

Millésime 2022**A) AOC Valais Grand Cru**

Les teneurs naturelles minimales en sucre pour les vins Grand Cru sont définies dans les règlements communaux ou régionaux et fixées comme suit :

Cépages	Teneurs naturelles minimales en sucre [%Brix]	
	Standard	Vin surmaturé
Chasselas	18.8	---
Humagne blanc	20.6	---
Rèze	20.6	---
Amigne	22.6	30.2
Arvine	22.6	30.2
Marsanne blanche	22.6	30.2
Pinot gris	22.6	30.2
Roussanne	22.6	30.2
Savagnin blanc	22.6 / 23.4 ¹	30.2
Sylvaner	22.6	30.2
Cornalin du Valais	21.2	---
Gamay	21.2	---
Humagne rouge	21.2	---
Syrah	21.2	---
Pinot noir	22.0	---

¹ La teneur naturelle minimale en sucre de 23.4% Brix s'applique **uniquement pour le Grand Cru Visperterminen**.

B) AOC Valais, Vins de pays et Vins de table

Cépages blancs	Teneurs naturelles minimales en sucre [%Brix]			
	AOC		VDP	VDT
	Valais	Mousseux		
Aligoté	17.2	17.2	14.4	13.6
Altesse				
Bianca				
Charmont				
Chasselas				
Chenin blanc				
Doral				
Gewürztraminer				
Gouais				
Himbertscha				
Johanniter				
Lafnetscha				
Müller-Thurgau				
Muscat				
Riesling				
Sauvignon blanc				
Sémillon				
Solaris				
Viognier				
Chardonnay	19.4			
Humagne blanc				
Pinot blanc				
Rèze				
Amigne	20.6			
Arvine				
Completer				
Marsanne blanche				
Pinot gris				
Roussanne				
Savagnin blanc				
Sylvaner				
Cépages blancs à l'essai	---	---		

Cépages rouges	Teneurs naturelles minimales en sucre [%Brix]				
	AOC		VDP avec dénominations traditionnelles	VDP	VDT
	Valais	Mousseux			
Ancellotta	20.0	17.2	17.2	15.2	14.4
Cabernet Franc					
Cabernet x Sauvignon					
Carminoir					
Cornalin du Valais					
Dakapo					
Diolinoir					
Divico					
Dunkelfelder					
Durize					
Eyholzer Roter					
Fumin					
Galotta					
Gamaret					
Gamay					
Garanoir					
Humagne rouge					
Leon Millot					
Merlot					
Mondeuse					
Pinot noir					
Regent					
Syrah					
Tannat					
Cépages rouges à l'essai	---	---	---		