

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
CH401	Aigle	430							
CH402	Aigle	450							
CH403	Bex	500	77	2.8	4.8	3.40	1.9	5.6	9
CH404	Aigle	500							
CH405	Ollon	500	76	2.7	5.0	3.29	1.7	5.5	10
CH406	Villeneuve	450	77	2.6	4.7	3.42	1.7	5.5	10
CH407	Yvorne	400							
CH408	Yvorne	500							
CH409	Yvorne	500							
Moyenne du Chablais			77	2.7	4.8	3.37	1.8	5.5	10

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
CH301	Blonay	540	64	3.0	5.4	3.40	2.2	5.7	17
CH302	Chardonne	550	74	1.9	5.1	3.38	1.2	6.6	11
CH303	Chexbres	480							
CH304	Corseaux	440							
CH305	Bourg-en-Lavaux	400							
CH306	Epesses	500	71	2.3	5.0	3.42	1.3	6.7	12
CH307	Grandvaux	400	75	2.6	3.8	3.50	0.9	5.7	9
CH308	Lutry	500							
CH309	Montreux	450	72	2.4	4.0	3.43	1.0	5.4	10
CH310	Blonay	490	72	3.2	4.7	3.37	1.6	5.3	10
CH311	Puidoux	380	75	2.7	5.4	3.37	1.3	6.8	10
CH312	Puidoux	400	76	2.0	4.4	3.45	0.8	6.3	10
CH313	Puidoux	480	73	2.8	4.9	3.39	1.4	5.9	11
CH314	Puidoux	460	75	2.5	4.4	3.49	1.4	6.0	10
CH315	Pully	400							
CH316	Riex	460	75	2.6	4.8	3.42	1.6	6.0	11
CH317	Rivaz	420							
CH318	St-Légier	544							
CH319	Veytaux	390	73	2.6	4.9	3.45	1.8	5.8	13
CH320	Villette	400	75	2.6	4.8	3.36	1.1	6.3	8
CH321	Villette	500							
Moyenne de Lavaux			73	2.6	4.7	3.42	1.4	6.0	11

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
CH201	Arnex-Orbe	520							
CH202	Bonvillars	480							
CH203	Chabrey	530							
CH204	Champagne	450							
CH205	Concise	450	73	2.3	5.1	3.32	1.0	5.5	7
CH206	Concise	515							
CH207	Method	445							
CH208	Vallamand	480							
Moyenne de Bonvillars/Côtes-de-l'Orbe/Vully			73	2.3	5.1	3.32	1.0	5.5	7

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
CH101	Aubonne	430	70	3.0	5.0	3.29	1.3	5.8	6
CH102	Aubonne	480	75	2.6	5.2	3.29	1.1	6.2	6
CH103	Begnins	450							
CH104	Bougy-Villars	525	78	2.7	4.7	3.35	1.0	6.0	5
CH105	Bougy-Villars	510							
CH106	Bursinel	400							
CH107	Crans	420							
CH108	Dully	400	75	2.8	4.6	3.36	1.4	5.6	8
CH109	Echandens	415	75	2.3	5.0	3.28	0.9	6.4	6
CH110	Essertines/Rolle	550							
CH111	Etoy	467							
CH112	Féchy	450							
CH113	Gilly	400							
CH114	Givrins	400	72	2.7	5.5	3.22	1.2	6.6	9
CH115	Lavigny	450							
CH116	Luins	500							
CH117	Perroy	450							
CH118	Mont-s/Rolle	450							
CH119	Morges	460							
CH120	Nyon	420							
CH121	Préverenges	450	72	2.1	5.1	3.27	0.5	6.8	10
CH122	Signy-Avenex	460							
CH123	St-Prex	470							
CH124	Vinzel	470	76	2.8	4.6	3.44	1.4	6.0	10
CH125	Vufflens-le-Château	460	76	3.1	4.9	3.27	0.7	5.7	6
CH126	Yens	470							
CH127	Yens	480							
Moyenne de La Côte			74	2.7	5.0	3.31	1.1	6.1	7

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
----------------	--------------------	--------------	---------------	----------------------------	----------------------	----	---------------------	-----------------------	---------------

CHABLAIS

PN401	Bex	500							
PN402	Aigle	580							
PN403	Villeneuve	400							
PN404	Yvorne	500							

LAVAUX

PN301	Blonay	480	96	1.3	4.0	3.60	1.5	6.0	18
PN302	Chardonne	570							
PN303	Grandvaux	400							
PN304	Pully	500							
PN305	Riex	560							
PN306	Villette	550							

BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE/VULLY

PN201	Arnex-Orbe	520							
PN202	Bonvillars	480							
PN203	Champagne	450							
PN204	Concise	520							
PN205	Concise	435							
PN206	Eclépens	470							
PN207	Method	445							
PN208	Valeyres-s/Rances	500							
PN209	Montmagny	550							

LA COTE

PN101	Begnins	500							
PN102	Bougy-Villars	500							
PN103	Bursins	550							
PN104	Commugny	420	90	1.0	5.2	3.42	1.1	6.7	10
PN105	Crans	410							
PN106	Echandens	415							
PN107	Gilly	430							
PN108	Gilly	440							
PN109	Givrins	480	93	1.2	5.4	3.36	1.4	6.2	13
PN110	Gland	460							
PN111	Perroy	450							
PN112	Morges	420							
PN113	Vufflens-le-Château	470							
PN114	Yens	500							

Moyenne cantonale du Pinot Noir			93	1.2	4.8	3.46	1.3	6.3	14
--	--	--	-----------	------------	------------	-------------	------------	------------	-----------

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
----------------	--------------------	--------------	---------------	----------------------------	----------------------	----	---------------------	-----------------------	---------------

CHABLAIS

GY401	Yvorne	500							
GY402	Bex	500	87	1.8	6.0	3.38	1.9	7.0	14
GY403	Aigle	500							

LAVAUX

GY301	Blonay	550	87	1.8	6.6	3.33	1.8	7.7	18
GY302	Chardonne	580	92	1.6	5.6	3.37	1.5	7.0	11
GY303	Lutry	470	89	1.8	6.2	3.35	2.1	7.0	13
GY304	Pully	500							

BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE/VULLY

GY201	Arnex-Orbe	520							
GY202	Chabrey	530							
GY203	Champagne	450							
GY204	Concise	480	95	1.8	6.2	3.35	1.6	7.2	13
GY205	La Sarraz	470							
GY206	Method	445							
GY207	Valeyres-s/Rances	500							

LA COTE

GY101	Begnins	460							
GY102	Begnins	500							
GY103	Commugny	420	90	1.7	7.2	3.23	2.0	7.8	11
GY104	Echandens	415	93	1.8	6.8	3.27	1.9	7.7	14
GY105	Etoy	467							
GY106	Givrins	480	89	1.6	7.2	3.20	1.6	7.8	12
GY107	Perroy	450							
GY108	Morges	420							
GY109	Nyon	450							
GY110	Tartegnin	470							
GY111	Vufflens-le-Château	470	99	1.5	6.9	3.19	1.1	8.2	9
GY112	Yens	480							
GY113	Yens	550							

Moyenne cantonale du Gamay			91	1.7	6.5	3.30	1.7	7.5	13
-----------------------------------	--	--	-----------	------------	------------	-------------	------------	------------	-----------

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
CHABLAIS									
GT401	Villeneuve	420	95	1.1	5.1	3.42	1.2	6.1	10
GT402	Aigle	515							
LAVAUX									
GT301	Cully	630	81	1.6	6.1	3.25	0.9	7.8	12
GT302	Pully	400							
BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE									
GT201	Agiez	520							
GT202	Bonvillars	480							
GT203	Concise	470	93	1.4	5.3	3.35	1.1	6.9	11
GT204	Method	445							
LA COTE									
GT101	Allaman	400							
GT102	Begnins	500							
GT103	Dully	400							
GT104	Gilly	430							
GT105	Givrins	480	93	1.4	5.2	3.32	1.1	6.3	8
GT106	Morges	420							
GT107	Lonay	415	95	1.2	6.5	3.22	0.9	8.1	10
GT108	Yens	550							
Moyenne cantonale du Gamaret			91	1.3	5.6	3.31	1.0	7.0	10

Cépage : **GARANOIR**

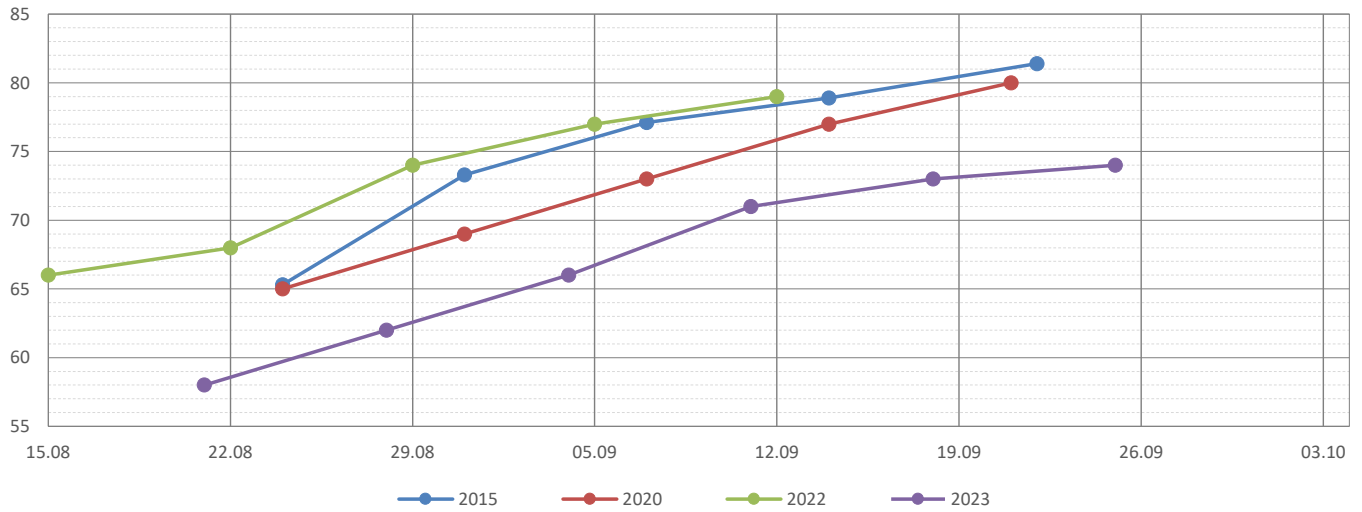
n° de parcelle	Lieu de production	altitude [m]	sondage [°Oe]	poids moyen de la baie [g]	acidité totale [g/l]	pH	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	indice formol
CHABLAIS									
GR401	Villeneuve	450							
LAVAUX									
GR301	Pully	400							
BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE									
GR201	Bonvillars	530	91	1.9	4.6	3.41	1.3	6.4	7
GR202	Method	445							
LA COTE									
GR101	Allaman	400							
GR102	Begnins	500							
GR103	Bougy-Villars	520	99	1.5	3.8	3.57	0.5	6.3	8
GR104	Dully	400	95	1.7	4.1	3.44	0.8	6.0	6
GR105	Dully	400							
GR106	Gilly	430							
GR107	Lonay	415	95	1.8	4.5	3.43	0.7	6.4	12
GR108	Morges	420							
GR109	Yens	555							
Moyenne cantonale du Garanoir			95	1.7	4.3	3.46	0.8	6.3	8

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
CHASSELAS	74	2.6	4.8	3.37	1.3	6.0	9
PINOT NOIR	93	1.2	4.8	3.46	1.3	6.3	14
GAMAY	91	1.7	6.5	3.30	1.7	7.5	13
GAMARET	91	1.3	5.6	3.31	1.0	7.0	10
GARANOIR	95	1.7	4.3	3.46	0.8	6.3	8

Maturation du Chasselas

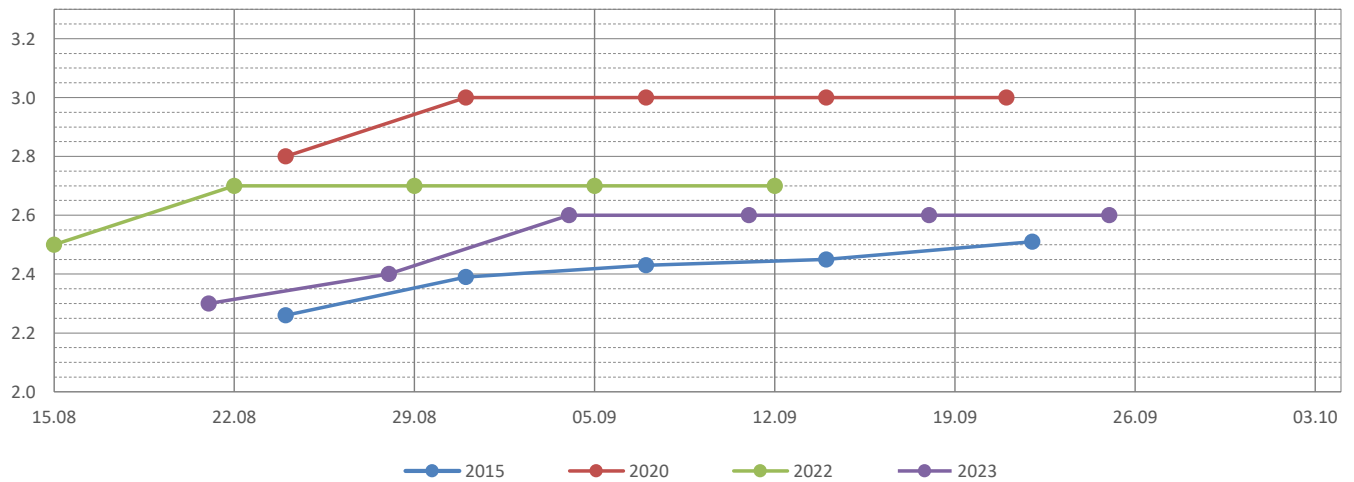
Teneur en sucre [°Oe]



Acidité totale [g/l]

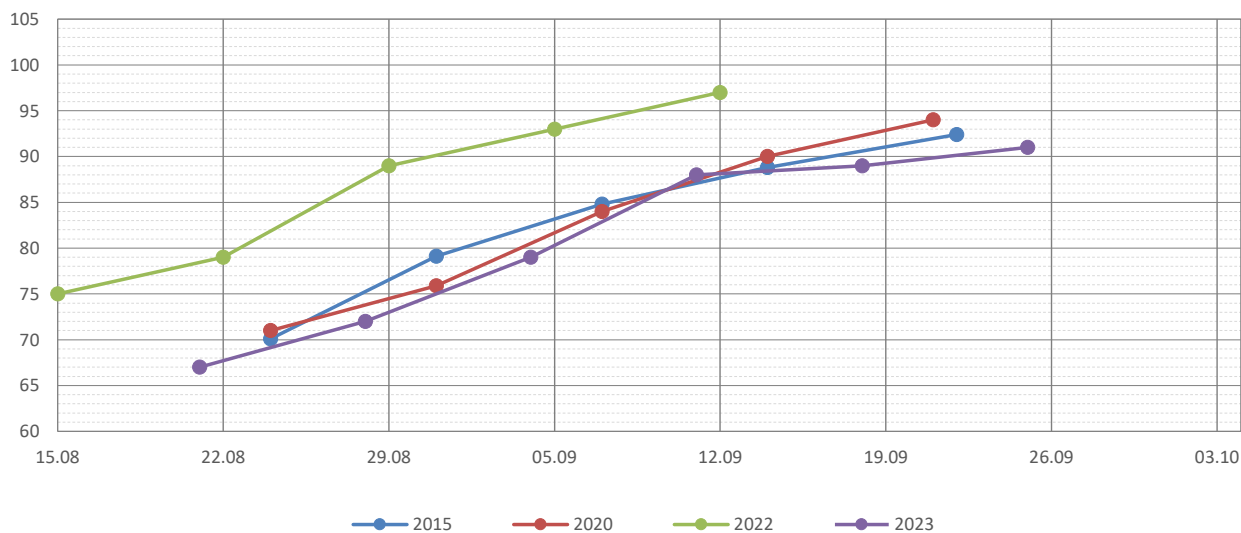


Poids de la baie [g]

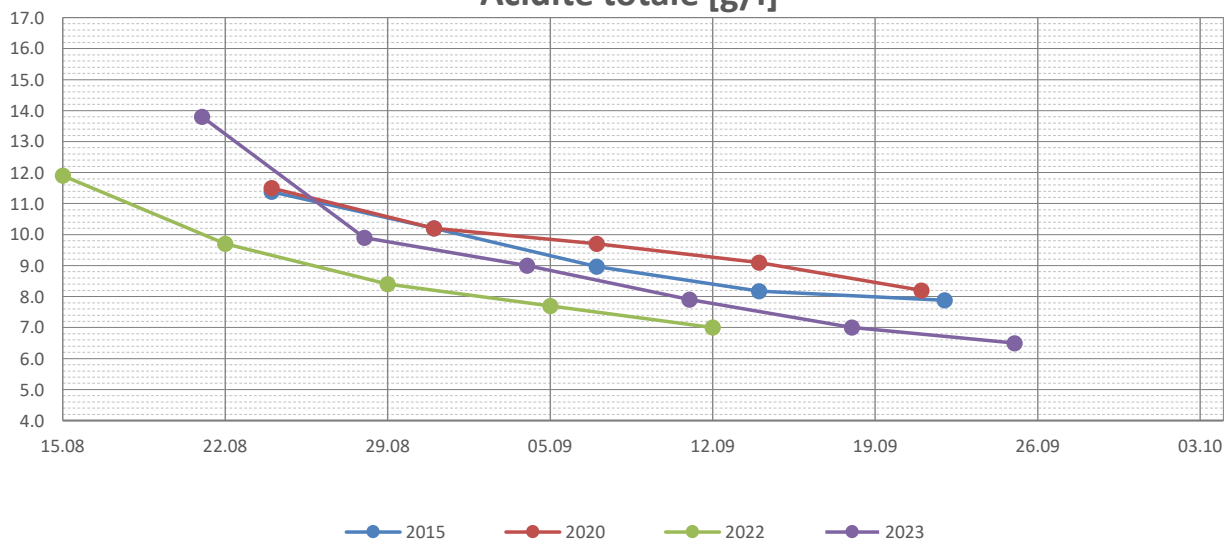


Maturation du GAMAY

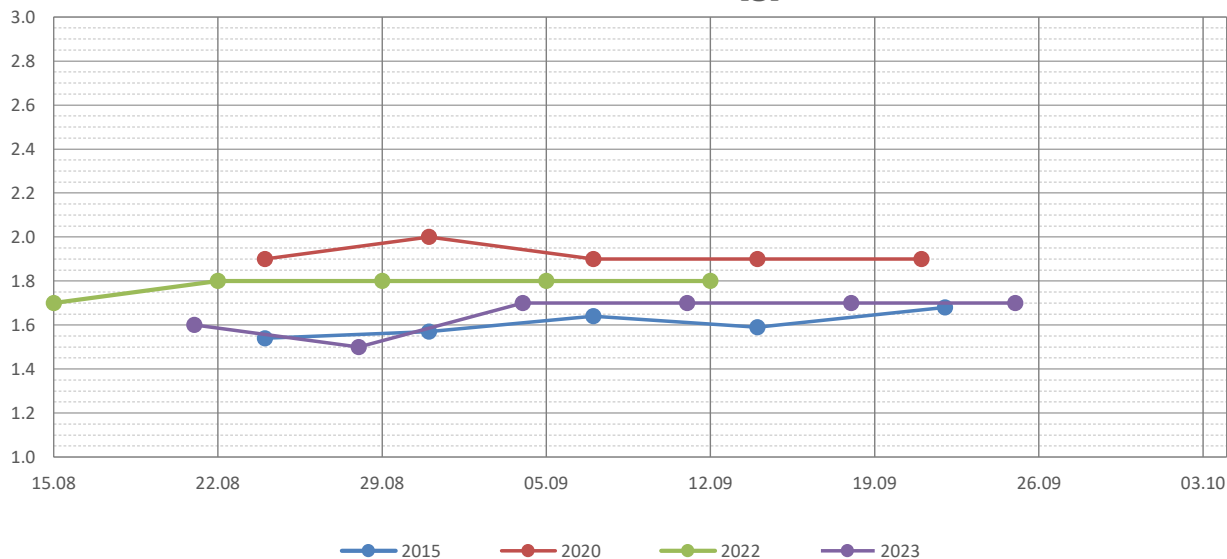
Teneur en sucre [°Oe]



Acidité totale [g/l]

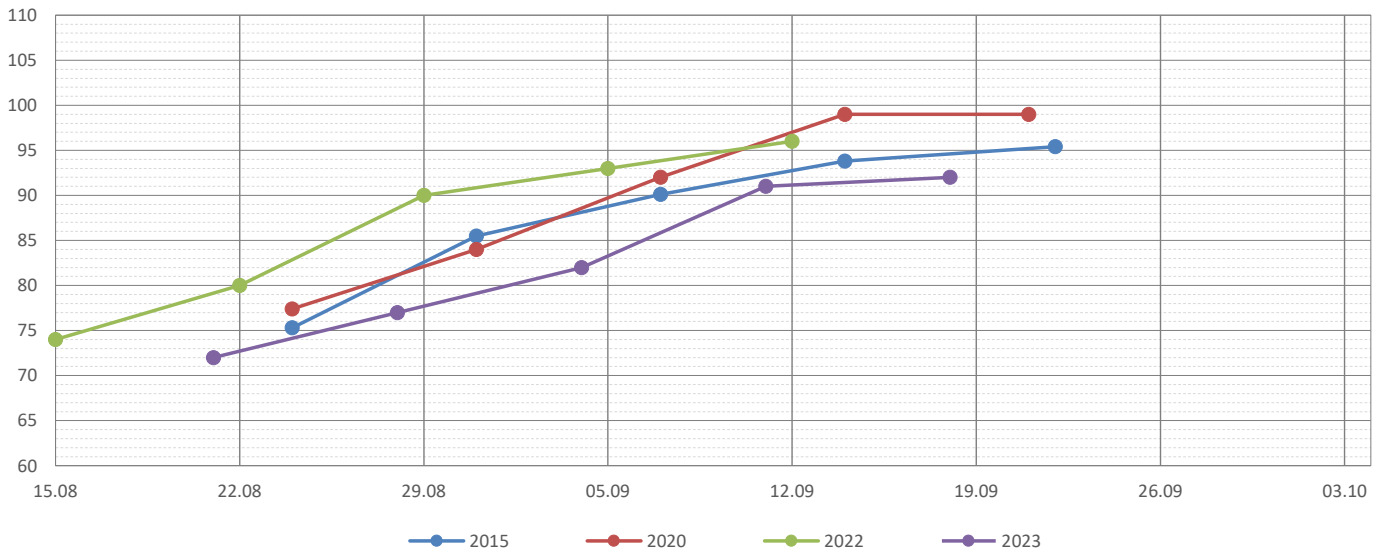


Poids de la baie [g]

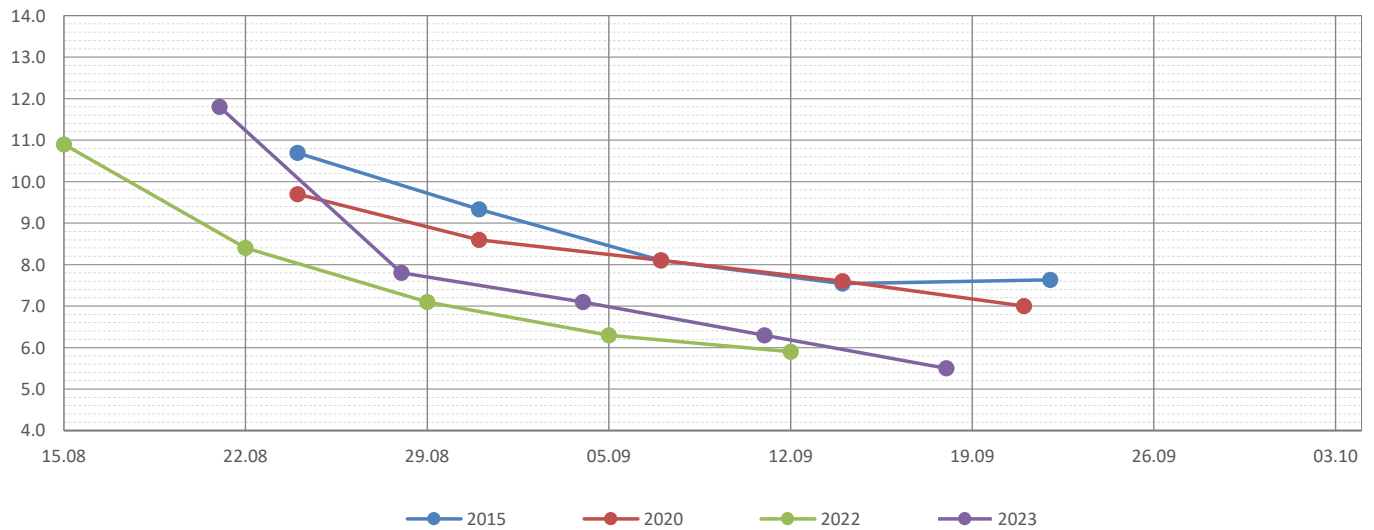


Maturation du PINOT NOIR

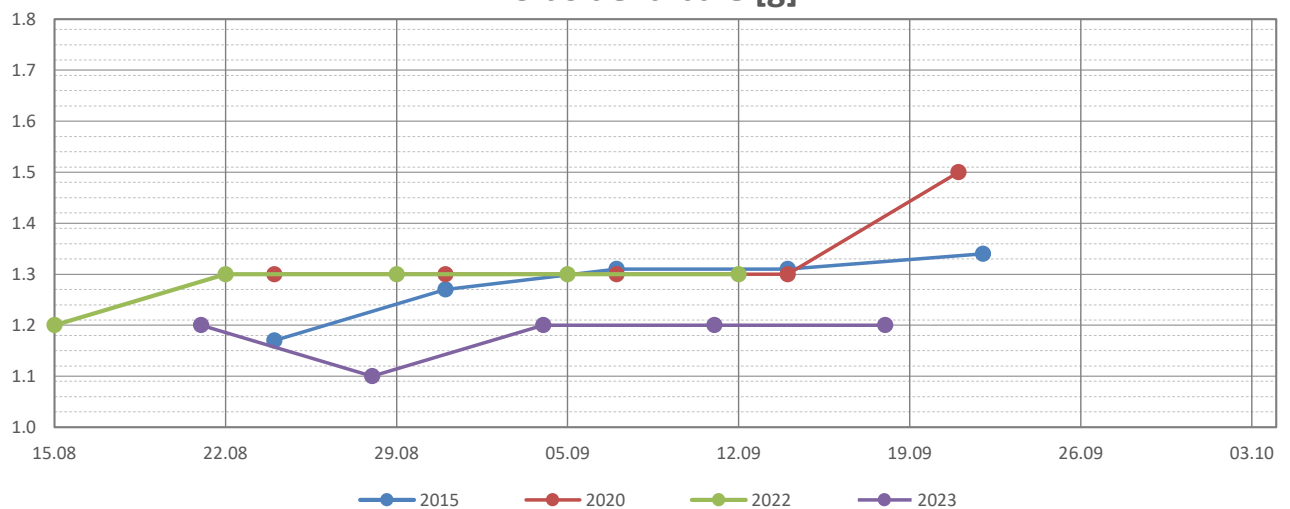
Teneur en sucre [°Oe]



Acidité totale [g/l]

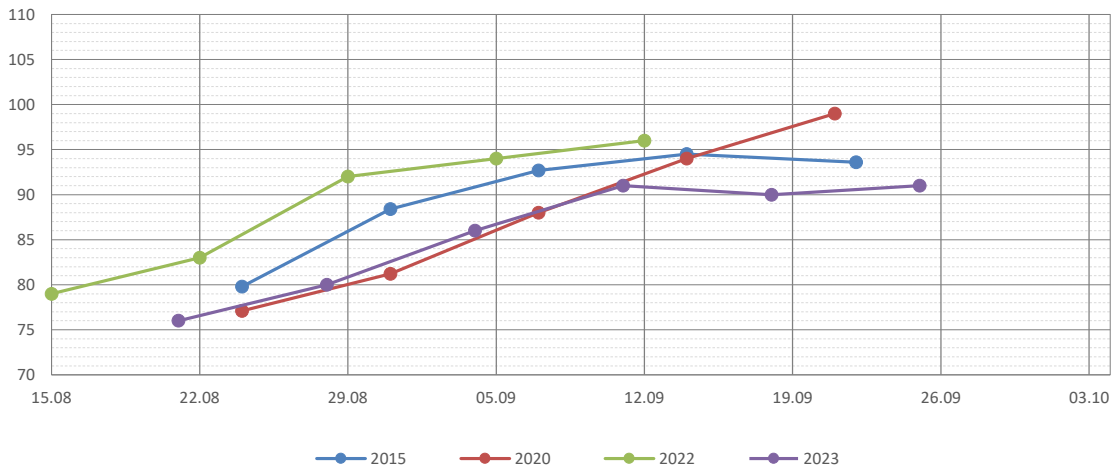


Poids de la baie [g]

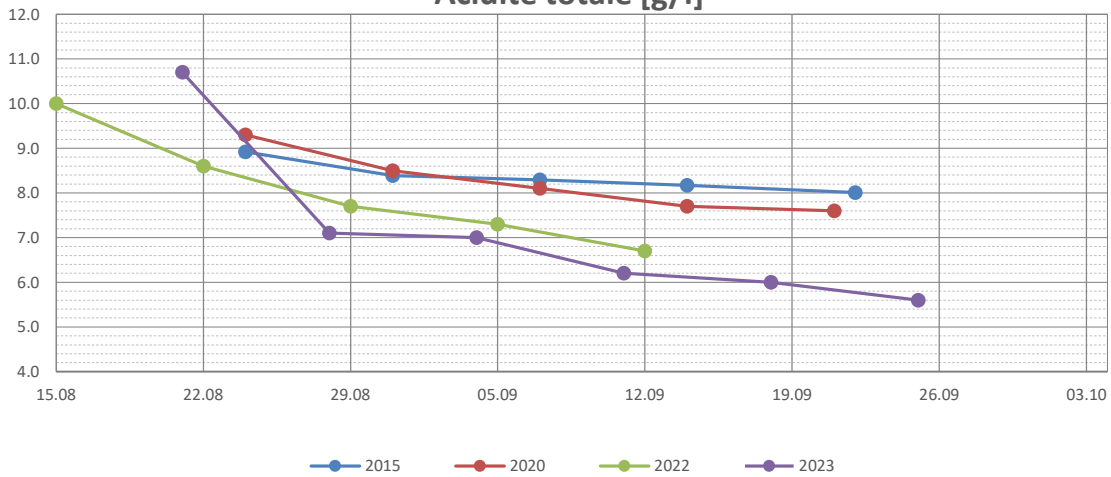


Maturation du GAMARET

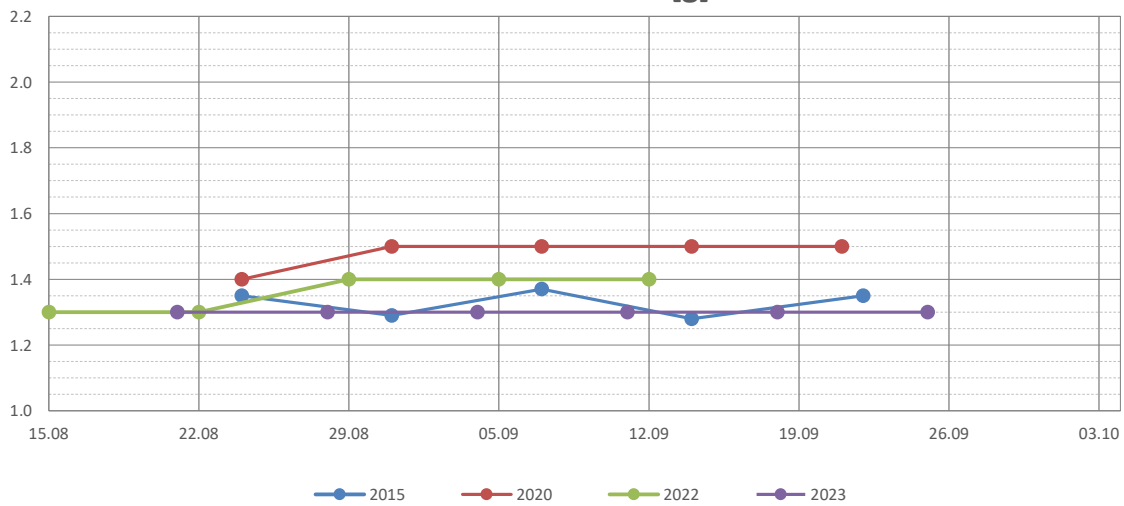
Teneur en sucre [°Oe]



Acidité totale [g/l]

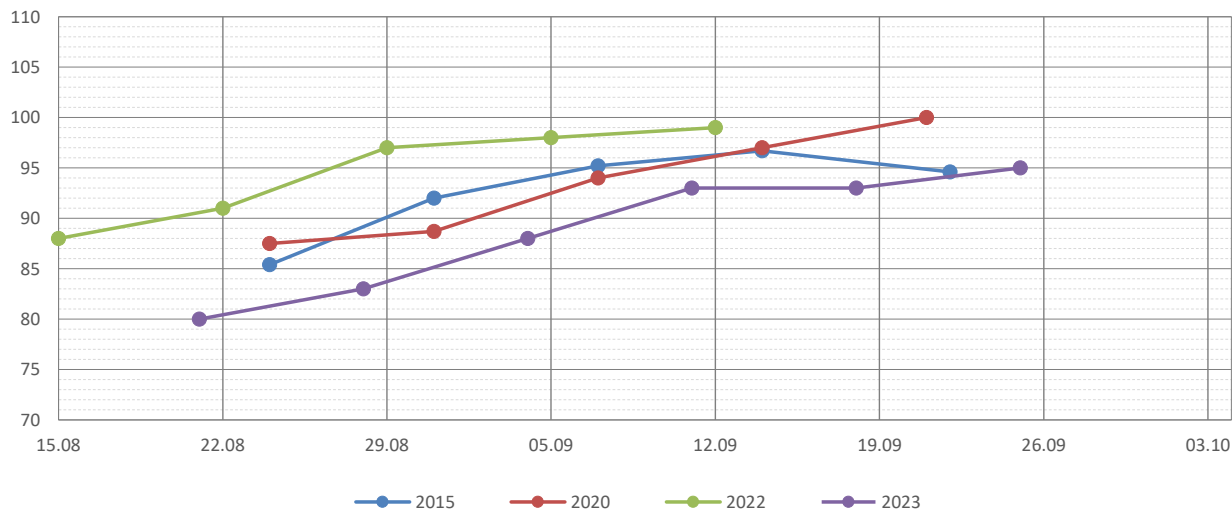


Poids de la baie [g]

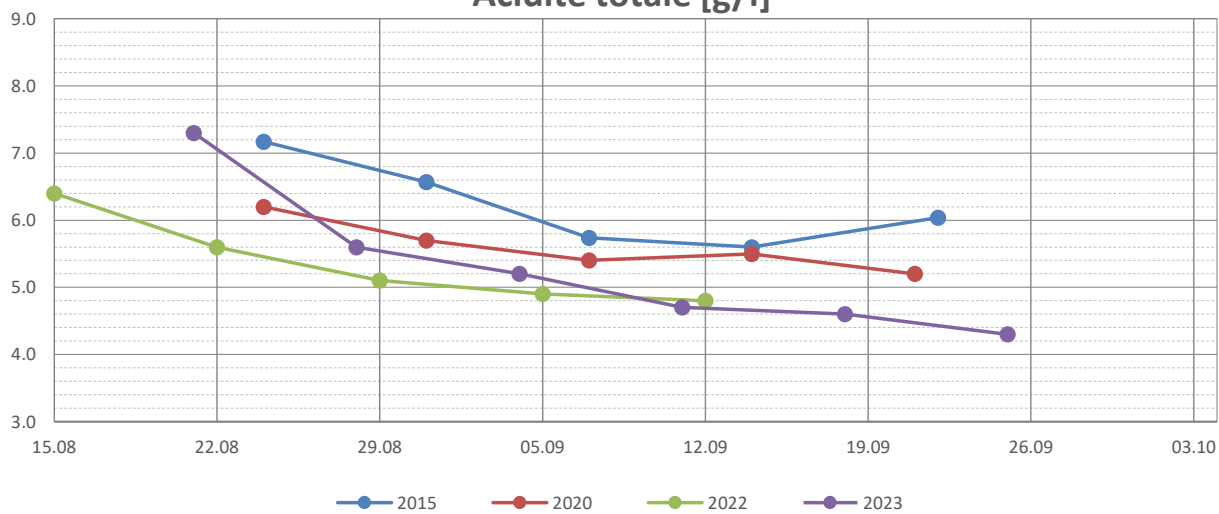


Maturation du GARANOIR

Teneur en sucre [°Oe]



Acidité totale [g/l]



Poids de la baie [g]

