

Etude de la maturation de la vendange
Prélèvement du 24.08.2026

Cépage : **Chasselas**

Région : **LAVAUX**

n° de parcelle	Lieu	altitude [m]	sondage [°Oe]	pH	acidité totale [g/l]	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	Azote assimilable [mg/l]	indice formol	poids moyen de la baie [g]
CH301	Blonay	550-599	65	3.34	5.5	1.4	6.9	144	10	2.3
CH302	Chardonne	550-599	73	3.37	5.4	1.4	7.0	153	11	2.0
CH303	Chexbres	450-499	72	3.38	5.5	1.8	6.7	170	12	2.4
CH304	Corseaux	400-449	83	3.49	4.5	1.2	6.9	116	8	2.2
CH305	Bourg-en-Lavaux	400-449	85	3.40	4.9	0.7	7.4	81	6	1.8
CH306	Epresses	500-549	81	3.32	5.4	0.6	7.7	81	6	1.5
CH307	Grandvaux	< 399	88	3.50	4.2	0.6	6.9	74	5	2.3
CH308	Lutry	500-549	82	3.46	4.3	0.7	6.9	86	6	2.2
CH309	Montreux	400-449	80	3.43	4.2	0.7	6.8	91	6	1.9
CH310	Blonay	450-499	76	3.30	4.9	0.9	6.6	60	4	2.3
CH311	Puidoux	400-449	81	3.38	5.0	1.1	7.1	62	4	2.1
CH312	Puidoux	400-449	84	3.38	4.8	0.7	7.4	55	4	1.5
CH313	Puidoux	450-499	83	3.32	5.1	0.9	7.4	46	3	1.9
CH314	Puidoux	450-499	84	3.46	4.5	0.9	7.0	78	6	2.1
CH315	Pully	400-449	83	3.38	4.5	0.7	6.9	61	4	2.1
CH316	Riex	450-499	82	3.33	4.6	0.8	6.8	65	5	2.0
CH317	Rivaz	400-449	82	3.39	4.7	0.7	7.1	72	5	1.9
CH318	St.-Légier	500-549	78	3.37	4.9	0.9	7.2	76	5	2.6
CH319	Veytaux	< 399	71	3.33	5.7	1.8	6.8	139	10	2.4
CH320	Villette	400-449	79	3.33	5.3	1.1	7.1	85	6	1.6
CH321	Villette	500-549	83	3.34	5.0	0.9	7.2	78	6	2.2
Moyenne de Lavaux			80	3.38	4.9	1.0	7.0	89	6	2.1

Cépage : **Gamay**

GY301	Blonay	550	89	3.08	7.2	1.8	8.4	125	9	1.6
GY302	Lutry	480	98	3.13	6.3	1.6	7.9	142	10	1.3

Cépage : **Pinot Noir**

PN301	Blonay	450-499	99	3.26	5.4	1.5	7.6	110	8	0.8
PN302	Chardonne	550-599	97	3.25	5.2	1.2	7.3	110	8	1.0
PN303	Grandvaux	400-449	96	3.43	4.4	1.3	7.0	128	9	1.0
PN304	Pully	500-549	95	3.33	4.6	1.0	7.1	100	7	0.9
PN305	Grandvaux	550-599	101	3.24	5.0	1.2	7.4	82	6	0.9
PN306	Villette	500-549	95	3.23	5.6	1.7	7.4	105	7	1.3

Cépage : **Gamaret**

GT301	Pully	400-449	96	3.13	5.1	0.5	7.7	65	5	0.9
GT302	Cully	> 650	90	3.05	5.9	0.6	8.4	75	5	1.3

Cépage : **Garanoir**

GR301	Pully	400-449								
-------	-------	---------	--	--	--	--	--	--	--	--

MOYENNES CANTONALES

sondage [°Oe]	pH	acidité totale [g/l]	acide malique [g/l]	acide tartrique [g/l]	azote assimilable [mg/l]	indice formol	poids moyen de la baie [g]
---------------	----	----------------------	---------------------	-----------------------	--------------------------	---------------	----------------------------

CHASSELAS	77	3.33	5.1	1.0	7.0	87	6	2.0
-----------	----	------	-----	-----	-----	----	---	-----

PINOT NOIR	94	3.26	5.5	1.4	7.6	111	8	0.9
------------	----	------	-----	-----	-----	-----	---	-----

GAMAY	94	3.10	6.8	1.5	8.6	116	8	1.2
-------	----	------	-----	-----	-----	-----	---	-----

Plus de détail sur www.Bourg-en-Lavaux.ch