

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	2.4	3.8	3.47	1.1	5.5	11
CH402	Aigle	450	60	2.8	5.7	3.32	2.3	5.8	12
CH403	Bex	500	64	2.6	6.2	3.26	2.4	5.8	11
CH404	Aigle	500	66	2.1	5.4	3.28	1.4	6.2	10
CH405	Ollon	500	63	2.6	6.1	3.20	2.2	5.7	8
CH406	Villeneuve	450	64	2.7	6.0	3.28	2.3	5.7	12
CH407	Yvorne	400	63	2.7	5.3	3.34	2.0	5.8	12
CH408	Yvorne	500	64	2.5	5.6	3.27	1.9	5.9	10
CH409	Yvorne	500							
Moyenne du Chablais			64	2.5	5.5	3.30	1.9	5.8	11

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	54	2.7	6.7	3.25	2.8	5.9	16
CH302	Chardonne	550	65	1.8	6.3	3.27	2.1	6.7	13
CH303	Chexbres	480	63	2.5	5.4	3.36	2.0	5.6	14
CH304	Corseaux	440	67	2.5	5.3	3.37	1.8	6.1	13
CH305	Bourg-en-Lavaux	400							
CH306	Epesses	500	65	2.5	5.5	3.34	1.7	6.4	14
CH307	Grandvaux	400	69	2.6	4.6	3.38	1.4	5.7	10
CH308	Lutry	500	67	2.8	5.1	3.31	1.7	5.4	10
CH309	Montreux	450	68	2.5	4.5	3.33	1.4	5.3	10
CH310	Blonay	490	63	2.9	5.8	3.24	2.3	5.5	11
CH311	Puidoux	380	67	2.5	6.1	3.25	2.0	6.3	10
CH312	Puidoux	400	69	2.2	5.7	3.28	1.6	6.6	10
CH313	Puidoux	480	67	2.5	5.9	3.27	2.1	6.0	10
CH314	Puidoux	460	68	2.5	5.4	3.35	1.7	6.1	11
CH315	Pully	400	72	2.2	5.8	3.24	1.4	6.9	10
CH316	Riex	460	68	2.4	5.9	3.25	2.0	6.1	11
CH317	Rivaz	420	64	2.5	5.3	3.34	2.0	5.7	12
CH318	St-Légier	544	62	2.4	5.8	3.31	1.9	6.0	12
CH319	Veytaux	390	62	2.4	6.1	3.29	2.5	6.0	13
CH320	Villette	400	66	2.5	6.0	3.28	1.8	6.2	10
CH321	Villette	500	69	2.5	5.8	3.23	1.6	6.2	8
Moyenne de Lavaux			66	2.5	5.7	3.30	1.9	6.0	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	64	2.4	6.4	3.19	2.0	6.2	8
CH202	Bonvillars	480	64	2.8	6.2	3.20	2.2	5.9	10
CH203	Chabrey	530	67	2.3	5.7	3.18	1.8	5.9	7
CH204	Champagne	450	60	2.5	6.3	3.24	2.2	6.2	12
CH205	Concise	450	60	2.1	6.5	3.16	1.9	6.2	11
CH206	Concise	515	60	2.4	6.3	3.20	2.0	6.0	10
CH207	Method	445	61	2.4	6.4	3.18	1.9	6.1	8
CH208	Vallamand	480	64	3.4	6.1	3.14	2.3	5.1	6
Moyenne de Bonvillars/Côtes-de-l'Orbe/Vully			62	2.5	6.2	3.19	2.0	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							
CH102	Aubonne	480	64	2.6	6.2	3.18	1.8	6.2	8
CH103	Begnins	450	67	2.8	6.1	3.21	2.0	5.8	8
CH104	Bougy-Villars	525	68	2.5	6.0	3.21	1.9	6.1	6
CH105	Bougy-Villars	510	66	2.8	6.0	3.21	1.8	6.3	8
CH106	Bursinel	400	71	2.3	5.6	3.25	1.5	5.9	6
CH107	Crans	420	67	2.2	6.2	3.20	1.7	6.3	8
CH108	Dully	400	65	2.9	6.0	3.21	2.0	5.9	9
CH109	Echandens	415	69	2.3	5.7	3.21	1.4	6.4	7
CH110	Essertines/Rolle	550	69	3.0	5.6	3.23	1.8	5.8	7
CH111	Etoy	467	68	2.3	5.6	3.23	1.8	5.8	7
CH112	Féchy	450	73	2.2	5.8	3.26	1.2	7.2	8
CH113	Gilly	400	69	2.7	5.9	3.23	1.6	6.5	10
CH114	Givrins	400	65	2.7	6.4	3.15	1.9	6.5	10
CH115	Lavigny	450	65	3.3	5.9	3.18	1.8	5.7	13
CH116	Luins	500	66	3.0	6.1	3.23	2.1	5.9	8
CH117	Perroy	450	66	3.0	6.0	3.23	1.9	6.3	9
CH118	Mont-s/Rolle	450	71	2.8	5.5	3.29	1.8	5.9	8
CH119	Morges	460	66	2.8	5.7	3.25	1.9	5.9	10
CH120	Nyon	420	65	3.0	5.8	3.24	2.0	5.8	8
CH121	Préverenges	450	68	2.6	5.8	3.21	1.4	7.0	12
CH122	Signy-Avenex	460	70	2.3	5.5	3.24	1.5	6.3	9
CH123	St-Prex	470	67	2.7	5.7	3.17	1.4	6.1	8
CH124	Vinzel	470	67	3.0	5.5	3.29	1.9	5.8	10
CH125	Vufflens-le-Château	460	66	2.9	5.9	3.18	1.7	5.8	8
CH126	Yens	470	62	3.2	5.9	3.23	2.0	5.8	11
CH127	Yens	480	68	2.4	6.2	3.18	2.0	6.3	9
Moyenne de La Côte			67	2.7	5.9	3.22	1.8	6.1	9

Cépage : **PINOT NOIR**

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

PN401	Bex	500	84	1.3	6.2	3.40	2.3	6.9	16
PN402	Aigle	580	83	1.3	6.1	3.39	2.3	6.7	16
PN403	Villeneuve	400	74	1.4	7.9	3.21	3.2	7.3	12
PN404	Yvorne	500							

LAVAUX

PN301	Blonay	480	82	1.4	6.0	3.40	2.3	6.6	17
PN302	Chardonne	570	81	1.3	6.3	3.33	2.1	6.9	14
PN303	Grandvaux	400	85	1.3	5.7	3.45	2.6	6.3	17
PN304	Pully	500	85	1.1	6.4	3.34	2.0	7.0	14
PN305	Riex	560	83	1.3	7.4	3.19	2.2	7.9	12
PN306	Villette	550	78	1.8	7.3	3.22	2.6	7.2	9

BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE/VULLY

PN201	Arnex-Orbe	520	80	1.4	7.9	3.17	3.1	7.2	8
PN202	Bonvillars	480	80	1.5	8.0	3.13	2.6	7.6	11
PN203	Champagne	450	77	1.4	7.3	3.22	2.5	7.1	11
PN204	Concise	520	77	1.2	7.9	3.15	2.4	8.0	10
PN205	Concise	435	80	1.4	7.4	3.25	2.7	7.2	14
PN206	Eclépens	470	83	1.0	6.9	3.22	2.1	7.1	8
PN207	Method	445	80	0.9	7.0	3.20	1.8	7.7	7
PN208	Valeyres-s/Rances	500	78	1.4	8.2	3.17	3.2	7.4	11
PN209	Montmagny	550	77	0.8	8.7	3.23	2.9	8.0	12

LA COTE

PN101	Begnins	500	80	1.0	8.0	3.18	2.6	7.5	8
PN102	Bougy-Villars	500	84	1.1	7.2	3.23	2.1	7.2	9
PN103	Bursins	550	82	1.7	6.5	3.30	2.5	6.7	10
PN104	Commugny	420	79	1.0	7.9	3.20	2.9	7.5	9
PN105	Crans	410	84	1.0	7.3	3.25	2.6	7.3	12
PN106	Echandens	415	88	1.3	6.7	3.29	2.2	7.2	10
PN107	Gilly	430	85	1.3	6.9	3.29	2.4	6.9	13
PN108	Gilly	440	84	1.1	6.7	3.29	2.4	7.0	13
PN109	Givrins	480	82	1.1	7.4	3.19	2.2	7.4	11
PN110	Gland	460	84	1.2	6.9	3.23	2.2	7.1	9
PN111	Perroy	450	81	0.9	6.6	3.29	2.1	7.2	12
PN112	Morges	420	84	1.2	6.9	3.24	2.1	7.3	12
PN113	Vufflens-le-Château	470	87	1.1	7.1	3.19	1.9	7.8	8
PN114	Yens	500	87	1.0	6.8	3.26	1.9	7.2	7

Moyenne cantonale du Pinot Noir 82 1.2 7.1 3.25 2.4 7.2 11

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	73	1.7	8.4	3.16	2.9	8.1	13
GY403	Aigle	500	77	1.5	8.2	3.17	2.4	8.3	13

LAVAUX

GY301	Blonay	550	73	1.8	9.0	3.17	3.1	8.6	16
GY302	Chardonne	580	77	1.6	8.4	3.15	2.9	8.2	12
GY303	Lutry	470	76	1.7	8.8	3.15	3.3	7.9	14
GY304	Pully	500	82	1.3	7.9	3.18	2.1	8.4	12

BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE/VULLY

GY201	Arnex-Orbe	520	78	1.6	9.4	3.11	3.4	8.5	11
GY202	Chabrey	530	84	1.8	9.3	3.06	2.6	8.8	9
GY203	Champagne	450	80	1.9	8.4	3.16	2.5	8.5	14
GY204	Concise	480	80	1.8	8.7	3.13	2.8	8.4	12
GY205	La Sarraz	470	78	1.7	8.9	3.08	2.7	8.6	9
GY206	Method	445	77	1.3	8.6	3.12	2.3	8.6	8
GY207	Valeyres-s/Rances	500	77	1.8	9.0	3.09	2.5	8.5	10

LA COTE

GY101	Begnins	460	76	1.9	9.2	3.10	3.4	8.1	12
GY102	Begnins	500	81	1.7	9.5	3.09	3.3	8.4	10
GY103	Commugny	420	76	1.7	10.5	3.02	3.8	8.9	11
GY104	Echandens	415	82	1.7	9.5	3.07	3.0	9.2	12
GY105	Etoy	467	84	1.6	9.2	3.08	2.9	9.0	10
GY106	Givrins	480	76	1.4	9.6	3.06	3.1	8.8	12
GY107	Perroy	450	80	1.7	8.4	3.14	2.8	8.0	11
GY108	Morges	420	82	1.6	8.9	3.11	2.4	8.7	14
GY109	Nyon	450	79	1.9	9.4	3.13	3.8	8.1	13
GY110	Tartegnin	470	81	2.3	9.4	3.13	3.8	8.1	12
GY111	Vufflens-le-Château	470	87	1.6	8.9	3.08	2.2	9.0	9
GY112	Yens	480	78	2.0	9.5	3.12	3.6	8.5	14
GY113	Yens	550	80	1.6	9.0	3.12	2.8	8.7	11

Moyenne cantonale du Gamay

79 1.7 9.0 3.11 2.9 8.5 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	88	1.3	6.1	3.24	1.8	6.9	8
GT402	Aigle	515							

LAVAUX

GT301	Cully	630	69	1.7	8.0	3.12	2.0	8.5	10
GT302	Pully	400	84	1.3	6.9	3.19	1.5	7.3	7

BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE

GT201	Agiez	520	84	1.3	7.5	3.16	2.0	8.0	6
GT202	Bonvillars	480	86	1.6	6.7	3.26	2.2	6.7	8
GT203	Concise	470	84	1.4	7.0	3.17	2.0	7.9	7
GT204	Method	445	84	1.1	7.7	3.09	1.5	8.7	4

LA COTE

GT101	Allaman	400	88	1.5	7.5	3.13	1.9	8.6	9
GT102	Begnins	500	89	1.6	6.9	3.18	1.9	7.3	7
GT103	Dully	400	91	1.1	6.6	3.22	1.6	7.5	8
GT104	Gilly	430	92	1.3	6.3	3.23	1.7	7.0	8
GT105	Givrins	480	87	1.3	7.1	3.18	2.0	7.4	6
GT106	Morges	420	91	1.4	6.2	3.20	1.4	6.9	7
GT107	Lonay	415	87	1.1	6.9	3.14	1.3	8.2	6
GT108	Yens	550	86	1.2	7.2	3.10	1.3	8.4	5

Moyenne cantonale du Gamaret

86 1.3 7.0 3.17 1.7 7.7 7

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	85	1.8	5.1	3.53	1.8	6.2	16
-------	------------	-----	----	-----	-----	------	-----	-----	----

LAVAUX

GR301	Pully	400	83	1.7	4.7	3.50	0.9	6.5	10
-------	-------	-----	----	-----	-----	------	-----	-----	----

BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE

GR201	Bonvillars	530	84	1.8	6.4	3.25	1.7	7.5	7
GR202	Method	445	83	1.6	5.7	3.29	1.1	6.9	5

LA COTE

GR101	Allaman	400	87	1.8	5.0	3.41	1.1	6.6	9
GR102	Begnins	500	93	1.8	5.0	3.47	1.6	6.1	7
GR103	Bougy-Villars	520	92	1.4	4.9	3.44	1.0	6.8	6
GR104	Dully	400	90	1.6	5.0	3.39	0.9	6.5	5
GR105	Dully	400	94	1.4	4.7	3.51	1.3	6.3	9
GR106	Gilly	430	88	1.7	5.0	3.42	1.2	6.7	8
GR107	Lonay	415	89	1.8	5.4	3.32	0.8	7.0	9
GR108	Morges	420	89	1.7	4.8	3.41	0.9	6.4	9
GR109	Yens	555	89	2.0	5.7	3.32	1.5	6.7	8

Moyenne cantonale du Garanoir

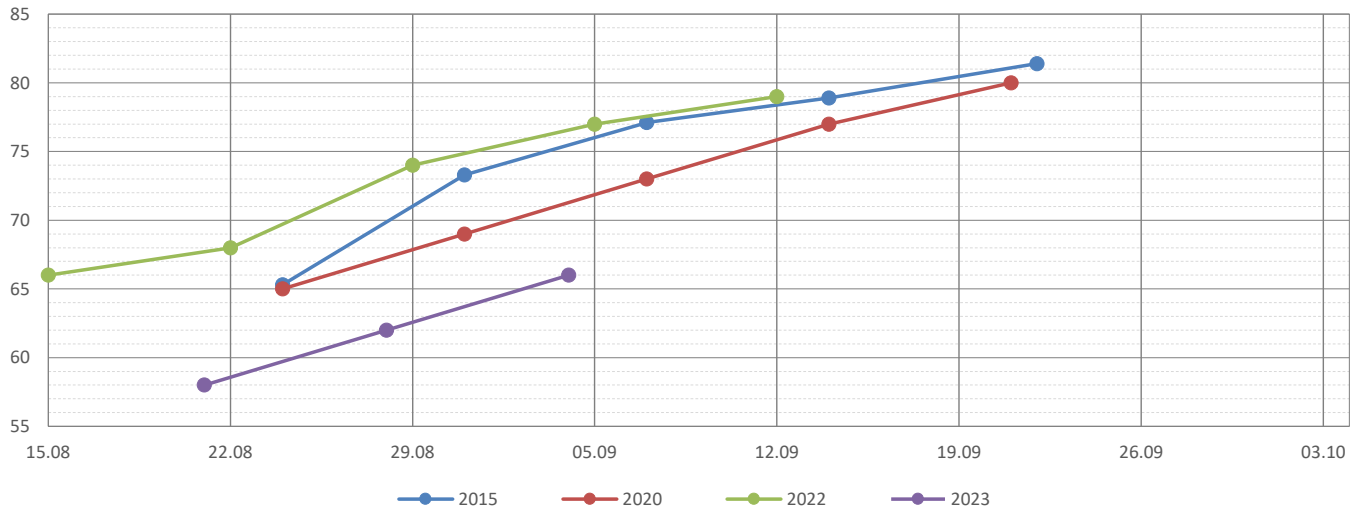
88 1.7 5.2 3.40 1.2 6.6 8

MOYENNES CANTONALES

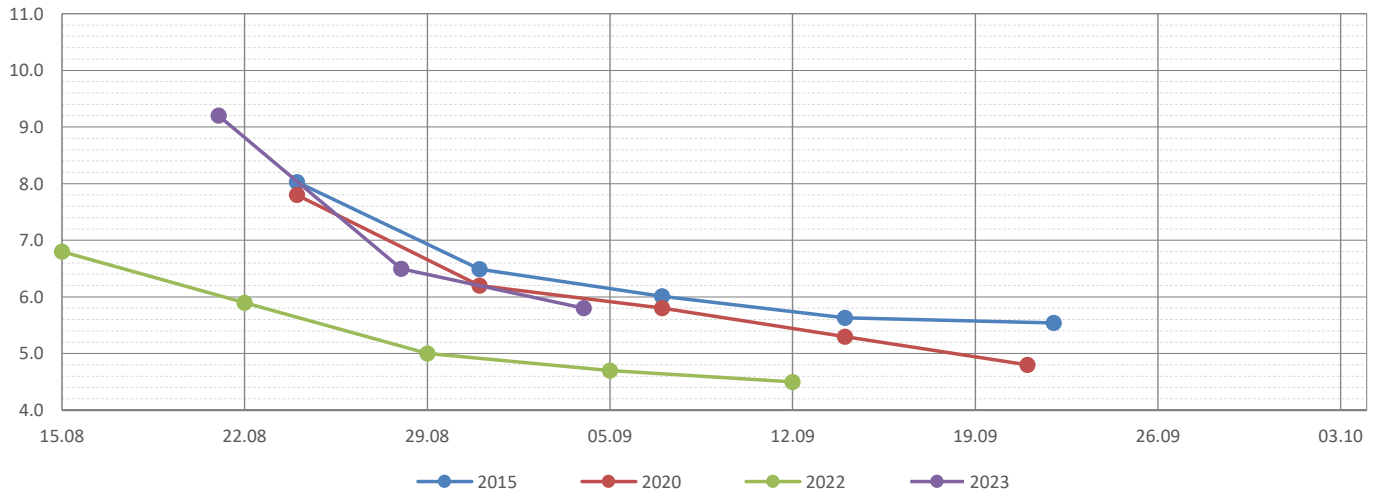
	sondage [°Oe]	poids moyen de la baie [g]	acidité totale [g/l]	pH	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	indice formol
CHASSELAS	66	2.6	5.8	3.25	1.9	6.0	10
PINOT NOIR	82	1.2	7.1	3.25	2.4	7.2	11
GAMAY	79	1.7	9.0	3.11	2.9	8.5	12
GAMARET	86	1.3	7.0	3.17	1.7	7.7	7
GARANOIR	88	1.7	5.2	3.40	1.2	6.6	8

Maturation du Chasselas

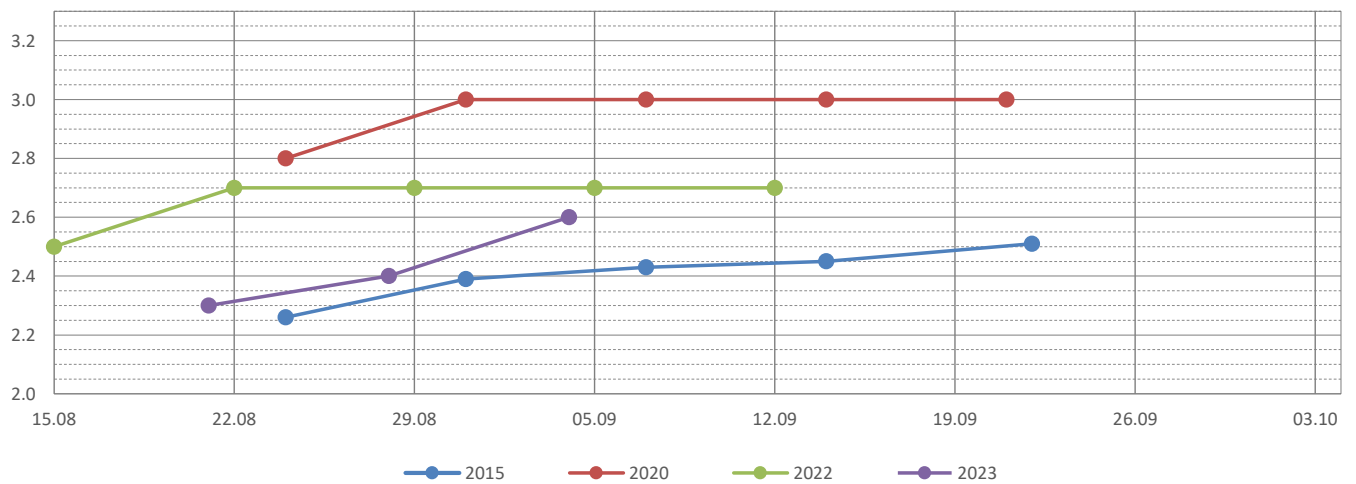
Teneur en sucre [°Oe]



Acidité totale [g/l]

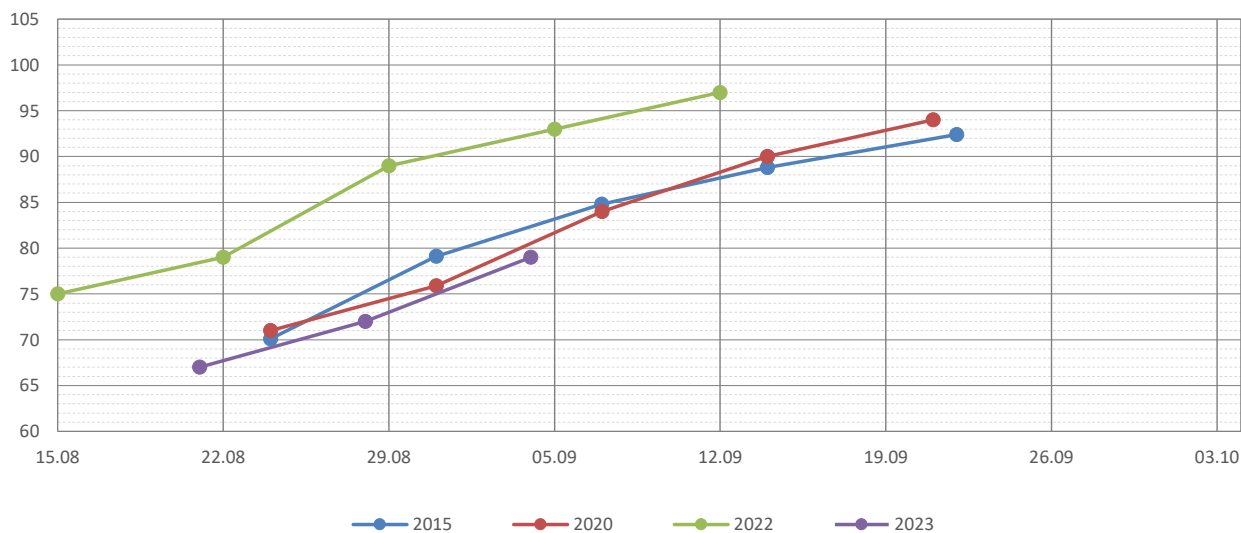


Poids de la baie [g]

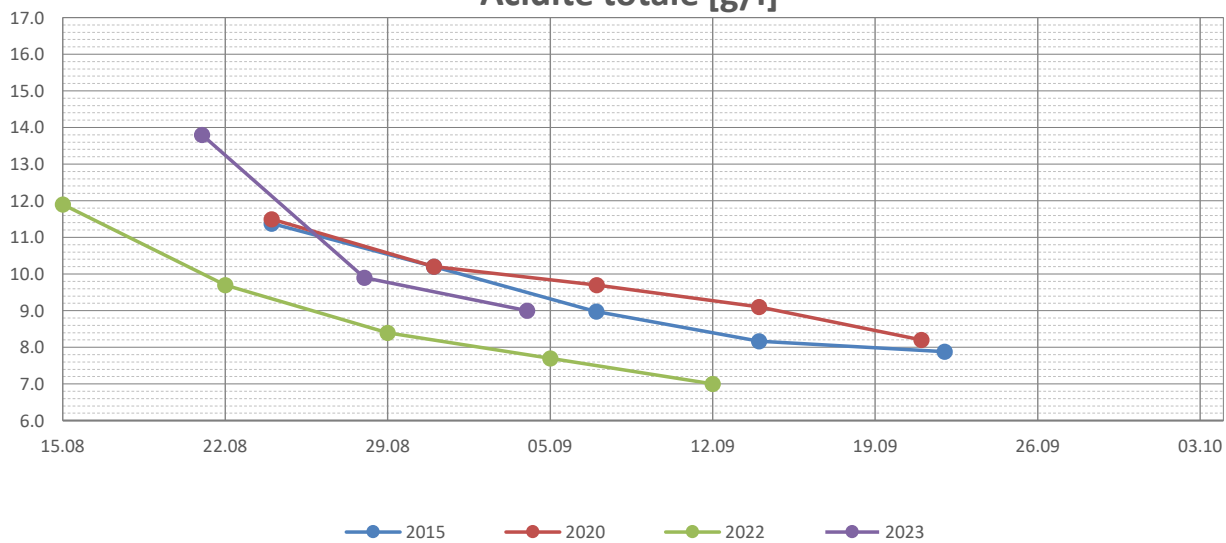


Maturation du GAMAY

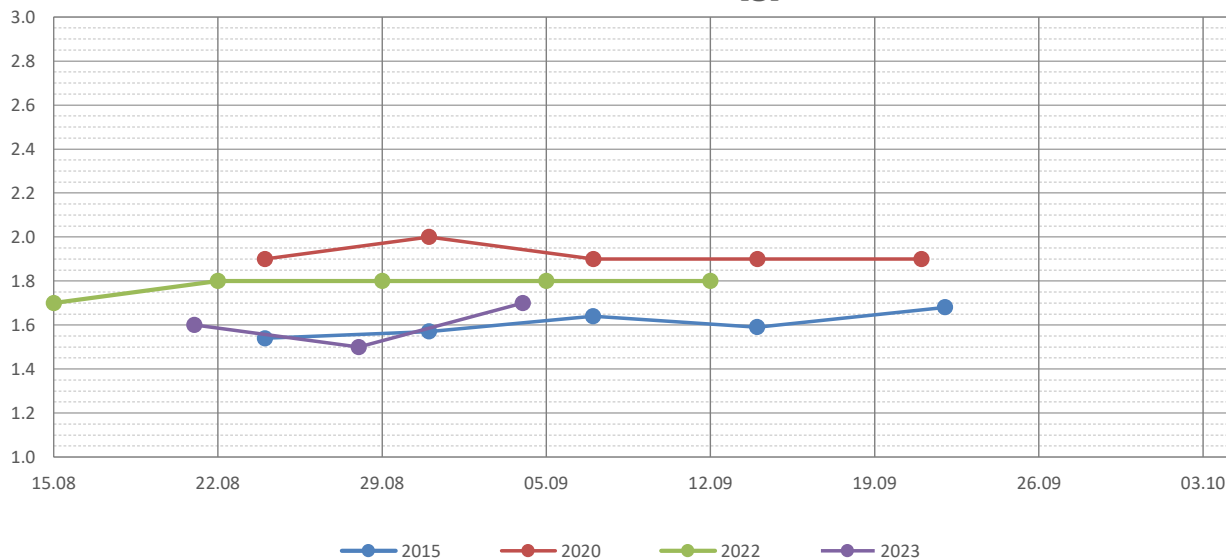
Teneur en sucre [°Oe]



Acidité totale [g/l]

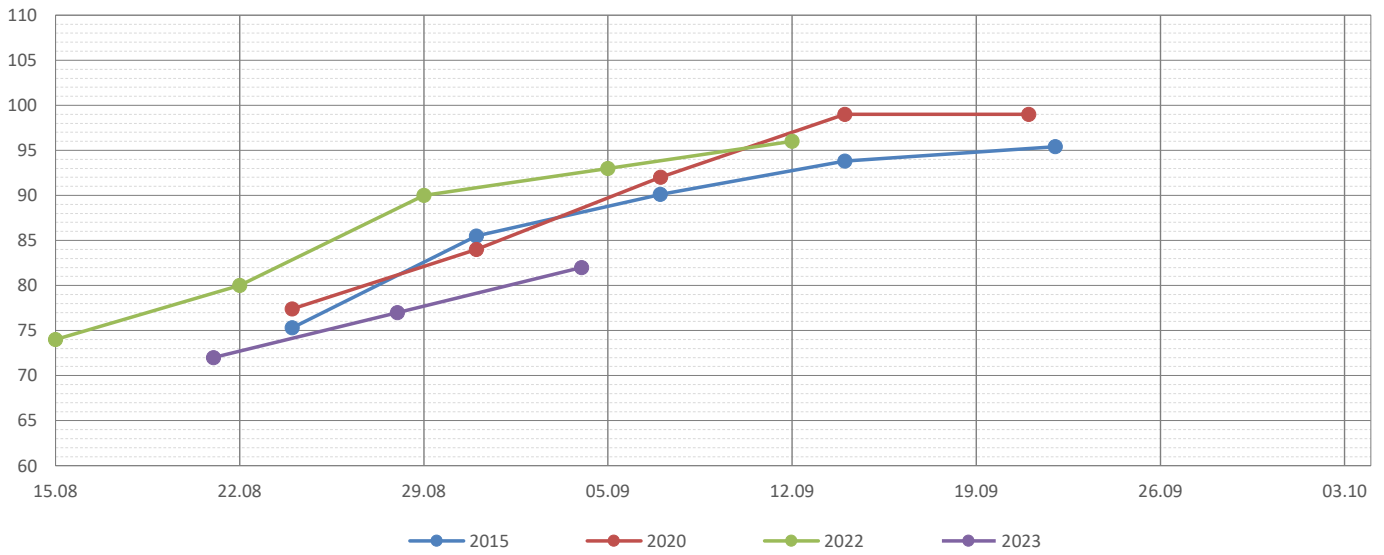


Poids de la baie [g]

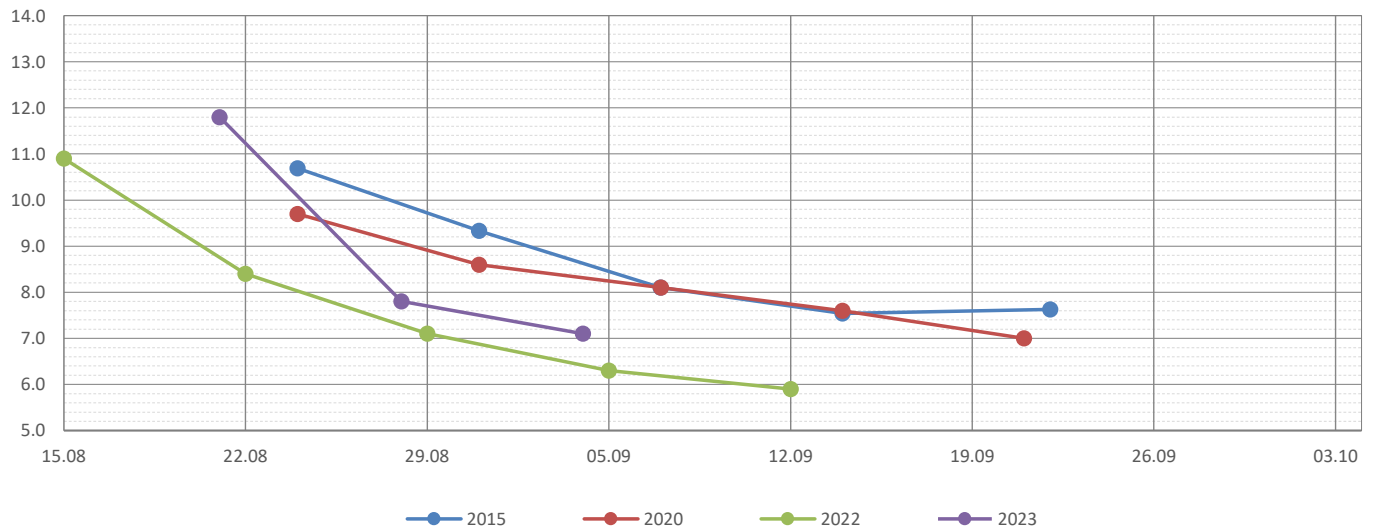


Maturation du PINOT NOIR

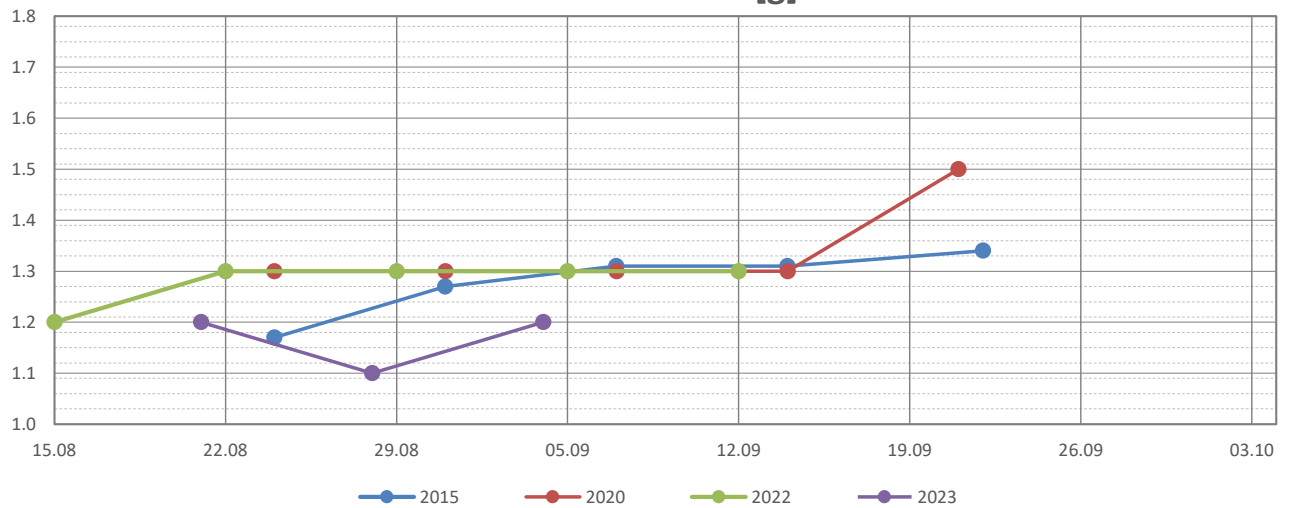
Teneur en sucre [°Oe]



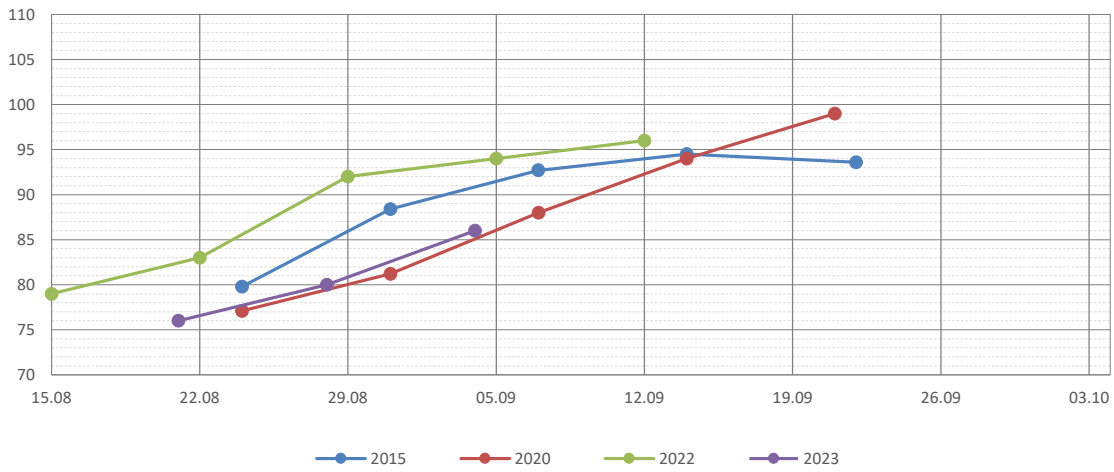
Acidité totale [g/l]



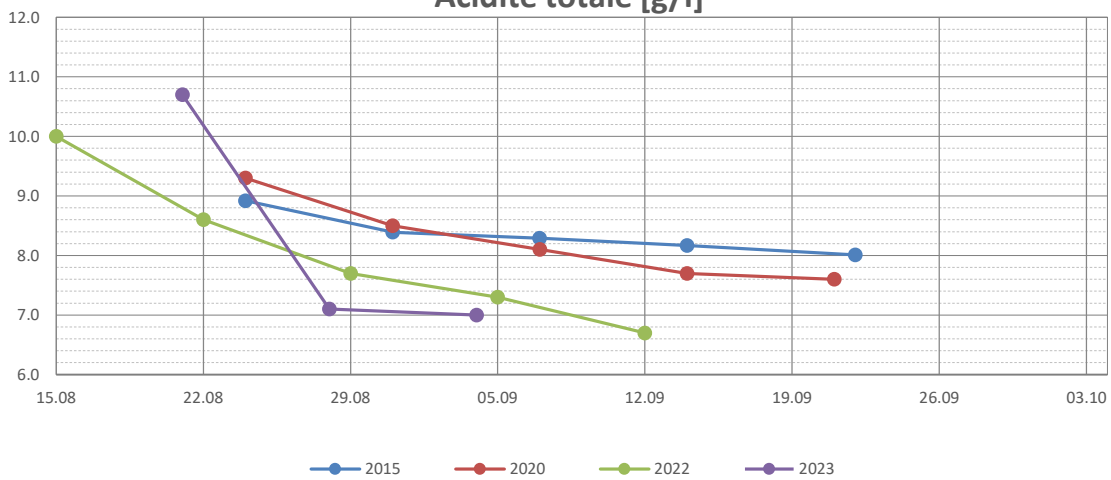
Poids de la baie [g]



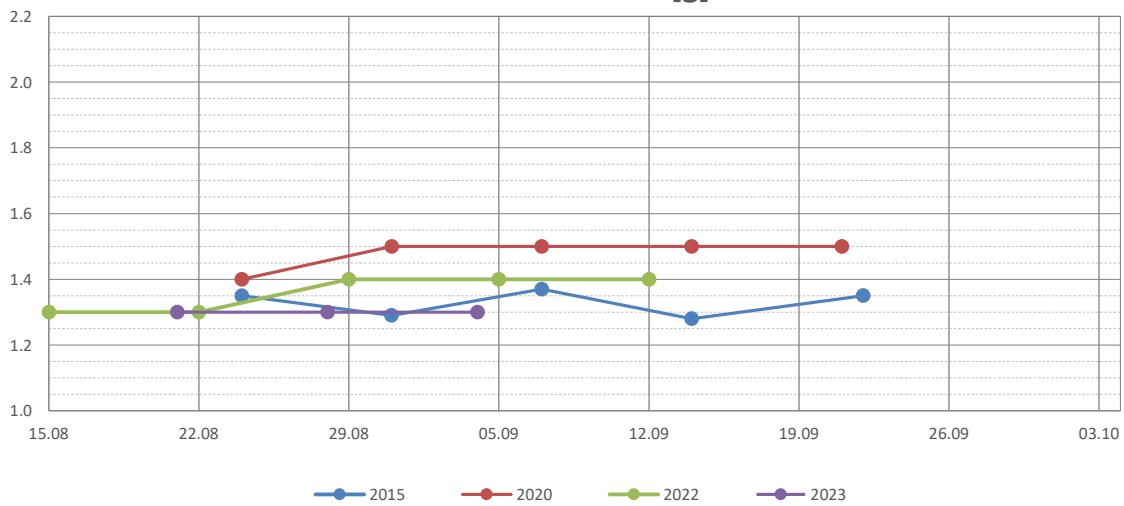
Teneur en sucre [°Oe]



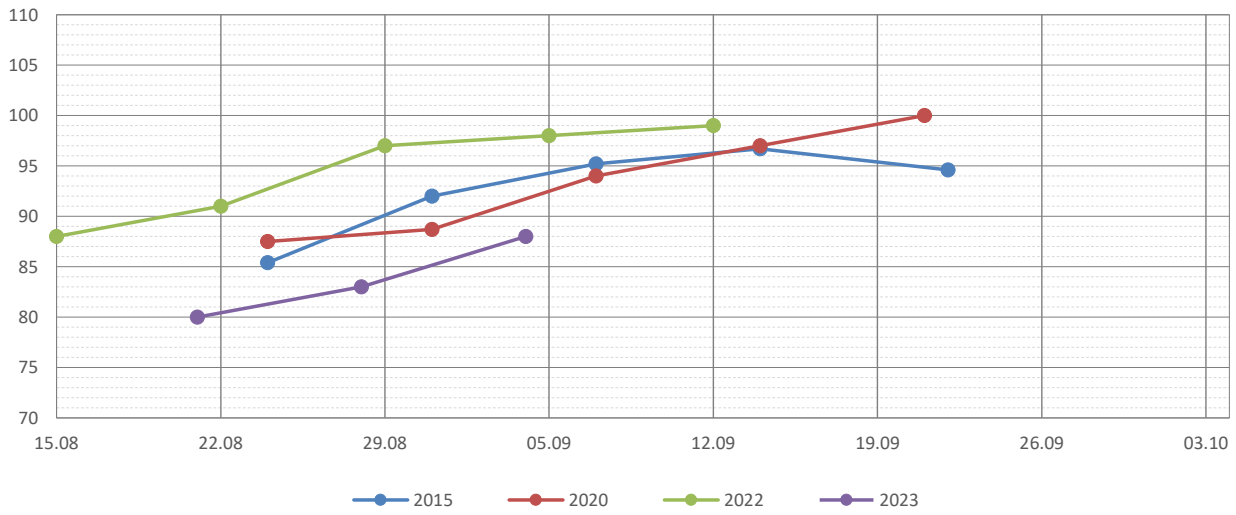
Acidité totale [g/l]



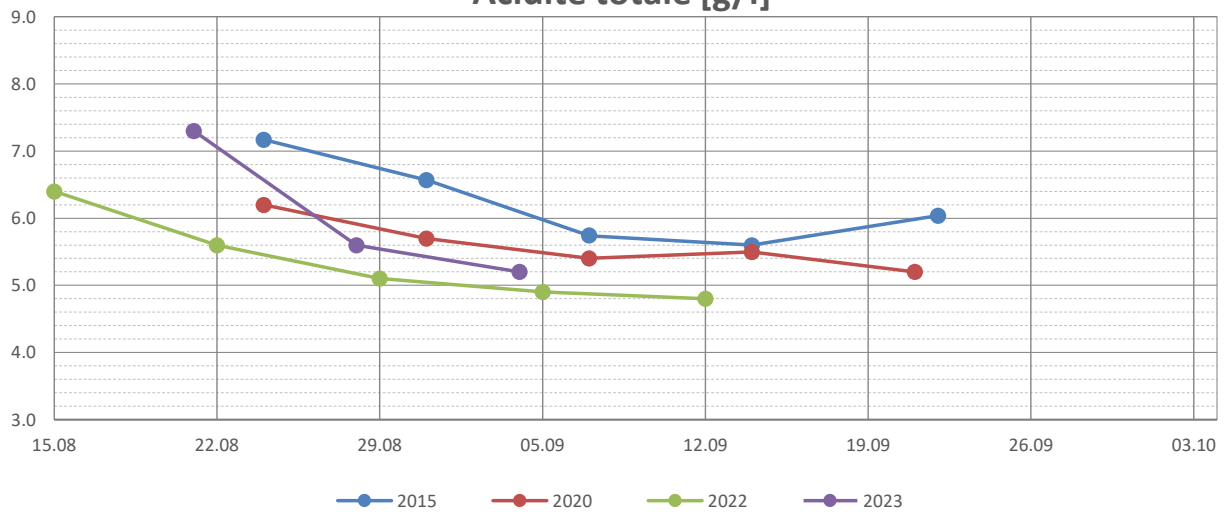
Poids de la baie [g]



Teneur en sucre [°Oe]



Acidité totale [g/l]



Poids de la baie [g]

