

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							
CH402	Aigle	450							
CH403	Bex	500							
CH404	Ollon	500	73	3.1	5.3	3.35	2.6	4.8	13
CH405	Villeneuve	450							
CH406	Yvorne	400							
CH407	Yvorne	500							
CH408	Yvorne	500							
<b>Moyenne du Chablais</b>			<b>73</b>	<b>3.1</b>	<b>5.3</b>	<b>3.35</b>	<b>2.6</b>	<b>4.8</b>	<b>13</b>

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	72	2.2	6.6	3.22	3.0	5.3	9
CH302	Chardonne	550	74	2.9	6.3	3.26	2.9	5.0	8
CH303	Chexbres	480	76	3.1	5.1	3.44	2.7	4.9	14
CH304	Chexbres	550	74	2.8	6.0	3.31	3.1	4.9	11
CH305	Corseaux	420							
CH306	Cully	400	70	3.2	5.5	3.40	3.0	4.5	15
CH307	Cully	530							
CH308	Epresses	500							
CH309	Grandvaux, cully	400	75	3.0	5.1	3.43	2.7	4.7	11
CH310	Lutry	500							
CH311	Montreux, Blonay	450	76	2.9	5.5	3.34	2.6	4.7	8
CH312	Puidoux, Cully	380	79	2.9	6.1	3.32	2.8	5.4	9
CH313	Puidoux	440	81	2.4	5.1	3.40	2.6	4.8	11
CH314	Puidoux, Rivaz	480	76	2.7	6.0	3.32	3.1	4.9	9
CH315	Puidoux	460	76	2.9	5.5	3.38	3.0	4.7	12
CH316	Pully	400							
CH317	Riex	460	75	2.8	5.7	3.34	2.9	4.8	9
CH318	Rivaz	420	75	3.1	5.2	3.35	2.7	4.6	10
CH319	St-Légier	540							
CH320	Veytaux	400	76	2.9	5.5	3.34	2.9	4.7	11
CH321	Villette	420	75	2.5	6.3	3.22	2.8	5.0	7
CH322	Villette	500							
<b>Moyenne de Lavaux</b>			<b>75</b>	<b>2.8</b>	<b>5.7</b>	<b>3.34</b>	<b>2.8</b>	<b>4.9</b>	<b>10</b>

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	3.0	7.6	3.11	3.7	5.1	6
CH202	Bonvillars	480	73	2.8	7.4	3.14	3.6	5.3	6
CH203	Chabrey	530	71	1.9	7.3	3.14	3.5	5.3	6
CH204	Champagne	450	69	2.5	8.3	3.13	3.9	6.2	8
CH205	Concise	450							
CH206	Concise	515							
CH207	Method	445							
CH208	Vallamand	480							
<b>Moyenne de Bonvillars/Côtes-de-l'Orbe/Vully</b>			<b>71</b>	<b>2.5</b>	<b>7.6</b>	<b>3.13</b>	<b>3.7</b>	<b>5.5</b>	<b>7</b>

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	71	3.4	7.0	3.22	3.7	4.8	8
CH102	Aubonne	480							
CH103	Begnins	450	74	2.8	6.4	3.28	3.3	4.9	8
CH104	Bougy-Villars	525	74	3.1	6.0	3.29	3.2	4.6	7
CH105	Bougy-Villars	510	75	2.9	6.9	3.19	3.3	5.1	6
CH106	Bursinel	400	76	3.8	6.3	3.23	3.1	4.8	6
CH107	Crans	420							
CH108	Dully	400	76	3.2	5.9	3.27	2.9	4.7	7
CH109	Echandens	415	69	3.0	6.9	3.16	3.2	5.0	6
CH110	Essertines/Rolle	550							
CH111	Etoy	467							
CH112	Féchy	450							
CH113	Gilly	400							
CH114	Givrins	400	72	2.4	6.8	3.18	3.0	5.1	9
CH115	Lavigny	450	71	3.2	6.7	3.24	3.2	4.7	15
CH116	Luins	500							
CH117	Mont-s/Rolle	450							
CH118	Mont-s/Rolle	450							
CH119	Morges	460	70	3.3	6.8	3.22	3.2	4.9	9
CH120	Nyon	420	71	3.2	6.1	3.27	3.3	4.4	8
CH121	Préverenges	450	71	2.8	6.9	3.16	3.3	5.1	6
CH122	Signy-Avenex	405							
CH123	St-Prex	470	70	2.8	6.3	3.23	3.0	4.9	6
CH124	Tartegnin	420	75	3.4	5.4	3.30	2.8	4.2	6
CH125	Vinzel	470	73	3.5	6.3	3.32	3.4	4.8	10
CH126	Vufflens-le-Château	460	74	3.2	6.1	3.24	2.7	5.2	7
CH127	Yens	470							
CH128	Yens	480	76	2.9	6.3	3.24	3.0	4.8	6
<b>Moyenne de La Côte</b>			<b>73</b>	<b>3.1</b>	<b>6.4</b>	<b>3.24</b>	<b>3.2</b>	<b>4.8</b>	<b>8</b>

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							
PN402	Villeneuve	580							
PN403	Yvorne	400							

**LAVAUX**

PN301	Blonay	480							
PN302	Chardonne	570							
PN303	Grandvaux	400	94	1.3	6.1	3.42	3.6	6.0	15
PN304	Pully	500							
PN305	Rieux	560	94	1.2	7.6	3.18	3.1	7.0	9

**BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE/VULLY**

PN201	Arnex-Orbe	520	87	1.6	10.2	3.02	5.3	7.0	7
PN202	Bonvillars	480	88	1.5	10.3	3.01	5.3	7.1	13
PN203	Champagne	450	90	1.4	9.9	3.04	5.0	7.2	12
PN204	Concise	520							
PN205	Corcelles C.	435							
PN206	Eclépens	470	84	1.5	9.2	3.06	4.8	6.6	6
PN207	Method	445							
PN208	Valeyres-s/Rances	500	85	1.4	10.3	3.05	6.0	6.4	13
PN209	Vallamand	550							

**LA COTE**

PN101	Begnins	500	88	1.5	8.5	3.14	4.3	6.6	7
PN102	Bougy-Villars	500							
PN103	Bursins	550							
PN104	Commugny	420	89	1.4	7.6	3.16	3.6	6.4	7
PN105	Crans	410							
PN106	Echandens	415							
PN107	Gilly	430							
PN108	Gilly	440							
PN109	Givrins	480	89	1.4	8.3	3.17	4.0	6.5	11
PN110	Gland	460							
PN111	Mont-sur-Rolle	450							
PN112	Morges	420							
PN113	Vufflens-le-Château	470							
PN114	Yens	500							

<b>Moyenne cantonale du Pinot Noir</b>			<b>89</b>	<b>1.4</b>	<b>8.8</b>	<b>3.13</b>	<b>4.5</b>	<b>6.7</b>	<b>10</b>
--	--	--	-----------	------------	------------	-------------	------------	------------	-----------

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**

<b>GY401</b>	Bex	500							
--------------	-----	-----	--	--	--	--	--	--	--

**LAVAUUX**

<b>GY301</b>	Blonay	550	84	2.2	9.9	3.08	4.3	8.1	11
<b>GY302</b>	Chardonne	580	89	2.4	9.6	3.11	4.6	7.6	8
<b>GY303</b>	Lutry	470	92	1.6	8.9	3.16	4.1	7.4	11
<b>GY304</b>	Montreux	470	86	2.0	9.1	3.15	4.2	7.5	11
<b>GY305</b>	Pully	500							

**BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE/VULLY**

<b>GY201</b>	Arnex-Orbe	520	87	2.0	10.9	3.00	5.1	8.2	9
<b>GY202</b>	Chabrey	530	85	1.6	10.0	3.03	4.5	7.9	6
<b>GY203</b>	Champagne	450	86	1.8	10.9	3.00	4.9	8.3	10
<b>GY204</b>	Concise	480							
<b>GY205</b>	La Sarraz	470	80	2.2	10.6	3.00	4.7	8.3	8
<b>GY206</b>	Method	445							
<b>GY207</b>	Valeyres-s/Rances	500	81	2.1	11.2	2.99	5.2	8.2	11

**LA COTE**

<b>GY101</b>	Begnins	460	90	2.1	9.3	3.12	4.2	7.9	14
<b>GY102</b>	Begnins	500	90	2.0	9.9	3.04	3.8	8.8	9
<b>GY103</b>	Commugny	420	85	2.3	10.4	3.01	4.5	8.1	7
<b>GY104</b>	Echandens	415	88	2.4	9.8	3.04	3.7	8.3	6
<b>GY105</b>	Etoy	467							
<b>GY106</b>	Givrins	480	83	1.9	9.4	3.11	3.8	7.8	13
<b>GY107</b>	Mont-sur-Rolle	450							
<b>GY108</b>	Morges	420	89	2.2	9.6	3.08	3.6	8.1	12
<b>GY109</b>	Nyon	450	90	2.5	9.7	3.15	4.9	7.5	15
<b>GY110</b>	Tartegnin	470	87	2.9	9.8	3.15	4.7	7.6	15
<b>GY111</b>	Vufflens-le-Château	470	92	2.1	8.7	3.15	3.5	7.7	8
<b>GY112</b>	Yens	480							
<b>GY113</b>	Yens	550	92	1.9	9.1	3.11	3.8	7.8	7

**Moyenne cantonale du Gamay**

**87                      2.1                      9.8                      3.08                      4.3                      8.0                      10**

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
<b>CHABLAIS</b>									
GT401	Bex	550							
GT402	Villeneuve	420							
<b>LAVAUX</b>									
GT301	Cully	630							
GT302	Pully	400							
<b>BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE</b>									
GT201	Agiez	520	91	1.2	8.0	3.13	3.2	6.8	6
GT202	Bonvillars	480	92	1.0	8.3	3.06	3.5	7.1	6
GT203	Concise	470							
GT204	Method	445							
<b>LA COTE</b>									
GT101	Allaman	400							
GT102	Begnins	500	92	1.3	7.6	3.07	2.6	6.7	5
GT103	Dully	400	91	1.9	6.2	3.18	2.4	5.9	7
GT104	Gilly	430							
GT105	Givrins	480	91	1.5	7.0	3.22	2.9	6.1	10
GT106	Morges	415	94	1.2	6.0	3.25	2.1	5.8	6
GT107	Lonay	420	94	1.2	6.9	3.13	1.8	7.1	6
GT108	Yens	550	93	1.3	7.6	3.11	2.6	6.8	5
<b>Moyenne cantonale du Gamaret</b>			<b>92</b>	<b>1.3</b>	<b>7.2</b>	<b>3.14</b>	<b>2.6</b>	<b>6.5</b>	<b>6</b>

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
<b>CHABLAIS</b>									
GR401	Villeneuve	450	97	1.8	6.0	3.39	2.0	6.0	10
<b>LAVAUX</b>									
GR301	Pully	400							
<b>BONVILLARS/COTES-DE-L'ORBE</b>									
GR201	Arnex-Orbe	515	90	2.4	5.5	3.39	2.0	5.9	9
GR202	Bonvillars	530							
GR203	Method	445							
<b>LA COTE</b>									
GR101	Allaman	400							
GR102	Begnins	500	93	2.0	4.8	3.45	1.7	5.7	7
GR103	Bougy-Villars	520	97	1.7	4.3	3.50	1.4	5.4	6
GR104	Dully	400	96	2.0	4.3	3.52	1.5	5.4	6
GR105	Dully	400							
GR106	Gilly	430							
GR107	Lonay	415							
GR108	Morges	420	92	1.9	5.3	3.36	1.7	6.6	8
<b>Moyenne cantonale du Garanoir</b>			<b>94</b>	<b>2.0</b>	<b>5.0</b>	<b>3.44</b>	<b>1.7</b>	<b>5.8</b>	<b>8</b>

**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	74	2.9	6.2	3.27	3.1	4.9	9
PINOT NOIR	89	1.4	8.8	3.13	4.5	6.7	10
GAMAY	87	2.1	9.8	3.08	4.3	8.0	10
GAMARET	92	1.3	7.2	3.14	2.6	6.5	6
GARANOIR	94	2.0	5.0	3.44	1.7	5.8	8