

l'encoche

revue d'information
de la commune de Montana



Décembre 2002 - N° 6

Les secteurs d'encépagement



Les secteurs d'encépa- gement

Les secteurs d'encépage- ment de la commune de Montana

1. Base légale

Selon l'art. 11 al. 2 de l'arrêté du 7 juillet 1993, modifié en 1999, sur les appellations des vins du Valais (arrêté AOC), «*chaque commune viticole établit, en collaboration avec l'Office cantonal de la viticulture et la commission cantonale désignée à cet effet, les secteurs d'encépage-ment de son vignoble. Ces secteurs comprennent l'ordre de priorité des cépages selon leur aptitude pédo-climatique*».

Les secteurs d'encépage-ment peuvent remplacer avantageusement les zones. En effet, l'ordonnance sur la production agricole du 2 octobre 1996 précise que, «*dans les communes disposant des secteurs d'encépage-ment homologués, le Conseil d'Etat peut, la profession entendue, déclarer caduque la zonification du vignoble*» (art. 25, al 3).

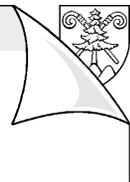


Souche de Malvoisie

2. Bref historique

Dans la première moitié des années nonante, la Commission communale de l'agriculture et de la viticulture entreprend de réaliser l'étude d'un dossier d'encépage-ment pour la commune de Montana.

La présentation du dossier à la Commission cantonale d'encépage-ment se tient le 25 mars 1994, en présence des membres de la Commission communale, MM. Jean-Rudolf Gerber, responsable, Jean-Claude Robyr, Jean-Daniel Rey, Nestor Rey et André-Marcel Robyr, ainsi que de M. Gabriel Duc, membre de la Commission cantonale, et de M^{me} Claude Parvex, de l'Office cantonal de la viticulture. Nous relevons, extrait du procès-verbal de cette séance, un propos qui reste tout à fait d'actualité: «*S'il est vrai que l'on ne constate pas d'aberration importante dans l'encépage-ment du vignoble, le travail s'avère néanmoins nécessaire: actuellement en effet, les vigneron non-professionnels en particulier, risquent d'être tentés de planter un cépage à la mode en méconnaissant ses exigences climatiques et culturelles*».



Le dossier est accepté par le Conseil communal de Montana en séance du 14 avril 1998 et fait ensuite l'objet de la mise à l'enquête publique. L'homologation du Conseil d'Etat est donnée le 3 mai 2000.

3. Méthodologie de l'étude des secteurs d'encépagement

3.1. Secteurs d'encépagement

Un secteur d'encépagement est une surface viticole de nature homogène tant du point de vue du sol que de l'exposition et de l'altitude. Il doit mettre en évidence l'aptitude d'un ou de plusieurs cépages à produire les meilleurs vins.

L'arrêté du 23 avril 1997 fixe l'assortiment cantonal des cépages et des porte-greffes. Les cépages principaux sont le Chasselas, le Sylvaner (Rhin ou gros-Rhin), le Pinot noir et le Gamay. On compte parmi les cépages traditionnels pas moins de 11 cépages blancs et 4 cépages rouges, tandis que les autres cépages totalisent 17 blancs et 9 rouges. Cela donne une « collection » d'environ 30 différents cépages blancs et de 15 variétés de cépages rouges autorisés.



Souche de Syrah

3.2. Les quatre classes d'encépagement

Cépage adapté: cépage dont on est sûr qu'il est garant d'un très bon vin dans un secteur donné.

Cépage autorisé: cépage qui permet d'élaborer un bon vin, mais pour lequel l'étude doit être approfondie.

Cépage mal adapté: cépage dont la qualité du vin dans un secteur est moyenne. Il conviendrait de changer de cépage à la prochaine reconstitution.

Cépage interdit: cépage dont la qualité du vin est insuffisante dans un secteur et qui pourrait être interdit.

3.3. Les époques de maturité des cépages valaisans

Les cépages sont classés selon leur époque de maturité, en prenant comme référence le Chasselas – qui, en AOC valaisanne, s'appelle Fendant –, cépage de première époque.



Cépages précoces

Maturité au moins 5 jours avant le Fendant :

Riesling x Sylvaner, Gamaret, Garanoir

Cépages de première époque

Maturité de même époque que le Fendant (5 jours ou moins) :

Chasselas, Chardonnay, Pinot noir, Pinot gris, Pinot blanc, Gamay, Charmont, Gewürztraminer, Doral

Cépages de deuxième époque

Maturité 5 à 15 jours après le Fendant :

Sylvaner (Rhin), Muscat, Humagne blanc, Merlot, Rèze, Païen, Riesling, Diolinoir

Cépages de troisième époque

Maturité 15 à 30 jours après le Fendant :

Amigne, Petite Arvine, Ermitage (Marsanne blanche), Cornalin, Humagne rouge, Syrah, Cabernet Sauvignon



Souche d'Ermitage

4. Caractéristiques du vignoble de Montana

4.1. Présentation générale du vignoble

Le vignoble s'étend sur le coteau de la rive droite du Rhône, de 550 à 820 mètres d'altitude. Son excellent ensoleillement, du fait d'une exposition sud, sa pente moyenne à forte et ses nombreux parchets en terrasse en font un lieu adapté à la culture de la vigne.

Son morcellement est important. On dénombre 845 parcelles pour une surface totale de 51,3 hectares, soit en moyenne 600 m² par parcelle.

Secteurs d'encépagement

Le vignoble est divisé en 5 secteurs :

secteur **A** : Champzabé, Portoni, La Râye, La Râchette

secteur **B** : Merbé, Bretton, Derri les Granzes, Malachela, Corin d'en Bas, La Lessieure

secteur **C** : Coutellèt

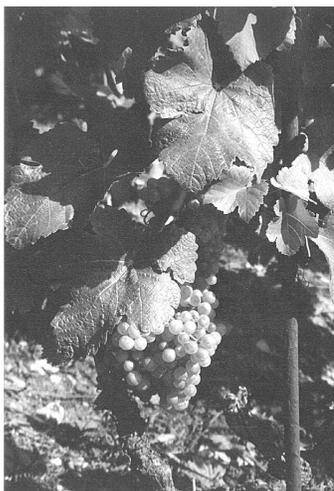
secteur **D** : Sur l'Ormeau, Itemmo, Bonnévoué, La Plaqua, L'Argeliette, Corin du Milieu, Pramountanir

secteur **E** : Le Largir, Prapperon, La Vouârda.



4.2. Caractéristiques des différents secteurs

Secteur A	
Noms locaux	Champzabé, Portoni, La Râye
Altitudes	bas du secteur, 550 m haut du secteur, 640 m
Topographie	terrasses
Exposition	sud
Nature du sol	brisier, béton (sablonneux et graveleux); léger à moyen (peu ou moyennement argileux)
Teneur en calcaire	moyenne (20 à 50 %)
Encépagement	<ol style="list-style-type: none">cépages adaptés: Arvine, Ermitage, Malvoisie, Muscat, Rèze, Cornalin, Humagne rouge, Syrah et Rhincépages autorisés: Fendant, Gamay; autres cépages de 2^e et 3^e époquecépages mal adaptés: autres cépages de 1^{re} époque et précoces
Remarque	secteur le plus chaud



Plant de Chasselas

Les secteurs d'encépagement de la commune de Montana



Secteur B	
Noms locaux	Merbé, Bretton, Derri les Granzes, Malachela, La Rayette, La Lessieure
Altitudes	bas du secteur, 550 m haut du secteur, 660 m
Topographie	terrasses
Exposition	sud
Nature du sol	ouest: anciennement prés, brisier sablonneux; Derri les Granzes: lourd (argileux); est: terre fine, plâtre; extrême est: humide et froid; léger à moyen (peu ou moyennement argileux) sauf Derri les Granzes
Teneur en calcaire	ouest: moyenne (20 à 50 %) est: forte (+ de 50 %)
Encépagement	<ol style="list-style-type: none">cépages adaptés: Pinot noir, Fendant (sauf à l'est), Gamay, Malvoisie, Muscat, Chardonnay, Rhincépages autorisés: autres cépages de 1^{re} et 2^e époquecépages mal adaptés: cépages de 3^e époque, sauf pour la partie inférieure du secteur
Remarque	l'est du secteur est froid et humide



Plant de Rêze



Secteur C	
Nom local	Coutellèt
Altitudes	bas du secteur, 660 m haut du secteur, 790 m
Topographie	terrasses
Exposition	sud
Nature du sol	anciennement prés; léger (peu argileux)
Teneur en calcaire	moyenne (20 à 50 %)
Encépagement	<ol style="list-style-type: none">cépages adaptés: Pinot noir, Chasselas, Gamaycépages autorisés: cépages de 1^{re} époque et précocescépages mal adaptés: cépages de 2^e époquecépages interdits: cépages de 3^e époque

Les secteurs d'encépagement de la commune de Montana



Secteur D	
Noms locaux	Sur l'Ormeau, Itemmo, Bonnévoué, La Plaqua, Corin du Milieu
Altitudes	bas du secteur, 640 m haut du secteur, 750 m
Topographie	terrasses
Exposition	sud
Nature du sol	brisier, béton (sablonneux et graveleux); léger à moyen (peu ou moyennement argileux)
Teneur en calcaire	moyenne (20 à 50 %)
Encépagement	<ol style="list-style-type: none"> cépages adaptés: Chasselas, Pinot noir, Gamay, Rhin cépages autorisés: cépages précoces + 1^{re} et 2^e époque cépages mal adaptés: cépages de 3^e époque
Remarque	à l'extrême est, le sol est plus froid



Plant de Pinot blanc

Secteur E	
Noms locaux	Le Largir, Prapperon, La Vouârda
Altitudes	bas du secteur, 750 m haut du secteur, 820 m
Topographie	terrasses
Exposition	sud
Nature du sol	béton (sablonneux et graveleux); moyen (moyennement argileux)
Teneur en calcaire	moyenne (20 à 50 %)
Encépagement	<ol style="list-style-type: none"> cépages adaptés: Pinot noir cépages autorisés: cépages précoces et 1^{re} époque cépages mal adaptés: cépages de 2^e époque cépages interdits: cépages de 3^e époque
Remarque	l'est du secteur est très froid et l'exposition est orientée sud-est



4.3. Récapitulation des cépages sur le territoire communal (2001)

Cépage	Zone 1 surface m ²	Zone 2 surface m ²	Total surface m ²
Petite Arvine	16'074	926	17'000
Chardonnay	1'188	2'890	4'078
Ermitage (Marsanne)	3'723	0	3'723
Chasselas - Fendant	101'389	93'216	194'605
Heïda (Payen)	0	1'498	1'498
Humagne blanc	1'685	0	1'685
Malvoisie - Pinot gris	3'450	3'209	6'659
Muscat	6'108	2'274	8'382
Pinot blanc	0	500	500
Rhin	10'384	3'869	14'253
Viognier	455	0	455
Cabernet franc	186	0	186
Cabernet x Sauvignon	710	0	710
Cornalin	6'413	0	6'413
Diolinoir	1'684	662	2'346
Gamay	21'408	24'777	46'185
Gamaret	0	1'211	1'211
Humagne rouge	8'470	105	8'575
Pinot noir	57'561	122'376	179'937
Syrah	6'579	1'501	8'080
<hr/>			
Total cépages blancs	144'456	108'382	252'838
Total cépages rouges	103'011	150'632	253'643
<hr/>			
Total général	247'467	259'014	506'481

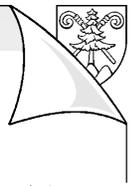


Plant de Gamay

5. Les secteurs communaux d'encépagement: un instrument d'avenir

Depuis l'introduction du registre cantonal des vignes en 1990, il est possible de suivre l'encépagement du vignoble valaisan. Les 4 cépages principaux occupent en 2001 le 87 % de la surface viticole alors que les cépages rouges sont devenus majoritaires à raison de 3'008 ha ou 58 %.

Le Valais doit orienter sa production vers des produits originaux, fortement typés et, de ce fait, soustraits à la concurrence étrangère. Les cépages autochtones et traditionnels répondent à ces exigences. Dans son rapport de stratégie pour



l'avenir à moyen et long terme de la viti-viniculture valaisanne, le groupe de travail viti-viniculture Valais 2006 propose une augmentation jusqu'à 25 % de la surface plantée en cépages autochtones d'ici à 2010 ainsi que le concept d'une AOC « Valais Terroir ».

De manière générale, on assiste à une volonté croissante de planter des cépages blancs et rouges autochtones (Cornalin, Petite Arvine, Humagne blanc, Amigne, Rèze) et traditionnels, c'est-à-dire introduits en Valais depuis plus de 50 ans (principalement Syrah, Humagne rouge, Païen, Ermitage, Malvoisie, Chardonnay). Ces variétés sont souvent de maturité tardive, il faut donc impérativement leur réserver les meilleures situations du vignoble (pente, altitude, exposition, nature du sol).

Le Chasselas, que la Suisse est pratiquement le seul pays au monde à vinifier, doit être maintenu dans les endroits où la preuve est faite de sa parfaite adaptation.

Comme dans toutes les communes viticoles du canton, les secteurs d'encépagement de notre commune ont été constitués afin de permettre au vigneron de planter le bon cépage au bon endroit.



Plant d'Arvine surmaturée

La finalité de la démarche est d'aider le vigneron à trouver le cépage le plus adéquat en vue de la reconstitution de sa parcelle. La première étape consiste tout d'abord à présélectionner les cépages les mieux adaptés au secteur, puis à fixer le choix définitif du cépage en fonction des impératifs commerciaux. Pour les vignerons qui ne vinifient pas leur propre vendange, il s'agit de coordonner leur choix en fonction des besoins et priorités de leur encaveur.

Les contributions à la reconversion du vignoble qui seront versées par la Confédération en 2003 représentent une aide appréciable. A l'heure où ces lignes sont écrites, nous espérons qu'elles seront reconduites dans le cadre de la « politique agricole 2007 ».

6. **La Commission communale de viticulture:** un rôle important dans la mise à jour des secteurs d'encépagement

Il est primordial que l'évolution de l'encépagement se déroule de manière rationnelle, sur la base des connaissances acquises



grâce aux dossiers communaux, aux registres des vignes et aux crus déjà élaborés dont l'excellence est liée à un terroir donné et reconnu. Comme une grande partie du vignoble valaisan est concernée par cette nouvelle étape vers un accroissement des surfaces réservées à nos crus d'excellence, la collaboration des communes, des vigneron et des encaveurs s'avère indispensable. Ils pourront mettre leur connaissance des terroirs et leurs compétences en commun, participer au suivi viticole et œnologique, conforter les potentialités connues, confirmer celles envisagées, voire en découvrir de nouvelles, afin que nos cépages autochtones soient implantés principalement dans les secteurs où ils sont bien adaptés.

Cette activité nécessite de remettre régulièrement à jour le dossier communal des secteurs d'encépagement, sur la base des expériences nouvellement acquises. Gageons que cette tâche sera entreprise avec beaucoup de disponibilité par les membres de la Commission communale de la viticulture, avec le concours de la Commission cantonale d'encépagement. Le secteur viti-vinicole de notre commune a tout à y gagner.

7. Informations annexes

- Plan d'encépagement
- Plan de situation des déclivités du vignoble.

Collaborations:

- Service technique de la commune de Montana
- M^{me} Claude Parvex, Office de la viticulture.

Sources:

- Dossier d'encépagement de la commune de Montana
- Article de M. Pont de l'Office cantonal de la viticulture
- Rapport du groupe de travail viti-viticulture Valais 2006.

Adresses e-mail:

Service cantonal de l'agriculture et de la viticulture
www.agrivalais.ch/service-agriculture