



9 janvier 2014

Vendange 2013 - La plus petite récolte depuis 50 ans

(IVS).- Les vendanges ont ouvert officiellement le lundi 7 octobre 2013. Après une succession de millésimes précoces, 2013 restera dans les mémoires comme une année tardive avec de très faibles rendements. Jamais depuis la fin des années 50 une si petite récolte n'avait été encavée en Valais.

Le printemps fut maussade, notamment le mois de mai avec des températures inférieures à la norme. Ces conditions défavorables ont fortement ralenti la croissance de la vigne, si bien que la floraison a eu lieu une quinzaine de jours plus tard que la moyenne des dix dernières années. Autre conséquence, la coulure et le millerandage ont été particulièrement marqués.

Juillet et août ont été splendides, hormis quelques violents épisodes orageux accompagnés de grêle localisée. Les dégâts les plus importants ont été enregistrés le 8 juillet dans le vignoble de Saxon. Il s'agit du septième été le plus chaud depuis l'introduction des mesures en 1864 sur le plan national selon MeteoSuisse.

Le mois de septembre a été favorable à la maturation du raisin, offrant notamment de très belles conditions en début et fin de mois. Les raisins ont mûri lentement, ce qui se traduit positivement sur le potentiel aromatique et phénolique. Les vendanges ont officiellement débuté le 7 octobre pour s'achever dans les premiers jours de novembre. Il s'agit du millésime le plus tardif depuis 1995.

La teneur en sucre des raisins restent stables

La teneur en sucre des cépages pinot noir (94.6 °Oe), gamay (91.0 °Oe) et sylvaner/rhin (94.1 °Oe) se trouve dans la moyenne des 10 dernières années. Celle du chasselas (78.2 °Oe) se situe légèrement sous la moyenne décennale (79.4 °Oe).

32.5 millions de litres encavés en 2013

Jamais depuis la fin des années 50, une si petite récolte n'avait été encavée en Valais. Cette année, environ 13% de raisins en moins ont été récoltés par rapport à 2012. La récolte 2013 est inférieure de 19% par rapport à la moyenne des 10 dernières années. La proportion entre raisins blancs (43%) et rouges (57%) encavée est restée stable.

Tous les cépages ou groupes de cépage sont concernés par cette baisse de rendement, qui se situe entre 10 et 20% par rapport au millésime 2012.

La différence entre les quantités encavées en 2013 et la moyenne des 10 dernières années pour les trois principaux cépages du vignoble valaisan sont les suivantes :



	Quantité encavée en 2013 [millions de litre]	Evolution par rapport à la moyenne décennale
Chasselas	8.3	- 17.0 %
Pinot noir	9.7	- 25.7 %
Gamay	3.6	- 35.7 %

Concentration, fraîcheur et de belles surprises après les fermentations

Après une série d'années chaudes, ce millésime 2013 se caractérise notamment par une acidité totale plus élevée. Elle apporte une fraîcheur bienvenue dans nos vins. Les vins qui ont fini de fermenter révèlent des profils aromatiques qualitatifs remarquables. La typicité de chaque cépage est très présente.

Les blancs sont frais et vifs. Le fruité est éclatant. La bouche est structurée avec une belle fraîcheur en finale. Les rouges présentent des robes intenses et profondes. Le bouquet est exubérant avec des notes de fruits frais et d'épices. Au palais, on trouve une belle harmonie entre les fruits, les tanins et l'acidité.

Contacts : *Pierre-André Roduit, chef de l'Office de la viticulture, 027 606 76 45
Dr Elmar Pfammatter, chimiste cantonal et chef de Service du SCAV,
027 606 490 50*

Le rapport de vendange 2013 se trouve à l'adresse suivante (<http://www.vs.ch/SCAV>) sous «études et rapports».