

Etude de la maturation de la vendange

Prélèvement du 24.08.2026

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	84	3.46	4.4	0.9	6.9	85	6	2.0
CH402	Aigle	500-549								
CH403	Bex	500-549	72	3.31	5.4	1.3	6.8	96	7	2.1
CH404	Aigle	450-499	73	3.41	4.7	1.0	6.5	106	8	1.7
CH405	Ollon	500-549	72	3.34	5.5	1.0	7.5	105	8	1.7
CH406	Villeneuve	400-449	71	3.41	4.7	0.9	6.8	120	9	1.8
CH407	Yvorne	< 399	69	3.38	4.6	0.9	6.4	103	7	1.9
CH408	Yvorne	500-549	66	3.33	5.1	0.9	6.8	115	8	1.4
Moyenne du Chablais			72	3.38	4.9	1.0	6.8	105	7	1.6

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	3.34	5.5	1.4	6.9	144	10	2.3
CH302	Chardonne	550-599	73	3.37	5.4	1.4	7.0	153	11	2.0
CH303	Chexbres	450-499	72	3.38	5.5	1.8	6.7	170	12	2.4
CH304	Corseaux	400-449	83	3.49	4.5	1.2	6.9	116	8	2.2
CH305	Bourg-en-Lavaux	400-449	85	3.40	4.9	0.7	7.4	81	6	1.8
CH306	Epresses	500-549	81	3.32	5.4	0.6	7.7	81	6	1.5
CH307	Grandvaux	< 399	88	3.50	4.2	0.6	6.9	74	5	2.3
CH308	Lutry	500-549	82	3.46	4.3	0.7	6.9	86	6	2.2
CH309	Montreux	400-449	80	3.43	4.2	0.7	6.8	91	6	1.9
CH310	Blonay	450-499	76	3.30	4.9	0.9	6.6	60	4	2.3
CH311	Puidoux	400-449	81	3.38	5.0	1.1	7.1	62	4	2.1
CH312	Puidoux	400-449	84	3.38	4.8	0.7	7.4	55	4	1.5
CH313	Puidoux	450-499	83	3.32	5.1	0.9	7.4	46	3	1.9
CH314	Puidoux	450-499	84	3.46	4.5	0.9	7.0	78	6	2.1
CH315	Pully	400-449	83	3.38	4.5	0.7	6.9	61	4	2.1
CH316	Riex	450-499	82	3.33	4.6	0.8	6.8	65	5	2.0
CH317	Rivaz	400-449	82	3.39	4.7	0.7	7.1	72	5	1.9
CH318	St.-Légier	500-549	78	3.37	4.9	0.9	7.2	76	5	2.6
CH319	Veytaux	< 399	71	3.33	5.7	1.8	6.8	139	10	2.4
CH320	Villette	400-449	79	3.33	5.3	1.1	7.1	85	6	1.6
CH321	Villette	500-549	83	3.34	5.0	0.9	7.2	78	6	2.2
Moyenne de Lavaux			80	3.38	4.9	1.0	7.0	89	6	2.1

Etude de la maturation de la vendange

Prélèvement du 24.08.2026

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	81	3.31	5.2	1.1	7.1	55	4	1.8
CH202	Champagne	450-499	75	3.30	5.4	0.9	7.3	116	8	2.1
CH203	Concise	450-499	76	3.29	5.5	1.1	7.2	82	6	2.2
CH204	Concise	500-549	74	3.25	5.8	1.2	7.6	77	5	2.2
CH205	Mathod	450-499	73	3.25	5.6	1.1	7.4	59	4	2.0
CH206	Vallamand	550-599	72	3.23	5.4	1.1	7.0	63	5	2.5
CH207	Rances	500-549	71	3.27	5.6	1.4	6.8	90	6	2.5
Moyenne de Bonvillars/Côtes-de-l'Orbe/Vully			75	3.27	5.5	1.1	7.2	77	6	2.2

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	3.33	5.0	1.1	6.7	82	6	2.1
CH102	Begnins	450-499	76	3.33	5.2	1.2	6.9	101	7	2.5
CH103	Bougy-Villars	500-549	78	3.32	5.3	1.1	7.0	85	6	2.2
CH104	Bougy-Villars	500-549	78	3.28	5.3	1.1	7.0	84	6	2.5
CH105	Bursinel	400-449	78	3.28	5.3	1.0	7.2	69	5	2.1
CH106	Crans	400-449	74	3.20	5.7	1.0	7.5	65	5	2.0
CH107	Dully	400-449	77	3.26	5.3	1.1	6.9	77	5	2.4
CH108	Denges	400-449	76	3.23	5.5	1.0	7.3	73	5	2.0
CH109	Féchy	450-499								
CH110	Gilly	400-449	74	3.22	5.7	0.9	7.5	83	6	2.2
CH111	Givrins	450-499	70	3.10	6.3	1.1	7.6	105	8	2.2
CH112	Lavigny	500-549	74	3.21	5.1	1.1	6.5	124	9	3.4
CH113	Luins	450-499	79	3.34	4.9	1.2	6.6	94	7	2.3
CH114	Perroy	550-599	75	3.27	5.7	1.6	6.8	71	5	2.6
CH115	Mont sur Rolle	450-499	80	3.38	4.7	1.1	6.8	78	6	2.1
CH116	Morges	400-449								
CH117	Signy-Avenex	450-499	79	3.38	4.6	0.9	6.6	79	6	1.9
CH118	St-Prex	400-449	76	3.28	5.0	1.1	6.6	65	5	2.7
CH119	Vinzel	450-499	80	3.39	4.8	1.1	6.8	97	7	2.5
CH120	Vufflens-le-Château	450-499	77	3.21	5.3	0.8	7.2	63	4	1.8
CH121	Yens	550-599	79	3.23	5.8	0.8	7.8	53	4	1.6
Moyenne de La Côte			77	3.28	5.3	1.1	7.0	81	6	2.1

Etude de la maturation de la vendange
Prélèvement du 24.08.2026

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	98	3.39	4.5	1.0	7.4	96	7	0.9
PN402	Aigle	450-499	96	3.47	4.0	1.0	7.0	132	9	0.9
PN403	Villeneuve	500-549	92	3.12	7.0	2.0	8.1	95	7	1.1
PN404	Villeneuve	400-449	89	3.17	6.8	1.9	8.2	136	10	1.2
LAVAUX										
PN301	Blonay	450-499	99	3.26	5.4	1.5	7.6	110	8	0.8
PN302	Chardonne	550-599	97	3.25	5.2	1.2	7.3	110	8	1.0
PN303	Grandvaux	400-449	96	3.43	4.4	1.3	7.0	128	9	1.0
PN304	Pully	500-549	95	3.33	4.6	1.0	7.1	100	7	0.9
PN305	Grandvaux	550-599	101	3.24	5.0	1.2	7.4	82	6	0.9
PN306	Villette	500-549	95	3.23	5.6	1.7	7.4	105	7	1.3
BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE/VULLY										
PN201	Champagne	450-499	89	3.27	5.1	0.9	7.4	108	8	1.0
PN202	Concise	500-549	92	3.13	6.8	1.3	8.8	105	7	1.1
PN203	Corcelles Concise	400-449	92	3.16	6.6	1.6	8.5	96	7	1.1
PN204	Eclépens	500-549								
PN205	Mathod	450-499	91	3.28	5.5	1.1	8.0	93	7	0.7
PN206	Valeyres-sous-Rances	500-549	93	3.25	6.4	2.0	8.0	133	10	1.1
PN207	Vallamand	550-599	91	3.23	6.1	1.7	7.5	134	10	0.8
LA COTE										
PN101	Begnins	500-549	95	3.21	5.8	1.6	8.0	100	7	1.1
PN102	Bougy-Villars	500-549								
PN103	Bursins	450-499	99	3.34	4.4	1.3	6.9	87	6	0.9
PN104	Commugny	400-449	89	3.30	5.5	1.8	7.3	118	8	1.0
PN105	Crans	< 399	88	3.17	6.5	1.9	8.0	153	11	1.0
PN106	Echandens	400-449	98	3.24	5.1	1.2	7.3	112	8	1.0
PN107	Gilly	450-499	94	3.23	5.2	1.2	7.4	117	8	1.0
PN108	Gilly	450-499	95	3.29	5.0	1.2	7.4	111	8	0.9
PN109	Givrins	450-499	93	3.23	5.5	1.4	7.4	123	9	1.0
PN110	Gland	450-499	98	3.24	5.6	1.2	8.0	105	7	0.9
PN111	Perroy	450-499	93	3.29	5.6	2.0	7.3	120	9	1.2
PN112	Morges	400-449								
PN113	Vufflens-le-Château	450-499	97	3.26	5.3	1.2	7.6	90	6	0.7
Moyenne cantonale du Pinot Noir			94	3.26	5.5	1.4	7.6	111	8	0.9

Etude de la maturation de la vendange
Prélèvement du 24.08.2026

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	90	3.18	5.8	1.4	7.4	117	8	1.5
GY402	Aigle	450-499	96	3.23	5.5	1.4	7.4	165	12	1.2
LAVAUUX										
GY301	Blonay	550	89	3.08	7.2	1.8	8.4	125	9	1.6
GY302	Lutry	480	98	3.13	6.3	1.6	7.9	142	10	1.3
BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE/VULLY										
GY201	Chabrey	500-549	95	3.07	7.5	2.1	9.0	107	8	1.2
GY202	Champagne	450-499	93	3.19	5.6	1.0	7.8	138	10	1.5
GY203	Concise	450-499	93	3.11	7.0	1.4	9.2	145	10	1.3
GY204	La Sarraz	500-549								
GY205	Mathod	450-499	92	3.09	7.1	1.1	9.8	92	7	0.9
GY206	Valeyres-s/Rances	500-549	92	3.03	7.9	1.8	9.6	105	7	1.7
LA COTE										
GY101	Begnins	500-549	93	3.06	7.2	1.7	8.6	115	8	1.3
GY102	Commungny	400-449	87	2.99	8.5	2.6	9.1	127	9	1.4
GY103	Echandens	400-449	94	3.08	7.0	1.5	8.8	129	9	1.3
GY104	Givrins	450-499	91	3.00	7.7	1.4	9.5	131	9	1.1
GY105	Perroy	450-499	93	3.11	6.5	1.7	8.0	100	7	1.4
GY106	Morges	400-449								
GY107	Vinzel	500-549	101	3.11	5.8	1.3	7.9	88	6	1.4
GY108	Vufflens-le-Château	450-499	102	3.11	6.2	1.0	8.7	73	5	0.9
GY109	Yens	550-599	103	3.13	6.2	1.0	8.9	77	5	1.2
Moyenne cantonale du Gamay			94	3.10	6.8	1.5	8.6	116	8	1.2

Etude de la maturation de la vendange
Prélèvement du 24.08.2026

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	96	3.13	5.1	0.5	7.7	65	5	0.9
GT302	Cully	> 650	90	3.05	5.9	0.6	8.4	75	5	1.3
BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE										
GT201	Agiez	500-549	94	3.14	5.9	1.3	7.8	80	6	1.1
GT202	Concise	450-499	92	3.10	6.2	1.1	8.3	81	6	1.0
GT203	Method	450-499	95	3.06	6.6	0.8	9.1	49	4	1.0
LA COTE										
GT101	Begnins	500-549	92	3.07	5.9	1.1	7.7	81	6	1.1
GT102	Dully	400-449	94	3.09	5.6	1.1	7.5	83	6	1.1
GT103	Gilly	450-499	96	3.12	5.0	0.7	7.4	71	5	1.0
GT104	Givrins	450-499	93	3.06	5.8	0.8	7.9	78	6	1.2
GT105	Morges	400-449								
GT106	Lonay	400-449	93	2.99	6.7	0.6	9.3	61	4	1.0
GT107	Yens	550-599	95	3.08	5.7	0.6	8.1	63	5	0.9
GT108	Gilly	400-449	95	3.11	5.3	0.8	7.7	66	5	1.1
Moyenne cantonale du Gamaret			94	3.08	5.8	0.8	8.1	71	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	96	3.33	4.6	0.9	7.4	97	7	1.4
LAVAUX										
GR301	Pully	400-449								
BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE										
GR201	Bonvillars	500-549	96	3.16	5.6	1.2	7.8	99	7	1.5
GR202	Method	450-499	99	3.25	5.1	0.8	7.9	73	5	1.5
LA COTE										
GR101	Begnins	500-549	98	3.31	4.5	1.3	7.1	105	7	1.3
GR102	Bougy-Villars	500-549	106	3.34	3.9	0.7	6.9	73	5	1.0
GR103	Dully	400-449	105	3.28	4.2	0.7	7.2	63	4	1.3
GR104	Dully	400-449	101	3.41	3.7	0.8	6.8	93	7	1.2
GR105	Gilly	450-499	102	3.33	3.8	0.5	7.0	81	6	1.3
GR106	Lonay	400-449	101	3.24	4.4	0.4	7.6	91	6	1.4
GR107	Morges	400-449								
GR108	Yens	550-599	100	3.22	4.6	0.6	7.5	85	6	1.7
GR109	Gilly	400-449	99	3.26	4.6	0.7	7.7	85	6	1.3
Moyenne cantonale du Garanoir			100	3.28	4.5	0.8	7.3	86	6	1.1

Etude de la maturation de la vendange
Prélèvement du 24.08.2026

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	77	3.33	5.1	1.0	7.0	87	6	2.0
PINOT NOIR	94	3.26	5.5	1.4	7.6	111	8	0.9
GAMAY	94	3.10	6.8	1.5	8.6	116	8	1.2
GAMARET	94	3.08	5.8	0.8	8.1	71	5	1.0
GARANOIR	100	3.28	4.5	0.8	7.3	86	6	1.1