

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	69	2.7	3.4	3.53	1.0	5.1	10
CH402	Aigle	450	69	3.0	5.0	3.39	2.0	5.6	11
CH403	Bex	500	71	2.8	5.3	3.34	2.0	5.7	11
CH404	Aigle	500	71	2.0	4.8	3.37	1.3	6.2	11
CH405	Ollon	500	68	2.6	5.3	3.26	1.7	5.6	9
CH406	Villeneuve	450	69	2.5	5.4	3.32	1.8	5.8	11
CH407	Yvorne	400	67	2.8	5.0	3.36	1.6	5.7	10
CH408	Yvorne	500	65	2.4	5.7	3.29	2.1	6.7	8
CH409	Yvorne	500	72	2.4	5.3	3.30	1.5	6.6	10
Moyenne du Chablais			69	2.6	5.0	3.35	1.7	5.9	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	61	3.1	6.0	3.35	2.4	6.1	17
CH302	Chardonne	550	69	2.0	5.7	3.29	1.7	6.9	12
CH303	Chexbres	480	69	2.5	4.8	3.40	1.7	5.9	14
CH304	Corseaux	440	73	3.0	4.7	3.46	1.4	6.1	14
CH305	Bourg-en-Lavaux	400	71	2.4	5.2	3.38	1.5	6.5	13
CH306	Epesses	500	70	2.2	5.3	3.37	1.5	6.7	11
CH307	Grandvaux	400	72	2.5	4.3	3.46	1.2	5.6	8
CH308	Lutry	500	72	2.9	4.6	3.37	1.3	5.4	9
CH309	Montreux	450	71	2.7	4.3	3.37	1.4	5.2	9
CH310	Blonay	490	69	3.1	5.0	3.33	1.8	5.3	10
CH311	Puidoux	380	74	2.5	5.1	3.35	1.5	6.2	9
CH312	Puidoux	400	73	2.2	5.0	3.33	1.2	6.3	8
CH313	Puidoux	480	71	2.6	5.3	3.31	1.5	6.0	11
CH314	Puidoux	460	74	2.5	4.7	3.41	1.5	6.1	11
CH315	Pully	400	74	2.6	6.6	3.24	1.4	6.9	8
CH316	Riex	460	72	2.4	5.5	3.31	1.5	6.1	9
CH317	Rivaz	420	69	2.4	4.9	3.39	1.4	5.7	11
CH318	St-Légier	544	67	2.5	5.3	3.35	1.5	6.3	12
CH319	Veytaux	390	69	2.6	5.3	3.38	2.0	5.6	13
CH320	Villette	400	70	2.3	5.6	3.29	1.5	6.5	8
CH321	Villette	500	74	2.4	5.3	3.31	1.3	6.4	7
Moyenne de Lavaux			71	2.5	5.2	3.35	1.5	6.1	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	71	2.7	5.6	3.27	1.5	6.4	8
CH202	Bonvillars	480	71	2.9	5.6	3.28	1.7	5.9	10
CH203	Chabrey	530	73	2.7	5.3	3.23	1.5	5.9	7
CH204	Champagne	450	68	2.6	5.6	3.33	1.8	6.0	13
CH205	Concise	450	67	2.2	5.7	3.23	1.5	6.4	10
CH206	Concise	515	68	2.5	5.7	3.28	1.7	6.0	9
CH207	Method	445	68	2.7	5.6	3.24	1.6	5.9	7
CH208	Vallamand	480	72	3.6	5.2	3.23	1.6	4.7	6
Moyenne de Bonvillars/Côtes-de-l'Orbe/Vully			70	2.7	5.5	3.26	1.6	5.9	9

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	69	2.8	5.5	3.22	1.6	5.7	7
CH102	Aubonne	480	70	2.6	5.7	3.23	1.4	6.2	6
CH103	Begnins	450	72	2.8	5.4	3.28	1.6	6.0	9
CH104	Bougy-Villars	525	74	2.3	5.3	3.27	1.2	6.4	7
CH105	Bougy-Villars	510	73	2.8	5.4	3.29	1.4	6.1	8
CH106	Bursinel	400	76	2.4	5.1	3.30	1.3	5.9	7
CH107	Crans	420	74	2.4	5.4	3.28	1.4	6.3	9
CH108	Dully	400	71	2.9	5.4	3.28	1.6	5.7	9
CH109	Echandens	415	72	2.5	5.4	3.26	1.2	6.4	8
CH110	Essertines/Rolle	550	73	3.0	5.0	3.32	1.5	5.6	6
CH111	Etoy	467	73	2.5	4.7	3.35	1.2	5.6	7
CH112	Féchy	450	79	2.1	5.3	3.35	1.0	7.2	9
CH113	Gilly	400	72	2.4	5.6	3.26	1.2	6.8	9
CH114	Givrins	400	68	2.5	5.9	3.20	1.3	6.4	11
CH115	Lavigny	450	71	3.2	5.0	3.27	1.2	5.6	13
CH116	Luins	500	75	2.5	4.9	3.32	1.4	5.5	6
CH117	Perroy	450	74	2.7	5.1	3.31	1.4	6.1	8
CH118	Mont-s/Rolle	450	74	2.7	5.1	3.34	1.5	6.3	7
CH119	Morges	460	70	2.8	4.9	3.33	1.4	5.9	10
CH120	Nyon	420	69	2.9	5.0	3.32	1.6	5.6	8
CH121	Préverenges	450	70	2.1	5.6	3.23	1.0	6.8	10
CH122	Signy-Avenex	460	75	2.2	5.0	3.29	1.1	6.2	7
CH123	St-Prex	470	72	3.0	4.9	3.25	1.1	5.5	6
CH124	Vinzel	470	71	3.0	5.2	3.34	1.7	5.5	9
CH125	Vufflens-le-Château	460	72	2.7	5.2	3.23	1.1	6.2	8
CH126	Yens	470	68	3.3	5.2	3.30	1.7	5.6	10
CH127	Yens	480	75	2.3	5.4	3.28	1.5	6.3	8
Moyenne de La Côte			72	2.6	5.2	3.29	1.3	6.1	8

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	84	1.8	7.2	3.25	2.1	7.9	14
GY403	Aigle	500	85	1.6	7.3	3.22	2.0	7.9	12
LAVAUX									
GY301	Blonay	550	80	1.8	8.3	3.17	2.6	8.3	16
GY302	Chardonne	580	85	1.7	7.2	3.23	2.1	7.5	12
GY303	Lutry	470	83	1.8	7.7	3.20	2.7	7.9	13
GY304	Pully	500	91	1.2	7.2	3.22	1.4	8.0	11
BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE/VULLY									
GY201	Arnex-Orbe	520	89	1.6	8.1	3.17	2.4	8.2	12
GY202	Chabrey	530	89	1.7	8.0	3.12	2.0	8.6	7
GY203	Champagne	450	88	1.8	7.5	3.24	1.9	8.0	15
GY204	Concise	480	90	1.7	7.6	3.21	2.0	8.2	13
GY205	La Sarraz	470	93	1.0	6.6	3.26	1.7	7.6	7
GY206	Method	445	91	1.1	7.2	3.20	1.7	8.4	7
GY207	Valeyres-s/Rances	500	85	1.8	7.9	3.15	2.0	8.5	9
LA COTE									
GY101	Begnins	460	84	2.0	8.4	3.17	2.8	8.4	13
GY102	Begnins	500	89	1.7	8.4	3.17	2.8	8.2	11
GY103	Commugny	420	86	1.6	9.2	3.11	2.7	9.0	12
GY104	Echandens	415	91	1.9	8.3	3.14	2.4	8.6	14
GY105	Etoy	467	92	1.6	8.4	3.13	2.2	8.7	11
GY106	Givrins	480	84	1.4	9.0	3.10	2.4	8.9	11
GY107	Perroy	450	88	1.7	7.9	3.20	2.4	8.0	12
GY108	Morges	420	90	1.6	8.2	3.16	2.0	8.7	16
GY109	Nyon	450	86	1.8	8.2	3.20	2.8	8.0	14
GY110	Tartegnin	470	88	2.3	8.3	3.20	3.0	7.9	12
GY111	Vufflens-le-Château	470	94	1.7	8.1	3.11	1.8	8.6	9
GY112	Yens	480	87	1.9	7.2	3.24	2.3	7.7	17
GY113	Yens	550	90	1.6	7.5	3.18	2.0	8.0	11
Moyenne cantonale du Gamay			88	1.7	7.9	3.18	2.2	8.2	12

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	92	1.1	5.6	3.35	1.4	6.6	8
GT402	Aigle	515	85	1.6	5.4	3.56	2.2	6.5	17
LAVAUX									
GT301	Cully	630	75	1.6	6.8	3.24	1.4	8.3	13
GT302	Pully	400	88	1.3	5.9	3.32	1.2	7.3	10
BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE									
GT201	Agiez	520							
GT202	Bonvillars	480	90	1.6	5.7	3.37	1.7	6.3	9
GT203	Concise	470	90	1.4	6.3	3.26	1.6	7.2	9
GT204	Method	445	91	1.0	6.9	3.16	1.0	8.4	6
LA COTE									
GT101	Allaman	400	94	1.5	7.0	3.20	1.3	8.3	9
GT102	Begnins	500	92	1.5	6.5	3.23	1.7	7.3	7
GT103	Dully	400	94	1.1	5.9	3.29	1.2	7.5	9
GT104	Gilly	430	95	1.2	5.9	3.29	1.3	7.0	8
GT105	Givrins	480	93	1.4	6.4	3.23	1.6	7.4	7
GT106	Morges	420	95	1.4	5.5	3.28	1.2	6.6	8
GT107	Lonay	415	93	1.1	6.5	3.18	1.1	8.1	9
GT108	Yens	550	91	1.1	6.5	3.14	0.9	8.0	6
Moyenne cantonale du Gamaret			91	1.3	6.2	3.27	1.4	7.4	9

Cépage : **GARANOIR**

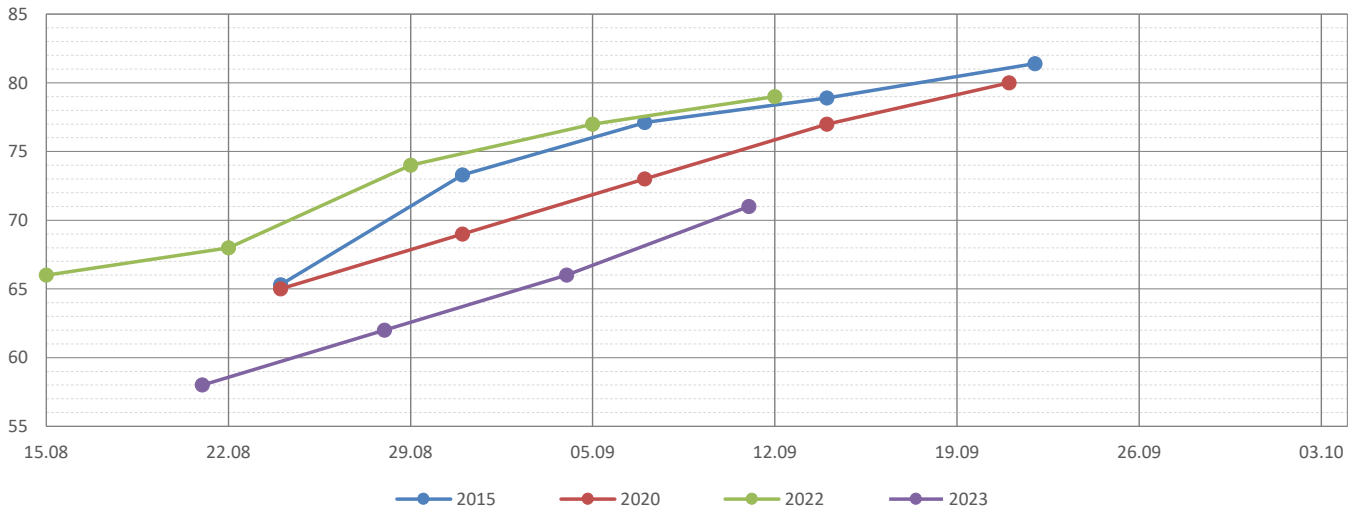
n° de parcelle	Lieu de production	altitude [m]	sondage [°Oe]	poids moyen de la baie [g]	acidité totale [g/l]	pH	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	indice formol
CHABLAIS									
GR401	Villeneuve	450	86	1.8	4.6	3.60	1.4	6.1	17
LAVAUX									
GR301	Pully	400	87	1.6	4.4	3.57	0.8	6.4	12
BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE									
GR201	Bonvillars	530	89	1.8	5.3	3.43	1.3	6.7	9
GR202	Method	445	91	1.6	5.0	3.43	1.0	6.6	6
LA COTE									
GR101	Allaman	400							
GR102	Begnins	500	96	1.7	4.8	3.51	1.4	6.8	8
GR103	Bougy-Villars	520	98	1.4	4.6	3.49	0.8	7.2	7
GR104	Dully	400	95	1.6	4.9	3.42	0.9	6.8	7
GR105	Dully	400	99	1.3	4.4	3.51	0.9	7.2	8
GR106	Gilly	430	93	1.7	4.8	3.48	0.9	6.9	8
GR107	Lonay	415	93	1.8	5.1	3.37	0.7	7.0	10
GR108	Morges	420	94	1.7	4.4	3.48	0.9	7.0	9
GR109	Yens	555	95	1.9	4.8	3.40	1.2	6.9	10
Moyenne cantonale du Garanoir			93	1.7	4.7	3.47	1.0	6.8	9

MOYENNES CANTONALES

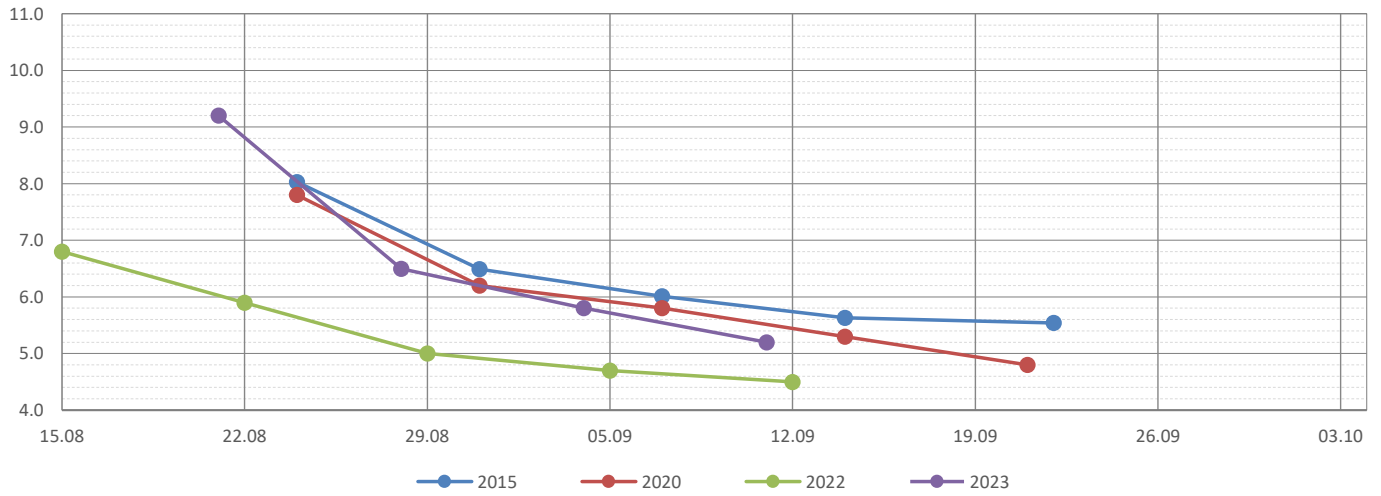
	sondage [°Oe]	poids moyen de la baie [g]	acidité totale [g/l]	pH	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	indice formol
CHASSELAS	71	2.6	5.2	3.31	1.5	6.0	9
PINOT NOIR	91	1.2	6.3	3.31	2.0	7.1	12
GAMAY	88	1.7	7.9	3.18	2.2	8.2	12
GAMARET	91	1.3	6.2	3.27	1.4	7.4	9
GARANOIR	93	1.7	4.7	3.47	1.0	6.8	9

Maturation du Chasselas

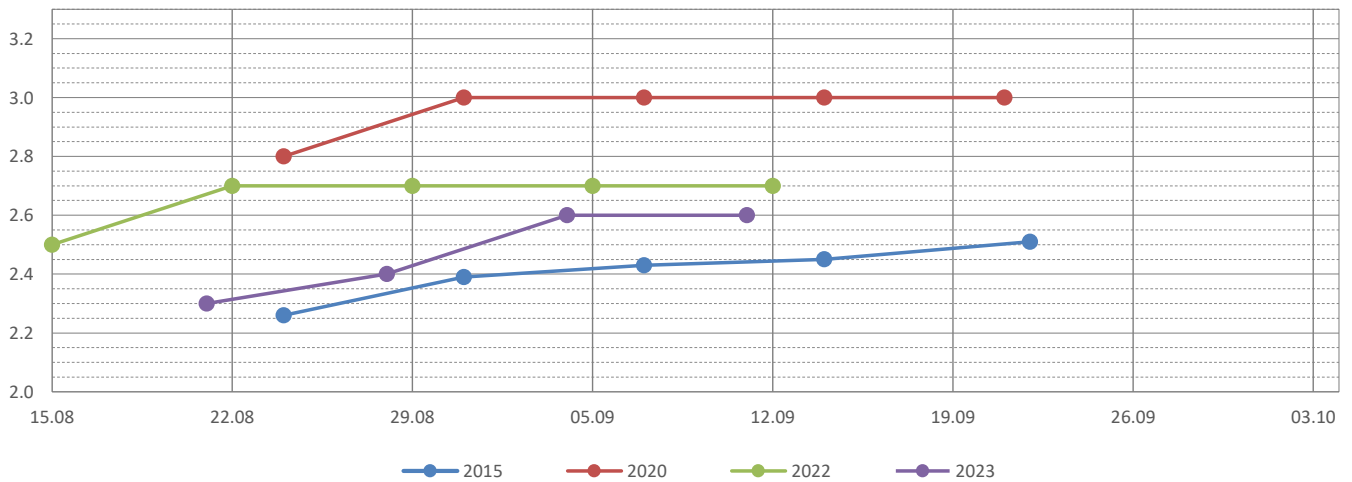
Teneur en sucre [°Oe]



Acidité totale [g/l]

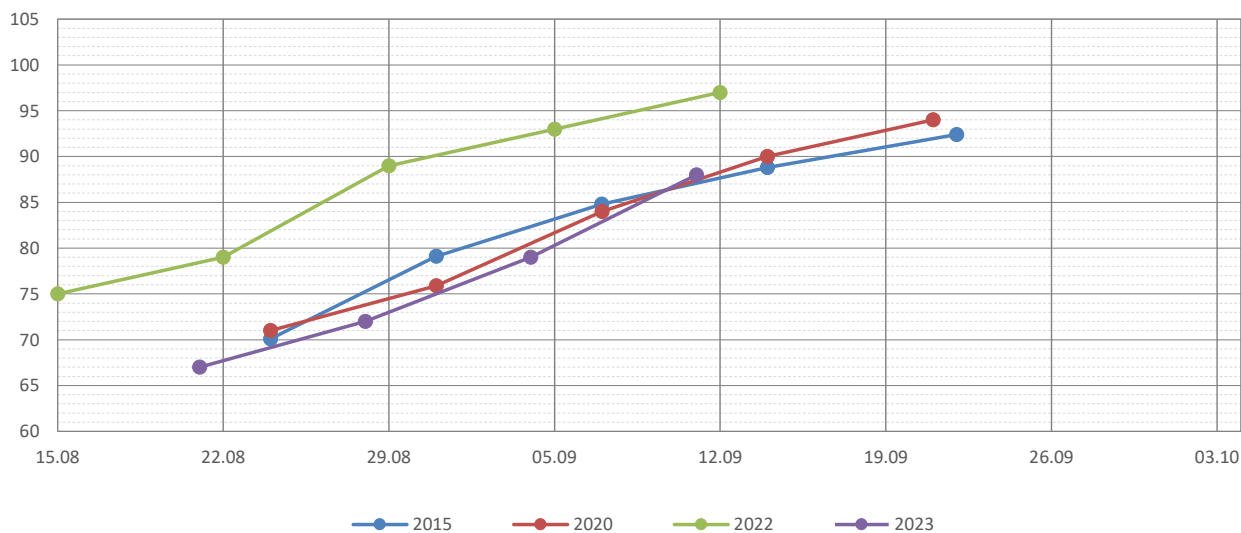


Poids de la baie [g]

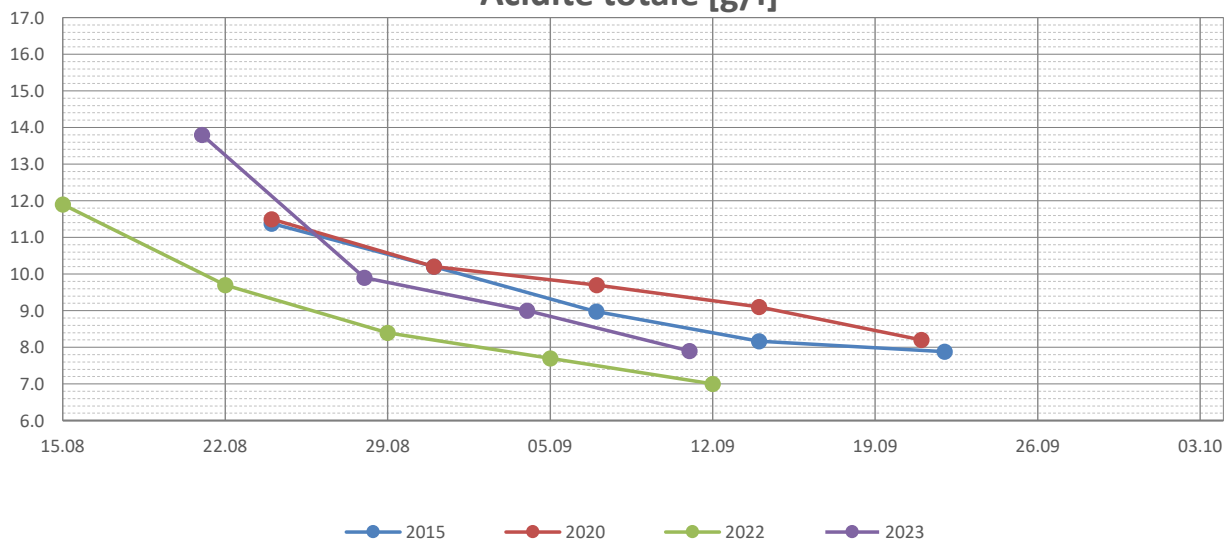


Maturation du GAMAY

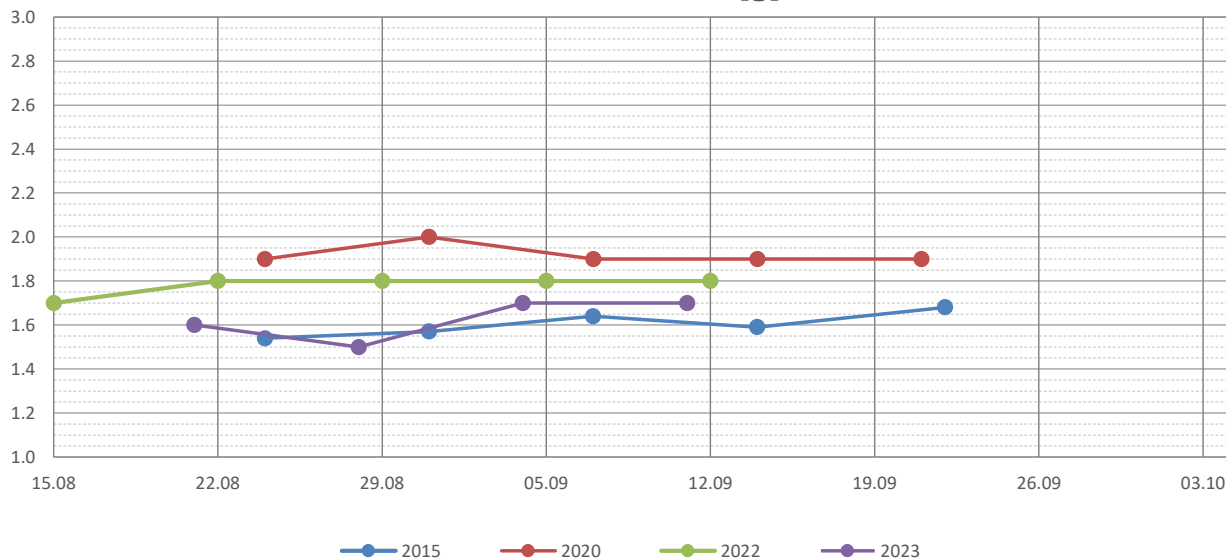
Teneur en sucre [°Oe]



Acidité totale [g/l]

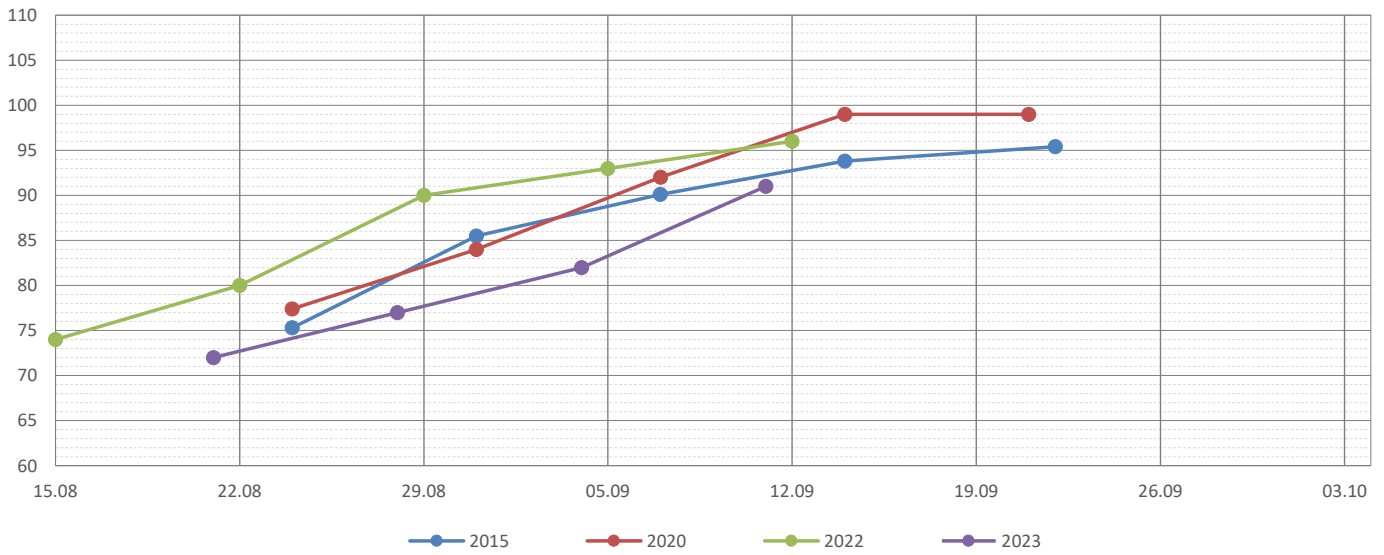


Poids de la baie [g]

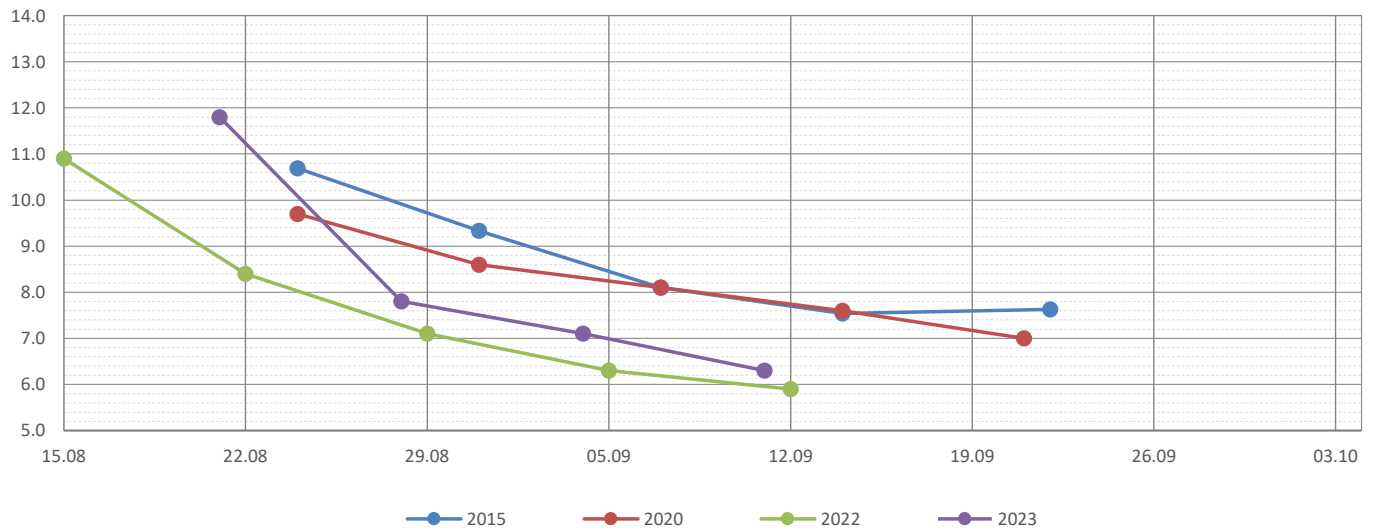


Maturation du PINOT NOIR

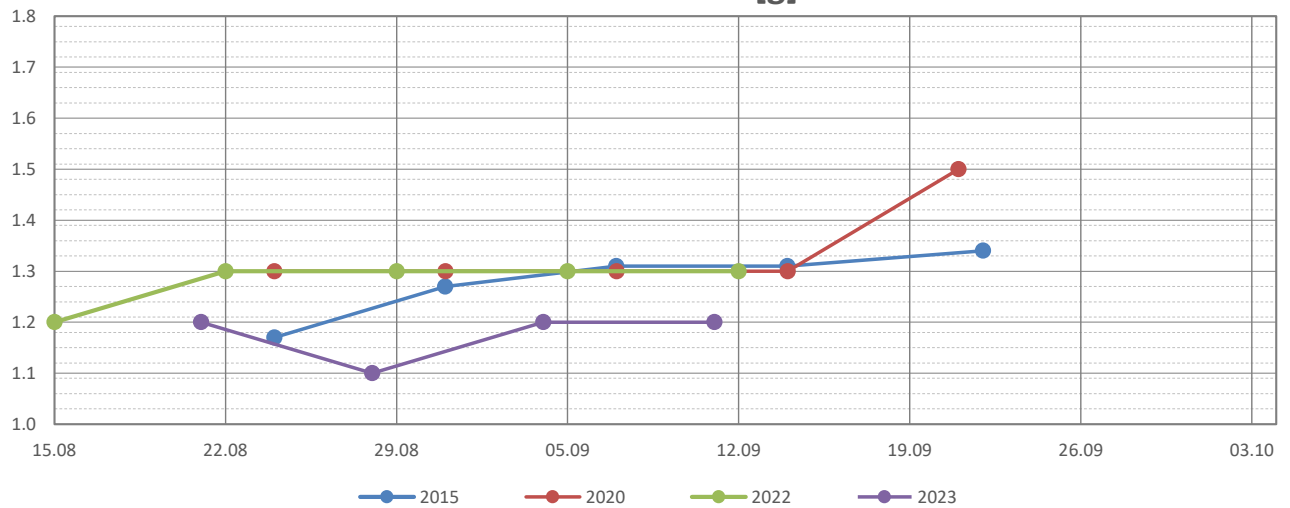
Teneur en sucre [°Oe]



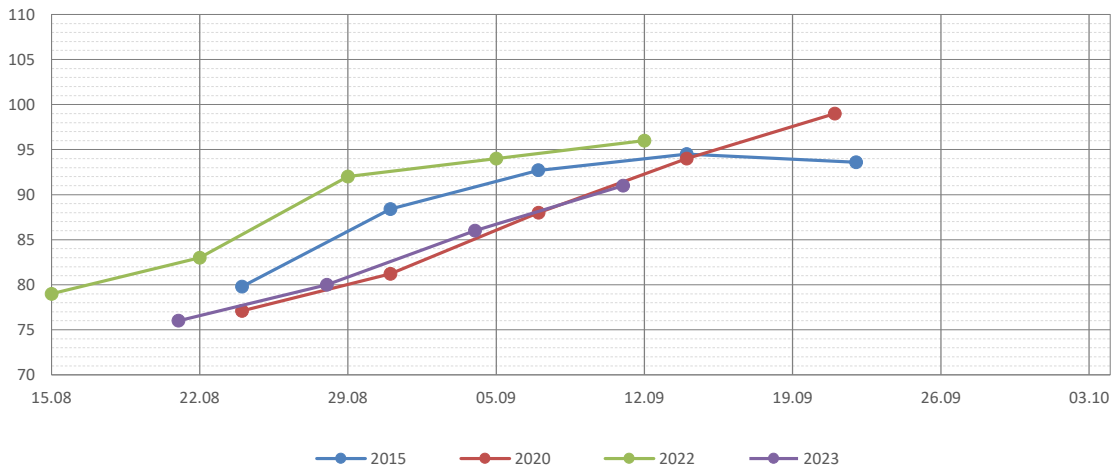
Acidité totale [g/l]



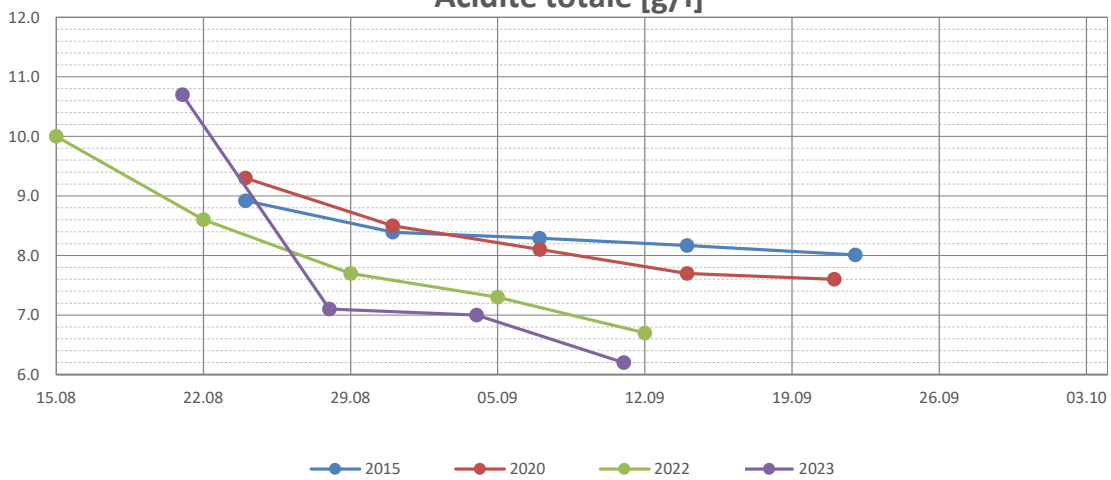
Poids de la baie [g]



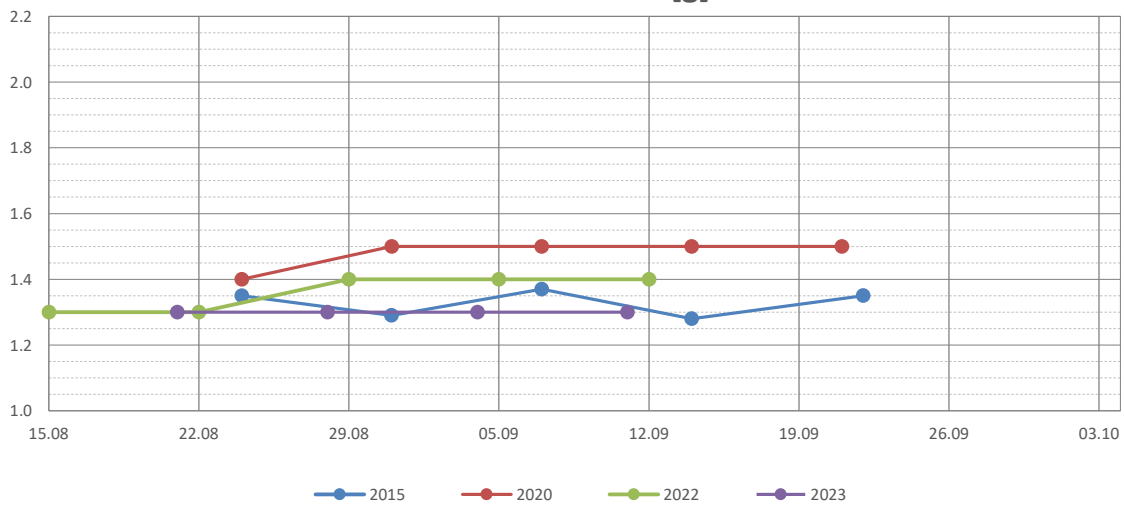
Teneur en sucre [°Oe]



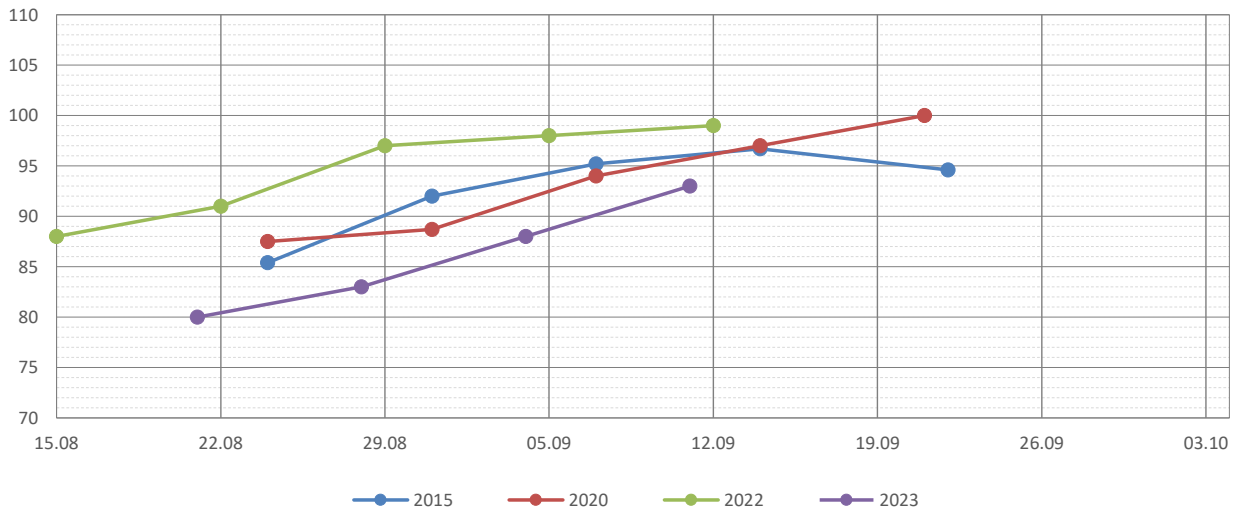
Acidité totale [g/l]



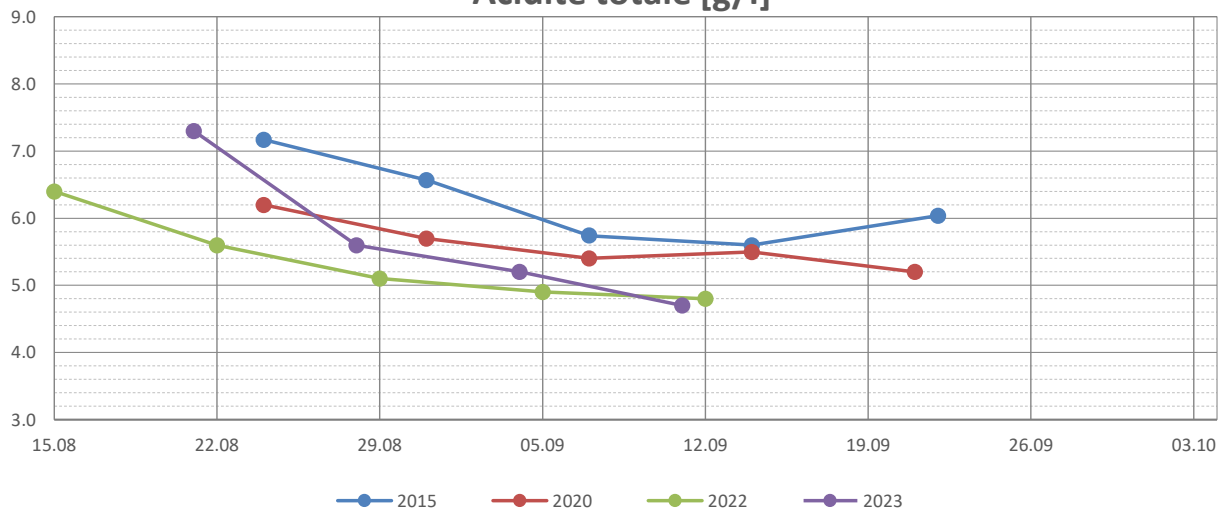
Poids de la baie [g]



Teneur en sucre [°Oe]



Acidité totale [g/l]



Poids de la baie [g]

