

Etude de la maturation de la vendange

Prélèvement du 17.08.2026

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

n° de parcelle	Lieu	altitude [m]	sondage [°Oe]	pH	acidité totale [g/l]	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	Azote assimilable [mg/l]	indice formol	poids moyen de la baie [g]
CH401	Aigle	400-449	77	3.48	4.3	0.9	6.4	93	7	2.0
CH402	Aigle	500-549								
CH403	Bex	500-549	69	3.24	6.3	1.8	7.0	105	7	2.2
CH404	Aigle	450-499	72	3.32	5.6	1.4	6.7	112	8	1.8
CH405	Ollon	500-549	69	3.24	6.5	1.7	7.4	99	7	1.8
CH406	Villeneuve	400-449	70	3.29	6.2	1.6	7.3	115	8	2.0
CH407	Yvorne	< 399	69	3.30	5.8	1.6	6.8	99	7	2.3
CH408	Yvorne	500-549	66	3.27	6.2	1.5	7.2	128	9	1.5
Moyenne du Chablais			70	3.31	5.8	1.5	6.9	107	7	1.7

Cépage : **CHASSELAS** Région : **LAVAUX**

n° de parcelle	Lieu	altitude [m]	sondage [°Oe]	pH	acidité totale [g/l]	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	Azote assimilable [mg/l]	indice formol	poids moyen de la baie [g]
CH301	Blonay	550-599	65	3.30	6.2	1.8	6.9	154	11	2.2
CH302	Chardonne	550-599	72	3.31	6.0	1.8	6.8	144	10	2.1
CH303	Chexbres	450-499	71	3.34	5.9	2.1	6.7	173	12	2.4
CH304	Corseaux	400-449	82	3.42	5.2	1.3	7.1	122	9	2.2
CH305	Bourg-en-Lavaux	400-449	84	3.33	5.7	1.0	7.7	92	7	1.5
CH306	Epresses	500-549	81	3.25	6.3	1.0	8.2	84	6	1.4
CH307	Grandvaux	< 399	87	3.42	5.0	0.8	7.5	77	5	1.9
CH308	Lutry	500-549	81	3.38	5.1	0.9	7.1	92	7	2.0
CH309	Montreux	400-449	78	3.34	5.1	0.9	7.1	90	6	1.7
CH310	Blonay	450-499	74	3.24	5.8	1.3	7.0	65	5	2.3
CH311	Puidoux	400-449	79	3.29	5.8	1.4	7.2	63	4	2.2
CH312	Puidoux	400-449								
CH313	Puidoux	450-499	79	3.22	6.1	1.3	7.7	30	2	1.7
CH314	Puidoux	450-499	83	3.39	5.3	1.1	7.5	72	5	2.0
CH315	Pully	400-449	81	3.32	5.3	1.0	7.3	58	4	1.9
CH316	Riox	450-499	78	3.29	5.4	1.1	7.2	53	4	2.1
CH317	Rivaz	400-449	80	3.31	5.4	1.0	7.5	58	4	1.8
CH318	St-Légier	500-549	75	3.29	6.0	1.3	7.8	82	6	2.1
CH319	Veytaux	< 399	70	3.29	6.6	2.3	7.0	132	9	2.3
CH320	Villette	400-449	76	3.25	6.4	1.5	7.8	79	6	1.3
CH321	Villette	500-549	81	3.29	6.0	1.3	7.7	83	6	2.1
Moyenne de Lavaux			78	3.31	5.7	1.3	7.3	90	6	1.9

Etude de la maturation de la vendange

Prélèvement du 17.08.2026

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

n° de parcelle	Lieu	altitude [m]	sondage [°Oe]	pH	acidité totale [g/l]	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	Azote assimilable [mg/l]	indice formol	poids moyen de la baie [g]
CH201	Chabrey	500-549	73	3.20	6.4	1.6	7.8	63	4	1.8
CH202	Champagne	450-499	69	3.23	6.2	1.1	7.6	97	7	1.8
CH203	Concise	450-499	70	3.22	6.5	1.4	7.9	94	7	1.9
CH204	Concise	500-549	71	3.18	7.0	1.6	8.2	88	6	2.0
CH205	Mathod	450-499	69	3.17	6.8	1.4	7.8	45	3	1.8
CH206	Vallamand	550-599	68	3.16	6.5	1.6	7.4	55	4	2.4
CH207	Rances	500-549	67	3.21	6.5	1.8	7.3	82	6	2.3
Moyenne de Bonvillars/Côtes-de-l'Orbe/Vully			70	3.20	6.6	1.5	7.7	75	5	2.0

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

n° de parcelle	Lieu	altitude [m]	sondage [°Oe]	pH	acidité totale [g/l]	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	Azote assimilable [mg/l]	indice formol	poids moyen de la baie [g]
CH101	Aubonne	450-499	74	3.32	5.5	1.3	7.1	103	7	2.8
CH102	Begnins	450-499	75	3.32	5.9	1.6	7.3	114	8	2.4
CH103	Bougy-Villars	500-549	76	3.25	6.0	1.4	7.5	72	5	2.1
CH104	Bougy-Villars	500-549	75	3.22	6.2	1.3	7.7	68	5	2.0
CH105	Bursinel	400-449	75	3.27	5.9	1.2	7.5	67	5	2.1
CH106	Crans	400-449	72	3.16	6.6	1.4	7.8	58	4	2.0
CH107	Dully	400-449	75	3.22	6.1	1.5	7.2	75	5	2.3
CH108	Denges	400-449	75	3.22	5.9	1.2	7.4	70	5	2.3
CH109	Féchy	450-499	81	3.26	6.1	0.8	8.2	73	5	1.4
CH110	Gilly	400-449	74	3.17	6.7	1.3	8.2	74	5	2.2
CH111	Givrins	450-499	68	3.04	7.3	1.5	8.2	93	7	1.8
CH112	Lavigny	500-549	72	3.18	5.9	1.4	7.0	139	10	3.2
CH113	Luins	450-499	77	3.32	5.6	1.6	7.0	98	7	2.2
CH114	Perroy	550-599	75	3.27	6.1	1.7	7.3	75	5	2.3
CH115	Mont sur Rolle	450-499	80	3.34	5.4	1.3	7.3	75	5	2.0
CH116	Morges	400-449	74	3.21	6.0	1.5	7.2	96	7	2.5
CH117	Signy-Avenex	450-499	75	3.28	5.8	1.3	7.1	88	6	1.8
CH118	St-Prex	400-449	73	3.20	5.9	1.4	7.0	58	4	2.3
CH119	Vinzel	450-499	78	3.34	5.6	1.5	7.2	96	7	2.3
CH120	Vufflens-le-Château	450-499	76	3.18	6.0	1.4	7.3	54	4	2.2
CH121	Yens	550-599	79	3.16	6.5	1.3	8.0	42	3	1.6
Moyenne de La Côte			75	3.23	6.0	1.4	7.4	80	6	2.2

Etude de la maturation de la vendange
Prélèvement du 17.08.2026

Cépage : **PINOT NOIR**

n° de parcelle	Lieu	altitude [m]	sondage [°Oe]	pH	acidité totale [g/l]	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	Azote assimilable [mg/l]	indice formol	poids moyen de la baie [g]
CHABLAIS										
PN401	Bex	400-449	97	3.20	5.7	1.1	7.7	92	7	0.9
PN402	Aigle	450-499	96	3.26	5.4	1.4	7.5	118	8	0.8
PN403	Villeneuve	500-549	90	3.00	8.4	2.5	8.7	85	6	1.0
PN404	Villeneuve	400-449	87	3.10	8.0	2.7	8.5	136	10	1.1
LAVAUX										
PN301	Blonay	450-499	96	3.11	7.1	2.2	8.1	98	7	0.9
PN302	Chardonne	550-599	96	3.13	6.5	1.8	7.9	100	7	1.0
PN303	Grandvaux	400-449	95	3.29	5.5	1.7	7.3	135	10	0.9
PN304	Pully	500-549	93	3.19	5.9	1.5	7.4	100	7	0.9
PN305	Grandvaux	550-599	98	3.11	6.6	1.8	7.8	85	6	0.9
PN306	Villette	500-549	93	3.10	7.3	2.2	8.3	96	7	1.2
BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE/VULLY										
PN201	Champagne	450-499	88	3.16	6.9	1.7	8.5	103	7	0.9
PN202	Concise	500-549	84	3.07	8.2	2.2	9.2	113	8	1.1
PN203	Corcelles Concise	400-449	87	3.09	8.2	2.3	9.2	109	8	1.1
PN204	Eclépens	500-549								
PN205	Mathod	450-499	75	3.07	7.4	1.4	8.7	73	5	0.8
PN206	Valeyres-sous-Rances	500-549	87	3.09	9.0	3.2	9.1	142	10	1.1
PN207	Vallamand	550-599	87	3.11	8.1	2.5	8.8	160	11	0.7
LA COTE										
PN101	Begnins	500-549	89	3.18	7.2	2.0	8.8	119	9	1.0
PN102	Bougy-Villars	500-549	99	3.18	6.9	1.6	8.8	98	7	0.9
PN103	Bursins	450-499	98	3.24	5.9	1.4	8.1	83	6	0.8
PN104	Commugny	400-449	87	3.19	7.5	2.4	8.6	123	9	1.0
PN105	Crans	< 399	87	3.05	9.1	2.7	9.6	140	10	1.1
PN106	Echandens	400-449	96	3.17	6.9	1.8	8.7	104	7	1.0
PN107	Gilly	450-499	93	3.11	7.3	1.6	9.2	113	8	1.0
PN108	Gilly	450-499	92	3.14	7.4	1.7	9.4	110	8	0.9
PN109	Givrins	450-499	89	3.12	7.7	2.0	8.9	115	8	1.1
PN110	Gland	450-499	96	3.12	7.5	1.6	9.5	100	7	1.0
PN111	Perroy	450-499	91	3.16	7.5	2.0	9.0	99	7	1.3
PN112	Morges	400-449	92	3.07	7.6	1.5	9.4	93	7	0.8
PN113	Vufflens-le-Château	450-499	95	3.11	7.2	1.5	9.3	77	5	0.8
Moyenne cantonale du Pinot Noir			91	3.14	7.2	1.9	8.6	108	7	0.9

Etude de la maturation de la vendange
Prélèvement du 17.08.2026

Cépage : **GAMAY**

n° de parcelle	Lieu	altitude [m]	sondage [°Oe]	pH	acidité totale [g/l]	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	Azote assimilable [mg/l]	indice formol	poids moyen de la baie [g]
CHABLAIS										
GY401	Bex	500-549	89	3.09	7.7	2.0	9.2	110	8	1.6
GY402	Aigle	450-499	94	3.15	7.3	1.7	9.1	158	11	1.1
LAVAUX										
GY301	Blonay	550	83	2.97	9.5	2.4	10.1	113	8	1.3
GY302	Lutry	480	96	3.03	8.5	2.2	9.7	142	10	1.3
BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE/VULLY										
GY201	Chabrey	500-549	84	2.90	10.4	2.9	10.7	102	7	1.3
GY202	Champagne	450-499	89	3.07	8.2	1.8	9.8	143	10	1.4
GY203	Concise	450-499	87	3.03	8.8	1.8	10.4	146	10	1.2
GY204	La Sarraz	500-549								
GY205	Mathod	450-499	87	3.05	8.4	1.7	10.0	102	7	0.7
GY206	Valeyres-s/Rances	500-549	91	2.97	9.8	2.8	10.4	122	9	1.4
LA COTE										
GY101	Begnins	500-549	95	2.99	8.7	1.8	10.3	107	8	1.2
GY102	Commungny	400-449	85	2.92	10.9	3.2	10.9	126	9	1.4
GY103	Echandens	400-449	93	2.97	9.0	2.0	10.2	122	9	1.4
GY104	Givrins	450-499	88	2.93	9.8	2.1	11.1	135	10	1.2
GY105	Perroy	450-499	91	3.05	8.5	2.2	9.8	96	7	1.4
GY106	Morges	400-449	95	3.01	8.4	1.6	10.3	115	8	1.2
GY107	Vinzel	500-549	99	3.05	7.9	1.6	10.0	99	7	1.4
GY108	Vufflens-le-Château	450-499	101	3.02	7.7	1.1	10.3	76	5	1.1
GY109	Yens	550-599	101	3.04	7.5	1.2	9.8	75	5	1.1
Moyenne cantonale du Gamay			92	3.01	8.7	2.0	10.1	116	8	1.2

Etude de la maturation de la vendange
Prélèvement du 17.08.2026

Cépage : **GAMARET**

n° de parcelle	Lieu	altitude [m]	sondage [°Oe]	pH	acidité totale [g/l]	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	Azote assimilable [mg/l]	indice formol	poids moyen de la baie [g]
LAVAUX										
GT301	Pully	400-449	93	3.05	6.9	1.1	8.7	67	5	0.9
GT302	Cully	> 650	88	2.98	7.5	0.9	9.6	76	5	1.1
BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE										
GT201	Agiez	500-549	88	2.99	7.9	1.8	9.2	85	6	1.1
GT202	Concise	450-499	88	2.99	7.7	1.5	9.2	84	6	0.9
GT203	Mathod	450-499	85	3.00	7.7	1.1	9.6	57	4	1.0
LA COTE										
GT101	Begnins	500-549	95	3.09	7.1	1.3	9.0	78	6	1.0
GT102	Dully	400-449	93	3.04	7.6	1.4	9.3	82	6	1.1
GT103	Gilly	450-499	97	3.05	6.8	0.9	9.2	69	5	1.0
GT104	Givrins	450-499	93	3.00	7.8	1.2	10.0	92	7	1.1
GT105	Morges	400-449	93	3.04	7.1	1.3	8.9	79	6	1.1
GT106	Lonay	400-449	93	2.94	7.8	0.8	10.0	60	4	1.1
GT107	Yens	550-599	94	2.98	7.2	0.9	9.4	67	5	0.8
GT108	Gilly	400-449	95	3.03	7.0	1.1	9.2	56	4	1.0
Moyenne cantonale du Gamaret			92	3.0	7.4	1.2	9.3	73	5	1.0

Cépage : **GARANOIR**

n° de parcelle	Lieu	altitude [m]	sondage [°Oe]	pH	acidité totale [g/l]	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	Azote assimilable [mg/l]	indice formol	poids moyen de la baie [g]
CHABLAIS										
GR401	Villeneuve	450-499	93	3.18	5.8	1.0	8.1	82	6	1.4
LAVAUX										
GR301	Pully	400-449	100	3.24	4.6	0.6	7.6	77	5	1.3
BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE										
GR201	Bonvillars	500-549	98	3.13	6.1	1.1	8.5	79	6	1.4
GR202	Mathod	450-499	97	3.19	5.9	0.9	8.4	62	4	1.4
LA COTE										
GR101	Begnins	500-549	99	3.28	6.1	1.6	8.2	129	9	1.2
GR102	Bougy-Villars	500-549	108	3.33	4.9	0.8	8.3	78	6	1.0
GR103	Dully	400-449	107	3.26	5.3	0.9	8.3	75	5	1.2
GR104	Dully	400-449								
GR105	Gilly	450-499	105	3.27	4.9	0.6	8.1	65	5	1.3
GR106	Lonay	400-449	107	3.20	5.0	0.5	8.4	82	6	1.6
GR107	Morges	400-449	101	3.23	5.2	0.8	8.2	87	6	1.2
GR108	Yens	550-599	100	3.19	5.3	0.9	7.9	91	6	1.7
GR109	Gilly	400-449	100	3.21	5.6	0.8	8.4	82	6	1.1
Moyenne cantonale du Garanoir			101	3.23	5.4	0.9	8.2	76	5	1.2

Etude de la maturation de la vendange
Prélèvement du 17.08.2026

MOYENNES CANTONALES

	sondage [°Oe]	pH	acidité totale [g/l]	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	azote assimilable [mg/l]	indice formol	poids moyen de la baie [g]
CHASSELAS	75	3.27	6.0	1.4	7.4	87	6	2.0
PINOT NOIR	91	3.14	7.2	1.9	8.6	108	7	0.9
GAMAY	92	3.01	8.7	2.0	10.1	116	8	1.2
GAMARET	92	3.01	7.4	1.2	9.3	73	5	1.0
GARANOIR	101	3.23	5.4	0.9	8.2	76	5	1.2