



**CANTON DU VALAIS  
KANTON WALLIS**

Département de l'économie, de l'énergie et du territoire  
Departement für Volkswirtschaft, Energie und Raumentwicklung

# ▲ **Année vitivinicole 2014**

## Rapport annuel

▲ **Office cantonal de la viticulture**  
Avril 2014



## 1. En bref

Les faits marquants de l'année vitivinicole 2014 sont les suivants :

- Mois de juillet et août extrêmement pluvieux : à Sion, les précipitations correspondent à 168% de la norme 1981 – 2010 ;
- Très forte pression de piqûre acétique (pourriture acide) qui a nécessité des travaux de tri importants lors des vendanges ;
- Attaques de *Drosophila suzukii* dans de nombreuses parcelles du vignoble à la veille des vendanges ;
- Première année de traitements obligatoires contre *Scaphoideus titanus*, vecteur de la Flavescence dorée, dans les pépinières viticoles ;
- La quantité encavée progresse à 43 millions de kilos (+5.7%). Elle demeure néanmoins inférieure à la moyenne décennale de 49 millions de kilos ;
- Après 4 années de baisse consécutive, le rendement brut 2014 de la viticulture valaisanne progresse de 12 millions de francs (+8.1%) ;
- Quatrième baisse consécutive du Chiffre d'affaire de la filière à 376 millions de francs. Il s'agit du résultat le plus faible obtenu depuis l'établissement de cet indicateur en 2003 ;
- Homologation du règlement Grand Cru de la commune de Saillon ;
- Le Conseil d'Etat décide le 28 mai 2014 de mandater un groupe de travail pour analyser le système de contrôle de la filière vitivinicole valaisanne ;
- En novembre 2014, le Conseil d'Etat charge un nouveau groupe de travail de définir et planifier les modifications législatives nécessaires à la mise en œuvre des conditions d'amélioration de la qualité et de la traçabilité de l'AOC Valais et le développement des outils techniques nécessaires à ladite amélioration ;
- Lors de l'édition 2014 de la Foire du Valais, l'Office de la viticulture anime un stand intitulé « Le chemin de la Petite Arvine » ;
- Le Service des Bâtiments, Monuments et Archéologie publie au Bulletin officiel du 14 novembre 2014 le concours de projet pour l'agrandissement de la cave du Grand Brûlé à Leytron.

Malgré les difficultés rencontrées au cours de la saison, le travail soutenu des vigneron et encaveurs a permis d'encaver des raisins de qualité. Les vins offrent des typicités bien marquées avec des structures équilibrées.

## 2. Paramètres météorologiques et leurs conséquences

### 2.1. Climat de l'année 2014

Un hiver très doux, un printemps chaud et sec, un été pluvieux caractérisent le climat 2014 en Valais.

Du 26 novembre au 15 décembre 2013, les températures moyennes à Sion sont restées négatives, avec une température minimale de -9,2°C le 2 décembre. Aucun dégât de gel n'a été cependant enregistré dans le vignoble. Par la suite, l'hiver 2013/2014 s'est distingué par les températures très douces. Sur le plan Suisse, il a été le 3<sup>e</sup> hiver le plus chaud depuis 150 ans. A Sion, la température a dépassé de 1,7°C la norme de 30 ans 1981-2010. Les précipitations enregistrées entre novembre 2013 et février 2014 sont quant à elles restées dans la norme.

Le début du printemps a été particulièrement chaud et sec, avec des températures mensuelles en mars et avril de 1,9, respectivement 2,4°C supérieures à la norme de 30 ans 1981-2010. Cela entraîna un débourrement extrêmement précoce de la vigne, le stade D (BBCH 10) étant atteint le 7 avril, soit avec 12 jours d'avance sur la moyenne des 10 dernières années. Deux nuits froides (17 et 19 avril) ont fait apparaître dès le 25 avril des déformations caractéristiques du feuillage sur les pinots (noir, gris et blanc), principalement dans la région de Sierre-Salquenen, heureusement sans conséquence.

Un violent épisode de foehn autour du 20 mai abîma de nombreux rameaux, même dans des parcelles déjà palissées.

Le temps resta plutôt chaud et sec jusqu'au 6 juillet, date du début d'abondantes précipitations qui nous accompagnèrent jusqu'à fin août, excepté une semaine estivale à mi-juillet. La somme des précipitations des mois de juillet et août représenta 168% de la norme à Sion. La forte intensité de dessèchement de la rafle observée lors des vendanges est sans doute la conséquence de cet été très pluvieux.

Durant la seule semaine clémente de juillet, les températures furent caniculaires durant 3 jours (34°C le 18 juillet à Sion), ce qui entraîna de nombreux coups de soleil sur les faces exposées à l'ouest des grappes de gamay, cornalin ou encore chasselas.

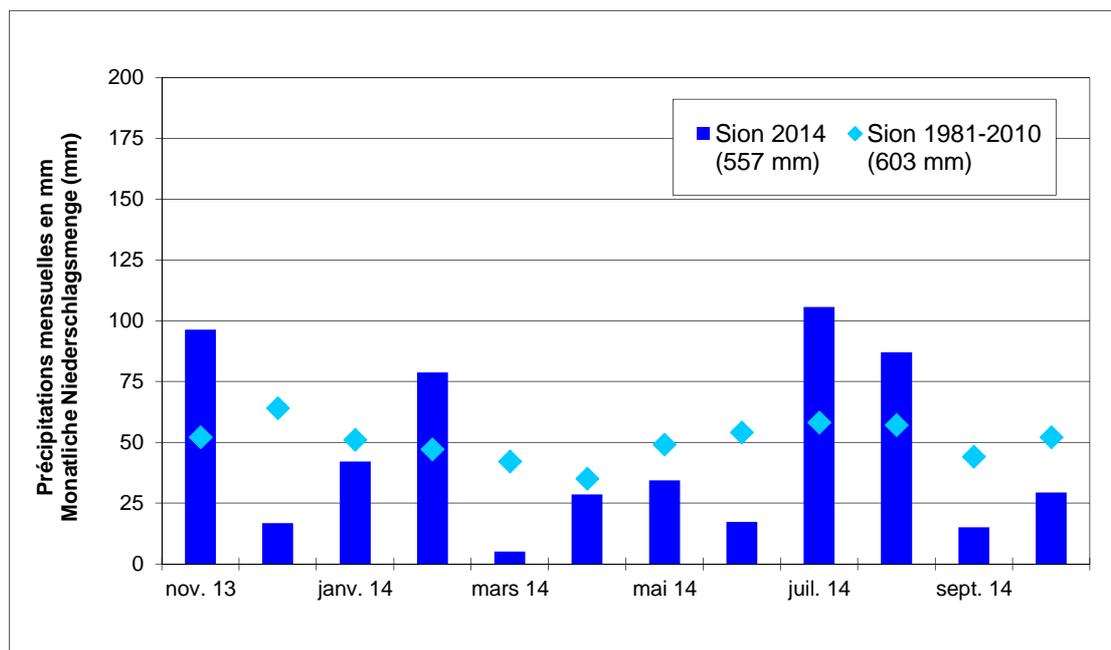
Un mois de septembre chaud et sec permit heureusement de limiter le développement de pourritures sur le raisin. Les vendanges ont débuté la dernière semaine de septembre pour s'achever dans les derniers jours d'octobre.

**Ouverture officielle des vendanges : 26 septembre 2014**

**Tableau 1 Dates de stades phénologiques pour les principaux cépages du vignoble valaisan**

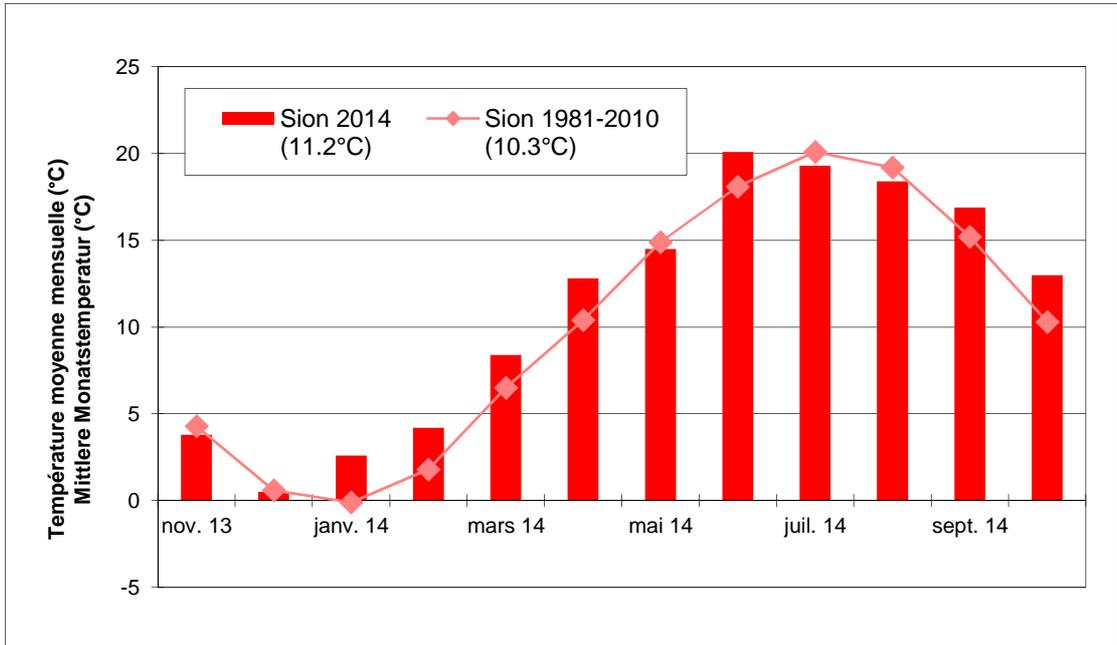
	Code Baggiohini	Code BBCH	Chasselas	Sylvaner	Pinot noir	Gamay	Arvine	Cornalin	Humagne rouge	Syrah
Débourrement	C	09	06.04	02.04	10.04	04.04	02.04	02.04	07.04	09.04
Grappes visibles	F	53	24.04	27.04	27.04	17.04	17.04	17.04	21.04	27.04
Pleine fleur	I	65	08.06	01.06	06.06	03.06	03.06	03.06	05.06	08.06
Début véraison	M	81	29.07	23.07	04.08	29.07	13.08	08.08	13.08	06.08
Vendanges	N	89	30.09	17.09	22.09	17.09	29.09	23.09	17.10	17.10

Source : Office de la viticulture – Observations sur le vignoble de Châteauneuf

**Figure 1 Précipitations mensuelles de novembre 2013 à octobre 2014**

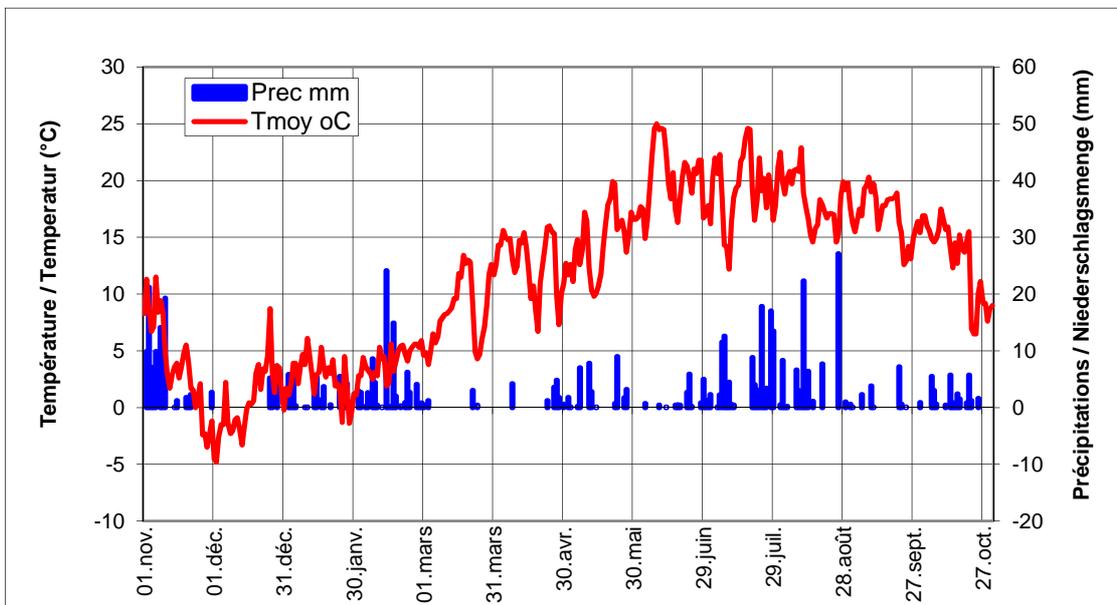
Source : MeteoSuisse – station Sion aéroport

**Figure 2** Températures moyennes de novembre 2013 à octobre 2014



Source : MeteoSuisse – station Sion aéroport

**Figure 3** Températures journalières moyennes et précipitations de novembre 2013 à octobre 2014



Source : MeteoSuisse – station Sion aéroport

**Tableau 2 Evolution des températures moyennes et de la pluviométrie de trois régions différentes (novembre 2013 à octobre 2014)**

	Température mensuelle moyenne en °C			Précipitations mensuelles en mm		
	Aigle	Sion	Viège	Aigle	Sion	Viège
Nov. 2013	4.8	3.8	3.1	108	96	97
Déc. 2013	1.2	0.5	0.3	52	17	23
Janv. 2014	3.7	2.6	2.2	82	42	34
Févr. 2014	5.1	4.2	3.9	105	79	69
Mars 2014	7.5	8.4	7.4	35	5	23
Avril 2014	11.7	12.8	11.7	77	29	90
Mai 2014	13.3	14.5	13.8	99	34	29
Juin 2014	18.2	20.1	18.8	33	17	22
Juil. 2014	17.9	19.3	18.5	311	106	101
Août 2014	17.3	18.4	17.4	139	87	62
Sept. 2014	16.0	16.9	15.7	38	15	8
Oct. 2014	13.2	13.0	12.1	63	29	30
Année	10.8	11.2	10.4	1141	557	587
<i>Ecart à la norme<sup>a</sup></i>	+ 1.0°C	+ 0.9°C	+ 1.0°C	+ 13%	- 8%	- 2%
Avril-Sept.	15.7	17.0	16.0	697	288	312
<i>Ecart à la norme<sup>a</sup></i>	+ 0.3°C	+ 0.7°C	+ 0.4°C	+ 22%	- 3%	+ 14%

Source : MeteoSuisse

<sup>a</sup> norme 1981 - 2010

### 3. Encépagement et cadastre viticole

#### 3.1. Encépagement

Depuis 1991, grâce aux données transmises régulièrement par les vigneron·ne·s, l'Office de la viticulture tient à jour le registre des vignes de notre canton.

Au 31 décembre 2014, la surface du vignoble valaisan s'élevait à 4'906 ha, en baisse de 35 ha par rapport à fin 2013. La superficie du vignoble valaisan diminue depuis 2006 à un rythme de 0.4 à 0.8% par année. Ces diminutions concernent spécialement les 3 cépages principaux. En 2014, la surface du pinot noir, du chasselas et du gamay a baissé de 72 ha.

Le vignoble valaisan est principalement cultivé en cépages rouges, qui occupent 62% de la surface. La répartition entre cépages rouges et blancs est restée stable au cours des 7 dernières années.

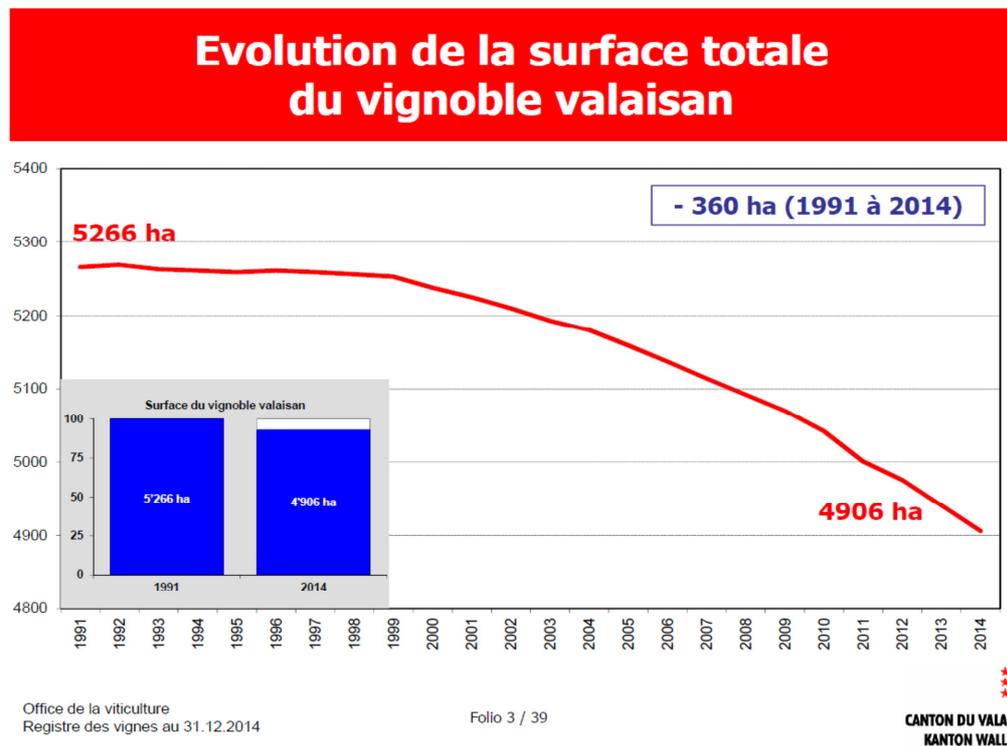
**Tableau 3 Evolution de la surface des cépages (> 100 hectares), de la surface par couleur de cépage et de la surface totale du vignoble**

Cépages	Surface (en hectares)						
	2009	2010	2011	2012	2013	2014	Δ 2013 - 2014
Arvine	153	156	157	166	165	177	12
Chasselas	1'051	1'033	1'014	994	966	944	-22
Savagnin blanc	80	86	92	98	108	121	13
Sylvaner / Rhin	236	239	240	241	242	246	4
Cornalin	116	120	122	128	129	135	6
Gamaret	87	91	94	97	104	104	0
Gamay	705	687	674	654	623	608	-15
Humagne rouge	128	129	130	134	134	137	3
Merlot	87	89	92	94	102	106	4
Pinot noir	1'695	1'673	1'646	1'624	1'597	1'562	-35
Syrah	158	160	160	162	160	165	5
Total cépages blancs AOC	1'912	1'907	1'893	1'885	1'875	1'873	-2
Total cépages rouges AOC	3'152	3'129	3'101	3'083	3'058	3'024	-34
Total général	5'070	5'042	5'001	4'976	4'941	4'906	-35

Source : Office de la viticulture - registre des vignes au 31 décembre 2014

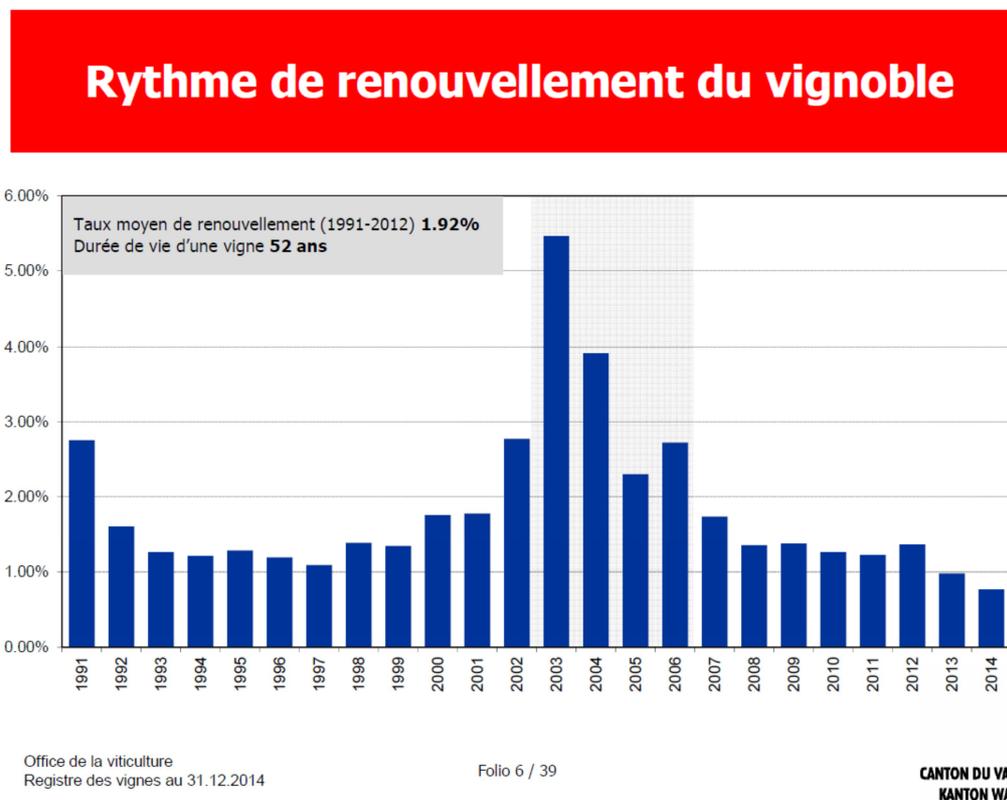
Pour obtenir des informations détaillées ou connaître l'évolution de l'encépagement depuis 1991, veuillez consulter [www.vs.ch/agriculture](http://www.vs.ch/agriculture). Deux exemples de graphiques ci-après.

Figure 4 Evolution de la surface totale du vignoble valaisan de 1991 à 2014



Source : Office de la viticulture – rapport sur l'encépagement du vignoble

Figure 5 Taux moyen de renouvellement du vignoble entre 1991 et 2012



Source : Office de la viticulture – rapport sur l'encépagement du vignoble

## 3.2. Cadastre viticole

### 3.2.1. Plantations de nouvelles vignes

L'Office de la viticulture est responsable des autorisations pour la plantation de nouvelles vignes. Conformément à la législation fédérale et cantonale, toute plantation de nouvelles vignes doit faire l'objet d'une demande préalable attestée par la commune de situation des parcelles et déposée auprès de l'Office (Ordonnance cantonale sur la vigne et le vin de 2004 – OVV : art. 3, 8 à 11 et 13).

Au cours de l'année 2014, 12 demandes ont été déposées, alors que 16 dossiers ouverts en 2013 ont été finalisés. Après analyse des dossiers, 9 demandes ont été acceptées pour une surface de 4'755 m<sup>2</sup> (Tableau 4).

**Tableau 4 Etat des demandes de nouvelles vignes au 31 décembre 2014**

Demandes	Nombre	Surface en m <sup>2</sup>
acceptées	9	4'755
refusées	2	9'070
en cours de traitement	1	778
Total	12	14'603

Source : Office de la viticulture – rapport sur l'encépagement du vignoble

### 3.2.2. Cépages à l'essai

En Valais, la plantation de cépages ne figurant pas sur la liste de l'OVV, sont soumis à autorisation.

En 2014, l'Office de la viticulture a reçu 17 demandes pour la plantation de cépages ne figurant pas sur cette liste. Des conventions d'expérimentation ont été signées, portant sur une surface totale de 8'078 m<sup>2</sup>.

### 3.2.3. Gestion du registre des vignes

L'Office de la viticulture est responsable de la délivrance des droits de production (acquits), sur la base des données annoncées au registre des vignes. Ces informations doivent bien entendu correspondre à la réalité du terrain.

En 2014, lors des visites courantes *in situ* - conseils et vulgarisation, estimation de récolte et contrôle de maturité, l'Office a constaté de nombreuses différences entre les informations inscrites au registre des vignes et la réalité du vignoble (Tableau 5). De nombreux cas sont également annoncés par les administrations communales et des privés. Ces différences concernent notamment :

- des parcelles annoncées comme étant en vigne, alors qu'elles sont en fait à l'état de friche (sans ceps) ;
- des parcelles inscrites au registre des vignes, qui ne sont pas ou plus en

vigne (nature erronée) ;

- des parcelles dont la surface annoncée est supérieure à la réalité (surface erronée) ;
- des parcelles en vignes, dont l'entretien ne répond plus aux exigences de l'AOC Valais (densité de ceps insuffisante ou entretien insuffisant).

Ces parcelles sont situées sur les territoires de 33 communes. Fort de ce constat, l'Office de la viticulture a pris les mesures prévues par la législation fédérale et cantonale. Les droits de production correspondant à environ 10 ha de parcelles non-conformes ont été supprimés ou suspendus. Certaines de ces parcelles pourraient à nouveau bénéficier d'acquets, dès le moment où elles sont replantées et/ou correctement entretenues.

**Tableau 5 Récapitulatif des différences constatées entre les informations inscrites au registre des vignes et la réalité du vignoble**

Problématique	Nb parcelles	Surfaces en ha	Mesures prises
Friche/Pas de ceps	38	3.13	Suppression des acquets
Nature erronée	30	1.64	Suppression des acquets - Suppression des parcelles du registre des vignes
Surface erronée	4	0.36	Correction de la surface inscrite au registre des vignes
Vigne abandonnée	74	5	Suppression des acquets - Mise en demeure pour l'arrachage ou la mise en fermage
Densité de ceps insuffisante	3	0.65	Suppression de l'AOC
<b>Total</b>	<b>149</b>	<b>10.78</b>	

Par ailleurs, dans 12 cas (env. 9'000 m<sup>2</sup>), les propriétaires n'ont pas donné suite aux mises en demeure rendues en 2013 pour l'arrachage de vignes abandonnées et l'évacuation des ceps. L'Office a donc demandé en 2014 aux communes concernées de procéder à l'arrachage de ces vignes.

## 4. Aspects phytosanitaires

La fin de l'été fut marquée par l'apparition de *Drosophila suzukii* dans le vignoble valaisan. Ce ravageur polyphage, nouveau pour la viticulture, participa au développement et à la propagation de foyers de pourriture acide. De manière générale, les foyers de pourriture grise et acide furent sans doute les plus importants depuis 1994. Ces maladies ont été favorisées par les conditions climatiques exceptionnelles et par une forte pression d'oïdium, maladie apparue particulièrement tôt dans la saison.

A noter également les dégâts de noctuelles particulièrement importants observés en Valais central lors du débourrement.

### 4.1. Organismes de quarantaine

#### Flavescence dorée et son vecteur

En 2014, des pièges englués ont été posés dans 8 parcelles du Haut-Valais, de Varen à Visperterminen. Ils sont restés en place du 23 juillet au 20 août, voire au 1<sup>er</sup> septembre. Aucun individu de *Scaphoideus titanus*, le vecteur de la Flavescence dorée, n'a été capturé dans ce périmètre.

Par contre, le suivi du vecteur dans la région sierroise, réalisé par Ch. Linder (Agroscope), a confirmé les résultats 2013. *S. titanus* est effectivement établi dans la région, mais dans des niveaux de population très faibles.

Aucun cas de Flavescence dorée n'a été observé à ce jour en Valais. Les mesures visant à éviter son apparition ont été rappelées aux viticulteurs lors des bilans annuels. Il s'agit essentiellement de ne planter que des barbuës pourvues d'un **passaport phytosanitaire** ayant la mention **ZP-d4** et de ne jamais introduire en Valais des plants de vigne, des barbuës ou des rameaux-greffons dont l'état sanitaire n'est pas garanti.

Pour la 1<sup>re</sup> fois, les pépiniéristes ont dû appliquer deux traitements insecticides dans leurs pépinières, conséquence des captures du vecteur en 2013 en Valais central (Fully, Sion et Sierre). Le 1<sup>er</sup> traitement a été réalisé entre le 21 et le 26 juillet.

### 4.2. Maladies à phytoplasmes, virales et bactériennes

#### 4.2.1. Le Bois noir

Sur la commune de Randogne, une parcelle présentait 11% de ceps avec symptômes de jaunisse de la vigne (116 malades sur 1038 ceps). Les analyses réalisées par Agroscope ont révélé que tous les échantillons prélevés étaient porteur du Bois noir, mais aucun de la Flavescence dorée.

Le relevé annuel des ceps atteints de Bois noir dans trois parcelles du district de Sierre montre que le nombre de ceps présentant des symptômes reste stable, voire tend à diminuer.

#### 4.2.2. Les viroses

Les différentes viroses habituellement observées dans notre vignoble se sont manifestées avec une intensité pouvant être qualifiée de « normale ».

Dans deux parcelles atteintes de dégénérescence infectieuse, les exploitants ont dévitalisé au glyphosate les ceps après vendanges, en vue d'assainir le terrain à moyen terme.

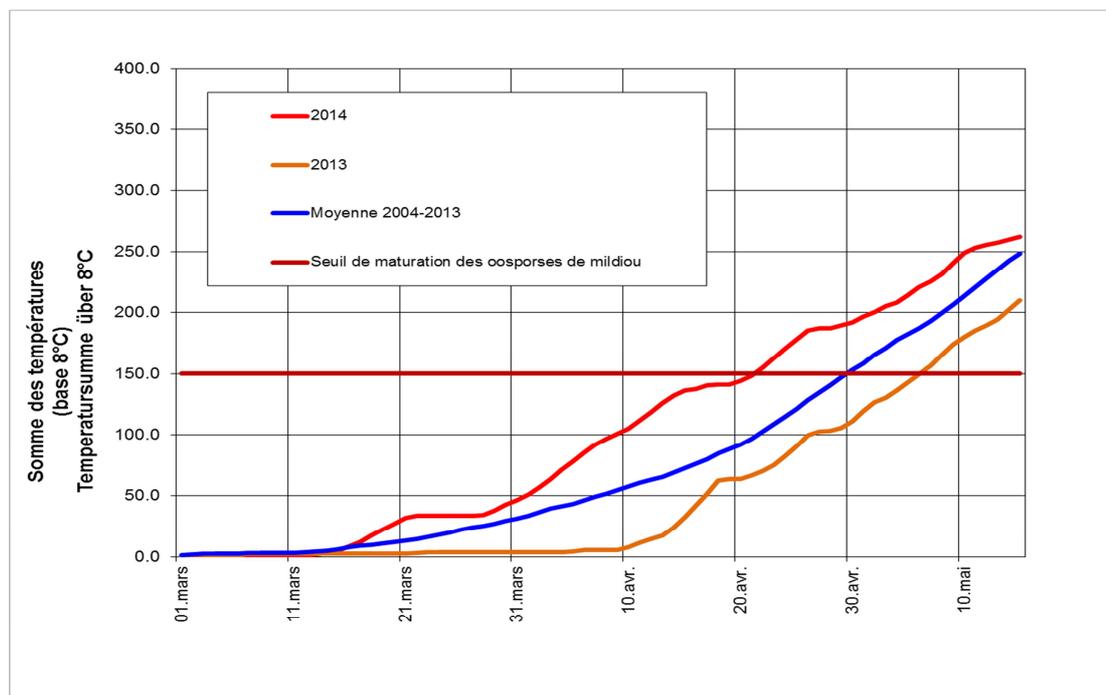
#### 4.3. Maladies fongiques

##### 4.3.1. Le mildiou

Les oospores<sup>1</sup> de mildiou étaient mûres entre le 12 et le 24 avril selon les sites, soit avec 11 jours d'avance sur la moyenne décennale pour les stations les plus précoces. Les conditions d'infections primaires ont été réunies le 27 avril sur l'ensemble du vignoble valaisan, selon le modèle disponible sur [www.agrometeo.ch](http://www.agrometeo.ch). Suite à cette 1<sup>re</sup> infection théorique, une seule tache d'huile nous a été signalée, à Sion (Cotzettes), le 7 mai. Quelques rares taches isolées ont été observées jusqu'à fin juin, mais ce n'est qu'à partir du 20 juillet que celles-ci se sont rencontrées régulièrement dans le vignoble.

Cette maladie demeura sans gravité jusqu'aux vendanges, malgré les précipitations abondantes de juillet et août. Cela semble confirmer que les mois de mars-avril particulièrement secs sont défavorables au développement du mildiou.

**Figure 6** Somme des températures journalières supérieures à 8°C pour la période mars à mai 2014



Source : MeteoSuisse – station Sion aéroport

<sup>1</sup> Oospores : œufs d'hiver

#### **4.3.2. L'oïdium**

Dans l'ensemble, la pression d'oïdium a été nettement supérieure à celle exercée en 2013.

Les premiers symptômes d'oïdium sont apparus de façon très précoce dans le vignoble. En effet, autour du 15 - 20 mai, des traces étaient déjà visibles dans plusieurs parcelles, alors que le développement de la vigne n'en était qu'au stade G (« grappes séparées », mais avec les boutons floraux encore agglomérés). Dans certaines parcelles, la présence de drapeaux à proximité a permis de comprendre cette apparition précoce.

Ayant bénéficié de conditions particulièrement favorables jusqu'à la floraison, l'oïdium a été très difficile à maîtriser, entraînant même parfois des pertes de récolte.

Il est à noter que la moitié des 90 exploitants nous ayant transmis leurs programmes de traitement ont débuté la lutte à partir du 15 mai, soit après l'apparition de la maladie dans certaines parcelles.

Enfin, le modèle VitiMeteo-Oidium de la plateforme [www.agrometeo.ch](http://www.agrometeo.ch) sous-estime globalement les risques d'oïdium pour le Valais, ce qui limite grandement son utilité pour la pratique.

#### **4.3.3. La pourriture grise**

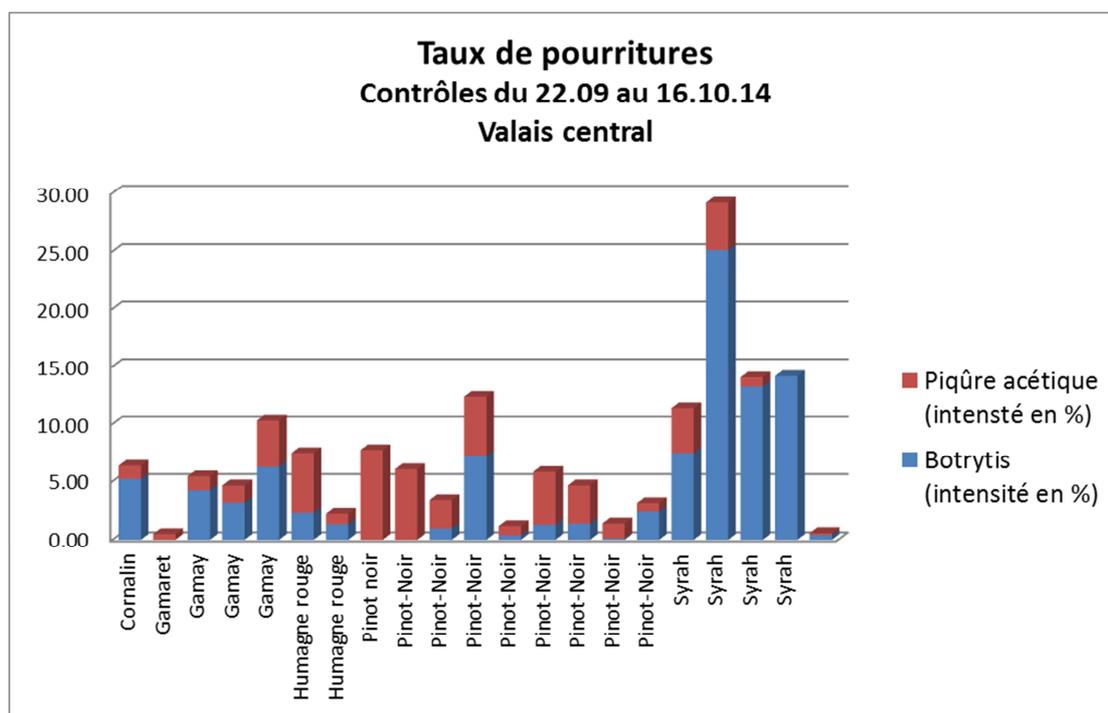
L'intensité de pourriture grise a été plus élevée que ces dernières années. Un travail de tri conséquent a souvent été nécessaire pour éliminer les foyers lors des vendanges. Dans certaines parcelles, celles-ci ont dû être réalisées de manière anticipée, afin de limiter la perte quantitative de récolte.

Avant véraison déjà, des foyers de pourriture « en vert » s'observaient dans le vignoble avec une intensité supérieure à la norme. La pourriture grise a ensuite rencontré des conditions très favorables à son développement durant la saison :

- les conditions climatiques, à savoir les importantes précipitations enregistrées de fin juin à mi-août, ainsi que les températures élevées à la veille et pendant les vendanges ;
- la pression élevée de certains parasites, notamment d'oïdium et de vers de la grappe dans les vignobles dépourvus de système de lutte par confusion.

Des contrôles de l'état sanitaire effectués à la veille des vendanges dans 16 parcelles de cépages rouges (gamay, pinot noir, syrah) ont montré un taux de pourriture grise moyen de 5,3%, variant de 0 à 25%, selon les parcelles.

Les foyers de pourriture grise s'accompagnaient très souvent de piqûre acétique, dans des proportions variables.

**Figure 7 Taux de pourriture sur parcelles de cépages rouges**

Source : Office de la viticulture

#### 4.3.4. La piqûre acétique

Après quelques années de calme, la piqûre acétique s'est manifestée avec une intensité probablement jamais égalée en Valais. Elle a bénéficié des conditions humides, des blessures aux grains et, sans doute, de l'apparition dans le vignoble de *Drosophila suzukii*, la drosophile du cerisier.

Alors que d'habitude elle se cantonne à des zones sensibles du vignoble et se développe par foyers, la piqûre acétique s'est rencontrée dans un nombre très important de parcelles. Selon les cépages, cette maladie s'est développée sur des grappes entières ou, à l'inverse, ne touchait que quelques grains isolés par grappe.

La piqûre acétique a induit un important surplus de travail durant les vendanges, de 2 à 3 fois pour les parcelles les plus touchées, selon les dires de nombreux viticulteurs. Des vendanges parfois anticipées d'une semaine à dix jours accompagnées d'un tri sévère et minutieux ont finalement permis d'encaver du raisin en parfaite qualité sanitaire.

#### 4.3.5. Le rougeot

Des symptômes de rougeot ont été observés sur feuilles à partir du 20 juillet (mais surtout dès fin août) dans de nombreux vignobles de rive gauche du Rhône : Stalden, Chalais, Bramois, Vex, Martigny... Observé essentiellement dans des parcelles de pinot noir et de chasselas, le rougeot s'est parfois manifesté avec une forte intensité, sans toutefois occasionner de dégâts aux inflorescences.

Aucune trace de cette maladie n'avait été aperçue en Valais ces deux dernières années et sa présence était très discrète depuis environ cinq ans.

#### **4.3.6. L'excoriose**

Suite à l'augmentation des cas d'excoriose en 2013, il n'est pas étonnant que de nombreux viticulteurs nous aient signalé durant la taille des symptômes sur les sarments (ermitage, syrah...). Heureusement, les conditions chaudes et sèches du printemps ont rendu toute intervention inutile.

#### **4.3.7. Les maladies du bois (Esca et Eutypiose)**

Comme chaque année, des ceps atteints d'esca sèchent brutalement durant l'été, sans que nous ne notions une augmentation des cas.

#### **4.3.8. Le pourridié**

Un cas de pourridié nous a été signalé en 2014, dans une parcelle plantée sur d'anciens prés, à Chermignon. En cas de renouvellement de parcelle concernée par cette maladie, une préparation soignée du terrain reste la meilleure mesure pour retarder l'apparition des symptômes.

#### **4.3.9. Le black rot**

Aucun signalement de black rot ne nous a été annoncé.

#### **4.3.10. Le dépérissement de la syrah**

Le suivi de l'évolution dans le temps des ceps de syrah présentant des symptômes typiques de dépérissement se poursuit dans une parcelle à Veyras, où 23% des ceps sont ou ont été concernés par ce syndrome (malades ou morts). Les observations de l'année montrent que 75% des ceps malades en 2013 l'étaient encore en 2014, 7% avaient péri et 19% ne présentaient pas de symptôme.

Afin de réduire les risques d'être confronté à des problèmes de dépérissement de la syrah, il convient de ne planter que des sélections massales ou l'un des trois clones suivants : 470 (très peu productif), 524 et 747.

### **4.4. Les ravageurs : Insectes**

#### **4.4.1. Les vers de la grappe**

La pression d'eudémis a nettement augmenté en 2014 dans les vignobles sans confusion de Varen et de Loèche. Par contre, la pression est restée stable à St-German et Visperterminen.

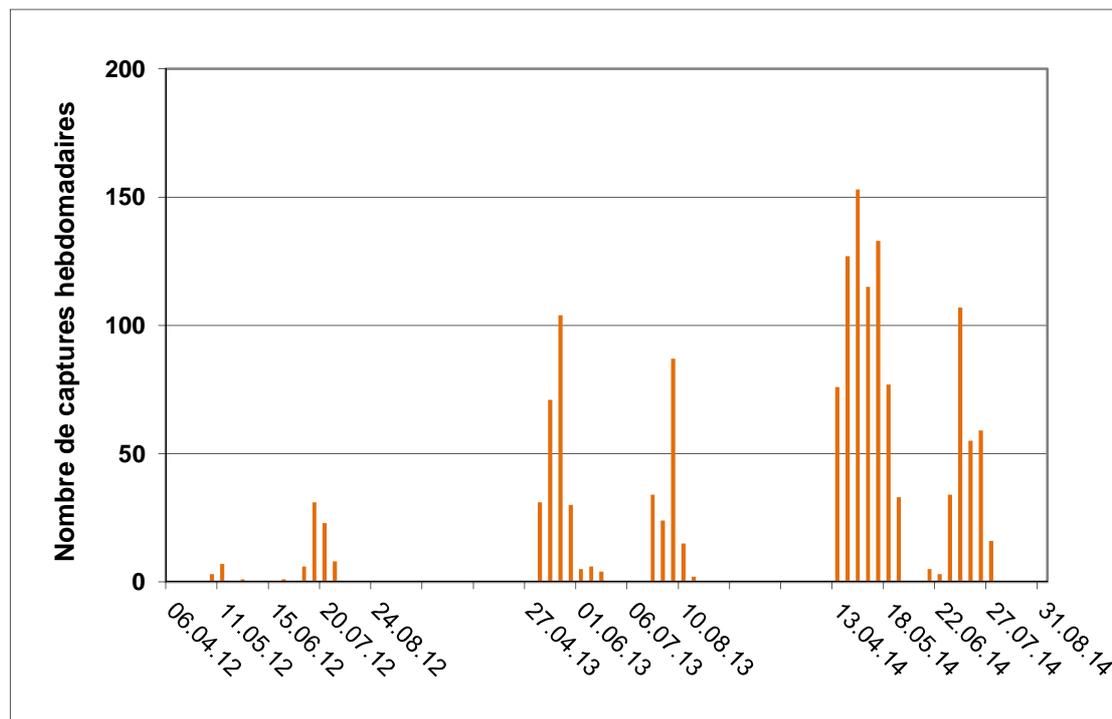
Il s'agit de la pression la plus élevée rencontrée depuis 2002 à Varen et Loèche. Sur 12 parcelles contrôlées dans ces vignobles durant la floraison-nouaison, nous avons dénombré en moyenne 22 tissages sur 100 grappes (min = 6, max = 49) et 5,2 larves par 100 grappes (sous-estimation au vu des nombreux tissages vides).

Le premier vol d'Eudémis a déjà débuté fin mars et a duré 9 semaines, soit jusqu'à fin mai. Le piège le plus « efficace » a capturé 714 papillons durant ce vol, contre 251, voire 11 individus, respectivement en 2013 et 2012.

A la mi-août, environ 30% des grappes présentaient des pénétrations de vers de la grappe dans les parcelles non traitées de Varen et de Loèche.

Un 3<sup>e</sup> vol partiel d'eudémis s'est déroulé à partir de fin août.

**Figure 8 Courbes de vol d'Eudémis à Varen. Comparaison 2012-2014**



Source : Office de la viticulture - réseau de pièges

#### Lutte par confusion :

Aucun nouveau secteur n'a pratiqué la lutte par confusion pour la 1<sup>re</sup> fois en 2014. La part du vignoble valaisan pratiquant cette méthode se maintient donc à 92% de la surface.

Suite à une forte pression de *Cochylis*, des dépassements du seuil de tolérance ont été constatés localement en 1<sup>re</sup> génération. Quelques secteurs ont ainsi dû être traités avec un insecticide dans le courant du mois de juillet. Il s'agit principalement des secteurs de Daillon (Conthey), de Chandoline (Sion) et d'une petite zone des Evouettes, correspondant à une surface totale inférieure à 10 ha, soit 0,3% du vignoble en confusion.

Les subventions cantonales ont été ramenées à CHF 34.00 pour 500 diffuseurs. Le montant total versé s'élève cette année à CHF 113'624.50.

Lutte chimique (vignobles hors confusion)

Dans les secteurs précoces, un traitement ovicide était envisageable à fin juin et un traitement larvicide sélectif entre le 1<sup>er</sup> et le 5 juillet.

Autre

Les populations de vers de la grappe de la région sierroise ont également connu une augmentation sensible, surtout dans les parcelles situées à l'ouest et au sud de la ville. Ailleurs, aucun traitement n'a été nécessaire.

**Tableau 6 Résultats des piégeages d'eudémis dans le vignoble sierrois (secteur hors confusion) au cours de la première génération**

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012	2013	2014
<b>Moyenne</b>	42	37	52	62	49	37	2	7	52
<b>Max</b>	79	44	90	146	116	86	7	37	198

Source : Office de la viticulture, réseau de 7 pièges

Pour la 2<sup>e</sup> année consécutive, le « groupement Confusion » de Sion a décidé de ne pas installer de diffuseurs dans les vignes situées sur le coteau en rive droite du Rhône, sur près de 280 ha. L'absence de captures dans les pièges, ainsi que l'absence de tissages sur environ 10'000 grappes contrôlées en 1<sup>re</sup> génération a confirmé une nouvelle fois que la lutte est actuellement inutile contre les vers de la grappe dans ce périmètre.

**4.4.2. La cicadelle verte**

Le vol de la cicadelle verte n'a pas été suivi en 2014. Aucun dépassement de seuil n'a été révélé lors des contrôles phytosanitaires et les symptômes sur feuilles ont été pratiquement inexistantes.

**4.4.3. La pyrale de la vigne**

Comme d'habitude, ce ravageur n'a justifié des traitements que de manière très localisée à Ardon et Chamoson. Le nombre de captures à Leytron est resté faible (49 papillons durant toute la saison).

**4.4.4. Les chenilles de printemps (boarmie, noctuelles)**

Déjà signalées en 2013, les chenilles de printemps (essentiellement les noctuelles) ont été particulièrement actives durant et peu après le débourrement (jusqu'au stade « 3 feuilles étalées »). Plusieurs parcelles ont présenté des taux de bourgeons rongés avoisinant 30 à 50%. A nouveau, certaines parcelles habituellement indemnes ont été attaquées par ce ravageur. Ces chenilles semblent affectionner les parcelles de syrah, dont plusieurs ont essuyé d'importants dégâts.

Un essai de ramassage des chenilles durant la nuit a été réalisé par nos soins dans une parcelle de Chasselas de 1'300 m<sup>2</sup> dénombant en moyenne 25% de bourgeons rongés. Une centaine de chenilles (90 noctuelles et 10 boarmies) y ont été ramassées en 5 heures de temps. L'efficacité a été excellente et immédiate. Dans cette parcelle, les deux espèces de noctuelles les plus répandues ont été trouvées (*Noctua comes* et *Phlogophora meticulosa*).

Les parcelles touchées nécessiteront un contrôle attentif lors du gonflement des bourgeons au printemps 2015.

#### 4.4.5. Les cochenilles

La pression des cochenilles est restée faible. Ces ravageurs s'observent de façon très ponctuelle dans le vignoble valaisan.

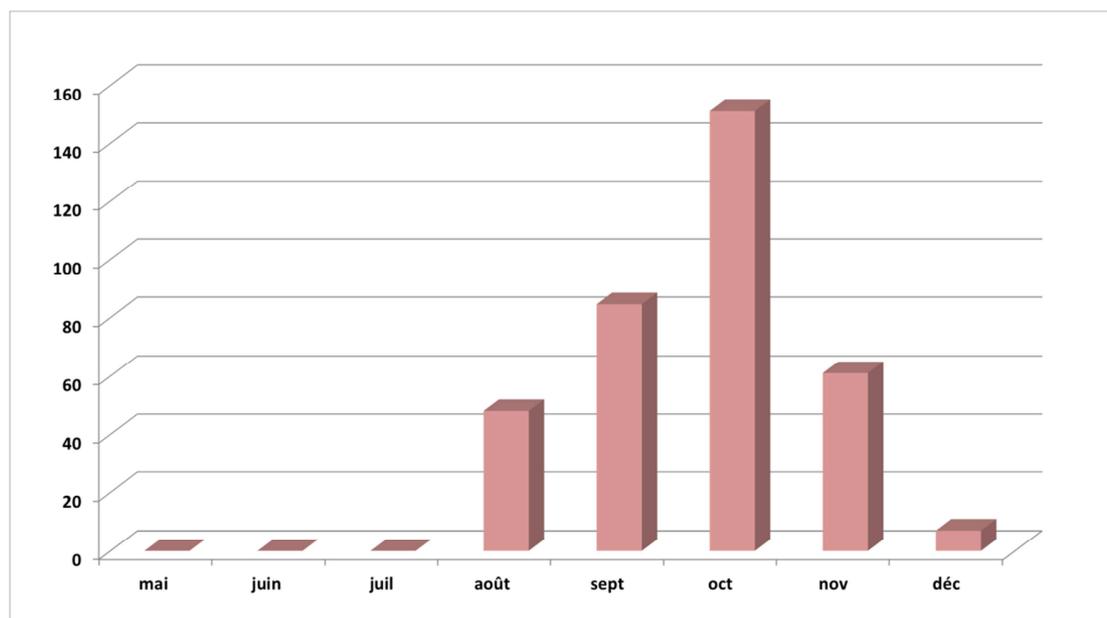
#### 4.4.6. La drosophile du cerisier : *Drosophila suzukii*

La drosophile du cerisier a pour la première fois colonisé le vignoble valaisan, essentiellement dans les cépages rouges. Elle a participé activement au développement et à la propagation de la piqûre acétique, sans que l'on puisse quantifier sa part de responsabilité dans les dégâts constatés à la vendange. Dans toutes les parcelles atteintes de piqûre acétique, la présence de *D. suzukii* s'accompagnait de la drosophile indigène, *Drosophila melanogaster*. Cette dernière était d'ailleurs nettement plus abondante.

Les premières captures de la drosophile du cerisier sont survenues à début août. Le vol s'est intensifié à mi-août et le maximum de captures s'est observé durant le mois d'octobre. Enfin, le vol s'est terminé avec les derniers jours de l'année.

Le nombre de captures réalisées dans le vignoble est demeuré extrêmement faible en comparaison à celui observé dans d'autres cultures. Si en moyenne, un piège posé dans le vignoble a capturé 352 individus sur toute la saison, ce nombre s'est monté à 9'000 pour les abricotiers et même à 13'000 pour les cerisiers et les sureaux.

**Figure 9 *D. Suzukii* : Nombre de captures mensuelles moyen par piège dans le vignoble valaisan en 2014**



Source : Office de la viticulture

En comparaison avec les années 2012 et 2013, le vol a été légèrement plus précoce (le développement de la vigne l'était aussi) et plus intense.

La mise en incubation de 30 à 50 baies de raisin prélevées sur les cépages galotta, gamay et gamaret dans les vignobles de Miège et de Venthône a révélé que 3 à 8% des baies étaient colonisées par *D. suzukii*.

En vue d'évaluer l'efficacité de différentes techniques de lutte, notre office a réalisé des applications de kaolinite sur 3 cépages de 3<sup>e</sup> époque au Domaine du Grand Brûlé. De plus, un piégeage de masse a été mis en œuvre dans une parcelle isolée d'humagne rouge à Châteauneuf.

L'évaluation de ces essais, complété par les contrôles de sept fenêtres témoin aménagées par des producteurs dans leurs parcelles, ne permettent pas de tirer de conclusions quant à l'efficacité de ces techniques. En effet, d'une part la grande majorité des interventions a été réalisée alors que *D. suzukii* avait déjà pondu dans les baies, ce qui limite par exemple l'intérêt de traitements avec les poudres de roche. D'autre part, dans plusieurs parcelles, l'intensité de la piqûre acétique est demeurée trop faible pour mettre en évidence une quelconque différence entre la variante traitée et le témoin.

Durant toute la période où la drosophile du cerisier a sévi dans le vignoble, notre office a étroitement collaboré avec Agroscope et les autres cantons viticoles. Deux communiqués phytosanitaires ont été consacrés à ce nouveau parasite en septembre 2014. De plus, une fiche de recommandations pour la viticulture a été publiée par Agroscope au printemps 2015 ; elle est le fruit d'une collaboration entre la Confédération et les offices viticoles et phytosanitaires cantonaux.

En lien sur internet, cette fiche présente les mesures préventives à mettre en œuvre impérativement dans le vignoble, à savoir :

- Effeuillement soigné de la zone des grappes ;
- Régulation de la charge avant véraison ;
- Maintien d'un enherbement court en phase de maturation du raisin ;
- Absence de blessures aux grains (oïdium, vers de la grappe, dégâts mécaniques) ;
- Absence de marcs frais dans les parcelles non vendangées.

Les traitements chimiques ne doivent intervenir qu'en cas de présence avérée de pontes sur le raisin (seuil de tolérance proposé : 4% de baies avec pontes ou 2 contrôles hebdomadaires successifs positifs).

Lien internet : <http://www.agroscope.admin.ch/baies/05590/05637/index.html?lang=fr>

## 4.5. Les ravageurs : Acariens

### 4.5.1. L'acarbose

Les contrôles des populations hivernantes ont à nouveau été effectués dans 18 parcelles du réseau mis en place en 2010. Avec en moyenne 1,7 ériophyte par bourgeon, les populations sont les plus faibles depuis le début du suivi (à titre de comparaison, 22 ériophytes par bourgeon avaient été dénombrés en 2011 et 2012). Ces résultats ont été corroborés par l'absence de parcelles du réseau montrant des blocages au débourrement, de même que par une situation relativement calme sur le plan cantonal.

La pose de scotch double-face a été réalisée une nouvelle fois dans quelques parcelles, afin de déterminer le moment de la migration des acariens depuis leurs quartiers d'hiver. Ce suivi a confirmé la validité d'un modèle qui sera mis en ligne dès 2015 sur [www.agrometeo.ch](http://www.agrometeo.ch) pour aider le vigneron à choisir la date optimale d'un traitement au débourrement contre l'acarbose.

### 4.5.2. L'érinose

Situation dans l'ensemble très calme.

Un signalement d'érinose dans une parcelle située sur la commune de Chermignon. Les symptômes se sont limités au feuillage et le parasite n'a pas entravé la croissance de la vigne.

### 4.5.3. Les araignées rouges et jaunes

La situation est demeurée très calme vis-à-vis des araignées rouges et araignées jaunes, excepté une importante attaque d'araignées rouges dans une parcelle à Saillon. Cela nous rappelle que ce ravageur, pour l'heure si bien maîtrisé par les typhlodromes, pourrait rapidement occuper le devant de la scène, en cas de diminution des populations de son prédateur.

#### 4.6. Les ravageurs occasionnels

Une importante population d'**hyponomeutes** nous a été signalée à fin mai dans une parcelle située en rive droite sur la commune de Sion. Le feuillage d'une centaine de ceps de cette plantation (1<sup>re</sup> feuille) a été particulièrement abîmé par cet insecte.

L'**écrivain** (*Bromus obscurus*) est toujours bien présent dans la région de Saillon – Fully – Martigny. Il s'observe également de façon ponctuelle dans d'autres vignobles.

Les **perce-oreilles** n'ont pas fait l'objet d'un suivi systématique en 2014. Aucun vigneron ne nous a informé d'une présence gênante de perce-oreilles. Sans doute que l'apparition de *Drosophila suzukii* dans le vignoble a relégué cet insecte au second plan.

#### 4.7. Entretien du sol

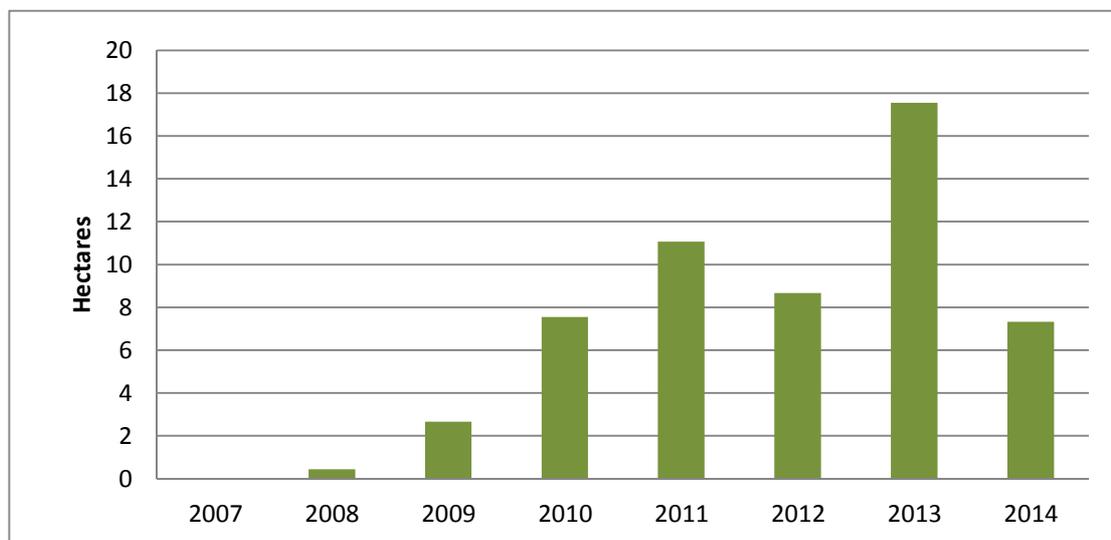
##### 4.7.1. Enherbement

L'augmentation des surfacesensemencées avec les espèces peu concurrentielles s'est tassée en 2014, se limitant à environ 7 ha de vignes (ensemencées en moyenne à hauteur de 45%). Sur l'ensemble des parcellesensemencées avec de telles espèces, le Brome des toits concerne le 64% de la surface, contre 27% pour le mélange peu concurrentiel développé en collaboration avec OH-semences.

Le 1/3 des semis réalisés en 2014 en Valais avec de telles semences l'ont été dans le cadre du projet **VitiSol** « Utilisation durable des sols viticoles en zone sèche ».

Le Service de l'agriculture soutient activement ce projet, par sa participation au comité de pilotage et par une subvention de CHF 29'400.00 accordée en 2014.

**Figure 10 Surfacesensemencées annuellement avec du brome des toits ou des mélanges développés pour le vignoble valaisan**



Source : Office de la viticulture

L'**essai** mis en place en octobre 2012 dans une parcelle de chasselas au Domaine d'Agroscope à Leytron continue à faire l'objet de relevés botaniques par nos soins. De son côté, Agroscope étudie l'effet des différents enherbements sur la vigne, sur le raisin et sur la qualité du vin.

#### 4.7.2. Les plantes invasives

Nous n'avons pas entrepris de contrôles spécifiques des plantes invasives dans le vignoble en 2014.

Rappelons que toute observation de plante invasive (Séneçon du Cap, Ambroisie, Renouée du Japon...) dans le vignoble doit être signalée à notre Office, afin de mettre en œuvre les mesures adéquates pour freiner leur propagation en Valais.

Pour plus d'informations :

<http://www.vs.ch/navig/navig.asp?MenuID=27572&RefMenuID=20013&RefServiceID=263>

### 4.8. Suivi des produits phytosanitaires et techniques d'application

#### 4.8.1. Analyse de programmes de traitement (105 dossiers)

##### Bilan d'utilisation des fongicides :

En moyenne cantonale, 7,2 traitements ont été effectués par parcelle (hors poudrages et traitements spécifiques de la zone des grappes). Cette valeur demeure stable par rapport à celle de l'an passé (6,9), malgré les abondantes précipitations estivales de cette année.

L'analyse des anti-oïdium appliqués par les viticulteurs montre que le soufre mouillable demeure la matière active la plus utilisée en Valais. En effet, le soufre a représenté 35% de toutes les applications anti-oïdium, contre 23% pour les pipéridine et 22% pour les ISS. Cette analyse confirme également que les recommandations du canton de ne plus utiliser de strobilurines en viticulture sont largement suivies ; les produits de cette famille n'ont en effet représenté que 0,2% de tous les traitements.

Le nombre maximal d'applications autorisées par groupe chimique a été dépassé à 5 reprises (6% des plans de traitement analysés). Cela concernait essentiellement les ISS. Nous rappelons à cet égard que plusieurs produits anti-oïdium contiennent deux matières actives, dont un ISS (Milord, Flica, Moon Experience et Dynali). Il convient de comptabiliser ces produits dans les deux catégories concernées.

##### Bilan d'utilisation des insecticides / acaricides (hors lutte contre *Drosophila suzukii*) :

- comme en 2013, 83% des viticulteurs interrogés n'ont pas appliqué d'insecticides en 2014, le solde (17%) a effectué un seul traitement, dans une très large mesure avec un insecticide sélectif respectueux de l'environnement ;

- les esters phosphoriques (Pyrinex et Reldan) ne figurent pas cette année parmi les insecticides utilisés ;
- 17% des viticulteurs ont réalisé un traitement « d'hiver » (stade « bourgeon gonflé ») et seulement 3% ont dû traiter curativement contre l'acariose dans leur parcelle de référence.

#### Enquête *Drosophila suzukii* (60 participants représentant 498 ha)

- 1/3 des exploitants n'a réalisé aucun traitement ;
- 71% de la surface n'a pas été traitée (ni insecticide, ni poudres de roche, ni autre) ;
- les cépages rouges représentent 94% de la surface traitée ;
- les produits principalement appliqués sont la poudre de roche (appliquée sur 46% de la surface traitée), le spinosad (38%) et l'acétamipride (9%). Viennent ensuite les pyréthrinés, des huiles essentielles et les mélanges « SO<sub>2</sub>+acide tartrique ».

**Tableau 7 Utilisation des insecticides et acaricides en Valais**

		2010	2011	2012	2013	2014
% de producteurs ayant réalisé ...	Aucune lutte ou seulement la confusion	75	83	88	83	83
	1 traitement insecticides (avec ou sans confusion)	24	16	12	17	17
	2 traitements insecticides (avec ou sans confusion)	1	1	0	0	0
	3 traitements insecticides (avec ou sans confusion)	0	0	0	0	0
Part des insecticides (y compris la confusion représentée par ...)	des moyens sélectifs et/ou respectueux de l'environnement	87	89	93	90	90
	des huiles + insecticides	11	11	7	7	10
	des esters phosphoriques	2	0	1	3	0
% des producteurs ayant réalisé un traitement au débourrement (huile + insecticides ou soufre mouillable)		16	11	15	7	17
% de producteurs ayant réalisé un traitement avec un acaricide curatif		3	16	6	5	3

Source : Office de la viticulture - Analyse de 90 plans de traitement

#### 4.8.2. Le contrôle des appareils de traitement

Le réglage de 92 appareils de traitement s'est déroulé du 16 au 30 avril 2014. S'élevant à 64%, le pourcentage d'appareils en tous points conformes aux exigences a été légèrement plus élevé que ces dernières années (59% en 2013, 57% en 2012). Les remarques les plus fréquemment émises ont été identiques aux années passées :

- 17% des appareils nécessitaient le remplacement du manomètre par un modèle plus finement gradué. Les directives de l'ASETA stipulent en effet qu'une graduation par 0,5 bar est exigée pour une pression de travail inférieure ou égale à 5 bars ;

- 11% des appareils étaient équipés de buses usées ou inadaptées, 4% d'un dispositif anti-goutte défectueux et 4% d'une protection insuffisante du cardan ou des courroies.

#### 4.8.3. L'adaptation des doses de produits phytosanitaires au volume foliaire

Les mesures du volume foliaire avant chaque traitement ont été effectuées dans une parcelle de pinot noir dans le vignoble de plaine de Châteauneuf, dont l'interligne mesure 1,80 m. Le dosage des produits calculé sur la base de ce volume foliaire a permis une économie de 44% par rapport à un dosage basé sur la phénologie.

Ces résultats confirment que cette méthode permet généralement des économies de produits conséquentes dans les cultures d'interlignes supérieures à 1,40 m.

#### 4.9. Bulletins phytosanitaires

Le Service de l'agriculture tient régulièrement informés les vigneronns sur la situation phytosanitaire du vignoble et les conseille sur les stratégies de protection à adopter.

En 2014, 14 bulletins phytosanitaires en français concernant la viticulture ont été émis entre le 27 janvier et le 24 septembre. Durant cette même période, 7 communiqués phytosanitaires ont été spécialement rédigés pour le Haut-Valais.

Ces bulletins phytosanitaires sont diffusés via le site internet du Service de l'agriculture [www.vs.ch/agriculture](http://www.vs.ch/agriculture), le Nouvelliste et par envoi aux abonnés.

Date du communiqué	Thèmes
27.01.2014	Analyse de sol, commande de barbues, contrôles des pulvérisateurs
20.03.2014	Herbicides, fumure
19.04.2014	Acariose, boarmie, noctuelles, oïdium, mildiou
24.04.2014	Oïdium, mildiou
06.05.2014	Oïdium, mildiou, acariens
09.05.2014	Oïdium, mildiou, pyrale, irrigation, vignes abandonnées
04.06.2014	Oïdium, mildiou, vers de la grappe
11.06.2014	Oïdium, conseils de technique d'application
26.06.2014	Oïdium, botrytis, vers de la grappe
11.07.2014	Oïdium, cépages sensibles, enherbement
29.07.2014	Maladies fongiques, cicadelle verte, pourriture acide, pose des filets, esca
10.09.2014	Piqûre acétique, drosophile du cerisier ( <i>Drosophila suzukii</i> )
17.09.2014	<i>Drosophila suzukii</i> , maturation du raisin
24.09.2014	<i>Drosophila suzukii</i> , maturation du raisin

## 5. Fumure

Dans le cadre de son activité de conseils, l'Office de la viticulture offre aux vignerons qui le souhaitent, un conseil de fumure sur la base des analyses de sol. En 2014, l'Office a interprété 56 analyses de sol.

## 6. Surfaces viticoles à biodiversité naturelle

La progression des surfaces de vigne en biodiversité naturelle de niveau de qualité II (ancien OQE) se poursuit. Ces surfaces atteignent aujourd'hui 171 ha (+ 26 ha en 2014), répartis entre 114 exploitants (+ 14 exploitants).

En 2014, 39 vignerons ont adressé une demande de contributions écologiques pour une surface totale de 35 ha. Comme l'an passé, près de 60% de cette surface présentait une qualité écologique donnant droit aux contributions ; le solde sera recontrôlé au printemps 2015. Le tableau 8 présente l'évolution des surfaces inscrites et des résultats des contrôles depuis 2009.

**Tableau 8 Statistiques des surfaces viticoles à biodiversité de 2009 à 2014**

Année	Nombre d'exploitants	Surface inscrite (ha)	Nombre d'expertises réalisées	% de la surface inscrite avec qualité
2014	39	35	119	58 *
2013	29	20	81	83
2012	50	76	180	74
2011	28	23	71	72
2010	20	17	46	90
2009	12	18	53	70

\* : résultat provisoire car les surfaces restantes seront recontrôlées au printemps 2015.

Source : Office de la viticulture

L'OFAG a répondu de manière favorable à la demande que nous lui avons adressée au printemps 2014. Celle-ci demandait de prendre en compte la moins grande diversité botanique naturelle en rive gauche du Rhône et en plaine. Ainsi, dès 2014, les valeurs-seuils des parcelles situées dans ces régions pour l'obtention des contributions ont été revues à la baisse (de 5, respectivement 15 points-espèces).

Le **réseau agro-environnemental du vignoble de Saillon** a été officiellement inauguré le 27 mai 2014. Il s'agit du premier projet de mise en réseau de surfaces de promotion de la biodiversité entièrement porté par les viticulteurs, sur le plan suisse.

## 7. Paramètres de la récolte 2014

### 7.1. Estimation de la récolte potentielle

Conformément à l'article 74 de l'Ordonnance du 17 mars 2004 sur la vigne et le vin, l'Office de la viticulture a procédé entre le 1<sup>er</sup> et le 17 juillet 2014, à l'estimation de la récolte potentielle sur 768 parcelles représentatives du vignoble valaisan et réparties sur l'ensemble du canton. Les principales observations peuvent être résumées comme suit :

- De manière générale, on constate une forte hétérogénéité de la charge entre les parcelles, voire entre les ceps à l'intérieur d'une même parcelle. Cette hétérogénéité est due à la coulure et au millerandage, deux phénomènes qui se sont exprimés avec une intensité plus ou moins forte selon les cépages.
- Le potentiel de récolte est spécifique à chaque cépage. Cette année, la récolte potentielle est inférieure à la moyenne des 5 dernières années pour tous les cépages observés.

**Tableau 9 Evolution pluriannuelle du nombre de grappes par cep et du poids de la grappe médiane à la vendange**

	Nombre moyen de grappes par cep (décomptage de grappes sur 10 ceps successifs)							Poids de la grappe médiane à la vendange (g) (nombre de baies x poids indicatif de la baie)						
	2009	2010	2011	2012	2013	Moyenne 2009 à 2013	2014	2009	2010	2011	2012	2013	Moyenne 2009 à 2013	2014
Pinot noir	9.3	8.1	8.8	7.6	7.5	8.3	7.3	203	165	188	166	132	171	148
Chasselas	7.9	7.6	7.5	7.0	6.3	7.3	5.8	311	295	275	281	288	290	254
Gamay	9.1	8.2	8.9	8.2	7.5	8.4	7.4	208	220	214	211	173	205	180
Sylvaner	-	8.9	8.3	9.0	7.5	-	7.7	-	183	198	217	169	-	180
Syrah	8.9	8.6	7.7	8.0	6.6	8.0	7.0	243	218	178	230	200	214	206
Arvine	8.0	7.7	7.4	8.1	5.8	7.4	6.3	220	229	152	215	178	200	179
Humagne r	5.9	6.5	6.1	6.0	5.8	6.1	6.2	285	286	228	286	255	268	234
Cornalin	4.6	6.9	5.7	6.5	5.4	5.8	5.7	294	331	240	258	207	266	252

Source : Office de la viticulture

L'estimation de la récolte potentielle a pour but de donner à l'ensemble de la production et de l'encavage, les consignes de dégrappage en vue de respecter les limites quantitatives de production en vigueur. Au vu des résultats de l'estimation et en absence de problème particulier, la récolte potentielle 2014 doit être réglée tous cépages confondus. Lors du dégrappage, il faudrait s'approcher des valeurs indiquées ci-après.

**Tableau 10** Nombre de grappes médianes par m<sup>2</sup> à conserver à la vendange pour différents cépages

	Limites quantitatives de production AOC (kg/m <sup>2</sup> ) (B.O. du 27 juin 2014)	Poids indicatif de la grappe médiane	Nombre de grappes médianes par m <sup>2</sup> à la vendange *
Pinot noir	1.1	148	7 à 8
Chasselas	1.2	254	4 à 5
Gamay	1.1	180	6
Sylvaner	1.2	180	6 à 7
Syrah	1.2	206	6
Arvine	1.2	179	6 à 7
Humagne rouge	1.2	234	5
Cornalin	1.2	252	4 à 5

Source : Office de la viticulture

## 7.2. Evolution de la maturité

Conformément à l'article 74 de l'Ordonnance du 17 mars 2004 sur la vigne et le vin, l'Office de la viticulture a procédé entre le 2 et le 30 septembre 2014, au contrôle hebdomadaire de l'évolution de la maturation du raisin. Durant cette période, plusieurs vigneron valaisans nous ont fourni 495 échantillons de baies issus de parcelles représentatives du vignoble valaisan et répartis sur l'ensemble du canton. Les principales observations concernant les paramètres de la maturation de la vendange sont résumées ci-après.

L'Office de la viticulture tient les vigneron régulièrement informés sur l'évolution de la maturité, par le biais d'un bulletin hebdomadaire. Ainsi, entre le 2 septembre et le 30 septembre 2014, 5 communications ont été diffusées via le site internet du Service de l'agriculture et le Nouvelliste ou transmises directement aux vigneron détenteurs d'un abonnement.

Au cours de l'année 2013, le Service de l'agriculture a intégré l'Apps Info VS téléchargeable aussi bien sur smartphones que sur tablettes. Durant l'année 2014, la rubrique « agriculture » s'est enrichie des informations du contrôle hebdomadaire de l'évolution de la maturation du raisin. Dorénavant, les résultats des analyses sont accessibles en temps réel directement par l'application. Les renseignements utiles tels que teneur en sucre, acidité totale, poids du grain, ... et un historique sont à portée de clic.

### 7.2.1. Poids des baies

En 2014, le poids des baies de la plupart des cépages observés était supérieur à celui des 3 derniers millésimes. Des précipitations supérieures à la norme durant l'été ont contribué au grossissement des baies. L'évolution des poids des baies est présentée dans la Figure 8.

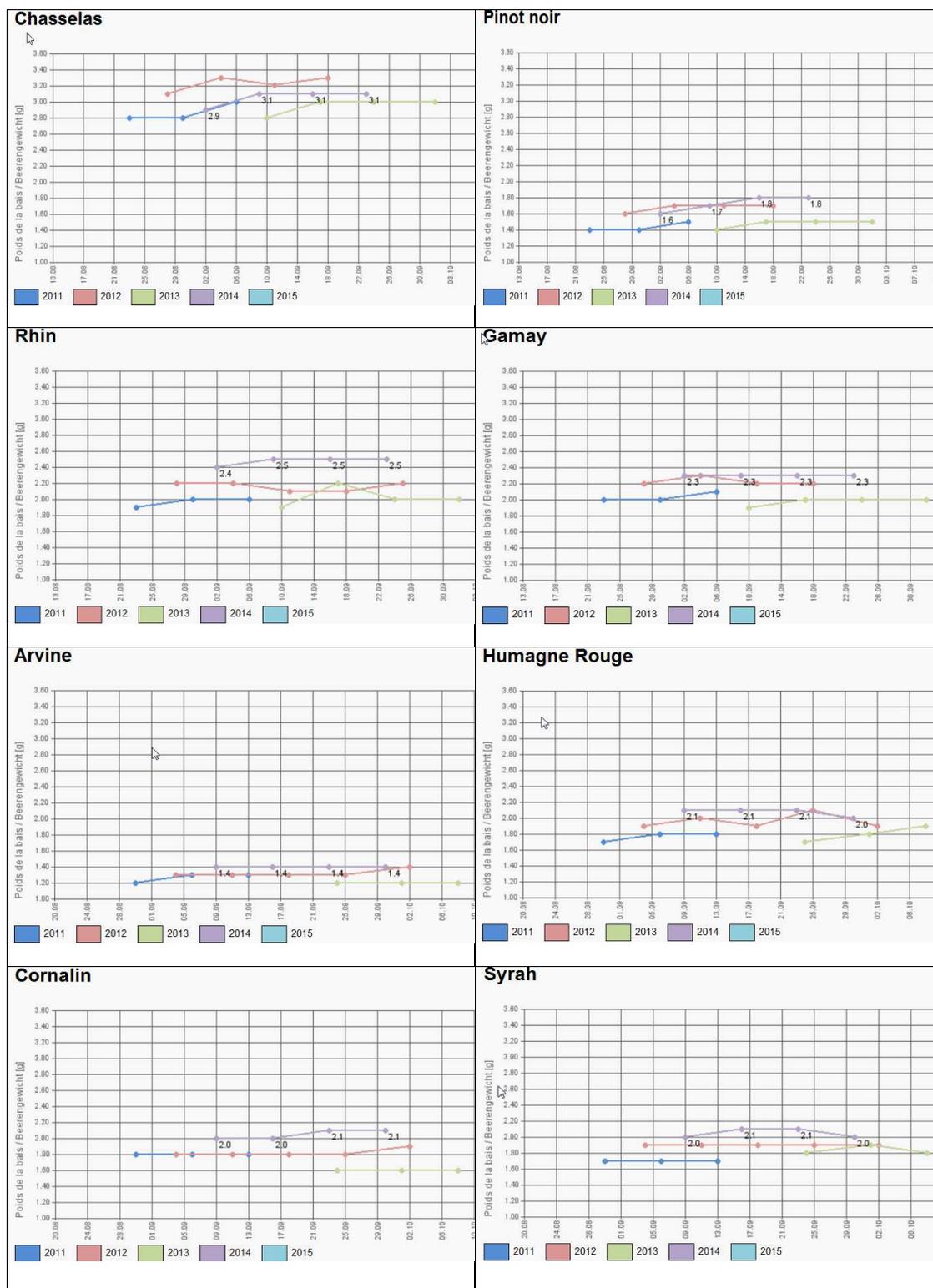
### **7.2.2. Teneur en sucre naturel**

La teneur en sucre naturel des baies des raisins a été inférieure à celle mesurée au cours du millésime 2011 pour les cépages de 3<sup>ème</sup> époque respectivement à celle des millésimes 2011 et 2012 pour les cépages de 1<sup>ère</sup> et 2<sup>ème</sup> époque. Le beau temps durant les vendanges a donc profité aux cépages tardifs. L'évolution des sondages des cépages suivis dans le cadre du contrôle de maturité est illustrée dans la Figure 9.

### **7.2.3. Teneur en acidité totale**

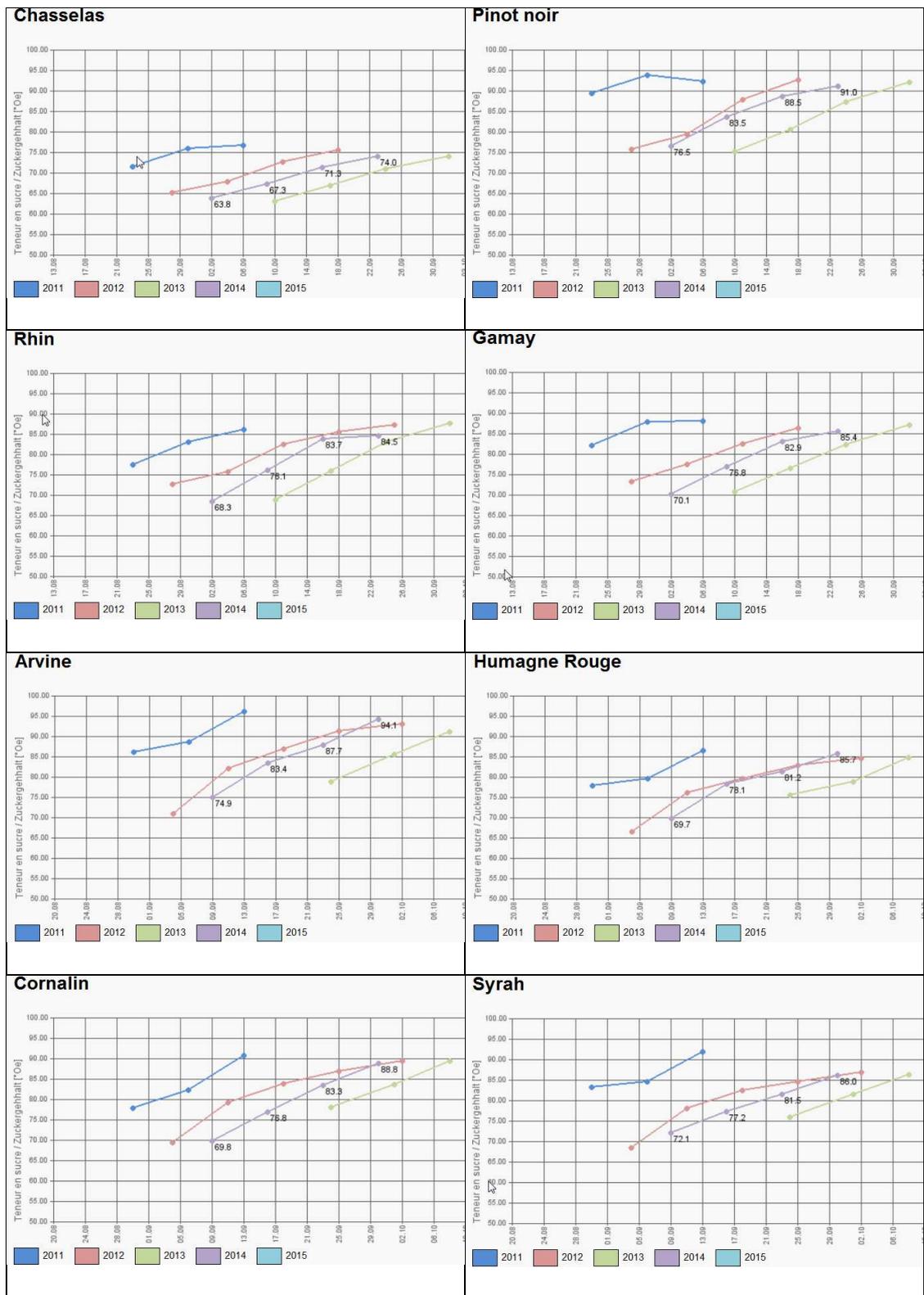
La teneur en acidité totale des baies de raisins a été supérieure aux valeurs obtenues au cours des années 2011 et 2012, mais inférieure à celles du millésime 2013 tous cépages confondus. La dynamique de la teneur en acidité totale des différents cépages est détaillée dans la Figure 10.

**Figure 11 Evolution du poids moyen des baies mesuré dans les parcelles du réseau cantonal de maturité pour les millésimes 2011 à 2014**



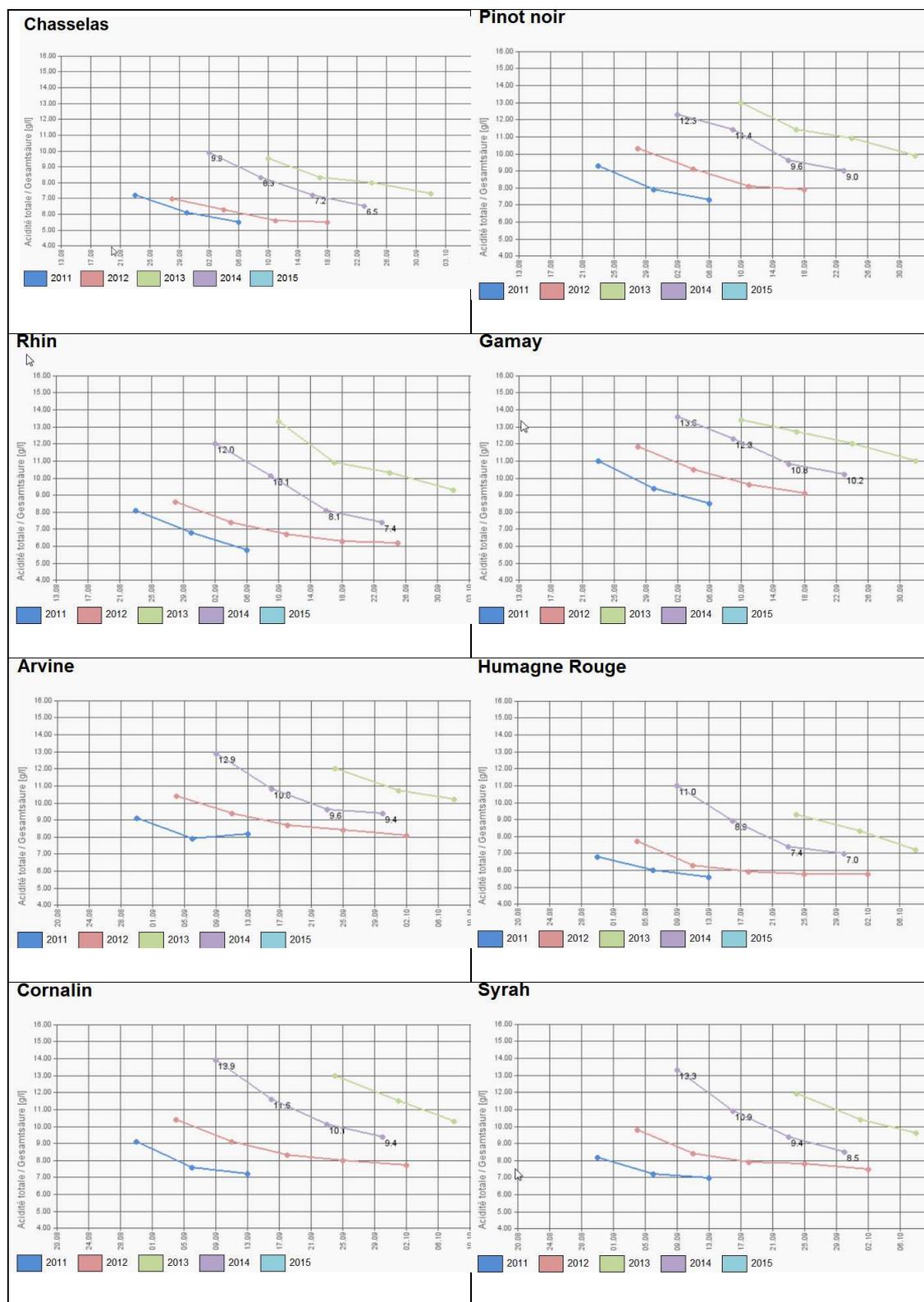
Source : Office de la viticulture - suivi de la maturité

**Figure 12 Evolution de la teneur moyenne en sucre des baies de raisins mesurée dans les parcelles du réseau cantonal de suivi de maturité pour les millésimes 2011 à 2014**



Source : Office de la viticulture - suivi de la maturité

**Figure 13 Evolution de la teneur moyenne en acidité totale des baies de raisin mesurée dans les parcelles du réseau cantonal de suivi de la maturité pour les millésimes 2011 à 2014**

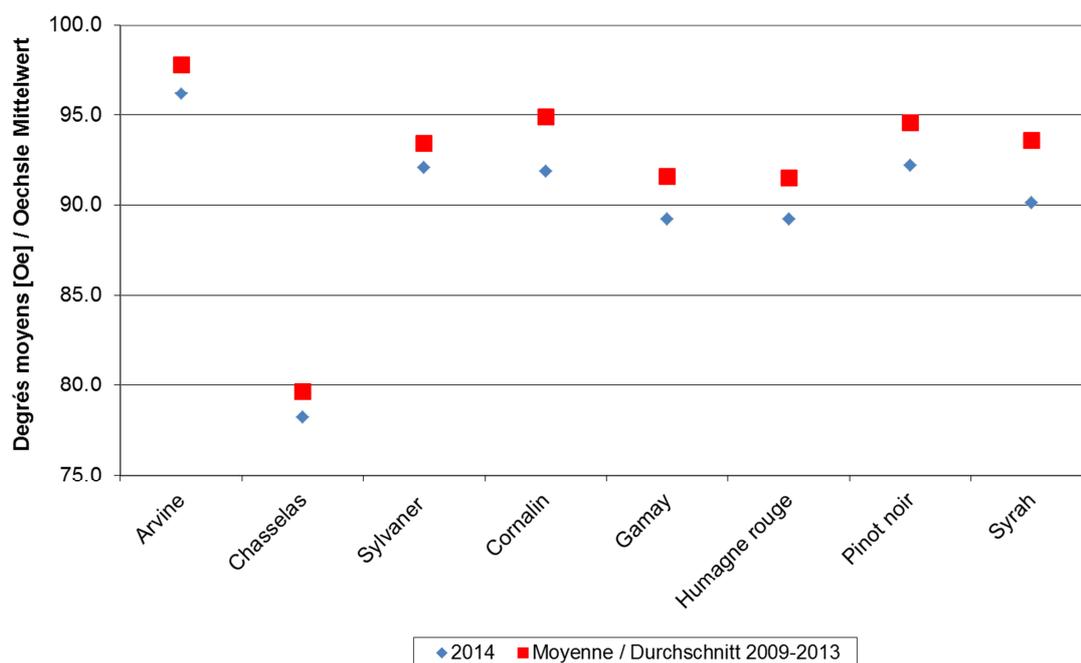


Source : Office de la viticulture - suivi de la maturité

### 7.3. Sondages

Après 2013, il s'agit du second millésime consécutif dont la teneur en sucre mesurée dans le moût de raisin est inférieure à la moyenne de ces 5 dernières années. Les sondages enregistrés en 2013 demeurent néanmoins largement supérieurs aux teneurs en sucre minimales exigées pour l'obtention de l'AOC.

**Figure 14 Sondage moyen. Comparaison du millésime 2014 à la moyenne des années 2009 à 2013 pour les principaux cépages cultivés en Valais (> 125 ha).**



Source : Laboratoire cantonal (SCAV) - Rapport de vendanges

### 7.4. Quantités encavées

Après avoir enregistré la plus faible récolte des 50 dernières années en 2013, la quantité encavée en 2014 est légèrement supérieure à 2013 (+6%) et s'élève à **43.4 millions de kilos**.

En 2014, la proportion encavée entre raisin blanc (40%) et raisin rouge (60%) a sensiblement évolué au profit des cépages rouges. Cette baisse est principalement due à la diminution des rendements de chasselas, cépage dont la surface est en continuelle diminution.

**Tableau 11 Evolution de la quantité produite des principaux cépages (> 125 ha) du vignoble valaisan**

	Quantité de vendanges en kg					
	2009	2010	2011	2012	2013	2014
Arvine	1'791'700	1'656'430	1'801'188	1'720'798	1'348'800	1'534'163
Chasselas	13'379'693	12'001'208	12'520'181	11'532'320	10'353'708	9'051'029
Sylvaner	2'935'163	2'855'281	2'969'238	2'626'486	2'437'391	2'837'709
Cornalin	1'151'947	1'190'069	1'136'879	1'156'285	927'525	1'178'112
Gamay	7'610'735	6'202'428	7'218'868	5'677'655	4'542'214	4'774'832
Humagne rouge	1'395'925	1'522'694	1'574'555	1'502'708	1'485'198	1'352'323
Pinot noir	18'406'184	15'534'433	17'521'431	14'306'487	12'269'388	13'587'426
Syrah	1'884'890	1'607'269	1'739'922	1'469'385	1'323'887	1'606'757
Cépages blancs	22'639'374	20'263'523	21'671'366	19'853'679	17'542'221	17'228'497
Cépages rouges	34'398'314	29'260'063	32'825'819	27'603'888	23'500'826	26'084'670
<b>Total général</b>	<b>57'037'688</b>	<b>49'523'586</b>	<b>54'497'185</b>	<b>47'457'567</b>	<b>41'043'047</b>	<b>43'373'167</b>

Source : Laboratoire cantonal (SCAV) - Rapport de vendanges 2014

**Tableau 12 Comparaison des quantités produites des principaux cépages (> 125 ha) du vignoble valaisan entre 2013 et 2014**

	Quantité de vendanges en kg			
	2013	2014	Δ 2013-2014	Δ 2013-2014
Arvine	1'348'800	1'534'163	185'363	13%
Chasselas	10'353'708	9'051'029	-1'302'679	-12%
Sylvaner	2'437'391	2'837'709	400'318	16%
Cornalin	927'525	1'178'112	250'587	27%
Gamay	4'542'214	4'774'832	232'618	-20%
Humagne rouge	1'485'198	1'352'323	-132'875	-9%
Pinot noir	12'269'388	13'587'426	1'318'038	10%
Syrah	1'323'887	1'606'757	282'870	21%
Cépages blancs	17'542'221	17'228'497	-313'724	-2%
Cépages rouges	23'500'826	26'084'670	2'583'844	11%
<b>Total général</b>	<b>41'043'047</b>	<b>43'373'167</b>	<b>2'330'120</b>	<b>6%</b>

Source : Laboratoire cantonal (SCAV) - Rapport de vendanges 2014

## 7.5. Qualité du millésime 2014

### 7.5.1. Un millésime plein de promesses

Les premières dégustations laissent augurer un millésime de qualité. Grâce au travail de tri effectué à la vigne, une vendange de qualité a été encavée. Les vins offrent des typicités bien marquées avec des structures équilibrées et des palettes aromatiques tout en finesse.

Les **vins blancs** dévoilent un fruité éclatant, de la fraîcheur et de l'équilibre. L'arvine a bénéficié de conditions de maturité exceptionnelles avec des raisins « caillés » riches en précurseurs d'arômes. Pour optimiser ce potentiel, certains vigneron ont vendangé en plusieurs passages pour obtenir un vin révélant toute sa puissance aromatique, avec ses notes intenses de pamplemousse rose et d'agrumes. 2014 sera à nouveau un millésime pour une Petite Arvine de haute expression. Une belle surprise aussi pour le Païen/Heida qui exprime son caractère viril et exubérant, avec une bouche tonique et rafraichissante.

L'intensité colorante des **vins rouges** est remarquable, avec des robes sombres et profondes allant du rouge rubis au violet pourpre. Le bouquet est expressif, révélant des notes de fruits rouges et noirs avec une touche d'épices. Au palais, on trouve une concentration de fruits, des tanins serrés et soyeux, ainsi qu'une belle vivacité en finale.

### 7.5.2. Particularités du millésime

En raison de conditions climatiques particulièrement humides et des attaques de pourriture acétique, le choix de la date de vendange a été déterminant pour récolter des raisins sains. Le vigneron a effectué des tris sévères sur la vigne et parfois vendangé en plusieurs passages pour certains cépages, afin d'obtenir un raisin de qualité.

A la cave, le millésime 2014 a demandé beaucoup d'attention, de suivi analytique et gustatif pour prendre les bonnes décisions et éviter les accidents de vinification, ceci afin d'obtenir équilibre et harmonie, qualités recherchées dans les vins.

Malheureusement, quelques cas de piqûre acétique ont été décelés sur des vins rouges. Ces vins ne peuvent être corrigés et doivent être éliminés. Quelques rouges présentent des intensités colorantes insuffisantes. Ces problèmes résultent d'une vendange mal triée ou de négligences en cours de vinification ; heureusement, ce ne sont que de rares cas.

Le choix de ne plus faire la fermentation malolactique (FML) dans les blancs tend à se généraliser de manière à privilégier la fraîcheur. Cette pratique nécessite des raisins à la maturité optimale. Le pH et la dégustation sont déterminants et l'élevage sur lie contribue à structurer et à harmoniser les vins en cas de non FML. Cette décision est toujours difficile à prendre, car elle demande d'imaginer l'évolution du vin et exige une grande expérience dans la dégustation.

Dans certains vins blancs ayant effectué la FML, des lactobacilles sont apparues en fin de FML sur des vins à pH élevés, notamment le Fendant et le Johannisberg. Ces vins présentent des caractères lactés très prononcés et des notes d'amandes amères.

## 7.6. Etat des stocks

Le Service de la consommation et affaires vétérinaires (SCAV) rassemble les données des déclarations d'encavage. Les résultats sont publiés annuellement.

**Tableau 13 Evolution des stocks de vins en Valais**

Type de vin	Stocks au 31 décembre en millions de litres					
	2009	2010	2011	2011	2013	2014
Fendant AOC	11.75	11.09	12.24	12.38	11.34	9.31
Johannisberg AOC	2.88	2.72	3.08	2.86	2.72	2.61
Spécialités blanches AOC	6.67	5.85	6.55	6.28	5.90	5.49
Pinot AOC	13.01	11.52	11.67	10.55	8.68	7.61
Gamay AOC	4.21	3.70	3.76	3.40	2.77	2.32
Dôle AOC	3.00	2.90	3.48	2.87	2.43	2.14
Spécialités rouges AOC	6.67	8.24	9.67	9.71	8.99	9.38
Dôle blanche AOC	2.01	2.23	2.43	2.72	2.04	1.87
Œil de Perdrix AOC	2.07	1.73	2.75	2.72	2.44	2.92
Rosé AOC	1.64	0.50	1.03	0.60	0.51	0.85

**Tableau 14 Comparaison des stocks de vins en Valais entre 2013 et 2014**

Type de vin	Stocks au 31 décembre en millions			
	2013	2014	Δ 2013-2014	Δ 2013-2014
Fendant AOC	11.34	9.31	-2.03	-18%
Johannisberg AOC	2.72	2.61	-0.11	-4%
Spécialités blanches AOC	5.90	5.49	-0.41	-7%
Pinot AOC	8.68	7.61	-1.07	-12%
Gamay AOC	2.77	2.32	-0.45	-16%
Dôle AOC	2.43	2.14	-0.29	-12%
Spécialités rouges AOC	8.99	9.38	0.39	4%
Dôle blanche AOC	2.04	1.87	-0.17	-8%
Œil de Perdrix AOC	2.44	2.92	0.48	20%
Rosé AOC	0.51	0.85	0.34	67%

Source : Laboratoire cantonal (SCAV), statistiques des vins au 31 décembre 2014

Les stocks au 31 décembre 2014 sont en baisse pour les vins issus des 4 principaux cépages valaisans, ainsi que pour les « spécialités blanches ». Ces baisses se situent entre -4 et -18% et s'expliquent principalement par les faibles rendements des millésimes 2013 et 2014.

Il faut relever qu'il s'agit de la troisième baisse consécutive pour plusieurs vins AOC, notamment le Johannisberg, le Pinot noir, le Gamay et la Dôle. Après une première baisse en 2013, les stocks 2014 de Fendant AOC et de Dôle blanche AOC diminuent également en 2014.

## **8. Laboratoire cantonal d'œnologie**

### **8.1. Au service de la qualité des vins valaisans**

Depuis les années 1990, le laboratoire analyse annuellement entre 9 et 10'000 échantillons de vins. Pour le millésime 2013, le laboratoire a reçu et analysé 7'885 d'échantillons de vins reçus. Ce résultat est dû à une faible récolte 2013.

### **8.2. Conseils et formation**

Le laboratoire met un accent particulier sur les dégustations et les conseils lors des collages et des assemblages. Des échanges constructifs et des liens de confiance se sont installés avec les producteurs depuis de nombreuses années. Ces services personnalisés constituent une force indéniable du laboratoire d'œnologie. Cette philosophie permet de réagir rapidement, d'offrir un service performant et d'évoluer en fonction des demandes de la profession.

Pour le millésime 2013, plus de 800 vins ont été « collés », ce qui représente plus de 2'500 essais de collages. Cette activité commence en février et se concentre principalement sur les mois de mars, avril et mai, pour reprendre en septembre avant les nouvelles vendanges. Des essais avec des nouveaux produits naturels, entre autre non allergènes, sont effectués sur certains vins, par exemple avec des protéines d'origine végétale.

Des dégustations techniques avant mises en bouteilles sont aussi proposées aux groupements d'encaveurs ou associations professionnelles pour donner des conseils des traitements éventuels ou améliorations à apporter soit à la vigne, soit à la cave toujours dans un souci de qualité. Des dégustations ont eu lieu en janvier et février en présence des vigneron-encaveurs et des caves pour les associations de Vétroz, de Fully, de Flanthey et de Leytron.

Cette démarche qualitative a suscité l'intérêt d'autres communes qui envisagent pour les prochains millésimes de mettre sur pied de telles dégustations collectives.

### **8.3. Dégustations internationale et cantonale**

Fin février, l'œnologue cantonale a participé au concours des Vinalies internationales de Paris. Ce concours reçoit environ 3'500 vins issus de 43 pays. Le jury est

composé de 5 personnes, 3 étrangers et 2 français, le président de la table étant français.

Dans le cadre de la Sélection des vins du Valais, L'œnologue cantonale officie en tant que présidente pour l'organisation et pour la dégustation. Plus de 1'400 vins ont été présentés en 2014.

## 9. Observatoire des vins en Grande Distribution en Suisse

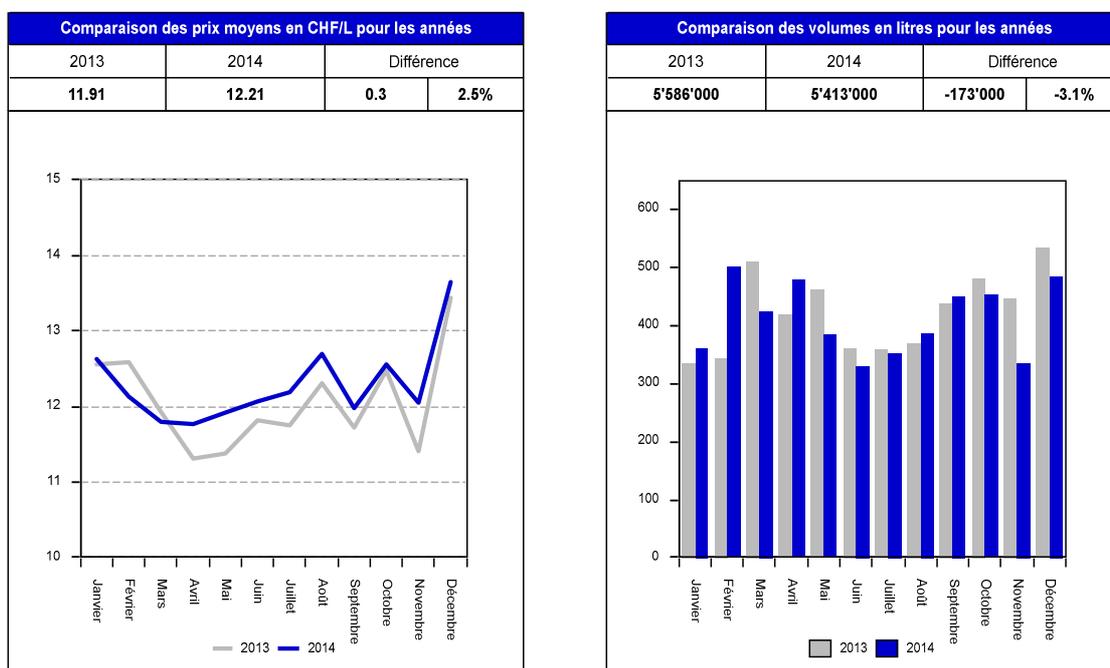
En 2014, quelque 99.5 millions de litres de vins ont été écoulés sur le marché de la Grande Distribution en Suisse, toutes origines, catégories et couleurs confondues. Cela représente une baisse des volumes de ventes de -2.5% par rapport à 2013. Les prix moyens pour l'ensemble des vins progressent de 1.8% (9.59 CHF/l) entre les campagnes 2013 et 2014.

Les ventes de **vins blancs valaisans** reculent de 2% par rapport à 2013, avec un volume écoulé 5.9 millions de litres. Ces ventes représentent 20.4% des ventes de vins blancs vendus en Grande Distribution (21.4% en 2003). Les fortes baisses observées au deuxième et troisième trimestre 2014 ont eu un impact non négligeable sur les résultats annuels. Les prix moyens progressent de 0.2% à 11.16 CHF/l en 2014.

Après une année 2013 positive, les ventes de **vins rouges valaisans**, avec un volume écoulé de 5.4 millions de litres, connaissent un retournement de tendance en 2014, avec une baisse de 3.1% des volumes. Les prix ont progressé de 2.5% à 12.21 CHF/l. Les rouges valaisans représentent 9.0% des ventes de vins rouges vendus en Grande Distribution, inchangé par rapport à 2013.

Voulez-vous connaître les tendances du marché des vins en Grande Distribution en Suisse ? Comment se comportent les vins valaisans ? Combien de bouteilles sont vendues et à quels prix ? Voulez-vous comparer les ventes du mois de décembre de l'année dernière avec celles du mois de décembre 2014 ?

Pour répondre à ces questions, un geste simple : Consulter régulièrement et gratuitement les informations de l' « Observatoire des vins en Grande Distribution en Suisse » à l'adresse [www.vs.ch/agriculture](http://www.vs.ch/agriculture) sous Office de la viticulture. Ces rapports clairement structurés, rapidement consultables, sont mis à jour tous les trois mois. Voici des exemples ci-après.

**Figure 15 Evolution des ventes de l'ensemble des vins rouges valaisans entre 2013 et 2014**

Source : Office de la viticulture – Observatoire des vins vendus en Grande Distribution

**Tableau 15 Evolution des ventes de vins rouges en Grande Distribution**

	Volumes				Valeurs		Prix moyens		
	Litres 2014	Parts*	Variations 2013/2014	Tendances	Variations 2013/2014	Tendances	CHF/L 2014	Variations 2013/2014	Tendances
Ensemble du marché	60'422'000	100.0%	- 2.5%	▼	+ 0.1%	▲	10.08	+ 2.8%	▲
Vins étrangers	50'920'000	84.3%	- 2.7%	▼	+ 0.1%	▲	9.66	+ 2.9%	▲
Marché CH toutes catégories	9'502'000	15.7%	- 1.8%	▼	+ 0.1%	▲	12.32	+ 1.9%	▲
Vins du Valais toutes catégories	5'413'000	9.0%	- 3.1%	▼	- 0.7%	▼	12.21	+ 2.5%	▲
Dôle	2'829'000	4.7%	- 2.8%	▼	- 1.5%	▼	10.82	+ 1.2%	▲
Pinot Noir	1'120'000	1.9%	- 4.1%	▼	+ 1.0%	▲	12.35	+ 5.4%	▲
Goron	350'000	0.6%	- 0.3%	▼	- 0.1%	▼	7.84	+ 0.3%	▲
Vins rouges du Valais (Sans Dôle, Pinot noir et Goron)	1'113'000	1.8%	- 3.8%	▼	+ 0.8%	▲	16.95	+ 4.8%	▲
Cornalin	234'000	0.4%	+ 2.6%	▲	+ 3.4%	▲	17.33	+ 0.8%	▲
Humagne rouge	405'000	0.7%	- 6.9%	▼	- 7.4%	▼	15.84	- 0.6%	▼

Source : Office de la viticulture – Observatoire des vins vendus en Grande Distribution

## 10. Indicateurs sur la situation financière de la filière

### 10.1. Rendement brut de la viticulture 2014

#### 10.1.1. Base de calcul et méthodologie

L'estimation du rendement brut de la viticulture valaisanne permet de connaître la valeur brute de la production de raisins en Valais et sa part dans le chiffre d'affaires de la filière. Elle offre également un indice précieux sur la viabilité à terme de la production de raisins et donc de la pérennité du vignoble.

Depuis l'année 2008, à la demande de l'Interprofession de la Vigne et du Vin, l'Office de la viticulture calcule ce rendement. Il est basé sur les apports journaliers de vendanges, en fonction du lieu de livraison et des variables suivantes : type d'entreprise d'encavage, cépages, quantités en kilos, degrés Brix. Ces données proviennent des déclarations propres des encaveurs auprès du laboratoire cantonal. Dans nos estimations, nous tenons également compte des pratiques de paiements variables, d'un type d'entreprise à l'autre.

Bien entendu, il s'agit ici de tendances générales qui ne peuvent refléter l'ensemble des situations particulières. Le rendement brut 2014 a été calculé sur ces mêmes bases et en suivant la même méthodologie mise en place depuis 2008 (7 ans).

#### 10.1.2. Résultats 2014

L'estimation du rendement brut de la viticulture valaisanne est de **160 millions de francs** pour l'année 2014. Après quatre années de baisse consécutive observée depuis 2010, le rendement 2014 est en hausse de 12 millions de francs par rapport à 2013 (+8.1%). Quelles sont les variables qui expliquent ce résultat ?

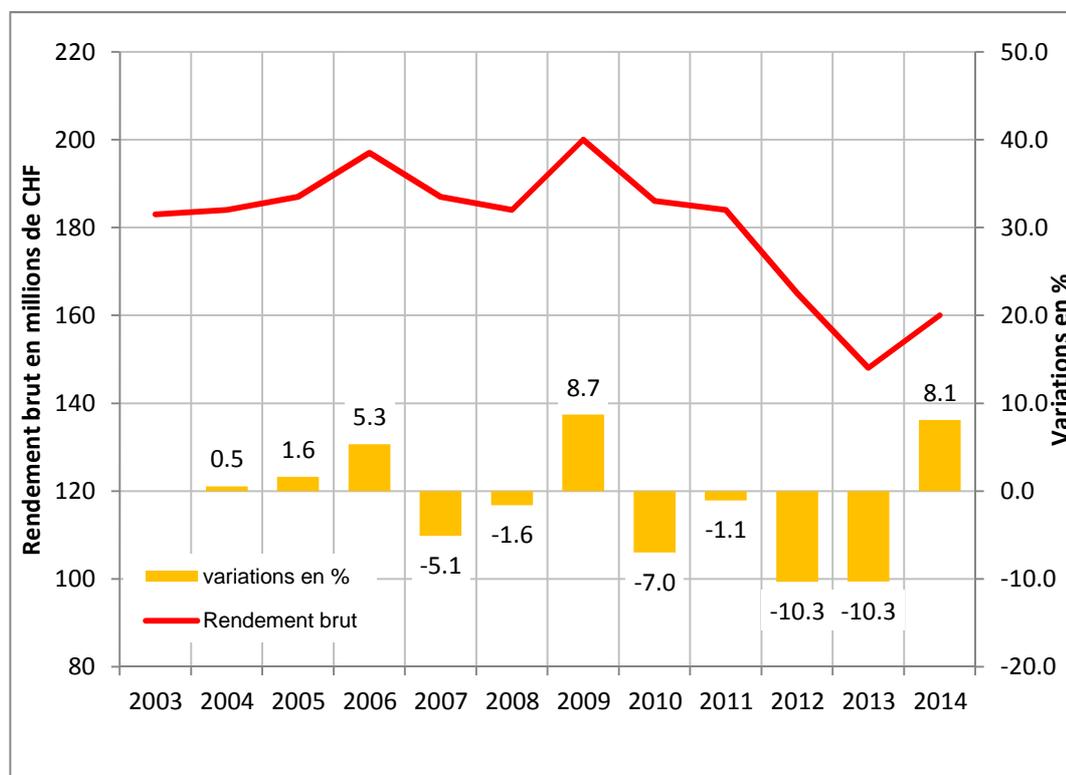
En 2014, les quantités de vendanges livrées (43,3 millions de kilos) ont augmenté de 5,7% par rapport à l'année 2013 qui était la plus faible récolte de ces 50 dernières années. La moyenne décennale (2005-2014) est de 49,0 millions de kilos.

Par rapport à 2013, les prix payés pour la récolte 2014 sont relativement stables. Toutefois, chez certains acteurs de la filière, les prix au kilo pour les trois principaux cépages (chasselas, pinot noir et gamay) progressent et le premier acompte versé pour la vendange 2014 est plus élevé.

**Tableau 16 Evolution du rendement brut de la viticulture**

	Rendement brut (en millions de francs) <sup>2</sup>	Variations t et t-1	Variations t et t-1	Récolte (en millions de kilos)
2003	183			44.45
2004	184	1	0.5%	57.87
2005	187	3	1.6%	47.55
2006	197	10	5.3%	51.48
2007	187	- 10	- 5.1%	49.78
2008 <sup>3</sup>	184	- 3	- 1.6%	51.92
2009	200	16	8.7%	57.04
2010	186	- 14	- 7.0%	49.52
2011	184	- 2	- 1.1%	54.50
2012	166	- 18	- 10.3%	47.46
2013	148	- 18	- 10.3%	41.04
<b>2014</b>	<b>160</b>	<b>12</b>	<b>8.1%</b>	<b>43.37</b>

Source : Office de la viticulture dès 2008

**Figure 16 Graphique de l'évolution du rendement brut de la viticulture**

Source : Office de la viticulture dès 2008

<sup>2</sup> Francs constants 2014 (en millions)

<sup>3</sup> Nouvelle base de calcul depuis 2008

## 10.2. Chiffre d'affaires de la filière 2013

### 10.2.1. Base de calcul et méthodologie

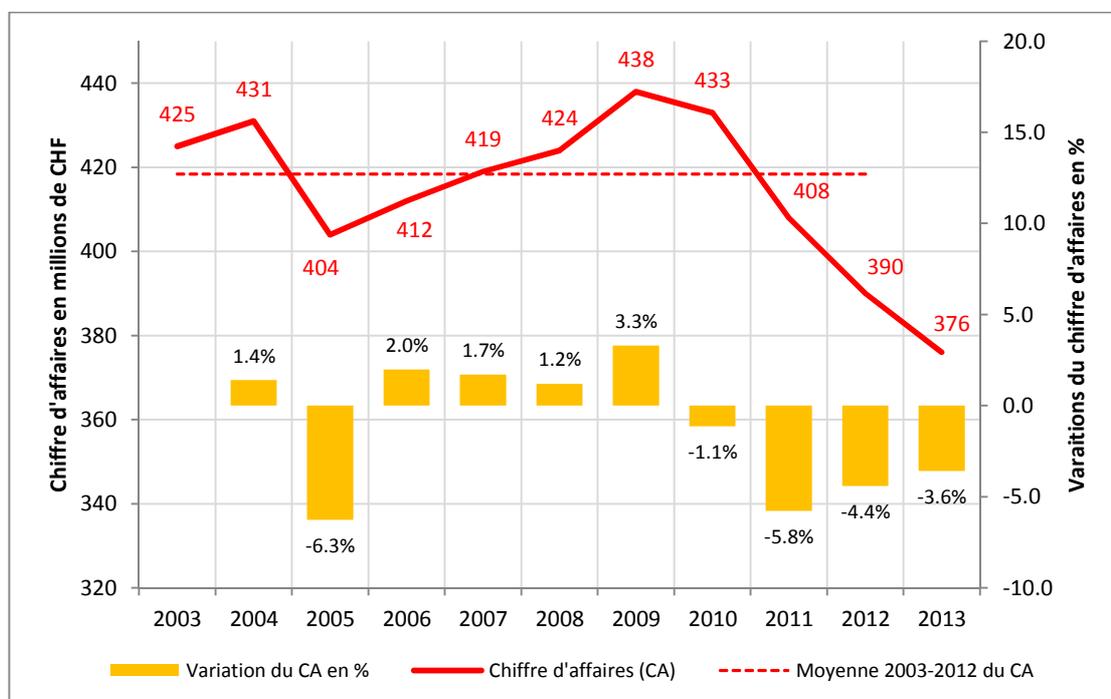
Estimé pour la première fois lors de la réalisation de l'étude VITI2015, cet indicateur, basé sur les chiffres des déclarations TVA<sup>4</sup>, permet de connaître la valeur globale des ventes réalisées et ainsi la « santé » de la filière. L'estimation du chiffre d'affaires est calculée à partir des déclarations effectuées auprès de l'Administration fédérale des contributions d'un panel d'entreprises représentatives de la filière vitivinicole valaisanne. Elle se fonde donc sur des chiffres effectifs. Ces chiffres sont recueillis de manière totalement anonyme et dans le respect de la protection des données. Nous connaissons à ce jour les résultats des années 2003 à 2013<sup>5</sup>, soit sur une période de 11 ans.

### 10.2.2. Evolution des résultats jusqu'en 2012

Le chiffre d'affaires de la filière 2013 est de **376 millions de francs suisses**, en baisse de 14 millions, respectivement - 3.6%, par rapport à 2012. Il s'agit de la 4<sup>ème</sup> baisse consécutive observée depuis 2010.

De 2006 à 2009, le chiffre d'affaires a progressé de 8.3% pour atteindre 438 millions de francs. La tendance s'est inversée en 2010. Pour rappel, l'objectif VITI 2015 proposé était de 440 millions. Par rapport à 2009, année du meilleur résultat observé, la filière a perdu un total cumulé de 145 millions de francs ces quatre dernières années.

**Figure 17 Evolution du chiffre d'affaires de la filière**



Source : Office de la viticulture

<sup>4</sup> TVA, Taxe sur la valeur ajoutée

<sup>5</sup> Le chiffre d'affaires est toujours calculé pour l'année T-2. En 2016, nous serons en mesure de calculer le chiffre d'affaires 2014.

## 11. Point de situation des projets et études en cours

### 11.1. Mise à jour des règlements Grand Cru communaux

Les vins « Grand Cru » sont des vins d'appellation d'origine contrôlée Valais mettant en évidence la typicité des terroirs et la spécificité des cépages autochtones et traditionnels valaisans. La philosophie des vins « Grand Cru » est de permettre de distinguer ces vins des autres régions viticoles et de véhiculer une image de qualité et de savoir-faire, bénéfique à l'ensemble de la production vitivinicole valaisanne.

Les communes disposant déjà d'un Grand Cru sont appelées à adapter leur règlement à ces nouvelles bases légales. Cette exigence a été remplie par les communes de Fully (2012) et Saint-Léonard (2012). Par ailleurs, le Valais compte quatre nouvelles communes Grand Cru : Chamoson (2011), Sion (2012), Leytron (2013) et Saillon (2014).

Au 31 décembre 2014, le règlement commun des communes du coteau de Sierre était à bout touchant. Son homologation par le Conseil d'Etat est prévue pour le premier trimestre 2015.

### 11.2. Sauvegarde du patrimoine et « Sélection Valais »

Dès 1992, un important travail de sauvegarde et de mise en valeur de la diversité génétique des cépages autochtones et traditionnels valaisans a été réalisé en collaboration avec la Société des pépiniéristes viticulteurs valaisans et Agroscope. Ces travaux ont débouché sur la création de la « Sélection Valais ».

Durant l'année 2014, les travaux réalisés dans le cadre de la sauvegarde du patrimoine et de la « Sélection Valais » ont porté sur les trois axes suivants :

#### 1. Caractérisation de la diversité de l'arvine

En 2006, une parcelle d'étude comprenant 109 types d'arvine a été constituée sur le Domaine du Grand Brûlé à Leytron. Depuis 2012, des travaux de recherches y sont conduits par l'Office de la viticulture, avec le soutien scientifique d'Agroscope. Durant l'année 2014, une troisième campagne d'observations agronomiques et d'analyses des moûts a été réalisée.

L'objectif poursuivi est de mettre à disposition des vigneron les meilleurs plants d'arvine et de contribuer ainsi à la qualité et à l'authenticité de la Petite Arvine AOC Valais. Cette démarche aboutira d'une part à la sélection de clones d'arvine présentant des caractéristiques particulièrement intéressantes qui seront diffusées par la filière de certification suisse et d'autre part à l'affinement des sélections massales diffusées sous le label « Sélection Valais » qui sont l'exclusivité de la Société des pépiniéristes viticulteurs valaisans.

## 2. Sauvegarde de la durize

Durant l'année sous revue, Agroscope et l'Office de la viticulture ont initié la sauvegarde de la durize. Plusieurs parcelles de ce cépage ont été observées et les ceps les plus intéressants marqués. Le bois de taille de ces derniers a été prélevé en décembre. Après des tests virologiques, le bois sain sera greffé au printemps 2015 et mis en pépinière.

## 3. Mise en place d'un conservatoire au Grand-Brûlé pour l'humagne rouge et l'humagne blanche

Sur le modèle de l'arvine, deux parcelles du Domaine du Grand Brûlé à Leytron seront implantées au printemps 2015 avec l'ensemble des types d'humagne rouge et d'humagne blanche conservés dans le cadre du projet de la sauvegarde du patrimoine. Les travaux inhérents à la mise en place de ces deux parcelles ont débuté en 2014, avec la production des plants par la Société des pépiniéristes-viticulteurs valaisans.

### **11.3. Qualité et traçabilité de la filière vitivinicole**

Suite à certaines irrégularités révélées par les contrôles des caves, le Conseil d'Etat valaisan a décidé en mai 2014, d'analyser le système de contrôle de la filière vitivinicole. L'objectif du Gouvernement était de relever les éventuelles failles du système, identifier les coordinations à améliorer et, le cas échéant, proposer les solutions pour y remédier. Cette démarche s'inscrit par ailleurs en cohérence avec les démarches analogues en cours au niveau fédéral.

Suite à l'analyse du système, le groupe de travail en charge de cette mission a proposé diverses pistes d'amélioration, comme par exemple la mise en place d'une systématique d'échange d'information entre les instances cantonales et fédérales ou encore la création d'une base de données centralisée.

Sur la base du rapport du groupe de travail, le Conseil d'Etat a décidé le 19 novembre 2014, de charger un second groupe de travail de définir et planifier les modifications législatives nécessaires à la mise en œuvre des conditions d'amélioration de la qualité et de la traçabilité de l'AOC Valais et le développement des outils techniques nécessaires à ladite amélioration. Ce groupe de travail doit également coordonner ses travaux avec les partenaires institutionnels concernés par les contrôles, notamment l'OFAG, la CSCV et l'OIC, ainsi que l'Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais.

Le projet des modifications législatives sera mis en consultation courant 2015 et son entrée en vigueur est prévue pour le printemps 2016. Parallèlement, les outils informatiques seront développés en 2015 et 2016. L'objectif ultime de ce projet est l'introduction du nouveau système de traçabilité et qualité pour les vendanges 2016.

#### 11.4. Participation à la Foire du Valais

Depuis plusieurs années, le Service de l'agriculture anime un stand dans le cadre de la Foire du Valais. Lors de l'édition 2014, l'Office de la viticulture a animé le stand intitulé « **Le chemin de la Petite Arvine** ».

Du 3 au 12 octobre, les collaborateurs de l'Office de la viticulture ont présenté les principales caractéristiques du vignoble valaisan et un aperçu de leurs nombreuses tâches au travers de panneaux et la diffusion de plusieurs films.

Les hôtes du stand, jeunes et moins jeunes, ont également pu se familiariser aux subtilités des arômes de la Petite Arvine par la dégustation de différents sirops. Durant la semaine, plus de 450 élèves issus de 23 classes primaires ont pu découvrir différentes facettes du travail de viticulteur et de la production intégrée. Un concours portant sur la connaissance de notre vignoble et de la Petite Arvine a rencontré un vif succès avec plus de 1'700 bulletins-réponse déposés.

Finalement, deux verticales de Petite Arvine du Domaine du Grand-Brûlé (millésimes 2004 à 2013) ont démontré aux nombreux participants, le grand potentiel qualitatif de ce vin emblématique de notre canton.

## 12. Domaines vitivinicoles de l'Etat du Valais

### 12.1. Concours d'architecture – Domaine du Grand Brûlé

Le Grand Conseil a décidé le 10 mars 2010 d'octroyer un crédit-cadre de 24.5 millions de francs pour l'assainissement et l'aménagement des bâtiments du Service de l'agriculture sur les sites de Châteauneuf, de Viège et de Leytron.

Le Conseil d'Etat a approuvé le 25 janvier 2012 le principe d'agrandir et de transformer les locaux du Grand Brûlé et a mandaté le Service des Bâtiments, Monuments et Archéologie (SBMA) de poursuivre les études et le lancement d'un concours d'architecture. Le 21 mars 2012, il a décidé d'octroyer un crédit d'engagement pour l'étude de l'agrandissement et la transformation de la cave du Grand Brûlé à Leytron.

Le SBMA publie au Bulletin officiel du 14 novembre 2014 le **concours de projet pour l'agrandissement de la cave du Grand Brûlé à Leytron** (Centre de compétence de la vigne et du vin) avec délai de remise des projets au 27 mars 2015.

## 13. Sujets d'actualité

### 13.1. Bordures tampon le long des cours d'eau

Comme à l'accoutumé, l'office de la viticulture a participé à l'élaboration des prestations écologiques requises (PER) pour l'obtention des paiements directs. L'OFAG a exigé qu'un chapitre sur l'utilisation des herbicides à proximité des cours d'eau y soit introduit. La formulation de ces exigences est la suivante :

*« Le long des eaux de surface (ne sont pas concernés les petits cours d'eau qui conduisent de l'eau moins de 180 jours par an, ainsi que les canaux d'irrigation ou de drainage) :*

- il est interdit d'appliquer des herbicides sur une bande de 3 mètres de large ;*
- il est interdit d'appliquer des herbicides racinaires sur une bande de 6 mètres de large ;*
- les interlignes doivent être enherbés ou paillés sur une bande de 6 mètres de large. »*

Dans sa fiche du 20 mai 2014, la Confédération admet que les cultures pérennes, dont la vigne, sont considérées comme des installations au sens de l'Ordonnance sur la protection des eaux (OEaux). De ce fait, de telles cultures situées dans l'espace réservé aux eaux peuvent être remplacées, rénovées, modifiées pour autant qu'aucun intérêt prépondérant ne s'y oppose. Cependant, le texte précise que les prescriptions de l'ORRChim (absence d'engrais et de produits phytosanitaires sur une bande de 3 m longeant le cours d'eau) et, pour les exploitations au bénéfice des paiements directs, de l'OPD (bande tampon de 6 m) doivent être respectées.

### 13.2. Traitements par voie aérienne

La Confédération souhaite toujours redéfinir les critères pour l'aide à l'exécution des vols d'épandage. Le Service de l'agriculture participe activement aux discussions et se prononce clairement en faveur du maintien de cette technique d'application, au vu des nombreux avantages qu'elle présente dans les vignobles escarpés.

Un écobilan des différentes techniques d'application en viticulture est en cours d'élaboration. Les résultats sont attendus pour 2015.

## 14. Politique viticole cantonale

En 2014, lors des différentes sessions ordinaires du Grand Conseil, le Conseil d'Etat a apporté les réponses suivantes aux interpellations, motions, postulats et questions ci-dessous en rapport avec la situation de la vitiviniculture valaisanne :

### 14.1. Postulat N° 4.0066 du 13 septembre 2013 « Pour une Petite Arvine, cépage emblématique du canton, mieux protégée et valorisée » par Mme Aïda Lips (suppl.), UDC

Depuis décembre 2012, la dénomination «petite arvine» est déjà reconnue en tant que vin valaisan uniquement, ce qui en fait une des spécialités phare de la région. Notre but aujourd'hui est de continuer sur cette lancée en mettant l'accent sur ce produit autochtone. Sa qualité doit alors être garantie.

Or, selon l'ordonnance de la vigne et du vin, article 47 alinéa 2, il est autorisé, sauf pour le fendant, d'ajouter un pourcentage limité d'un autre cépage (15%) sans que cela soit mentionné sur l'étiquette. Il est alors possible, par exemple, d'ajouter au maximum 15% d'un cépage dont le prix à la vendange est inférieur. On obtient ainsi un vin qui ne reflète plus vraiment la typicité du cépage et qui est vendu à un prix beaucoup plus concurrentiel. Le consommateur est trompé sur la marchandise et le producteur qui commercialise un vin pur, exempt d'adjonction, subit une concurrence déloyale.

N'oublions pas qu'une prise de conscience de ce système d'adjonction par le biais des médias indignes depuis quelque temps déjà les consommateurs. Ne pas prendre au sérieux le client mécontent sous motif qu'il ignore tout des problématiques techniques de la branche vinicole risque fort de préjudicier le marché valaisan à l'avenir.

Cette requête arrive à point nommé puisque les difficultés de vente de nos vins nous poussent à une inévitable remise en question. En érigeant la petite arvine en symbole de qualité et de typicité de la région, nous nous construisons une image de marque et ouvrons la voie aux autres spécialités de notre canton.

#### Conclusion

Nous demandons donc au Conseil d'Etat la possibilité d'exclure l'adjonction d'un autre cépage dans le cas de la petite arvine. Une mesure dans ce sens permettrait une mise en valeur non négligeable de notre savoir-faire.

#### Réponse du Conseil d'Etat

Il est vrai que toute adjonction contribue à modifier la qualité et la typicité du vin. Le Fendant illustre parfaitement cette réalité. A l'époque, cette pratique œnologique a fortement préjudicié la qualité de ce vin. Pour cette raison, la législation cantonale interdit désormais toute adjonction dans le Fendant (art. 47 al. 2 de l'ordonnance cantonale du 17 mars 2004 sur la vigne et le vin - OVV). Avec le recul, on peut

constater que cette décision a permis d'améliorer la qualité et l'image du Fendant.

Cette démarche qualitative peut très bien s'appliquer à la Petite Arvine. Pour rappel, en 2007, lors de la révision de l'OVV, plusieurs propositions qualitatives, dont l'interdiction de toute adjonction dans la Petite Arvine, avaient été proposées. Malheureusement, toutes ont été refusées.

Le Conseil d'Etat valaisan défend depuis plusieurs années déjà une vision qualitative de l'appellation d'origine contrôlée Valais, avec évidemment comme appellation d'importance la « Petite Arvine AOC Valais » et ceci afin de permettre une juste valorisation des viticulteurs valaisans.

Les principales recommandations de VITI2015 portent sur la montée en qualité des vins, l'accroissement des revenus par bouteille, la distribution, la hiérarchisation de la gamme des vins, l'image et l'émotion dans la communication. La Petite Arvine est un vin à forte identité valaisanne et qui répond parfaitement à cette notion de qualité totale de la vigne au verre.

Au niveau fédéral, le Conseil National puis le Conseil des Etats ont accepté en 2012 la motion visant à reconnaître la Petite Arvine comme dénomination valaisanne. De plus, lors de la consultation liée à la politique agricole PA 2014-17, l'ensemble des milieux viticoles suisses a soutenu l'inscription de la Petite Arvine dans les dénominations traditionnelles protégées.

Dès le millésime 2011, les caves membres de Fully Grand Cru ont décidé de mettre en œuvre la philosophie développée par l'Etude VITI 2015 en produisant une Petite Arvine avec 100% de raisins du cépage arvine. Cette démarche commerciale et qualitative est un succès.

D'autre part, le canton du Valais a signé en 2013 une convention avec Agroscope portant sur la sauvegarde de la diversité génétique et sur la mise à disposition des vigneronnes des meilleurs plants d'arvine. Cet important projet de recherche contribue ainsi à l'amélioration de la qualité et à la garantie de l'authenticité de la Petite Arvine AOC Valais.

Pour toutes ces raisons et afin de suivre une philosophie d'excellence, toute adjonction devrait être interdite dans la Petite Arvine AOC Valais. Le Conseil d'Etat a donc demandé à l'IVV de lui faire des propositions dans ce sens d'ici à la fin 2014, afin que cette disposition entre en vigueur pour les vendanges 2015.

**Conséquences sur la bureaucratie** : Faibles. L'interdiction d'adjonction pour la Petite Arvine et de ce fait, l'introduction d'un droit de production spécifique à l'arvine nécessitent la modification de quatre articles de l'OVV.

**Conséquences financières** : Aucune.

**Conséquence sur la RPT** : Aucune. La législation encadrant l'AOC Valais dépend de la seule compétence du canton.

Il est proposé l'acceptation du postulat.

En date du **11 mars 2014**, par 93 voix contre 16 et 4 abstentions, les membres de la Haute Assemblée acceptent le postulat 4.0066 de la députée (suppl.) Aïda Lips.

#### **14.2. Postulat N° 4.0068 du 12 novembre 2013 « Vendanges, stop à la sous-enchère » par MM. Laurent Léger (PDCB) et Sébastien Roh (PDCC)**

Petite vendange, prix cassés, concurrence étrangère... l'heure est grave.

Si la qualité est prometteuse, les vendanges valaisannes 2013, seront quantitativement les plus faibles depuis trente ans.

Pour les vigneronnes et les vignerons valaisans, confrontés parfois à des prix inférieurs aux coûts de production, la faiblesse de cette récolte est un nouveau coup dur. Les charges fixes variant peu, de nombreux vignerons se trouveront prochainement face à de grandes difficultés financières.

Il est grand temps que tous les acteurs du secteur se mobilisent et revalorisent le prix de la vendange. Un prix raisonnable payé au producteur est le meilleur garant de la pérennité de la viticulture et du maintien à long terme nos vignobles en terrasses.

Nous dénonçons les actions récurrentes et à vil prix de vins valaisans. Des dizaines de millions, aussi bien de l'argent public que privé, ont été investis pour le réencépagement du vignoble ou dans l'appareil de commercialisation. Il est choquant de constater les prix dérisoires proposé pour les spécialités mais aussi pour les cépages traditionnels qui font la fierté viticole de notre canton. A quoi bon truster les concours internationaux, si c'est pour brader ces nectars exceptionnels ? Ce qui est vrai pour les bananes du commerce équitable devrait l'être aussi pour les raisins de nos coteaux.

#### **Conclusion**

Nous souhaitons que s'organise rapidement, sous l'égide du chef de département de l'économie, énergie et territoire, des assises sur la viticulture valaisanne avec comme objectif principal : payer le juste prix aux producteurs. Cela récompensera financièrement l'effort qualitatif entrepris depuis de nombreuses années.

A l'occasion de ces états généraux, l'ensemble des acteurs du secteur vitivinicole devront être invités ainsi que la grande distribution et des représentants des différents partis politiques de ce canton.

Nous souhaitons qu'à la sortie de ses assises des actions concrètes et durables pourront être posées pour valoriser avec force et conviction un des nombreux atouts du canton.

### Réponse du Conseil d'Etat

Le Conseil d'Etat est également préoccupé par la situation actuelle de la vitiviculture valaisanne. En effet, après une période de progression régulière du chiffre d'affaire du secteur entre 2005 et 2010 (+2% par an), la tendance s'est fortement inversée depuis, avec une perte estimée à 90 millions de chiffre d'affaire cumulé de 2010 à 2012.

Ceci dit, le Conseil d'Etat souhaite une nouvelle fois rappeler quelques points importants :

La loi sur l'agriculture et le développement rural de 2007 et son ordonnance sur la vigne et le vin ont clairement défini les compétences et responsabilités des différents partenaires concernés. La responsabilité de fixer des prix indicatifs et de définir une stratégie promotionnelle relève clairement de l'Interprofession de la vigne et du vin du Valais (IVV).

Au vu des multiples changements des conditions-cadres, le Conseil d'Etat a commandé en mars 2007 déjà une étude visant à proposer une stratégie vitivinicole à réaliser à l'horizon 2015. Ce travail, de plus de deux ans, a donné lieu à de multiples séances avec les partenaires concernés et des experts externes. Plus de 9 mois de consultation ont également été conduits sur les trois parties principales de l'étude, à savoir la situation économique de la filière, la stratégie marketing souhaitable et l'organisation du secteur. Ce travail a notamment débouché sur des recommandations, une charte qualité signée par toutes les familles de l'IVV et un soutien promotionnel de 1.8 millions.

Fin 2013, l'IVV a clairement annoncé au canton que le leadership de la stratégie viticole lui revenait et qu'elle allait elle-même conduire une nouvelle étude intitulée Viti 2020. Lors de sa conférence de presse du 27 novembre 2013, l'IVV a d'ailleurs annoncé qu'elle communiquera d'ici la fin 2014 sur sa nouvelle stratégie, en ayant préalablement associé les professionnels, les financiers, les grands distributeurs et les restaurateurs à sa réflexion.

Il n'incombe donc légalement et politiquement pas au canton de perturber ce processus en lançant des états généraux en parallèle à la démarche de l'IVV. Le canton a déjà concrètement fait cette démarche. Il faut donc laisser l'IVV conduire ce processus en toute indépendance, selon la responsabilité légale qui est la sienne.

Nous rappelons également qu'en 2007 le Conseil d'Etat avait également proposé des modifications législatives permettant de limiter la pratique du coupage et d'améliorer le système de contrôle des AOC. Ces modifications avaient été violemment refusées. La réalité actuelle montre que ces propositions étaient pertinentes. Mais elle montre aussi que la stratégie vitivinicole doit venir de la profession elle-même et ne peut pas être imposée de l'extérieur.

**Conséquences sur la bureaucratie** : Aucune

**Conséquences financières** : Aucune

**Conséquence sur la RPT** : Aucune

Il est proposé le rejet du postulat.

En date du **13 novembre 2014**, par 58 voix contre 51 et 0 abstention, le Grand Conseil refuse ce postulat.

**14.3. Postulat N° 4.0083 du 12 décembre 2013 « Une vente de prestige pour les vins du Domaine du Grand-Brûlé » par Mme Myriam Roduit (suppl.), PDCC**

Le Domaine du Grand-Brûlé doit servir à faire connaître les vins valaisans.

Dans ce sens, nous demandons que les lots de vins n'étant pas utilisés au domaine, à des fins de promotion ou servis lors de représentations officielles, soient mis en vente aux enchères.

Cette vente devrait être réservée aux courtiers et metteurs en marché, selon des critères stricts.

Cette occasion aurait pour but une mise en valeur du potentiel et de la richesse du secteur viti-vinicole et pourrait devenir, à l'instar d'autres enchères prestigieuses, un événement incontournable de la promotion des vins de notre canton et de ses atouts touristiques.

**Conclusion**

Nous demandons donc au chef de département de bien vouloir étudier la possibilité de mettre en place ce changement de commercialisation, dans un but promotionnel de la branche vitivinicole et de l'intégrer à la promotion de notre canton.

Réponse du Conseil d'Etat

Mesdames, Messieurs les Député(e)s, Madame la députée-suppléante,

En mars 2011, le Grand Conseil a validé la stratégie et la mission des domaines agricoles du canton. Ceux-ci sont transformés en centres de compétences spécialisés, performants et complémentaires, au service de l'ensemble des acteurs de l'agriculture valaisanne.

Dans ce contexte le Domaine du Grand Brûlé est devenu le centre de compétences de la vitiviniculture valaisanne avec notamment les missions suivantes :

- recherche et développement sur les cépages autochtones valaisans, en collaboration notamment avec la station fédérale de recherche agronomique Agroscope
- sauvegarde du patrimoine viticole valaisan, en collaboration avec les pépiniéristes valaisans
- formation pratique des futurs cavistes

- mise en valeur de l'authenticité et de la spécificité des vins valaisans

Le Domaine du Grand Brûlé constitue un outil de démonstration et de mise en œuvre de la politique prônée pour l'ensemble de la vitiviniculture valaisanne. Cette politique, intitulée VITI 2015, prône une démarche de qualité totale et intégrée de la vigne au verre. En conséquence la totalité de la production est maîtrisée et mise en bouteille au domaine. La vente se fait lors de manifestations officielles ou directement à la cave. En cela le Grand Brûlé développe également les notions de gestion clients, fondamentales pour le succès de la stratégie d'œnotourisme prônée par VITI 2015.

Le succès du Domaine du Grand Brûlé montre que la stratégie suivie est pertinente. L'augmentation de la clientèle hors canton constatée maintenant depuis plusieurs années le confirme.

En vendant la production, comme vous le souhaitez, sous forme de vrac, à des courtiers ou des metteurs en marché, la stratégie souhaitée pour l'ensemble du secteur ne serait plus suivie. De plus, les faibles quantités produites ne permettraient pas une double stratégie commerciale et les volumes mis aux enchères seraient trop faibles pour être représentatifs. Par contre, nous menons une réflexion constante sur la manière d'améliorer la contribution du Domaine du Grand Brûlé à la promotion de la vitiviniculture valaisanne et mettrons en œuvre d'autres démarches à l'avenir, dans le cadre de la mission attribuée au Domaine du Grand Brûlé.

Pour toutes ces raisons, le Conseil d'Etat ne souhaite pas changer la stratégie de commercialisation des vins des domaines de l'Etat du Valais.

**Conséquences sur la bureaucratie** : Aucune

**Conséquences financières** : Aucune

**Conséquence sur la RPT** :Aucune

Il est proposé le rejet du postulat.

En date du **13 novembre 2014**, par 85 voix contre 23 et 5 abstentions, le Grand Conseil refuse ce postulat.

## 15. Remerciements

Les partenaires suivants trouveront ici l'expression de notre reconnaissance pour la bonne collaboration et la confiance témoignée tout au long de l'année viticole :

- les administrations des communes viticoles,
- l'ensemble des encaveurs et des vigneron valaisans,
- l'association Vitival et ses membres,
- les contrôleurs de pièges,
- l'Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais,
- le Service de la consommation et affaire vétérinaire (Laboratoire cantonal),
- la Société des pépiniéristes viticulteurs valaisans,
- la Station de recherches Agroscope,
- les techniciens participant au réglage des pulvérisateurs,
- les vigneron prélevant les échantillons de baies lors du suivi de la maturité

### **Pour la rédaction du rapport annuel 2014 :**

Michèle Favre, Corinne Clavien, Guillaume Favre, Stéphane Emery, Guillaume Coupy, Didier Carré, Pierre Dominique Balley, Jean-Bernard Buchard et Pierre-André Roduit

## 16. Table des matières, tableaux et figures

### 16.1. Table des matières

<b>1. EN BREF .....</b>	<b>3</b>
<b>2. PARAMETRES METEOROLOGIQUES ET LEURS CONSEQUENCES .....</b>	<b>4</b>
2.1. Climat de l'année 2014 .....	4
<b>3. ENCEPAGEMENT ET CADASTRE VITICOLE.....</b>	<b>7</b>
3.1. Encépagement .....	7
3.2. Cadastre viticole .....	10
<b>4. ASPECTS PHYTOSANITAIRES.....</b>	<b>12</b>
4.1. Organismes de quarantaine.....	12
4.2. Maladies à phytoplasmes, virales et bactériennes .....	12
4.3. Maladies fongiques.....	13
4.4. Les ravageurs : Insectes.....	16
4.5. Les ravageurs : Acariens .....	21
4.6. Les ravageurs occasionnels .....	22
4.7. Entretien du sol.....	22
4.8. Suivi des produits phytosanitaires et techniques d'application .....	23
4.9. Bulletins phytosanitaires .....	25
<b>5. FUMURE.....</b>	<b>26</b>
<b>6. SURFACES VITICOLES A BIODIVERSITE NATURELLE .....</b>	<b>26</b>
<b>7. PARAMETRES DE LA RECOLTE 2014.....</b>	<b>27</b>
7.1. Estimation de la récolte potentielle .....	27
7.2. Evolution de la maturité .....	28
7.3. Sondages .....	33
7.4. Quantités encavées.....	33
7.5. Qualité du millésime 2014.....	35
7.6. Etat des stocks .....	36
<b>8. LABORATOIRE CANTONAL D'ŒNOLOGIE.....</b>	<b>37</b>
8.1. Au service de la qualité des vins valaisans .....	37
8.2. Conseils et formation .....	37
8.3. Dégustations internationale et cantonale .....	37
<b>9. OBSERVATOIRE DES VINS EN GRANDE DISTRIBUTION EN SUISSE .....</b>	<b>38</b>

<b>10. INDICATEURS SUR LA SITUATION FINANCIERE DE LA FILIERE .....</b>	<b>40</b>
10.1. Rendement brut de la viticulture 2014 .....	40
10.2. Chiffre d'affaires de la filière 2013.....	42
<b>11. POINT DE SITUATION DES PROJETS ET ETUDES EN COURS .....</b>	<b>43</b>
11.1. Mise à jour des règlements Grand Cru communaux .....	43
11.2. Sauvegarde du patrimoine et « Sélection Valais » .....	43
11.3. Qualité et traçabilité de la filière vitivinicole .....	44
11.4. Participation à la Foire du Valais.....	45
<b>12. DOMAINES VITIVINICOLES DE L'ETAT DU VALAIS .....</b>	<b>45</b>
12.1. Concours d'architecture – Domaine du Grand Brûlé .....	45
<b>13. SUJETS D'ACTUALITE .....</b>	<b>46</b>
13.1. Bordures tampon le long des cours d'eau.....	46
13.2. Traitements par voie aérienne .....	46
<b>14. POLITIQUE VITICOLE CANTONALE .....</b>	<b>47</b>
14.1. Postulat N° 4.0066 du 13 septembre 2013 .....	47
14.2. Postulat N° 4.0068 du 12 novembre 2013 .....	49
14.3. Postulat N° 4.0083 du 12 décembre 2013 .....	51
<b>15. REMERCIEMENTS.....</b>	<b>53</b>
<b>16. TABLE DES MATIERES, TABLEAUX ET FIGURES .....</b>	<b>54</b>
16.1. Table des matières .....	54
16.2. Tableaux.....	56
16.3. Figures .....	56

**16.2. Tableaux**

Tableau 1	Dates de stades phénologiques pour les principaux cépages .....	5
Tableau 2	Evolution des températures moyennes et de la pluviométrie .....	7
Tableau 3	Evolution de la surface des cépages .....	8
Tableau 4	Etat des demandes de nouvelles vignes au 31 décembre 2014 .....	10
Tableau 5	Informations inscrites au registre des vignes et la réalité du vignoble... ..	11
Tableau 6	Résultats des piégeages d'eudémis .....	18
Tableau 7	Utilisation des insecticides et acaricides en Valais.....	24
Tableau 8	Statistiques des surfaces viticoles à biodiversité de 2009 à 2014 .....	26
Tableau 9	Nombre de grappes par cep et poids de la grappe médiane .....	27
Tableau 10	Nombre de grappes médianes par m <sup>2</sup> à conserver à la vendange .....	28
Tableau 11	Evolution de la quantité produite des principaux cépages .....	34
Tableau 12	Comparaison des quantités produites des principaux cépages .....	34
Tableau 13	Evolution des stocks de vins en Valais .....	36
Tableau 14	Comparaison des stocks de vins en Valais entre 2013 et 2014.....	36
Tableau 15	Evolution des ventes de vins rouges en Grande Distribution .....	39
Tableau 16	Evolution du rendement brut de la viticulture .....	41

**16.3. Figures**

Figure 1	Précipitations mensuelles de novembre 2013 à octobre 2014.....	5
Figure 2	Températures moyennes de novembre 2013 à octobre 2014.....	6
Figure 3	Températures journalières moyennes et précipitations.....	6
Figure 4	Evolution de la surface totale du vignoble valaisan de 1991 à 2014 .....	9
Figure 5	Taux moyen de renouvellement du vignoble entre 1991 et 2012.....	9
Figure 6	Somme des températures journalières supérieures à 8°C.....	13
Figure 7	Taux de pourriture sur parcelles de cépages rouges .....	15
Figure 8	Courbes de vol d'Eudémis à Varen. Comparaison 2012-2014 .....	17
Figure 9	D. Suzukii : Nombre de captures mensuelles moyen par piège.....	20
Figure 10	Surfacesensemencées annuellement avec du brome des toits .....	22
Figure 11	Evolution du poids moyen des baies .....	30
Figure 12	Evolution de la teneur moyenne en sucre .....	31
Figure 13	Evolution de la teneur moyenne en acidité totale .....	32
Figure 14	Sondage moyen .....	33
Figure 15	Evolution des ventes de l'ensemble des vins rouges valaisans .....	39
Figure 16	Graphique de l'évolution du rendement brut de la viticulture .....	41
Figure 17	Evolution du chiffre d'affaires de la filière .....	42