

Etude de la maturation de la vendange
Prélèvement du 31.08.2026

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	-	-	-	-	-	-	-	-
CH402	Aigle	500-549	-	-	-	-	-	-	-	-
CH403	Bex	500-549	76	3.28	5.4	0.9	7.0	44	3	2.2
CH404	Aigle	450-499	75	3.41	4.4	0.7	6.3	49	3	1.9
CH405	Ollon	500-549	75	3.38	5.0	1.3	6.6	58	4	2.3
CH406	Villeneuve	400-449	70	3.30	5.4	0.8	7.1	34	2	2.1
CH407	Yvorne	< 399	70	3.36	4.5	0.8	6.2	43	3	2.3
CH408	Yvorne	500-549	69	3.35	4.8	0.7	6.6	48	3	1.6
Moyenne du Chablais			73	3.35	4.9	0.9	6.7	46	3	2.0

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	72	3.34	5.6	1.0	7.2	125	9	3.1
CH302	Chardonne	550-599	75	3.43	5.2	1.2	6.7	143	10	2.1
CH303	Chexbres	450-499	75	3.45	4.9	1.4	6.5	156	11	2.4
CH304	Corseaux	400-449	83	3.55	4.2	1.0	6.5	112	8	2.4
CH305	Bourg-en-Lavaux	400-449	85	3.37	5.4	0.8	7.5	64	5	1.8
CH306	Epresses	500-549	82	3.38	5.5	0.6	8.0	79	6	1.6
CH307	Grandvaux	< 399	90	3.57	4.1	0.6	7.2	71	5	2.3
CH308	Lutry	500-549	82	3.46	4.2	0.7	6.6	72	5	2.2
CH309	Montreux	400-449	80	3.48	3.9	0.5	6.4	85	6	1.9
CH310	Blonay	450-499	77	3.33	4.6	0.7	6.5	63	5	2.4
CH311	Puidoux	400-449	83	3.42	4.6	0.9	6.7	45	3	2.3
CH312	Puidoux	400-449	84	3.41	4.9	0.6	7.4	60	4	1.8
CH313	Puidoux	450-499	83	3.34	4.9	0.8	7.1	33	2	2.0
CH314	Puidoux	450-499	86	3.51	4.4	0.8	7.3	68	5	2.2
CH315	Pully	400-449	84	3.35	5.1	0.8	7.2	43	3	2.2
CH316	Riox	450-499	81	3.36	4.7	0.8	6.9	55	4	2.0
CH317	Rivaz	400-449	82	3.43	4.4	0.6	6.7	62	4	2.1
CH318	St-Légier	500-549	76	3.39	4.8	0.7	7.0	82	6	2.3
CH319	Veytaux	< 399	71	3.34	5.4	1.3	6.4	97	7	2.4
CH320	Villette	400-449	81	3.37	5.0	0.9	7.0	78	6	1.6
CH321	Villette	500-549	84	3.37	4.8	0.8	7.1	72	5	2.4
Moyenne de Lavaux			81	3.41	4.8	0.8	7.0	79	6	2.2

Etude de la maturation de la vendange

Prélèvement du 31.08.2026

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	80	3.35	5.0	1.0	7.0	56	4	2.0
CH202	Champagne	450-499	73	3.29	5.3	0.9	7.2	84	6	2.0
CH203	Concise	450-499	75	3.32	5.3	0.9	7.3	91	7	2.3
CH204	Concise	500-549	74	3.31	5.4	1.0	7.3	84	6	2.3
CH205	Mathod	450-499	75	3.29	5.1	0.9	6.9	54	4	2.2
CH206	Vallamand	550-599	75	3.27	5.0	1.0	6.7	55	4	2.5
CH207	Rances	500-549	74	3.35	4.9	1.1	6.6	86	6	2.5
Moyenne de Bonvillars/Côtes-de-l'Orbe/Vully			75	3.31	5.1	1.0	7.0	73	5	2.3

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	79	3.36	4.6	0.8	6.5	82	6	2.2
CH102	Begnins	450-499	80	3.38	5.0	1.1	6.9	88	6	2.5
CH103	Bougy-Villars	500-549	80	3.37	4.9	0.8	6.9	72	5	2.3
CH104	Bougy-Villars	500-549	79	3.31	5.1	0.9	7.0	74	5	2.3
CH105	Bursinel	400-449	80	3.36	4.8	0.8	6.9	70	5	2.3
CH106	Crans	400-449	77	3.29	4.9	0.8	6.9	67	5	2.1
CH107	Dully	400-449	79	3.33	4.8	0.9	6.8	78	6	2.4
CH108	Denges	400-449	78	3.30	4.9	0.8	6.9	80	6	2.5
CH109	Féchy	450-499	-	-	-	-	-	-	-	-
CH110	Gilly	400-449	75	3.26	5.2	0.7	7.2	77	5	2.2
CH111	Givrins	450-499	72	3.17	5.9	0.9	7.3	87	6	1.9
CH112	Lavigny	500-549	77	3.25	4.8	0.9	6.4	128	9	3.6
CH113	Luins	450-499	79	3.38	4.6	1.1	6.5	86	6	2.5
CH114	Perroy	550-599	77	3.31	5.2	1.2	6.9	77	5	2.6
CH115	Mont sur Rolle	450-499	81	3.39	4.6	1.0	6.8	68	5	2.2
CH116	Morges	400-449	76	3.26	5.0	1.0	6.7	85	6	2.7
CH117	Signy-Avenex	450-499	79	3.35	4.8	0.8	6.6	75	5	1.9
CH118	St-Prex	400-449	77	3.28	4.8	0.7	6.8	67	5	2.5
CH119	Vinzel	450-499	82	3.41	4.6	1.0	6.7	87	6	2.4
CH120	Vufflens-le-Château	450-499	81	3.28	4.6	0.7	6.8	57	4	2.5
CH121	Yens	550-599	81	3.24	5.3	0.8	7.4	50	4	1.6
Moyenne de La Côte			78	3.31	4.9	0.9	6.8	78	6	2.4

Etude de la maturation de la vendange
Prélèvement du 31.08.2026

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	101	3.45	4.5	0.8	7.8	100	7	0.9
PN402	Aigle	450-499	97	3.54	4.5	0.9	7.9	127	9	1.0
PN403	Villeneuve	500-549	97	3.21	6.8	1.4	9.0	84	6	1.1
PN404	Villeneuve	400-449	91	3.31	6.2	1.1	8.3	85	6	1.1
LAVAUX										
PN301	Blonay	450-499	102	3.32	5.3	1.0	8.0	88	6	0.8
PN302	Chardonne	550-599	98	3.32	5.5	1.0	8.3	111	8	1.1
PN303	Grandvaux	400-449	100	3.46	4.6	0.9	7.8	117	8	1.0
PN304	Pully	500-549	-	-	-	-	-	-	-	-
PN305	Grandvaux	550-599	103	3.25	5.7	1.4	8.3	78	6	1.1
PN306	Villette	500-549	100	3.29	5.7	1.4	8.3	82	6	1.2
BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE/VULLY										
PN201	Champagne	450-499	92	3.31	4.8	0.8	7.4	91	7	1.0
PN202	Concise	500-549	92	3.22	5.8	1.0	8.1	104	7	1.1
PN203	Corcelles Concise	400-449	95	3.23	5.5	1.2	7.8	96	7	1.1
PN204	Eclépens	500-549	96	3.19	6.0	1.3	8.5	77	6	0.8
PN205	Mathod	450-499	-	-	-	-	-	-	-	-
PN206	Valeyres-sous-Rances	500-549	93	3.28	5.4	1.5	7.4	130	9	1.3
PN207	Vallamand	550-599	91	3.28	5.1	1.4	6.9	130	9	0.8
LA COTE										
PN101	Begnins	500-549	97	3.32	5.4	1.3	7.9	79	6	1.1
PN102	Bougy-Villars	500-549	-	-	-	-	-	-	-	-
PN103	Bursins	450-499	102	3.36	5.1	1.3	7.8	93	7	0.9
PN104	Commugny	400-449	92	3.34	5.5	1.5	7.6	102	7	1.1
PN105	Crans	< 399	88	3.24	6.3	1.5	8.2	143	10	1.3
PN106	Echandens	400-449	99	3.31	5.0	1.1	7.7	104	7	1.1
PN107	Gilly	450-499	-	-	-	-	-	-	-	-
PN108	Gilly	450-499	96	3.35	5.3	1.4	7.8	103	7	1.0
PN109	Givrins	450-499	98	3.23	6.0	1.2	8.4	116	8	0.9
PN110	Gland	450-499	101	3.31	5.2	1.1	8.2	102	7	1.1
PN111	Perroy	450-499	-	-	-	-	-	-	-	-
PN112	Morges	400-449	101	3.28	5.1	0.8	8.1	100	7	0.9
PN113	Vufflens-le-Château	450-499	99	3.32	4.9	0.8	7.9	81	6	0.9
Moyenne cantonale du Pinot Noir			97	3.31	5.4	1.2	8.0	101	7	1.0

Etude de la maturation de la vendange
Prélèvement du 31.08.2026

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	96	3.24	6.6	1.4	8.8	142	10	1.6
GY402	Aigle	450-499	97	3.30	6.1	1.3	8.6	153	11	1.1
LAVAUX										
GY301	Blonay	550	94	3.20	6.4	1.1	8.8	106	8	1.6
GY302	Lutry	480	102	3.25	6.1	1.2	8.8	143	10	1.3
BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE/VULLY										
GY201	Chabrey	500-549	100	3.16	6.0	1.2	8.4	71	5	1.3
GY202	Champagne	450-499	99	3.26	5.3	1.0	7.9	125	9	1.5
GY203	Concise	450-499	97	3.20	5.9	0.9	8.6	147	11	1.3
GY204	La Sarraz	500-549	100	3.11	6.7	1.1	9.3	84	6	1.3
GY205	Mathod	450-499	-	-	-	-	-	-	-	-
GY206	Valeyres-s/Rances	500-549	97	3.08	6.8	1.6	8.6	86	6	1.8
LA COTE										
GY101	Begnins	500-549	95	3.16	7.4	1.9	8.9	105	8	1.4
GY102	Commungny	400-449	91	3.10	8.0	2.0	9.4	125	9	1.3
GY103	Echandens	400-449	98	3.17	6.6	1.4	8.8	139	10	1.6
GY104	Givrins	450-499	96	3.09	7.2	1.1	9.6	118	8	1.1
GY105	Perroy	450-499	-	-	-	-	-	-	-	-
GY106	Morges	400-449	101	3.13	6.5	0.9	9.1	124	9	1.3
GY107	Vinzel	500-549	106	3.19	5.6	0.9	8.4	87	6	1.4
GY108	Vufflens-le-Château	450-499	107	3.14	5.9	0.8	9.0	79	6	1.1
GY109	Yens	550-599	107	3.18	5.6	0.8	8.6	74	5	1.1
Moyenne cantonale du Gamay			99	3.17	6.4	1.2	8.8	112	8	1.4

Etude de la maturation de la vendange
Prélèvement du 31.08.2026

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]
LAVAU										
GT301	Pully	400-449	-	-	-	-	-	-	-	-
GT302	Cully	> 650	90	3.07	6.6	0.5	9.3	75	5	1.3
BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE										
GT201	Agiez	500-549	95	3.16	5.5	1.1	7.6	66	5	1.1
GT202	Concise	450-499	94	3.13	5.8	0.8	8.1	79	6	0.9
GT203	Mathod	450-499	95	3.19	5.6	0.6	8.4	59	4	0.9
LA COTE										
GT101	Begnins	500-549	100	3.14	6.2	1.0	8.4	80	6	1.0
GT102	Dully	400-449	96	3.14	5.9	0.8	8.3	75	5	1.0
GT103	Gilly	450-499	96	3.19	5.4	0.5	7.9	68	5	1.1
GT104	Givrins	450-499	94	3.15	6.0	0.6	8.8	77	6	0.9
GT105	Morges	400-449	94	3.21	5.5	0.7	7.9	80	6	1.1
GT106	Lonay	400-449	94	3.08	6.2	0.4	9.0	59	4	1.1
GT107	Yens	550-599	95	3.12	5.5	0.5	8.2	62	4	0.9
GT108	Gilly	400-449	96	3.16	5.4	0.7	8.1	54	4	0.9
Moyenne cantonale du Gamaret			95	3.15	5.8	0.7	8.3	70	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	-	-	-	-	-	-	-	-
LAVAU										
GR301	Pully	400-449	-	-	-	-	-	-	-	-
BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE										
GR201	Bonvillars	500-549	99	3.16	5.5	0.9	7.9	79	6	1.5
GR202	Mathod	450-499	102	3.26	4.8	0.8	7.5	62	4	1.5
LA COTE										
GR101	Begnins	500-549	100	3.28	5.3	1.1	7.9	88	6	1.3
GR102	Bougy-Villars	500-549	106	3.34	4.2	0.7	7.3	72	5	1.1
GR103	Dully	400-449	105	3.31	4.3	0.7	7.5	66	5	1.3
GR104	Dully	400-449	-	-	-	-	-	-	-	-
GR105	Gilly	450-499	-	-	-	-	-	-	-	-
GR106	Lonay	400-449	105	3.25	4.4	0.4	7.7	75	5	1.6
GR107	Morges	400-449	103	3.31	4.3	0.5	7.7	73	5	1.3
GR108	Yens	550-599	-	-	-	-	-	-	-	-
GR109	Gilly	400-449	103	3.30	4.4	0.6	7.7	64	5	1.0
Moyenne cantonale du Garanoir			103	3.28	4.6	0.7	7.6	72	5	1.3

Etude de la maturation de la vendange
Prélèvement du 31.08.2026

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	78	3.36	4.9	0.9	6.9	74	5	2.2
PINOT NOIR	97	3.31	5.4	1.2	8.0	101	7	1.0
GAMAY	99	3.17	6.4	1.2	8.8	112	8	1.4
GAMARET	95	3.15	5.8	0.7	8.3	70	5	1.0
GARANOIR	103	3.28	4.6	0.7	7.6	72	5	1.3