



7 janvier 2015

Vendanges 2014 - Sous le soleil de l'été indien

(IVS). - **Fixées au 26 septembre 2014, les vendanges ont bénéficié d'un climat sec et ensoleillé. Les bonnes conditions climatiques durant la maturation du raisin et le travail de tri effectué à la vigne laissent augurer d'un millésime de qualité. Quelque 43.3 millions de kilos ont été encavés en 2014, en quantité légèrement supérieure à 2013 mais néanmoins inférieure à la moyenne décennale. Les vins offrent des typicités bien marquées avec des structures équilibrées et des palettes aromatiques tout en finesse.**

Un été capricieux a exigé des vigneronnes une attention de tous les instants pour lutter efficacement contre le développement de maladies comme l'oïdium et assurer une récolte de qualité. Les conditions climatiques de septembre et octobre ont été optimales pour la maturation du raisin et ont favorisé une bonne accumulation des sucres. Les nuits fraîches ont permis de préserver tout le potentiel aromatique du raisin.

Lors de la récolte, les vigneronnes ont effectué un important travail de tri à la parcelle pour les cépages sensibles. Les dégâts constatés sur certaines parcelles sont essentiellement dus aux précipitations estivales. Ces vendanges ont également été marquées par la présence de la drosophile suzukii.

Teneurs en sucre légèrement inférieures à la moyenne

Les teneurs naturelles en sucre de cette récolte sont légèrement inférieures à la moyenne décennale. Les degrés relevés pour les principaux cépages sont les suivants : chasselas 78.2 °Oe (79.4 °Oe), pinot noir 92.2°Oe (94.6°Oe) et gamay 89.2°Oe (91.0 °Oe).

43.3 millions de kilos de raisins encavés en 2014

Avec 43.3 millions de kilos, la récolte 2014 est inférieure à 11.5 % à la moyenne décennale. Elle est néanmoins légèrement supérieure à 2013 qui était la plus faible récolte de ces 50 dernières années. 26.1 millions de raisins rouges ont été encavés (60%) contre 17.2 millions de raisins blancs (40%).

Un millésime 2014 plein de promesses

Les premières dégustations laissent augurer d'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 blancs dévoilent un fruité éclatant, de la fraîcheur et de l'équilibre. Les caractères typiques de la Petite Arvine sont particulièrement présents dans ce millésime 2014. L'intensité colorante des 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.

Personnes de contact :

Pierre-André Roduit, chef de l'Office de la viticulture – 027 606 76 45

Dr Elmar Pfammatter, chimiste cantonal et chef du SCAV – 027 606 49 55

Le rapport de vendange 2014 se trouve à l'adresse suivante (<http://www.vs.ch/SCAV>) sous «études et rapports».