



13 janvier 2012

## Rapport de vendanges 2011

**(IVS).- Le Département des finances, des institutions et de la santé, par son Service de la consommation et des affaires vétérinaires, publie son rapport annuel de vendange. Ce document fait état d'un bel état sanitaire des récoltes ainsi que de maturités optimales, ce qui laisse présager d'un remarquable millésime 2011.**

### 1. La vigne valaisanne est en fleur au 20 mai 2011 ...

Des températures largement supérieures à la normale et un déficit hydrique conséquent ont caractérisé la période de végétation 2011. La croissance printanière a démarré « en fanfare » grâce à un mois d'avril nettement plus chaud que la norme mensuelle (+4,8°C à Sion). Une longue période de conditions estivales et sèches a permis à la floraison et à la formation des baies de se dérouler de façon optimale dans tous les secteurs du vignoble. Après un mois de juillet plus frais et plus humide, un épisode de foehn fin août a accéléré la concentration des sucres de certains cépages comme nos pinots noirs, notamment dans les secteurs précoces. L'essentiel des vendanges, de qualité irréprochable, s'est déroulé courant septembre sous un climat ensoleillé.

### 2. Une vendange de très belle qualité ...

Des conditions météorologiques très favorables, également durant la période des vendanges, ont permis de récolter des raisins de très belle qualité. La teneur en sucre mesurée dans le moût de raisin se montait cette année à 81.1°Oe pour le chasselas, valeur largement au-dessus de la moyenne de ces 10 dernières années (78.5°Oe). Pour les autres principaux cépages du vignoble valaisan, les degrés se situaient dans la moyenne décennale, soit 94.3°Oe pour le pinot noir, 91.6°Oe pour le gamay et 93.2°Oe pour le sylvaner.

### 3. Vendanges 2011 de 43.3 millions de litres ...

Le récolte 2011 s'élève à 43.3 millions de litres. Elle se situe à 5,3% au-dessus de la moyenne décennale de 41.1 millions de litres. La proportion encavée entre raisin blanc (40%) et raisin rouge (60%) est restée stable. Cette année, 10 millions de litres de **chasselas** ont été encavés soit 400'000 litres de plus que l'année dernière. Les quantités de **pinot noir** (13.8 millions de litres) et de **gamay** (5.7 millions de litres) s'inscrivent dans la moyenne de ces dix dernières années soit respectivement 13.7 millions de litres pour le pinot noir et 6 millions pour le gamay.



Pour le Cornalin, une certaine consolidation des quantités est constatée au cours des 3 dernières années (0.89 millions de litres pour 2011, 0.94 millions de litres pour 2010, 0.91 millions de litres pour 2009). En ce qui concerne l'Heida (0.75 millions de litres) et l'Humagne rouge (1.2 millions de litres), les quantités vinifiées sont toujours en progression.

#### **4. Un millésime exubérant ...**

Les blancs sont très expressifs avec des notes de fruits mûrs intenses, des arômes floraux bien présents. On sent une récolte effectuée à pleine maturité. La bouche se révèle charnue, ample, structurée avec une acidité bienvenue qui souligne les côtés fruités et floraux. Pour garder cette fraîcheur et cette vivacité, les blancs ont souvent été vinifiés sans 2ème fermentation, ce qui apporte de l'équilibre et de l'harmonie à l'ensemble. Certains de nos blancs ont des expressions aromatiques hors normes, notamment la Petite Arvine qui est d'une typicité remarquable dans ce millésime.

Les rouges nous surprennent par leur robe foncée, dense et profonde, par des bouquets intenses de fruits noirs et rouges, d'épices chaudes, par une bouche chaleureuse, structurée avec des tanins massifs mais déjà soyeux et bien enrobés. On sent également un raisin bien mûr à la vendange. Des vins rouges de caractère, d'une belle présence avec de la puissance mais tout en harmonie.

#### ***Note aux rédactions***

***Contact : Pierre-André Roduit, chef de l'Office de la viticulture - 027 606 76 45  
Dr. Pfammatter Elmar, chimiste Cantonal, Chef SCAV – 027 606 490 50***

Le rapport de vendange 2011 se trouve à l'adresse suivante (<http://www.vs.ch/SCAV>) sous «études et rapports».