



5 janvier 2017

Vendange 2016 : un millésime tout en contrastes

(IVS). – Ces vendanges 2016 ont été marquées par des maturités contrastées en fonction des cépages et des situations dans le vignoble, ce qui a rallongé la durée habituelle des vendanges. L'état sanitaire irréprochable du vignoble a permis de récolter des raisins de haute qualité. Après trois années de faibles récoltes, les quantités encavées de 52,2 millions de kilos sont supérieures de 7,5% à la moyenne décennale. Les premières dégustations révèlent des vins sur la fraîcheur, l'élégance et la finesse.

La première partie de saison fut marquée par des températures plutôt fraîches et des précipitations abondantes, notamment en mai où elles atteignirent 155 % de la norme 1981-2010 à Sion. La floraison est ainsi survenue avec une dizaine de jours de retard sur la moyenne décennale.

Les conditions météo du début de l'été ont exigé une vigilance constante des vigneron pour maîtriser les maladies fongiques, notamment le mildiou. Dès la fin du mois de juillet, des conditions chaudes et particulièrement sèches ont prévalu sur l'ensemble du vignoble. Cette longue canicule a rendu nécessaire dans certaines situations, une irrigation plus conséquente qu'à l'accoutumée.

Ces conditions ont perduré jusqu'aux vendanges ouvertes officiellement le 26 septembre. L'hétérogénéité de maturité entre les cépages et les situations dans le vignoble a rallongé la durée habituelle des vendanges. Comme en 2015, l'état sanitaire irréprochable a permis de récolter des raisins de haute qualité.

52,2 millions de kilogrammes de raisins encavés

Avec 30,8 millions de kilos de raisins rouges et 21,4 millions de kilos de raisins blancs, la récolte valaisanne 2016 est supérieure de 7.5% à la moyenne décennale. Après trois ans de faible production, cette année peut être qualifiée de normale en termes de quantité.

Les teneurs naturelles en sucre du millésime 2016 sont légèrement inférieures à la moyenne décennale pour le sylvaner (91,6 °Oe) et le chasselas (76,9 °Oe). Par contre, la teneur en sucre pour le pinot noir (93,3 °Oe) et le gamay (90,5 °Oe) se situe dans cette moyenne.

Des vins sur la fraîcheur, l'élégance et la finesse

Les vigneron ont vécu des vendanges particulières, très étalées, avec des maturités contrastées en fonction des cépages et des situations parcellaires. Le choix de la date des vendanges a été déterminant pour la qualité des vins. Il a fallu être patient pour récolter au moment optimal. Les journées chaudes et les nuits fraîches ont cependant permis de préserver les arômes.



Les premières dégustations révèlent des vins marqués par la fraîcheur, l'élégance et la finesse.

La dégustation est capitale pour décider des choix de vinification. L'acidité élevée de certains blancs a nécessité, au cas par cas, une fermentation malolactique. Cette année, le travail des lies revêt toute son importance pour structurer les vins. Les vins blancs sont particulièrement frais et friands avec une jolie tension en finale qui leur donne un côté aérien.

Les vins rouges présentent des robes très colorées et attractives. Les acidités et la trame tannique sont très variables d'un cépage à l'autre en fonction des maturités obtenues. Le bouquet est expressif sur les épices et les fruits rouges et noirs. Les tanins sont fermes, bien présents et enrobés. Des vins rouges de plaisir et de fraîcheur.

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