
GY110	Tartegnin	470	71	2.4	12.1	3.06				
GY111	Vufflens-le-Château	470	73	1.8	11.9	2.97				
GY112	Yens	480	72	2.2	11.8	3.04				
GY113	Yens	550	65	1.6	12.9	2.96				
Moyenne cantonale du Gamay			69.8	1.80	11.85	3.03	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!

Prélèvement du

20.08.2018

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	76	1.4	9.3	3.09				
GT402	Villeneuve	420	77	1.2	8.8	3.17				
LAVAUX										
GT301	Blonay	490	80	1.6	8.3	3.19				
GT302	Pully	400								
BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE										
GT201	Agiez	520	64	1.4	12.1	2.97				
GT202	Concise	470	72	1.6	10.3	3.06				
GT203	Method	445	72	1.0	12.0	2.96				
LA COTE										
GT101	Allaman	400	79	1.6	9.3	3.13				
GT102	Begnins	500	79	1.5	9.7	3.07				
GT103	Dully	400	81	1.5	9.6	3.05				
GT104	Gilly	430	85	1.6	8.1	3.21				
GT105	Givrins	480	77	1.4	9.6	3.14				
GT106	Gland	450	77	1.6	9.9	3.04				
GT107	Lonay	415	76	1.4	9.3	3.06				
GT108	Morges	420	78	1.6	9.4	3.08				
GT109	Yens	550	74	1.2	11.2	2.97				
Moyenne cantonale du Gamaret			76.4	1.43	9.79	3.08	#DIV/0!	#DIV/0!	#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	Villeneuve	450	86	1.7	6.8	3.29				
LAVAUX										
GR301	Pully	400								
BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE										
GR201	Arnex-Orbe	515	79	2.1	7.1	3.32				
GR202	Bonvillars	530	76	2.1	8.4	3.17				
GR203	Method	445	79	1.6	7.2	3.24				
LA COTE										
GR101	Allaman	400	83	2.2	6.2	3.34				
GR102	Begnins	500	91	1.4	6.0	3.36				
GR103	Bougy-Villars	520	93	1.7	5.4	3.45				
GR104	Dully	400	87	1.9	5.9	3.40				
GR105	Dully	400	83	1.8	6.3	3.34				
GR106	Gilly	430	86	1.8	5.5	3.42				
GR107	Lonay	415	87	1.9	6.1	3.33				
GR108	Morges	420	82	1.8	6.1	3.33				
Moyenne cantonale du Garanoir			84.2	1.8	6.40	3.33	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!

Etude de la maturation de la vendange
Prélèvement du
20.08.2018

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	64.8	2.7	7.2	3.28	#DIV/0!	#DIV/0!	11	#DIV/0!
Minimum	59	2.0	10.6	3.09				
Maximum	75	3.2	5.3	3.41				
GAMAY	69.8	1.8	11.8	3.03	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!
Minimum	62	1.2	13.6	2.91				
Maximum	77	2.4	9.2	3.24				
PINOT NOIR	76.5	1.3	10.7	3.12	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!
Minimum	67	1.0	14.5	2.87				
Maximum	87	1.6	6.4	3.51				
GAMARET	76.4	1.4	9.8	3.08	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!	#DIV/0!
Minimum	64	1.0	12.1	2.96				
Maximum	85	1.6	8.1	3.21				
GARANOIR	84.2	1.8	6.4	3.33				
Minimum	76	1.4	5.4	3.17				
Maximum	93	2.2	8.4	3.45				