

Communiqué pour les médias

18 janvier 2011

Rapport de la vendange 2010

(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 la 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 2010.

Magnifiques mois de septembre et octobre

En 2010, le climat a montré de brusques et importantes variations durant toute la période végétative (avril à septembre). Après un mois d'avril marqué par la sécheresse et des températures très élevées, une période fraîche s'est installée durant la première quinzaine de mai. Ce mois a enregistré trois fois plus de précipitations que la norme sur 30 ans (1961-1990). Une deuxième vague de fraîcheur s'est manifestée à mi-juin, alors que les vignes de mi-coteau étaient en pleine floraison. La fin de l'été s'est caractérisée par des températures normales. Les conditions clémentes des mois de septembre et d'octobre ont une fois de plus permis de récolter une vendange saine et à maturité optimale.

Une vendange 2010 de qualité

Des sondages élevés : les teneurs en sucre ont atteint les valeurs de 82°Oe pour le chasselas (valeur moyenne décennale ; 78.9°Oe), 96.9°Oe pour le pinot noir (94.1°Oe) ; 96°Oe pour le rhin (93.7°Oe) ; 107.1°Oe pour l'amigne et 104°Oe pour le merlot. Même si le taux de sucre n'est qu'un des facteurs pour mesurer la maturité des raisins, il en reste un paramètre intéressant.

La récolte 2010 : des quantités comparables à 2007

Avec 39.3 millions de litres, la production 2010 se classe dans les années de faibles récoltes. Cette quantité est comparable avec le millésime 2007 (39.5 millions de litres). Durant les dix dernières années, seuls les millésimes 2005 (37.6 millions de litres) et 2003 (35.3 millions de litres) ont été inférieurs.

9.6 millions de litres de Fendant ont été produits cette année, soit 2.3 millions de moins qu'en 2009 où 11.9 millions de litres avaient été encavés. Pour le Pinot Noir, 12.2 millions de litres ont été produits en 2010 : cela représente une baisse de 14.1 % par rapport à la récolte 2009 (14.2 millions de litres) et est clairement en dessous de la moyenne décennale (13.8 millions de litres).

Les productions de « spécialités » blanches et rouges sont également inférieures à l'année 2009. En effet, avec une production de 4.7 millions de kilos de « spécialités » blanches (5.5 millions en 2009) et 6.9 millions de kilos de « spécialités » rouges (7.7 millions en 2009), la baisse est de 12 % pour l'ensemble des « spécialités » produites en regard de l'année 2009.

Personne de contact: Dr. Elmar Pfammatter, chimiste cantonal, chef du SCAV – 027 606 490 50 - Le rapport de vendange 2010 se trouve à l'adresse suivante : <http://www.vs.ch/SCAV> sous «études et rapports»