

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	2.1	4.4	3.42	1.6	5.7	11
CH402	Aigle	450							
CH403	Bex	500	62	2.5	6.3	3.25	2.8	5.9	11
CH404	Aigle	500	65	1.8	6.1	3.27	2.3	6.2	11
CH405	Ollon	500							
CH406	Villeneuve	450							
CH407	Yvorne	400	61	2.7	6.3	3.27	2.5	6.2	12
CH408	Yvorne	500	61	2.2	6.3	3.27	2.5	6.2	11
CH409	Yvorne	500	60	2.2	6.8	3.24	2.6	6.9	11
Moyenne du Chablais			63	2.2	6.0	3.29	2.4	6.2	11

Cépage : **CHASSELAS**

Région : **LAVAUX**

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	51	2.5	7.4	3.24	3.3	6.3	16
CH302	Chardonne	550	63	1.7	7.1	3.24	2.6	7.2	14
CH303	Chexbres	480	62	2.4	5.9	3.33	2.5	6.0	16
CH304	Corseaux	440	65	2.2	5.8	3.36	2.3	6.1	16
CH305	Bourg-en-Lavaux	400	63	2.6	6.2	3.31	2.3	6.7	15
CH306	Epesses	500	61	1.9	6.7	3.28	2.6	6.9	14
CH307	Grandvaux	400	66	2.4	5.4	3.34	1.9	6.3	11
CH308	Lutry	500	64	2.7	5.7	3.29	2.4	5.7	11
CH309	Montreux	450	67	2.6	5.4	3.31	1.9	5.5	11
CH310	Blonay	490	59	2.9	6.6	3.21	2.8	5.7	12
CH311	Puidoux	380	62	1.4	6.8	3.21	2.7	6.5	11
CH312	Puidoux	400	67	1.9	6.5	3.23	2.2	7.1	11
CH313	Puidoux	480	63	2.3	6.7	3.22	2.5	6.4	11
CH314	Puidoux	460	65	2.4	6.0	3.31	2.3	6.5	13
CH315	Pully	400	68	2.4	6.2	3.24	1.9	6.9	10
CH316	Riex	460	64	2.5	6.4	3.24	2.5	6.3	11
CH317	Rivaz	420	61	2.3	5.8	3.31	2.3	5.8	13
CH318	St-Légier	544	59	2.5	6.3	3.29	2.8	5.9	13
CH319	Veytaux	390	59	2.3	6.8	3.28	3.2	6.0	15
CH320	Villette	400	67	2.4	6.1	3.28	2.2	6.2	11
CH321	Villette	500	69	2.3	6.4	3.23	2.2	6.7	10
Moyenne de Lavaux			63	2.3	6.3	3.27	2.5	6.3	13

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	60	2.5	7.0	3.18	2.8	6.2	10
CH202	Bonvillars	480	58	2.8	7.2	3.18	3.0	6.1	12
CH203	Chabrey	530	61	2.6	6.6	3.17	2.5	6.1	9
CH204	Champagne	450	55	2.4	6.9	3.20	2.9	6.6	14
CH205	Concise	450	51	2.0	7.5	3.16	3.0	6.7	15
CH206	Concise	515	54	2.4	7.3	3.16	2.9	6.4	12
CH207	Method	445	54	2.0	7.5	3.14	2.9	6.4	10
CH208	Vallamand	480	60	2.9	6.5	3.15	2.6	5.7	8
Moyenne de Bonvillars/Côtes-de-l'Orbe/Vully			57	2.4	7.1	3.17	2.8	6.3	11

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	60	2.7	6.9	3.15	2.7	6.3	9
CH102	Aubonne	480	61	2.4	6.8	3.17	2.6	6.2	9
CH103	Begnins	450	62	2.7	6.7	3.18	2.6	6.2	10
CH104	Bougy-Villars	525	64	2.1	6.6	3.18	2.4	6.7	8
CH105	Bougy-Villars	510							
CH106	Bursinel	400	69	2.3	6.3	3.23	2.3	6.4	9
CH107	Crans	420	62	2.4	6.9	3.16	2.4	6.6	8
CH108	Dully	400	61	2.8	6.6	3.18	2.6	6.0	10
CH109	Echandens	415	66	1.8	6.4	3.19	2.0	7.0	9
CH110	Essertines/Rolle	550	65	2.8	6.3	3.21	2.4	6.0	9
CH111	Etoy	467	64	2.4	6.2	3.23	2.3	6.1	9
CH112	Féchy	450	70	1.9	6.4	3.23	1.8	7.3	10
CH113	Gilly	400	64	2.4	6.7	3.17	2.3	7.0	11
CH114	Givrins	400	58	2.1	8.0	3.06	2.7	7.3	12
CH115	Lavigny	450	59	2.7	6.8	3.16	2.5	6.0	15
CH116	Luins	500	59	2.8	7.0	3.17	2.9	6.2	11
CH117	Perroy	450	63	2.0	6.7	3.21	2.7	6.3	11
CH118	Mont-s/Rolle	450	67	2.6	5.9	3.27	2.3	6.2	9
CH119	Morges	460	63	2.8	6.4	3.21	2.4	6.1	12
CH120	Nyon	420	61	2.9	6.5	3.22	2.7	6.0	10
CH121	Préverenges	450	67	1.8	6.7	3.18	1.9	7.2	13
CH122	Signy-Avenex	460	66	2.0	6.4	3.19	2.1	6.8	10
CH123	St-Prex	470	63	2.5	6.4	3.14	2.0	6.5	9
CH124	Vinzel	470	63	2.8	6.7	3.22	2.8	6.3	12
CH125	Vufflens-le-Château	460	59	2.2	7.3	3.11	2.5	6.8	9
CH126	Yens	470	57	3.3	6.7	3.21	2.8	5.9	12
CH127	Yens	480	63	2.1	6.9	3.18	2.5	7.0	9
Moyenne de La Côte			63	2.4	6.7	3.19	2.4	6.5	10

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	70	1.2	9.0	3.14	3.4	8.1	12
GY403	Aigle	500	74	1.4	9.1	3.11	3.3	8.4	14

LAVAUX

GY301	Blonay	550	67	1.4	9.1	3.17	3.4	8.2	17
GY302	Chardonne	580	68	1.5	9.4	3.12	3.5	8.4	13
GY303	Lutry	470	67	1.6	9.8	3.11	4.0	8.4	15
GY304	Pully	500	75	1.2	9.3	3.07	2.8	8.8	10

BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE/VULLY

GY201	Arnex-Orbe	520	72	1.6	10.1	3.05	4.1	8.5	11
GY202	Chabrey	530	72	1.7	9.6	3.03	3.2	8.8	8
GY203	Champagne	450	70	1.9	9.1	3.09	3.2	8.2	14
GY204	Concise	480	67	1.4	9.7	3.05	3.2	8.4	11
GY205	La Sarraz	470	70	1.4	9.8	3.02	3.3	8.8	10
GY206	Method	445	68	0.9	9.7	3.03	2.9	9.2	9
GY207	Valeyres-s/Rances	500	68	1.7	10.6	2.98	3.7	9.2	9

LA COTE

GY101	Begnins	460	68	2.2	10.0	3.08	3.8	8.2	14
GY102	Begnins	500	73	1.5	10.6	3.01	4.1	8.7	12
GY103	Commugny	420	70	1.5	11.7	2.96	4.6	9.1	11
GY104	Echandens	415	73	1.3	9.9	3.06	3.1	9.2	12
GY105	Etoy	467	78	1.9	10.3	3.01	3.8	8.7	11
GY106	Givrins	480	68	1.3	11.0	2.98	3.9	9.5	14
GY107	Perroy	450	69	1.5	9.6	3.06	3.4	8.6	12
GY108	Morges	420	75	1.6	10.4	3.03	3.9	9.0	17
GY109	Nyon	450	76	1.6	10.4	3.06	4.7	8.2	16
GY110	Tartegnin	470	76	1.5	10.2	3.06	4.3	8.3	13
GY111	Vufflens-le-Château	470	81	2.2	9.2	3.08	2.6	9.0	11
GY112	Yens	480	73	1.3	10.2	3.08	4.1	8.6	14
GY113	Yens	550	76	2.0	9.7	3.07	3.3	8.9	11

Moyenne cantonale du Gamay

72 1.5 9.9 3.06 3.6 8.7 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							
GT402	Aigle	515	69	1.3	5.3	3.50	2.2	7.0	18
LAVAUX									
GT301	Cully	630	59	1.6	8.1	3.06	2.2	8.5	13
GT302	Pully	400	74	1.6	5.7	3.27	1.4	7.3	11
BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE									
GT201	Agiez	520	77	1.2	7.9	3.00	2.2	8.1	8
GT202	Bonvillars	480	80	1.6			2.4	6.8	10
GT203	Concise	470	80	1.3	7.0	3.05	2.2	7.0	9
GT204	Method	445	77	1.1	7.7	2.96	1.8	8.1	5
LA COTE									
GT101	Allaman	400	85	0.8	7.5	3.02	2.0	7.6	9
GT102	Begnins	500	86	1.4	7.7	2.95	2.5	7.5	7
GT103	Dully	400	89	1.2	7.1	3.01	1.9	7.1	8
GT104	Gilly	430	91	1.3	6.5	3.06	1.9	6.5	8
GT105	Givrins	480	84	1.4	7.3	2.99	2.3	7.0	7
GT106	Morges	420	87	1.4	6.8	3.03	1.9	6.6	8
GT107	Lonay	415	85	1.1	7.5	3.01	1.7	8.3	9
GT108	Yens	550	83	1.2	7.8	2.98	1.6	8.7	7
Moyenne cantonale du Gamaret			80	1.3	7.1	3.06	2.0	7.5	9

Cépage : **GARANOIR**

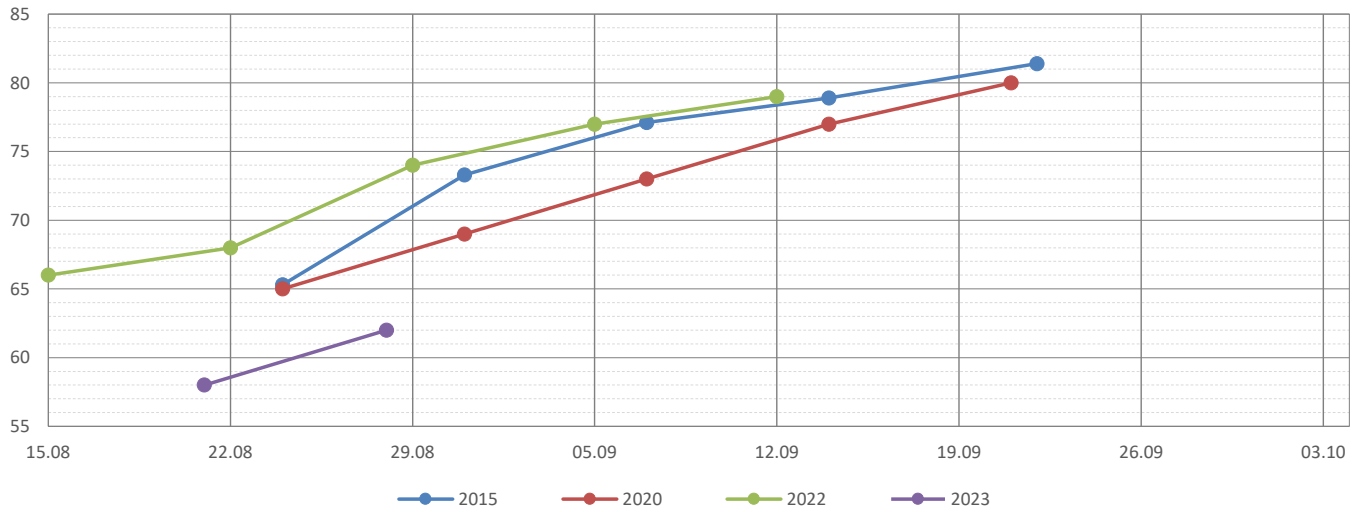
n° de parcelle	Lieu de production	altitude [m]	sondage [°Oe]	poids moyen de la baie [g]	acidité totale [g/l]	pH	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	indice formol
CHABLAIS									
GR401	Villeneuve	450	79	1.8	5.8	3.34	1.7	7.0	16
LAVAUX									
GR301	Pully	400	83	1.3	6.5	3.17	1.7	7.3	11
BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE									
GR201	Bonvillars	530	80	1.7	6.4	3.14	1.7	6.9	9
GR202	Method	445	78	1.7	6.0	3.18	1.6	7.0	7
LA COTE									
GR101	Allaman	400	82	0.8	5.6	3.22	1.4	6.9	9
GR102	Begnins	500	86	2.1	5.9	3.22	2.2	6.1	9
GR103	Bougy-Villars	520	87	1.3	4.9	3.33	1.5	5.9	7
GR104	Dully	400	86	1.6	5.2	3.27	1.3	6.5	7
GR105	Dully	400	86	1.5	4.8	3.30	1.2	6.0	9
GR106	Gilly	430	81	1.7	5.1	3.27	1.3	6.4	10
GR107	Lonay	415	86	1.7	5.6	3.24	1.1	7.2	10
GR108	Morges	420	84	1.6	5.0	3.30	1.3	6.0	10
GR109	Yens	555	84	2.1	6.1	3.21	1.6	7.2	10
Moyenne cantonale du Garanoir			83	1.6	5.6	3.25	1.5	6.7	9

MOYENNES CANTONALES

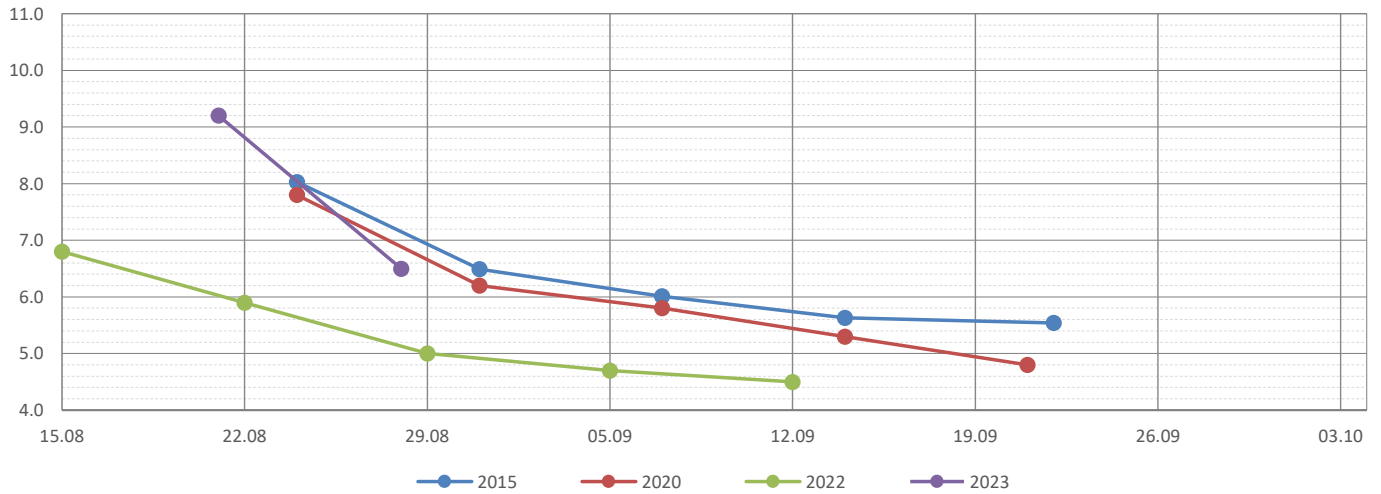
	sondage [°Oe]	poids moyen de la baie [g]	acidité totale [g/l]	pH	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	indice formol
CHASSELAS	62	2.4	6.5	3.22	2.5	6.4	11
PINOT NOIR	77	1.1	7.8	3.20	3.0	7.3	12
GAMAY	72	1.5	9.9	3.06	3.6	8.7	12
GAMARET	80	1.3	7.1	3.06	2.0	7.5	9
GARANOIR	83	1.6	5.6	3.25	1.5	6.7	9

Maturation du Chasselas

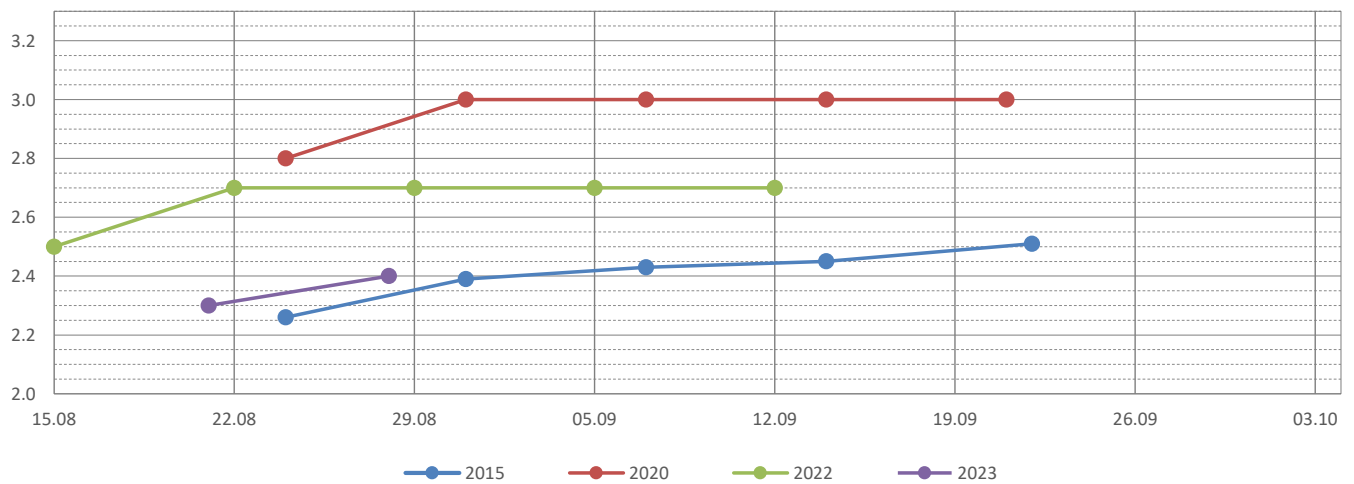
Teneur en sucre [°Oe]



Acidité totale [g/l]

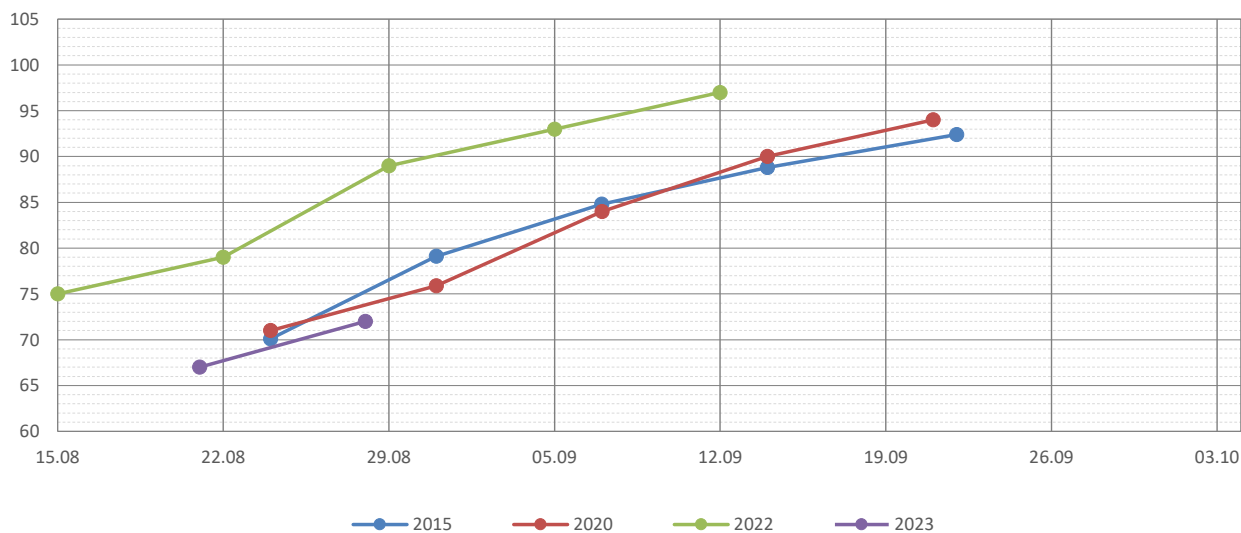


Poids de la baie [g]

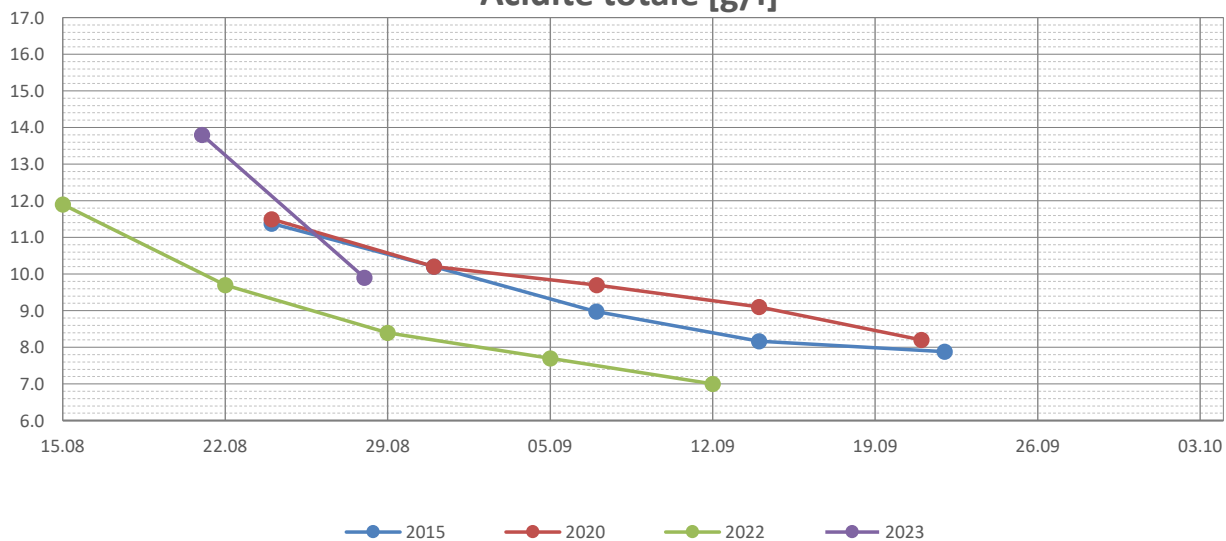


Maturation du GAMAY

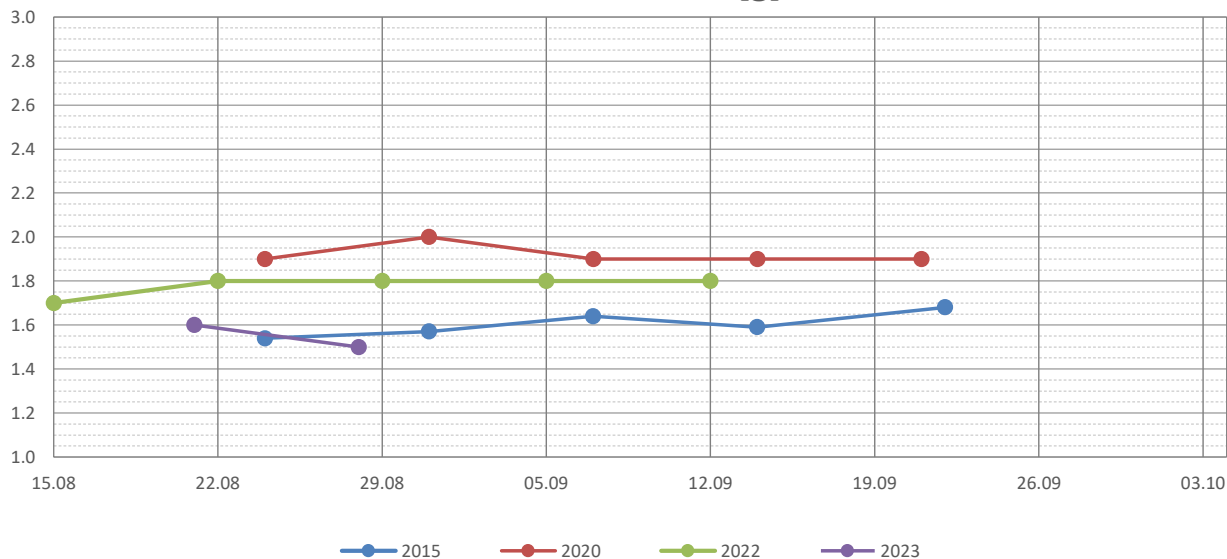
Teneur en sucre [°Oe]



Acidité totale [g/l]

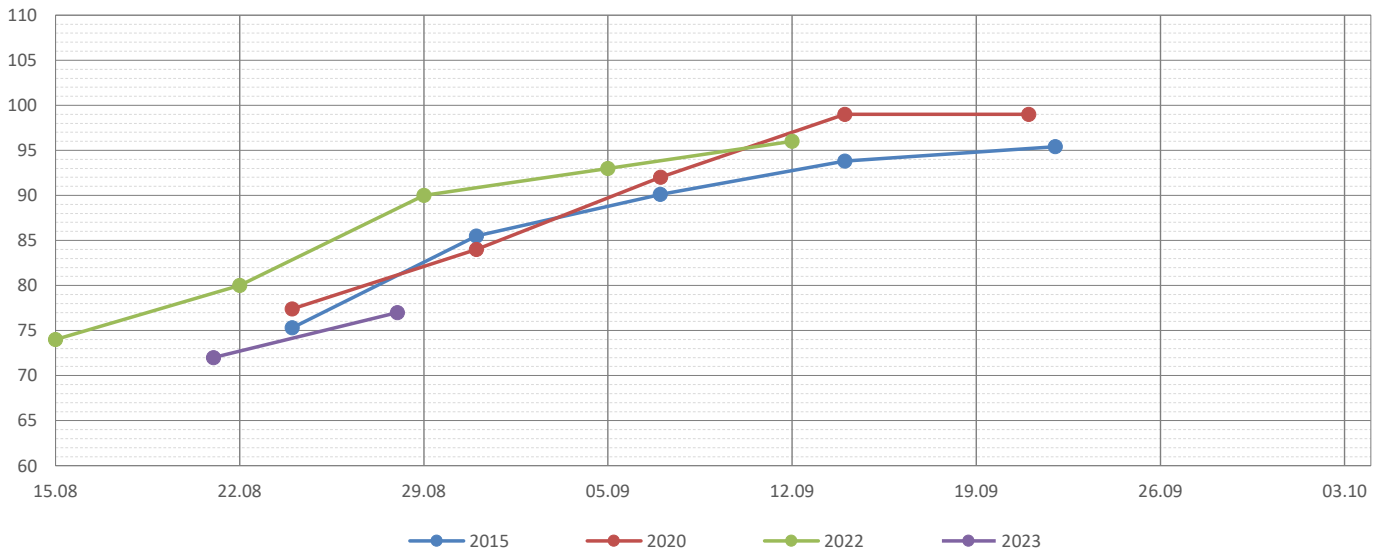


Poids de la baie [g]

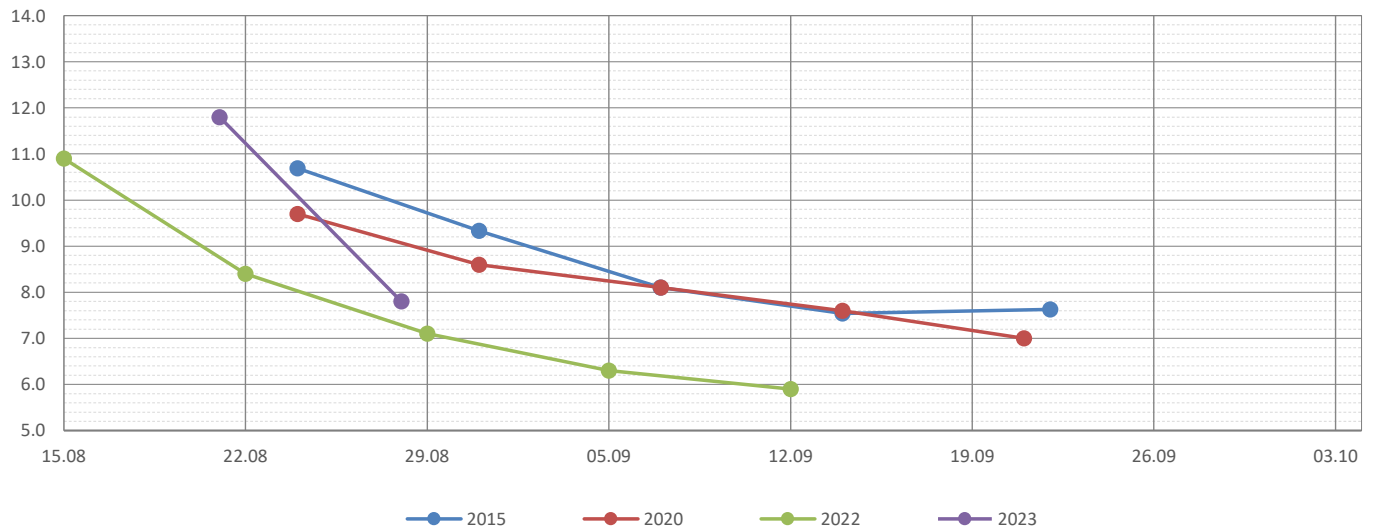


Maturation du PINOT NOIR

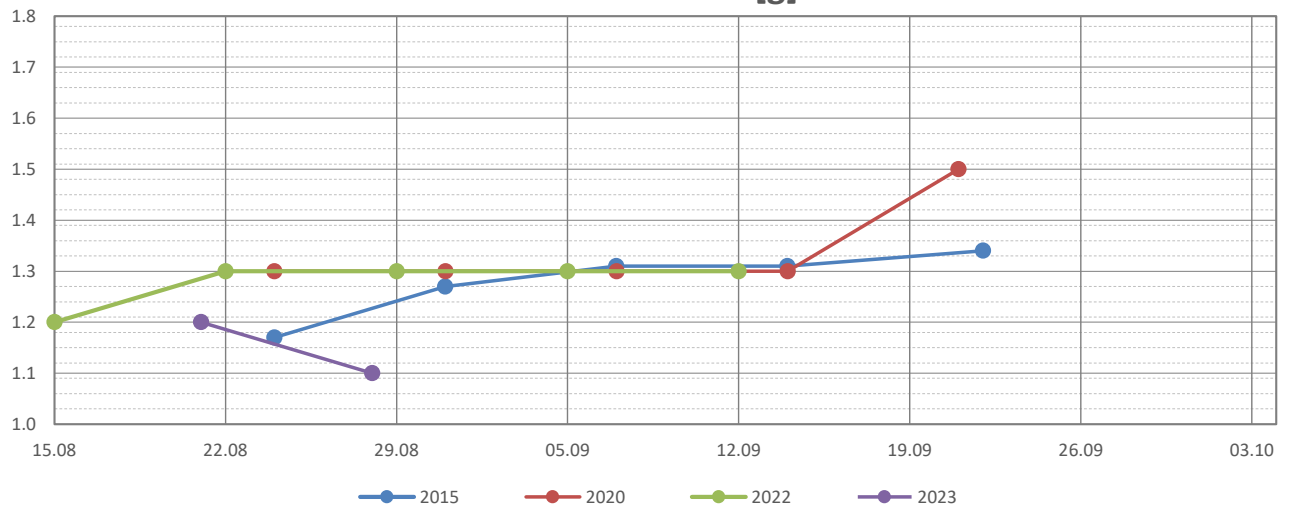
Teneur en sucre [°Oe]



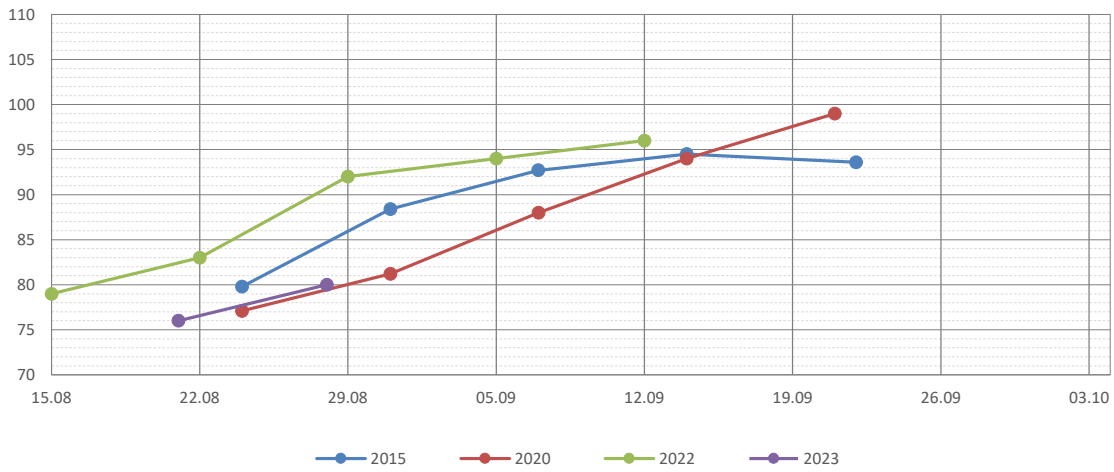
Acidité totale [g/l]



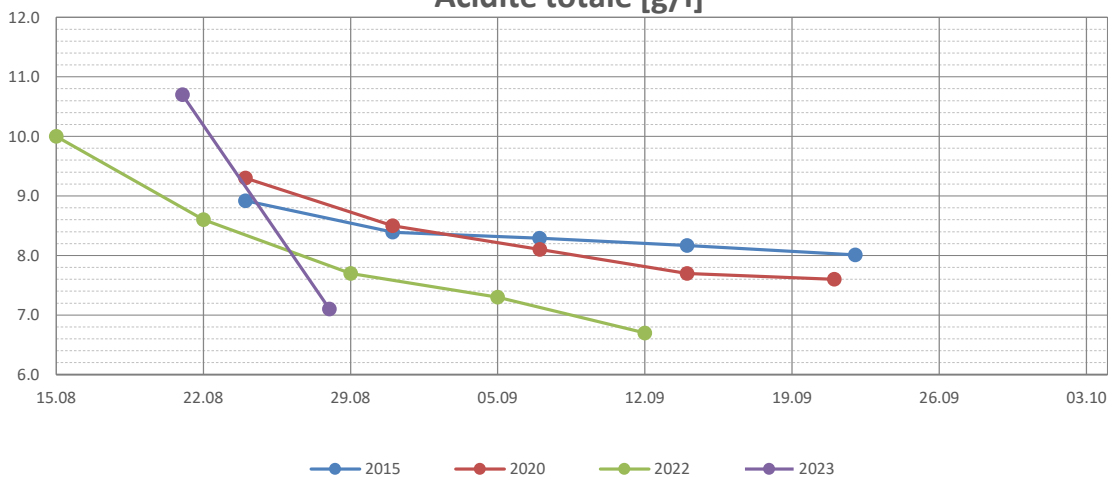
Poids de la baie [g]



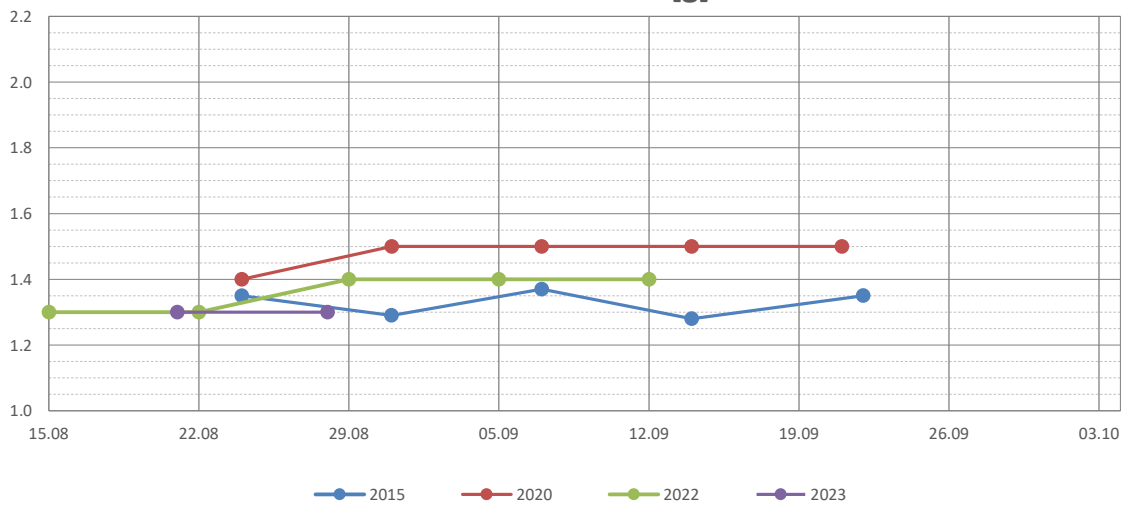
Teneur en sucre [°Oe]



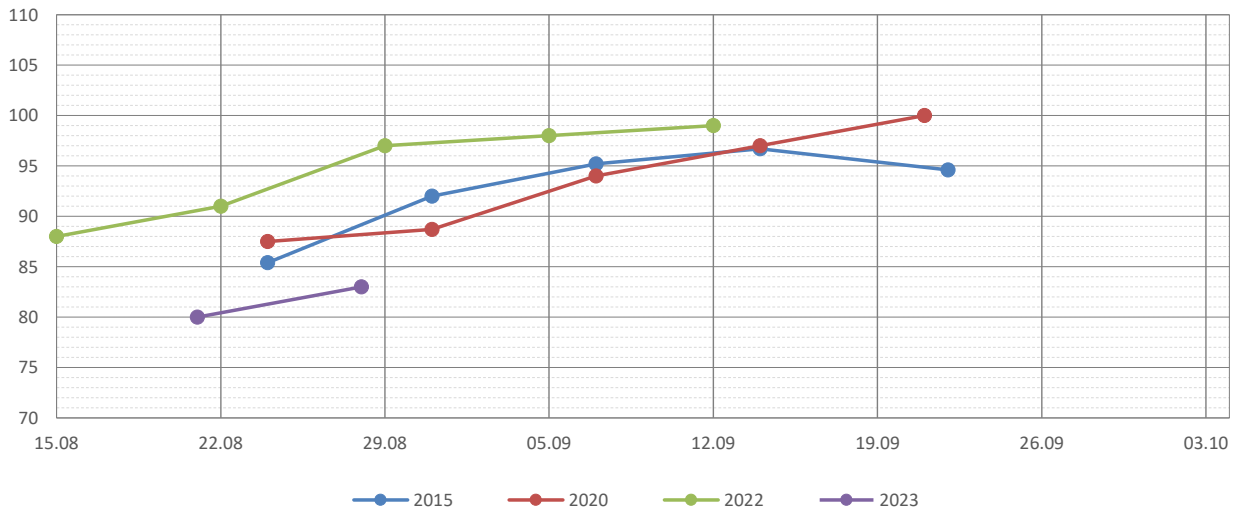
Acidité totale [g/l]



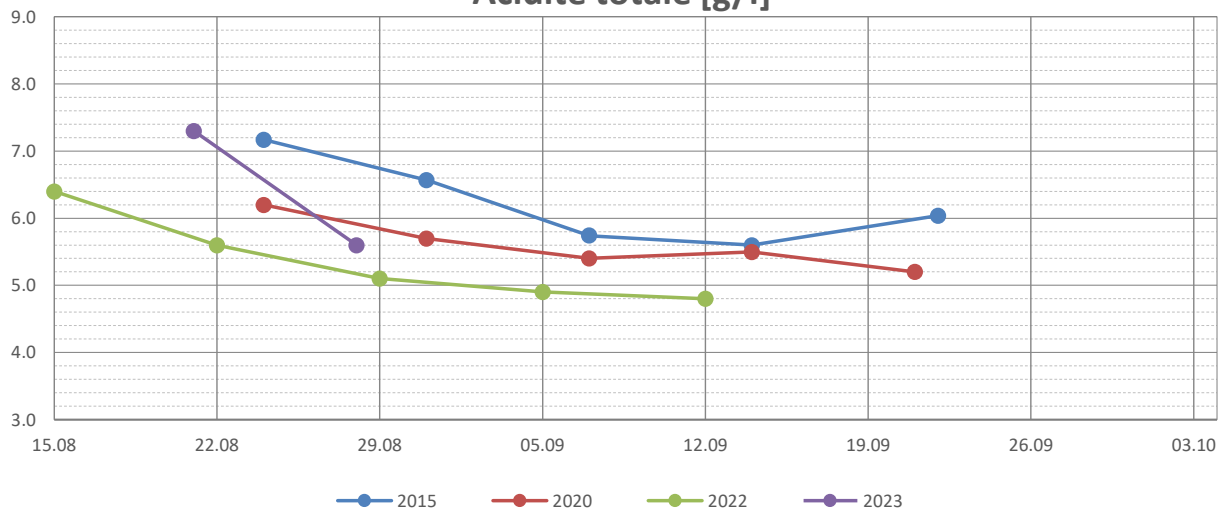
Poids de la baie [g]



Teneur en sucre [°Oe]



Acidité totale [g/l]



Poids de la baie [g]

